

BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN

2022. OKTÓBER | 5. SZÁM

ÁRA: 995 FT

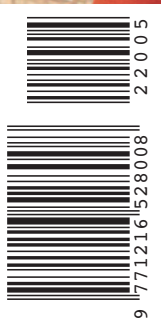


→ Ő MONDJA

**Petrányi István
és Petrányi Piroska**
„A siker titka”

→ MUTASD A LEVELED

→ KADARKÁK,
KÉKFRANKOSOK ÉS
BIKAVÉREK TESZTJE





BORTESZT KÓSTOLÓ

a Bor és Piac



DESSZERTBOROK ÉS PEZSGŐK BORTESZTKÓSTOLÓJA

2022. december 1., csütörtök

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

Cím: 1118 Budapest, Villányi út 29-43.

További részletek: www.borespiac.hu



Hamarosan újra Bortesztkóstoló!

hál' Istennek újra lehetőségünk nyílt megrendezni egy nagyszabású rendezvényt. Balatonalmádiban tértünk vissza egy sétáló borkóstolóval. Nagy örömünkre majd kétszáz fő megfordult a huszonöt termelőt felvonultató boretünkön, ahol nyolc előadó szakmai közreműködésével konferenciát is szerveztünk. Mindeközben egy a horvát Grasevinát felsorakoztató mesterkurzuson is részt vehettek az érdeklődők. Első alkalommal vittük vidékre rendezvényünket és fontos megerősítés volt számunkra, hogy sokan eljöttek Budapestről és Veszprémből is, de Balatonalmádiból is érkeztek lelkes résztvevők.

Baltoni rendezvényünket két héttel előzte meg az immár hagyományosnak mondható Somlói Juhfark Ünnepe, ahol borongós őszi nap, de szívélyes vendégvárás várt minket. A programok között egy izgalmas nemzetközi kitekintésű mesterkurzuson is részt vehettünk, ami után ismét megállapíthattuk, hogy a fajta nemzetközi szinten is a legjobbak között van, karakteres, jól felismerhető egyedi jegyeivel. Ugyanakkor mégis a termelőn múlik, hogy mennyire domborítja ki a fajta jellegzetességeit, de egy korai szüreti időpont megválasztásával a fajtakarakter akár a háttérbe is szorítható.

December hó első napján pedig ismét lehetőség nyílik boretünk legjobb tételeinek kóstolására. a Bortesztkóstoló eseménysorozatunk folytatásaként. A rendezvény helyszíne a MATE Budai Campusának impozáns Tanácsterme lesz. Az aktuális teszt után a pezsgőket és a desszertborokat kóstolhatja meg a nagyjérdemű, ezzel is eligazítást kívánunk nyújtani az ünnepi borválaszték kialakítása előtt. Maximum ötven főt tudunk befogadni rendezvényünkre, javasoljuk, hogy honlapunkon mielőbb tájékozódjanak a részletekkel kapcsolatban. Összel átadtuk a díjakat „Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka” dobogósainak. Ismét megállapíthatjuk, hogy mind a kilenc döntős birtok a verseny győztese. Felkereste őket nyáron a szakértő zsűri és jó szívvel ajánlanánk közülük bármelyik



borászatot borturistáknak vagy akár külföldi szakértőknek is. Szeretnénk olvasóinknak is közelebbről bemutatni ezen birtokokat, ezért mindegyikükről részletes cikket közlünk aktuális lapszámunkban. A legszebb kisbirtok címet a Petrányi Pince nyerte, aki idén ünnepelte a 21. születésnapját. Ennek apropóján a vezető interjúnkban Petrányi Piroskával és Istvánnal beszélgetünk.

Borelemző rovatunkban nagyon szép Kádárkát, Kékfrankosokat és Bikavéreket kóstoltunk. Ezek legjavát mutatjuk be borelemzőnkben. Javasoljuk Olvasóinknak is, hogy járjanak utána és kóstolják meg ezeket a tételeket.

Számos más ágazathoz hasonlóan a borászatot is komoly kihívások elé állítja a gazdasági helyzet, az infláció és a munkaerőpiaci nehézségek. Megkérdeztünk néhány termelőt, hogy befolyásolják ezek az üzletmenetet és milyen lépéseket lehet tenni ezek ellensúlyozására. A cikk pozitív kicsengése, hogy 2022 ígéretes évszám lesz.

Szeretettel várjuk kedves Olvasóinkat december 1-jén az ünnepi Bortesztkóstoló rendezvényünkön, részleteket a borespiac.hu weboldalunkon találhatnak.

Borai Zsófia



BOR ÉS PIAC MAGAZIN
2022/5. SZÁM

KIADJA:

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

FŐSZERKESZTŐ:

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

FŐMUNKATÁRS:

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

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

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

LAPTERV:

→ Romanek Imre, Brand Bar

CÍMLAPFOTÓ:

→ Bozzai Attila

TÖRDELÉS:

→ Fábrián Attila

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 házhoz jön, kedvezményes áron.

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



BORésPIAC

2022. OKTÓBER

- 03 | **EDITORIAL**
Hamarosan újra Bortesztköstölő!
- 06 | **Ő MONDJA**
Petrányi István és Piroska
- 11 | **NÖVÉNYVÉDELME**
Elméleti és gyakorlati alapismeretek a szőlő járványos betegségeiről és leküzdésükről
- 14 | **SZŐLÉSZET**
Mutasd a leveled, megmondom ki vagy és hogy érzed magad
- 17 | **BORÁSZAT**
Spontán erjesztés vagy starterkultúra? (1)
- 20 | **BORELEMZŐ**
Kékfrankosok, Kadarkák és Bikavérek tesztje
- 31 | **BORÁSZAT**
Pronektar
- 32 | **BORMARKETING**
Ígéretes évjárat lesz 2022
- 34 | **FENNTARTHATÓSÁG**
Szüret utáni előkészületek a szőlőben, avagy teendők a metszésen túl
- 36 | **RENDEZVÉNYEK**
„Ősszel is Balaton”
- 38 | **RENDEZVÉNYEK**
Somlói Juhfark Ünnepe a helyi értékek szolgálatában
- 40 | **MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2022**
- 50 | **BORVIDÉKEINK**
Mi újság Mórton?



» SZERZŐK «

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

BOZZAI ATTILA
SZAKÚJSÁGÍRÓ

BOZZAI ZSÓFIA
FŐSZERKESZTŐ

CSILLAG ZOLTÁN
SZAKÚJSÁGÍRÓ

DÉKÁNY TIBOR
A MAGYAR BOR AKADÉMIA TAGJA, FOTÓMŰVÉS

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

GRÖB-GÖNCZI MÓNICA
GASZTROTÖRTÉNÉS

HAJDU FERENC
SZAKÍRÓ

DR. PÁSTI GYÖRGY
NYUGALMAZOTT EGYETEMI DOCENS, MATE, SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

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

DR. VARGA ZSUZSANNA
EGYETEMI ADJUNKTUS, AZ OKTATÁSÉRT FELELŐS INTÉZETVEZETŐ-HELYETTES, MATE, SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

» FÉNYKÉPEK «

Dr. Bodor-Pesti Péter | Bozzai Attila | Bozzai Zsófia | Dékány Tibor | Pál Judit | Jandó Zsuzsa | Dr. Solyom-Leskó Annamária | Dr. Szakács László | Unsplash

WWW.BORESPIAC.HU

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/>.



PETRÁNYI CSOPA



FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA, BOZZAI ATTILA

Mi a siker titka? Petrányi Piroskával és Istvánnal beszélgettünk

A Petrányi Borteraszon a balatoni turizmus nem korlátozódik a nyári szezonra. A gyönyörű panorámát ősszel és télen is csodálhatják a teraszról a vendégek, a pincészet kiváló borait kóstolva egy kellemes ebéd vagy vacsora mellett. Sőt, akár színes egyéniségek előadását is élvezhetik Vacsoravendég estjeiken. Ars poeticájuk, hogy minőséget nyújtsanak egyre jobb és változatosabb kínálattal. Három és fél hektáron borászkodnak, a megtermelt bor szinte teljes mennyiségét ők adják el. Két éve a területhez további 2,5 hektárt vásároltak a Bencés Apátság egykori dűlőjében. A vendégek a széles borsortimentjük mellé étlapjukról a helyi termelők alapanyagaiból készülő fogások remekeit, köztük a balatoni ponytot választhatják. Mindemellett nagy hangsúlyt fektetnek a csapatépítésre és a kollégák jól létére is.



Miután felépítettétek a Ford Petrányit, sikeresek lettetek, hogy került képbe a borászat? Mi volt a motivációtok?

Petrányi István: Intenzíven részt vettünk a szakmai munkában, nagyon feszített volt az életünk Budapesten, ezért Csopakon kerestük a nyugalmat. Akkor már negyven éve vitorláztam, mindig volt hajónk és az volt a kikapcsolódás, hogy munka után kimentünk a Balaton közepére, élveztük a vizet, egymás társaságát és a csendet. 1998-ban egy szép őszi délután felsétáltunk Piroskával a csopaki hegyoldalra, és ki volt írva egy tábla szőlőre, hogy eladó. A szőlő felett volt egy kis csőszkunyhó, nádfedéllel, előtte egy paddal. Leültünk erre a padra, és körülbelül két-három órán keresztül nem szóltunk meg, csak néztük a gyurgyalagokat, a fényeket, néztük, hogy minden lecsendesedik, és amikor felálltunk, azt mondtuk, hogy mi erre vágyunk, mi ezt szeretnénk.

Petrányi Piroška: Ehhez hozzá kell tenni azt is, hogy a parton akkoriban már túl nagy volt a nyüzsgés, azért mentünk fel a hegyoldalba, mert úgy éreztük, hogy nekünk a hétvégi pihenéshez csendre van szükségünk.



Amikor megláttátok ezt a területet, akkor még nem voltak birtokok a környéken. Külföldön, vagy más borvidékeken láttátok, hogy egy ilyen kis családi birtok how működik?

Piroška: Mindig saját elképzelésünk szerint kezdtünk el mindent. Tudtuk, hogy erre a területre szőlőt kell telepíteni, amihez pincére van szükség. Kezdetben nem is eladásra szerettünk volna bort készíteni, ajándékba adtuk a barátoknak és az ügyfeleknek a Fordnál. Később olyan sikereket értünk el, amelyek megerősítettek bennünket abban, hogy a szőlővel és a borászattal komolyan kell és érdemes foglalkozni, ami azóta be is igazolódott.

Volt a családban előképe a szőlészetnek-borászatnak?

István: A szüleim zöldségkertészek voltak és a majorság munkálataiban 18 éves koromig szinte minden nyári szünidőben részt vettem, a növények szeretete innen indult el.

Piroška: Készítettünk egy családfakutatást, szerettük volna, hogy legyen a fiunknak, az unokánknak, hogy honnan származunk. Akkor derült ki, hogy mindkettőnk családja Németországból, illetve Ausztriából ered, és mindenki foglalkozott szőlővel vagy vendéglátással és akkor úgy éreztük, nem lehetett véletlen, hogy mi ezt szeretnénk.

Mit szólt mindehhez a környezetetek?

István: Azt gondolták, hogy elment az eszünk, hogy egy már egyébként is kihívásokkal teli munka mellett még szőlővel is akarunk foglalkozni. Persze mi is tudtuk, hogy ez mivel jár, de ennek ellenére belevágtunk, méghozzá úgy, hogy szép apránként, soronként összesen 42 tulajdonostól felvásároltuk a szőlőt. A házunkat a Tihanyban élő P. Müller Éva, a Pincét a szekszárdi Heimann Ferenc tervezte. Két év alatt befejeztük az építkezéseket. A budapesti cégek irányítását fokozatosan vette át tőlünk fiunk, Petrányi Zoltán, nekünk pedig egyre több időnk lett a birtokkal foglalatzkodni, amikor csak tehetjük Csopakon vagyunk.

Hogy néz ki a fajta szortimentetek?

István: Nekem mindig az volt az elvem, hogy úgy kell kiválasztani a fajtákat, hogy egy vendéglátóhelyet el tudjon látni borral, tehát a fehértől a rosén át a silleren keresztül eljussunk a vörösre és a szőlőinket is ennek megfelelően telepítettük. Zászlóshajónk természetesen az Olaszrizling, melyből háromfelét készítünk: van egy könnyű, alap

rizlingünk, a Hegyborunk és a dőlőszelektált prémium rizling, a Kódex. Emellett egyik legkelendőbb borunk a Harmatcsepp, ami egy száraz Sárgamuskotály alapú gyöngyözőbor, van csendes Sárgamuskotályunk is, Traminink, Furmintunk, egy üde rosénk, a vörösök közül pedig Syrah, Malbec és a Derű, ami Syrah, Merlot és Kékfrankos házasítás.

Hogy alakul az ültetvényetek?

István: Két évvel ezelőtt sikerült a Bene-dűlőben vennem egy két és fél hektáros területet, ami régen a Bencés Apátság szőlője volt. Nagyon jó talaj-összetételűnek bizonyult ezt a terület, miután két vizsgálatot is végeztünk. 2022 tavaszán Rizlinget, Sárgamuskotályt, Kékfrankost és Merlot-t telepítettünk erre a területre.

Piroska: Azt gondolom, hogy a Bene-dűlő megvásárlásának az egyik nagyon nagy jelentősége, hogy megmentettük a beépítéstől.

Nagyon szépek az új telepítések a Bene-dűlőben, mi ennek a titka?

István: Nyár végére a szárazság ellenére nagy mennyiségű oltványunk már elérte a vezédrótot. Igaz, folyamatosan hordtuk le és injektáltuk a vizet a talajba, közvetlenül a gyökerek környékére. A növény ezt meg is hálálta. A 12 400 oltványból körülbelül harminc nem eredt meg. Ez egy nagyon jó eredési arány. Vásároltunk egy olyan olasz gépet, ami nemcsak a sorok, hanem a tövek között is gyönyörűen műveli a talajt. Ennek köszönhető, hogy szép és gazmentes látványt nyújt a terület, és az új oltványok is meghálálják a gondoskodást.

Mi alapján választottátok ki a kollégákat?

István: Nem vagyok képzett borász, de mindig igyekeztünk kiváló szakemberekkel dolgozni. Tulajdonképpen az elmúlt húsz évben két borásznak volt. Ritecz Jánossal kezdtünk dolgozni, abban az időben szinte az összes csopaki pincénél ő volt a borász. Ő segített a Szent Donát, Jásdi, Homola Pincészet elindításánál is. 2018 óta Bakó

Ambrussal dolgozunk. Ő újító kedvet, fiatalos lendületet hozott a borászatba. A Harmatcseppet is az ő segítségével készítettük el. A következő lépés a pezsgőkészítés lesz.

Az országban nem sok Malbecet kóstolhatunk, Ti pedig előrukkoltatok vele október 7-én a születésnapi ünnepségeken.

István: A Malbec helyén egy húsz éves Cabernet Sauvignon tábla volt, ami az első telepítéseink között szerepelt. Cabernet Sauvignon a mi vidékünkön körülbelül öt évente tudott szépen beérni. Akkor mindig megnyertünk vele minden versenyt. De az összes többi évben a rozéba vagy házasításba került. Összeültünk és tanakodtunk a csapattal, hogy nekünk egy olyan különlegességre van szükségünk, ami vonzza az értő borkedvelő közönséget, és sok-sok kóstolás után jutottunk el a Malbec-ig.

Említettétek a terveiteket a pezsgővel kapcsolatosan. Mikor koccinthatunk vele?

István: Tervezünk egy újabb telepítést. Közvetlen alattunk van egy rét, és annak a lejtése egy kicsit keleti, tehát hűvösebb, teljesen ideális terület pezsgő alapanyagának. Nem nagy a terület, 4700 négyzetméter, és valószínűleg először Chardonnayt, majd később egy kis Pinot-t fogunk odatelepíteni.

A Pince és az ültetvények után beszéljünk egy kicsit a Borteraszról is. Nálatok hogy indult az étterem?

Piroska: 2015-ben nyitottuk meg a Borteraszt. Először csak hideg-konyha volt, borkorcsolyákat kínáltunk a borkóstolók mellé. Úgy szerettem volna kialakítani az étterem vendégerét, hogy az ide látogatók úgy érezzék, mintha hazajönnének. Egy otthonos nappalit képzeltem el és valósítottam meg régi bútorokkal, hangulatos cserép-kályhával.



Hogy alakult azóta a vendéglátásotok?

Piroska: Rengeteget fejlődöttünk és folyamatosan épülünk, szépülünk, felújítottuk és kibővítettük a konyhát, új, modern gépekkel rendelkezünk. Havonta változó, szezonális, főként a helyi termelők legkiválóbb alapanyagaira épülő étlappal várjuk a vendégeket egész évben. A később kibővített fedett teraszunkon és nyáron a hátsó teraszon kilencven-száz főt is tudunk fogadni. Törzsvendégeinknek kis réztáblájuk van, körülbelül harminc, ami mire megérkeznek, az asztalukon várja őket.

István: A mi filozófiánk ugyanaz, mint az olasz családoknál és az osztrák szőlészetekben, ha van egy családi jó étterem, akkor az étterem adja el a pince borainak legalább a 70 százalékát. Boraink megtalálhatók a környékbeli hotelekben, éttermekben és néhány budapesti és vidéki Vinotékában. A legjobb kuncsaftunk az, aki följön, megvacsorázik, és két karton borral távozik. Az ilyen vendég biztosan elégedett volt.

Mi a gasztronómiai alapelveitek?

Piroska: Minőségi, szezonális és főként helyi alapanyagokkal dolgozunk, amit lehet magunk is megtermelünk, van fűszerkertünk, zöldséges kertünk, barack-, füge- és mandulafáink. A sajtokat, húsokat, halakat is igyekszünk a környékről beszerezni. Egész évben nyitva vagyunk, havonta megújuló étlapunkon felül hétvégeként úgynevezett „táblás” ajánlatokkal készülünk. Nagyon jó séfünk van és stabil a konyhai csapattunk, melynek állandó tagjai már hosszú évek óta velünk dolgoznak.

Hogy alakul a vendégforgalom?

Piroska: Nyáron hétvégeként szinte mindig teltház van, így, ha már nem tudunk asztalt biztosítani, várólistára írjuk fel a vendégeket, akiket lemondás esetén értesítünk. Egész évben nyitva vagyunk, szezonon kívül is igyekszünk vonzó ajánlatokkal kedveskedni a vendégeknek.

A csendesebb időszakokban milyen munkát adtok az éttermi csapatnak?

Piroska: A kollégákat egész évben foglalkoztatjuk, mert fontos számunkra az állandó csapat. Nagyon profin együttműködnek, félszavakból értik egymást, tudják azt, hogy kinek mi az erőssége. Úgy alakítják a munkát is, hogy összhang legyen köztük és ezt öröm nézni. Szezonon kívül mikor nincs a hét minden napján nyitva a Borterasz, a csapat bekapcsolódik a Pince körüli munkákba, besegítenek az előmetszésbe, a borok palackozásába, címkézésébe.

Milyen egyéb attrakcióitok vannak a vendégek felé?

István: Nemrégiben újraindítottuk

Vacsoravendég estjeinket, melyek a koronavírus-járvány miatt maradtak abba. A Covid előtti utolsó vendégünk Haumann Péter volt, de járt már itt Nagy Ervin, Laár András, Péter Szabó Szilvia énekesnő, Szathmáry Eörs és Koltai Lajos is. Fa Nándor estje volt eddig az egyik legsikeresebb. November 11-én Berecz Zsombor, olimpiai ezüstérmes, világ- és Európa bajnok vitorlázó lesz a vendégünk, aki Csopakon dolgozik és Felsőörsön él. Zoltán fiunk lesz a moderátor és vendégeink kérdéseket tehetnek fel a meghívottnak. A beszélgetés mellett készülőnk egy különleges ételsorral és borpárosításokkal. Olyan érdekes személyiségeket hívunk, akik kötődnek a környékhez. Családias hangulatban zajlanak ezek az esték, a vendégek közvetlenül mesélnek életükről, sikereikről, pályájuk fordulatairól. Körülbelül 50-60 vendéget várunk, sokan érkeznek vidékről is.



Szakmai eseményeket is rendeztek?

István: Tervezünk egy olyan Vacsoravendég estét is, melyen régi törzsvendégünk, Szathmáry Eörs professzor, Európa szer- te híres evolúcióbíológus tartana előadást arról, hogy hogyan változik a környezetünk és hogy ehhez hogyan tudunk alkalmazkodni. Emellett borásznunk, Bakó Ambrus – aki mikrobiológus is – beszélne arról, hogy ennek milyen hatásai vannak borvidékünkre és szőlőfajtáinkra. Természetesen erről az estéről sem hiányoznak majd a finom ételek és a kiváló borok!

Milyen lehetőségek vannak a borkóstolásra?

Piroska: Borkóstolóinkat vagy a Borteraszon vagy egy rövid birtoksétával egybekötve tartjuk, de akár ebéddel vagy vacso- rával párhuzamosan is lebonyolíthatók. Emellett borvacso- rákat is kínálunk, melyek öt fogást és a hozzájuk párosított borokat tartalmaznak. Ezt a megoldást nagyon szeretik a cé- ges csoportok és a külföldi vendégek, mert így egy komplett programot kapnak és megismerhetik a régióink ízeit.

Hogy működnek az egyéb értékesítési csatornáik?

Piroska: Országos lefedettségű webáruházunkból megrendelhetőek a boraink. A másik nagyon kedvelt termékünk az ajándékutalvány, melyet névre szólóan is kérhetnek és felhasználható ebédre, vacsorá- ra vagy borvásárlásra is.



Milyen lehetőségei vannak Csopakon egy turistának?

Piroska: Igyekszünk vonzó, változatos kínálatot kialakítani a vendégek számára ezért együttműködünk a környék borászataival, éttermeivel. Nagyon jóban vagyunk Jásdi Pistával, és sajnáltuk, amikor bezárt a Szent Donát étterme. Örölnénk, ha egy kis turisztikai központ ala- kulna ki Csopakon és még több látogató jönne a környékre, ezen folyamatosan dolgozunk.

A bormarketingről még nem beszéltünk. Milyen bor- versenyekre szoktatok nevezni?

István: A helyi, regionális borversenyek mellett az Országos Borver- senyre, az Országház Borára, a Magyar Tudományos Akadémia Borára. Utóbbit tavaly megnyertük a 2019-es Furmintunkkal. A VinAgora Nemzetközi Borversenyen idén 88 pontot kapott a Szita-hegy Olasz- rizling 2020 borunk, ezért meghívást kaptunk a Budavári Borfesztí- válra a VinAgora Felfedezettek Házába.

A Petrányi Autó cégcsoport nagyon sikeres felépí- tése és a borversenyeken elért szép eredmények mellett nemrégiben ünnepeltük, hogy elnyertétek a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka díjat a kisbirtok- kok között. Szerintetek mi a titka annak, hogy amibe befogtok, azt sikerre viszitek?

István: Az egyetlen lehetséges színvonal a tökéletesség. Egész éle- tünkben így álltunk a munkánkhoz és szeretjük azt, amit csinálunk, ez a legfontosabb. A vendégeink, dolgozóink elégedettségére is törekszünk, olyan emberekkel dolgozunk, akik szintén szeretik a szak- májukat, mert ebben van a siker kulcsa. A budapesti autós cégeknél sok kollégánk velünk van tizenöt-húsz éve és a Pincénél is ketten már a kezdetektől, 2001 óta velünk dolgoznak.

Piroska: Arra törekszünk, hogy a vendégeink elégedettek legyenek. Hogyha elrontunk valamit, akkor azt azonnal korrigáljuk, tanulunk a hibáinkból. A másik fontos tényező a csapat. Az autós cégekben is figyelünk a kollégák jól létére, támogatjuk őket és a Borteraszon is egy nagyon jó közösség alakult ki. Nem mondom, hogy néha nincs valamilyen kis affér, de mindig jobbítási szándék áll mögötte. Mindig is célunk volt, hogy a kollégák is jól érezzék magukat és örömmel jöjjenek dolgozni.



ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI ALAPISMERETEK A SZŐLŐ JÁRVÁNYOS BETEGSÉGEIRŐL ÉS LEKÜZDÉSÜKRŐL

SZERZŐ: DR. DULA BENCÉNYÉ

„A növényi betegségek elleni küzdelemben pedig épp a legfontosabb kérdés mindig a betegség- okozók fejlődésének s tenyészteti feltételeinek minél teljesebb ismerete, mert ez adhatja meg a kulcsát csak az okszerű védekezésnek.” Istvánffi Gyula (1906, 1908)

A szőlő fertőző betegségei két nagy csoportba sorolhatók:

Járványos, egytényezős betegségek, melyek ellen az időjárás függ- vényében akár évről-évre, rendszeresen kell védekezni. Ide tartozik: a szőlőlisztharmat, a szőlőperonoszpóra, a szürkerothadás, a fekete- rothadás, a szőlőorbánc és a fakórothadás.

Krónikus, többtényezős, komplex betegségek, melyek ugyancsak súlyos károkozók, de ellenük nincs hatásos kémiai védekezési lehetősé- g. Ide tartoznak: a viroidok, a vírusok, a fitoplazmák, a baktériumok, a fás részek elhalását okozó megbetegedések (az esca, az eutipás rák, a fekete kordonkar elhalás, az exkoriózis, valamint a gyökérgombák). A két betegségrcsoport főbb jellemzőiről és tulajdonságairól ad átte- kintést az 1. sz. táblázat.

Három fő feltétel teljesülése szükséges ahhoz, hogy egyáltalán létre- jöjjön valamilyen fertőzés vagy súlyosabb járvány.

1. OPTIMÁLIS KÖRNYEZETI TÉNYEZŐK: időjárási (csapadék, hőmér- séklet, levélnedvességtartam, páratartalom) és agronómiai tényezők.

Az időjárásnak döntő szerepe van a szőlő fejlődésére nézve, fertőzé- sek, járványok alakulásában, új károsítók megjelenésében. Sajnos nap mint nap tapasztaljuk mennyire kiszámíthatatlan, szélsőségekkel teli az időjárás alakulása. Oka a globális felmelegedés. Következmenyei: extrém időjárási helyzetek, szélsőségek gyakorisága, évszázados hideg- és hőszélsőségek megdőlése, fagyok (2012, 2016, 2017, 2021). Aszályos évek (2000, 2002, 2003, 2007, 2009, 2011). Extrém csa- padékos évek (1998, 1999, 2004, 2010, 2014, 2019). Afrikai forráság (2007, 2015, 2021, 2022). Jégverések sokasága. Új időjárási hely- zetek, fogalmak (tuba, szupercella, tornádó). Szokatlan fertőzési és járványhelyzetek (2010, 2011, 2014–2018, 2019, 2021). Új (inváziós) fajok megjelenése, vagy potenciális károsítóvá válása. Egyre korábbi



A ROVAT A BAYER TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE

szüretkezdés (2000, 2002, 2003, 2007-ben például augusztus 6-án, 2009, 2011...) Kiváló évjáratok sora és magasabb alkoholtartalmú borok.

Agronómiai tényezők: művelésmód, az ültetvény gondozottságának (gyomosodásnak, zöldmunkák minőségének, növényvédelmi technológiának, permetezés minőségének) szerepe is hangsúlyos, mert pozitív és negatív irányban befolyásolhatják a gazda–parazita kapcsolatot, a fertőzési viszonyok alakulását.

2. FOGÉKONY GAZDANÖVÉNY: fajta, fenológiai állapot

A fajták fogékonyága genetikailag determinált, lehet öröklött vagy szerzett, de egyes kémiai anyagokkal befolyásolni, erősíteni vagy akár gyengíteni is lehet.

Erre néhány példa: Közismert, hogy a túlzott N-ellátottság fokozza a fajták fertőzéssel szembeni fogékonyágát. A réz epidermiszvastagító, a *K-vízüveg* bőrszövetzilárdító: ezek fizikai gátként fejtik ki hatásukat. A mankoceb épp ellenkezőleg, epidermiszvékonyító, érzékenységfokozó hatású, a strobilurinok QoI-ok „zöldítő hatása” megnöveli a növényi részek juvenilis, fogékony állapotát.

Elicitor hatás vagy **felismerési reakció:** egy korai, specifikus esemény, mely a gazdanövény gyors reakcióját váltja ki a kórokozó növekedésgátlására vagy elősegítésére. *Elicitorok azok az anyagok, amelyek a növényben indukálják a fitoalexinek termelődését, főlhalmozódását.* Például a réz a Botrytis ellen, de ilyen hatású több növénykondicionáló anyag, és néhány ún. biostimulátor pl. *foszforsav, Fosfík, Foszetil Al, Kendal.*

Alaphelyzet, hogy az európai Vitis vinefera fajok kifejezetten fogékonyak a kórokozók fertőzésére. A termesztett szőlőfajták a kór-

okokkal szembeni fogékonyaságot tekintve több kategóriába sorolhatók. ***Erősen, közepesen, kevésbé fogékony ellenálló vagy rezisztens.*** A fajták fogékonyágának ismerete igen lényeges, mert egyrészt a termesztési cél ismeretében választhatunk fajtát, másrészt pedig nem árt tudni, hogy az erősen fogékony fajták sokkal nagyobb szakértelmet és gondoskodást kívánnak. Az alábbi csoportosítás nem teljeskörű, de némi segítséget ad a termesztett borszőlő fajták főbb járványos betegségét okozó kórokozókkal szembeni fogékonyságának mértékéről.

A termesztett borszőlőfajták lisztharmattal szembeni fogékonyága

- **Erősen** fogékony: Portugieser, Blauburger, Kékfrankos, Chardonnay, Leányka, Hárslevelű, Zöld veltelini, Olaszrizling, Rizlingszilváni, Favorit
- **Közepesen** fogékony: Zweigelt, Cabernet sauvignon, Pinot noir, Syrah, Zala gyöngye, Merlot, Cserszegi fűszeres, Kadarka
- **Ellenálló/rezisztens:** Bianka, Viktória gyöngye, Medina
- **Magas rezisztenciával rendelkezők** Kozma Pál új nemesítésű ún. **innovatív fajtái:** Pamerzs, Andorszőlő, Borsmenta, Jázmin, Pinot regina

A termesztett borszőlőfajták peronoszpórával szembeni fogékonyága

- **Erősen** fogékony: Merlot (fürt), Blauburger, Chardonnay, Zöld veltelini, Leányka, Rizlingszilváni, Zefir, Zenit, Menoir stb.
- **Közepesen** fogékony: Kékfrankos, Portugieser, Zweigelt, Olaszrizling, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Cserszegi fűszeres, Kadarka

- **Kevésbé** fogékony vagy ellenálló: Zalagyöngye, Bianka (ám súlyos járványhelyzetben ugyanúgy megfertőződnek vö.: 1995, 1999, 2010)
- **Rezisztensek:** a két peronoszpóra elleni rezisztencia génnel rendelkező új, ún. innovatív fajták pl. Pinot regina, Borsmenta

Feketerothadás és a fajtafogékonyság

- **A legtöbb termesztett Vitis vinifera fajta fogékony vagy nagyon fogékony**
- Egyedül őshazájában, Észak-Amerikában honos vitis fajok (*V. cinerea, V. rupestis, V. berlandieri*) hordoznak rezisztenciát, mivel ezek közös fejlődésen mentek keresztül a kórokozóval együtt.
- A hazai **termesztett rezisztens fajták is erősen fogékonyak.**
- Sajnos a lisztharmattal és a peronoszpórával szemben magas rezisztenciával bíró új, **innovatív fajták feketerothadással szemben szuper fogékonyak.**

A szürkerothadással szembeni fogékonyaságot a bogyóhéj vastagság és a fürtszerkezet határozza meg.

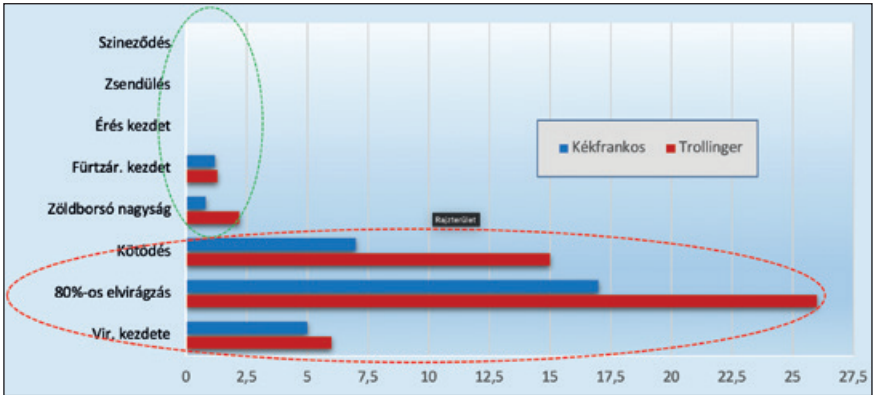
- **Erősen** fogékonyak a vékony bogyóhéjú, tömött fürtszerkezetű fajták pl. Kadarka, Menoir, Portugieser, Leányka, Sárga muskotály, Pinot noir, Olaszrizling, Chardonnay, Ezerjő, Juhfark, Trimini, Hárslevelű
- **Közepesen** fogékony: Kékfrankos, Blauburger, Syrah, Merlot, Zweigelt
- **Nem rothadékonyak:** a laza fürtű, vastag héjú fajták pl. Cabernet franc, Cabernet Sauvignon
- **Nemesrothadásra/aszúsodásra hajlamos:** Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Kövér szőlő, Zéta

A fertőzések szempontjából a fajtafogékonyság mellett döntő szerepet játszik a **szőlő vegetatív fejlettségi állapota** is.

- A járványos betegséget kiváltó kórokozók a szőlő valamennyi zöld részét fertőzik!
- A fiatal, intenzíven növekvő részek a legfogékonyabbak!
- A legveszélyeztetettebb időszakok: a virágzás, a kötődés és a bogyónövekedés, vagyis az intenzív hajtásnövekedés, a zöldborsó állapot és a zsendülés!

Szorosan ide tartozik a növény fejlettségi állapotával, korával összefüggő ún. **ontogenetikai rezisztencia fogalma** is. Ez azt jelenti, hogy idősebb leveleket vagy a fejlettebb szőlőbogyókat kevésbé vagy már egyáltalán nem képesek megfertőzni a kórokozók. Például a szőlőlisztharmat a fiatal leveleket hevesen fertőzi, de az idős leveken is képes felszaporodni, a fürtökre viszont a kötődés és 80%-os elvirágzásban a legveszélyesebb, a kötődött bogyókat gyorsan kolonizálja, de a zöldborsó nagyságú bogyó állapottól kezdve már csak a bogyókocsányt képes megfertőzni, mert ebben a fejlettségi állapotban a bogyók már ontogenetikailag rezisztensek (*1. ábra*).

A szőlőperonoszpóra esetében is a fejlettebb bogyók kevésbé fogékonyak, a kórokozó sporangium telepet nem is fejleszt, és az idősebb levelek is csak az érzugokban fertőződnek meg, így alakul ki az ún. mozaik peronoszpóra tünet. A feketerothadás csak a hajtás végén lévő 5-6. fiatal levelet fertőzi meg, de a fürtökben még a zsendülő bogyók is megbetegedhetnek. Az ontogenetikai rezisztencia ismerete rendkívül fontos segítség a termelő vagy a növényvédelmi szaktanácsadó számára a döntéshozatalban az okszerű, eredményes védekezéshez.

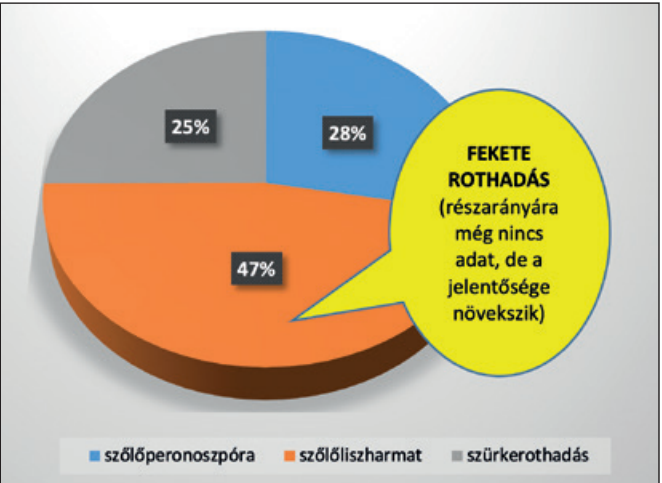


→ **1. ÁBRA: A BOGYÓK ILLETVE A FÜRTÖK SZŐLŐLISZTHARMATTAL SZEMBENI ONTOGENETIKAI REZISZTENCIÁJA ÉS A FERTŐZÉS FOGÉKONYSÁGA. A FERTŐZÖTTSÉG %-OS MÉRTÉKÉNEK ALAKULÁSA KÉT FOGÉKONY SZŐLŐFAJTÁN A VIRÁGZÁS KEZDETÉTŐL A SZÍNEZŐDÉSIG**

3. A KÓROKOZÓ, ami nélkül nincs fertőzés.

A hazai szőlőültetvényeken rendszeresen megjelenő, járványos megbetegedést kiváltó kórokozók közül a legnagyobb gazdasági veszteséget kiváltó három előfordulási gyakoriságát a *2. ábra* szemlélteti. Negyedikként beillesztve a 2005 óta fokozatosan növekvő gazdasági jelentőséggel bíró **feketerothadást** is. Tény, hogy bio- és ökológiai termesztésben, az alföldi régióban (ahol hangsúlyos az inter és intra specifikus rezisztens fajták termesztése, valamint általános gyakorlat a gépi betakarítás) évről-évre egyre nagyobb gondot jelent, különösen csapadékos évjáratban. Ez a kórokozó fokozatosan az első számú fő ellenséggé válhat.

A fenti három tényezőnek (optimális környezeti körülmények, fogékony gazdanövény és kórokozó) térben és időben egyszerre kell jelen lennie a kórokozó(k) fertőzéséhez és járványos felszaporodásához.



→ **2. ÁBRA: A LEGFŐBB JÁRVÁNYOS BETEGSÉGET KIVÁLTÓ KÓROKOZÓK DOMINANCIAJA AZ EGRI BORVIDÉKEN**

4. AZ EMBER sem hagyható ki a rendszerből, mint fő döntéshozó és végrehajtó.

Az ember az időjárást leszámítva, az ökoszisztéma legfőbb szabályozó eleme. Súlyosbíthatja az abiotikus tényezők káros hatását (terület, fajta, alanymegválasztás, szaporítóanyag-előállítás, telepítés, művelésmód, terhelés, tápanyagellátás, növényvédelmi kezelések), és mindezek révén **meghatározó szerepe lehet és van a fertőzések létrejöttében és végkimenetelében!** Kihangsúlyozva a tényt, hogy az ember által elkövetett hibák többnyire nehezen, vagy egyáltalán nem korrigálhatók.



MUTASD A LEVELED, MEGMONDOM KI VAGY ÉS HOGY ÉRZED MAGAD

SZERZŐK: DR. BODOR-PESTI PÉTER, DR. VARGA ZSUZSANNA

A szőlőfajtákkal való éves feladataink ugyan érintik a lombozatot alkotó leveleket, de a termesztés főszereplője mégiscsak a fűrt, így jelen cikkünk tárgya általában nem kerül az érdeklődés homlokterébe. Ezen szeretnénk most változtatni, illetve bemutatni a szőlőlevél termesztésben és fajtaazonosításban nélkülözhetetlen szerepét.

A szőlő lombozata

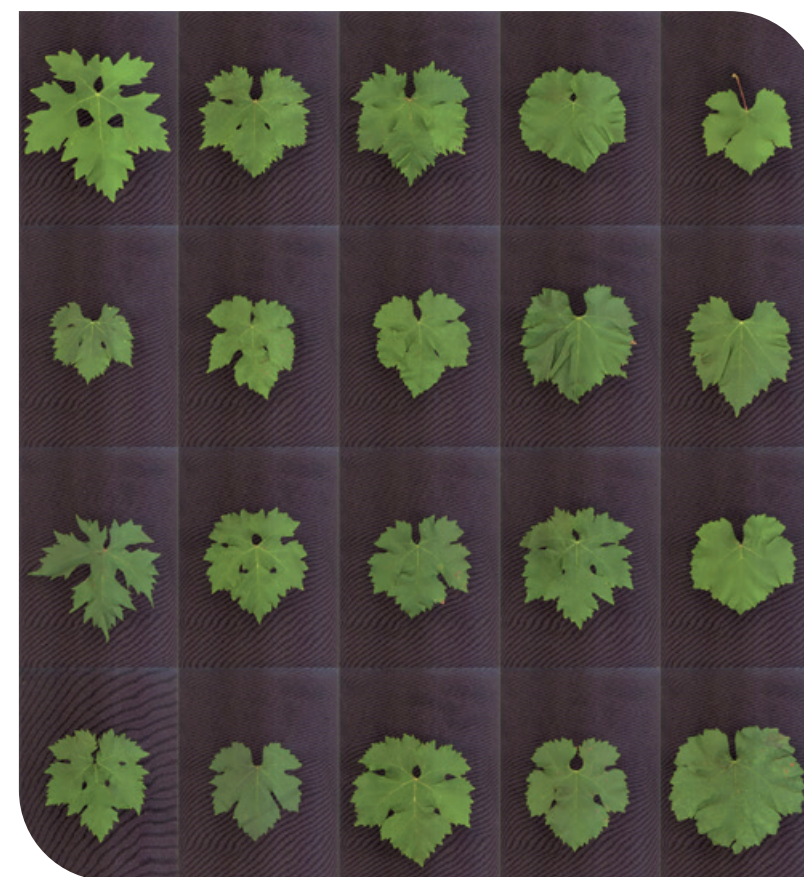
A szőlő levele rengeteg információval szolgálhat a növények fiziológiai állapota vagy a fajta kapcsán felmerült kérdések esetén, de egyben része a lombozatnak is, így szerepét ebből a szempontból közelítjük meg. A szőlőültetvény lombozata összetett szerkezetű, ami a téli rügyekből fakadó hajtásokból, a rejtett rügyekből fakadó fattyúhajtásokból, valamint a nyári rügyekből fakadó hónaljhajtásokból áll. A hajtást annak tengelye és az azon rügyemeletenként átellenesen álló, ahhoz levélnyéllel csatlakozó levelek alkotják. Maga a lombszerkezet a hajtások és levelek számától, valamint utóbbiak méretétől függ. A levelek számára hatással van az ízközök hossza, hiszen az egységnyi lombfalmagasságon nagyobb ízközű fajtáknál kevesebb levél „fér el”, mint a rövidebb internódiummal rendelkezőknél, ahol a nóduszok, így a levelek is közelebb kerülnek egymáshoz. A lombozat szerkezetét (hajtások és levelek számát, valamint azok méretét) számos tényező együttesen alakítja, ezek közül az egyik legjelentősebb az ültetvényszerkezet, hiszen az egyes tőkeművelésmódokon más és más alakú hajtásrendszert alakítunk ki. Az egyedi támaszos, például fej-, vagy bakművelésen a lombozat henger vagy gúla alakú lesz, míg a kordon-, ernyő-, vagy Guyot művelések a hajtástartó huzalpárok révén a lombfal kialakítását teszik lehetővé. A nagy tőkeformák, mint a Moser-kordon, vagy az egyesfüggöny a szoknyaszerű és lombsátorjellegű lombozatnak adnak teret. Az ültetvényszerkezeti elemek közül a fajta szerepe sem megkerülhető a lombszerkezet kapcsán, hiszen a fajták között jelentős eltérés van a hajtások növekedési ütemében, hónaljhajtásképzésben, valamint az ízközök hosszában és a levelek méretében. Tőkeművelésmódtól és fajtától függetlenül

a termesztéstechnológiai műveletek is hatással vannak a lombozatra, mert a metszési elemek száma és mérete hatással lesz a hajtások számára, méretére és növekedési intenzitására. A zöldmunkák is a lombozat alakításának eszközei, mely beavatkozások hatását egy tavalyi lapszámban részletesen bemutattuk. Az idei évben különösen látványos a környezeti tényezők lombozatra gyakorolt hatása, hiszen a szárazságstresszel sújtott ültetvényekben jelentősen csökkent a lombozat mérete. A növények lombozatának méretét a levélfelületi indexszel szokás megadni, ami az 1 m² ültetvényre eső lombfelület méretét (m²) adja meg. A dimenzió nélküli mérőszám a szőlőültetvényekben – a tőkeművelésmód és az éves termesztéstechnológiai műveletek, valamint a termőhely és fajta sajátosságainak függvényében – 1 és 4 között alakul.

A szőlőlevél változatossága

A szőlőfajták levelei első pillantásra egyformának tűnhetnek, hiszen minden fajta minden levele öt főérrel rendelkezik, azok tenyeres felépítésűek és mind egy pontból – a levélnyél és a levéllemez találkozásából – erednek. A főerek a levél karéjainak csúcsába futnak, de közben másod-, harmad-, negyed- stb. rangú erekre tagolódnak. Az érhálózat bizonyos aspektusai ugyancsak általánosak a fajták között: a főerek a karéjok csúcsfogaiba, míg a másodlagos és harmadlagos erek a levéllemez szélének nagyobb fogaiba futnak ki. Az erek hossza, valamint azok elágazása és a levélszéli fogak pozíciója a fajtahatározás eszközei, melyek az ampelometriai vizsgálatokban már a 19. század végén nagy szerepet kaptak, és napjainkban a digitális képelemzés révén további lehetőségeket nyitnak.

A szőlő levele egyszerre mutat hihetetlen változatosságot és állandóságot. Nem igazán találunk ugyanis két teljesen egyforma szőlőlevelet az ültetvényben, viszont minden fajtának van olyan levélmorfológiai sajátossága, ami segíthet a többi fajtától való megkülönböztetésében. Az ilyen összevetésekhez azonban a megfelelő helyről jó időben és számban kell levelet gyűjtenünk. Ez ugyan túlzó aprólékoságnak tűnhet, ha azonban figyelmesen megnézzünk egy szőlőültetvényt, vagy akár csak az egy hajtáson található leveleket, azt tapasztaljuk, hogy az alapi-, középső-, csúcsi-, és vitorlalevelek méretükben és alakjukban is eltérnek egymástól. Ezért a jelenségért két dolog tehető felelőssé. Az egyik a levelek eltérő kora. A hajtás alapi részén elhelyezkedő levelek a legidősebbek; ezek fejlődtek ki legkorábban, alakjuk nem fajtajelleges, sokkal kevésbé tagoltak, mint a hajtás felsőbb levelei. A hajtások csúcsi-, és vitorlalevelei ezzel szemben épp, hogy a legfiatalabbak, melyek lehet, hogy csak pár napja kezdtek kibomlani. Méretük ennek megfelelően kisebb, és az alakjuk is nehezen jellemezhető ebben az állapotban. A hajtás hosszában mutatkozó eltérések másik oka a levelek pozíciója. Az eltérő rügyemeletek levelei nem csak a fentiek miatt térnek el, de ha azonos korban vizsgáljuk őket (például a kibomlásuk utáni 30. napon), akkor is eltéréseket találunk az azonos korú, de eltérő emeleten található levéllemezek között. A két jelenség biológiai hátterét a mai napig vizsgálják, de felfedezésük a 19. századig nyúlik vissza. Már az 1800-as évek ampelográfusai tudták, hogy ha két szőlőtőkét a levele alapján akarunk összehasonlítani, akkor a leveleket a hajtások középső harmadából kell leszedni, mert ott lehet a fajtára jellemző levelet megtalálni. Az ajánlás a mai napig érvényben van, hiszen a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet, az OIV fajtaleíró segédlete is ennek megfelelően javasolja a tíz levélminta leszedését a kifejlett levél alapján végzett ampelográfiai jellemzésekhez.



A levelek pozícióján túl a tőke fenológiai állapota is fontos az összevetéseknél, hiszen a túl fiatal vagy túl idős levél nem nyújt megfelelő támpontot, előbbi kifejtetlensége, utóbbi esetleges sérülései vagy öregedése révén, így az általános javaslat szerint a kötődés és zsendülés közötti időpontban gyűjtött levelek adják a legjobb alapot a fajták összevetéséhez.

A levél morfológiai jellemzői

A levél legáltalánosabb alakitani jellemzője a mérete, melyet nem szoktunk számszerűsíteni, inkább csak, mint „kicsit”, „közepest” (mint a legtöbb fajta) vagy „nagyot” definiáljuk. Persze a levél egyes részeinek mérete már utalhat a levélméretre, így a főér hossza például megfelelő támpontot adhat. A levél alakja ugyancsak gyakori jellemzője az ampelográfiai leírásoknak, melynek megfelelően szív-, ék-, ötszög- és vesealakú, valamint kerekded leveleket találhatunk az ültetvényekben. A levél szélén végighaladva találjuk a legtöbb olyan tulajdonságot, ami segítségünkre lehet, ha elbizonytalanodunk a fajtát illetően. Ha a levélnyélen – melynek már hossza is árulkodó lehet – végigvezetjük a kezünket, a levélválat találjuk, melynek nyitottsága és alapjának alakja a fajtára jellemző. Innen a levélszél mentén az alsó karéjhoz érünk, melynek mérete, vagyis az ebbe futó ér hossza jellemző a fajtára, ahogy az ezt követő alsó öböl mélysége, vagyis benyúlása a levéllemezbe, az alapjának alakja, valamint az, hogy nyitott, záródó vagy éppen zárt, ugyancsak fajtabélyeg. Az öblök minden esetben két karéj között foglalnak helyet. A levélszél fogazottsága nem azonos a levél szegélyén, ezért ennek megfigyelése is szabályokhoz kötött, így a vizsgálatokat a középső karéj mentén érdemes elvégezni. A fogak lehetnek fűrészesek, fogasak, csipkések vagy sarló alakúak attól függően, hogy a fog két széle melyik irányba görbül. A szőlő levélszéli fogazottságának vizsgálata az *odontometria* tudománya. A módszer lényege a fogak alapjának és csúcsának koordináta-rendszerben történő geometriai elemzése. A levél erezei ugyancsak a morfológiai vizsgálatok tárgya. Nem

csupán azok elhelyezkedése és az erek között bezárt szög lehet fajtajellemző, de az erek színe, esetleges megtörése ugyancsak. Néhány fajtánál a színi, de a legtöbb esetben csak a fonáki oldal bővelkedik szórképletekben. A rövid serteszőrök és a hosszabb gyapjasszőrök sűrűsége jellemzően alakul az egyes változatcsoportokban, így a pontuszi változatcsoport tagjai, mint a Furmint vagy a Kadarka sűrűbb, míg a keleti (orientalis) változatcsoport tagjai (mint például a Kékfrankos) kevesebb szórképlettel borítottak.

A levél jelentősége a szőlészeti vizsgálatokban

A levelek természetesen nem csak a határozásban lehetnek segítségünkre, de tápanyagtartalmuk, vízállapotuk a növény fiziológiájáról is sokat elárul. A szőlőültetvények tápanyag-utánpótlásának tervezéséhez például virágzaskor és szüretkor a fürttel szemben célszerű levelet gyűjtenünk, amely alapján a laboratóriumok a növény (talaj) tápanyagszükségletéhez tudnak adatokat szolgáltatni például a nitrogén-, foszfor-, kálium-, kalcium-, nátrium-, magnézium-, vas-, mangán-, réz-, cink- és börtartalom vonatkozásában.

A vízállapot meghatározásához széles körben elterjedt a növények vízpotenciáljának vizsgálata, melyet több időpontban és módon

elvégezhetünk. A vízpotenciál mérésekor a tőke levelét egy nyomáskamrába helyezzük, melyet levegővel vagy egyéb gázzal töltünk fel addig az állapotig, ahol a nyomás hatására minden levő távozik a levélszövetekből és a nyomáskamrából kivezetett levélnyélen megjelenik egy folyadékcsepp. A kamra nyomása követhető a berendezésen, így leolvasható az a nyomásérték, ami a levél vízállapotát tükrözi. A méréseket elvégezhetjük hajnalban, ami lehetőséget biztosít a növény és a termőhely jellemzésére. A napközbeni mérések célozhatják a levelek vízpotenciál értékének leírását, vagy ha a levéllemezt mérés előtt rövid időre fénytől elzártan tartjuk a tőkén, például egy alufóliával bélelt zacskóban, akkor a hajtás vízpotenciáljának értékéről kaphatunk értékes információt.

A fentiek túl a levelek érzékenyen reagálnak a tápelemek hiányára és túladagolására, így a tápanyag-utánpótlásban e tulajdonsága is segítségünkre lehet. Az egyes tápelemek jellegzetes tüneteket produkálhatnak akár túlzott vagy éppen csökkent jelenlétük esetén. A nitrogén hiánya apró leveleket eredményez, míg többlet esetén túlméretes leveleket kapunk. A kálium hiánya jellegzetes levélszéli pöndörödést eredményez, amit viszont száradás követ. A magnézium csökkent jelenlétét a levél érkező elszíneződése és száradása követi, amit az erek menti területek zöld színe kísér. A vas-, mangán- vagy éppen a cinkhiány ugyancsak felismerhető tüneteket okoznak. Azonban nem csak a tápanyagok hiánya vagy túladagolása olvasható le a levelekről, hiszen mind a kórokozók, mind a kártevők ott hagyják a „kézjegyüket” a szőlő lombzatán. Kiváló példa erre az ESCA által okozott tigriscsíkoság, vagy a fitoplazma fertőzés hatására kialakuló fonák felé hajló levélszél, de a peronoszpóra „olajos” foltjai is árulkodóak lehetnek, ahogy a cserebogár módszeres rágása is jellegzetes kárkép.

Mint fentebb láthattuk, a levél a szőlő „arca”. Ha a tőke jól érzi magát, az a lombzaton is tükröződik; míg ha hiányt szenved valamiben, vagy kórokozó, kártevő támadja, az is nyomot hagy a levélen.



SZERZŐ: DR. PÁSTI GYÖRGY

SPONTÁN ERJESZTÉS VAGY STARTERKULTÚRA?

1. RÉSZ

Tisztában vagyok azzal, hogy ha starterkultúrák (fajlesztők) alkalmazásának jelentőségét, előnyös vonásait, a piacos borok készítésében betöltött szerepét kezdem taglalni, bizvást kivívom sok, magát szakértőnek tekintő, a borászat ismeretanyagából vegyes szakmai háttérrel rendelkező „kollégám” neheztelését. Szinte hallom a megjegyzéseket, például egy remekül sikerült rozébor kapcsán: „igen-igen, elegáns, könnyed, itatja magát, kiváló harmóniájú, de mégiscsak „technológiai bor” (és horribile dictu, csak 1200-1400 forint...) De félre a malíciával, bántani igazán senkit sem akarok, de ez a fajta ambivalens megközelítés a spontán erjesztés vs. fajlesztők ügyében megérdemli, hogy jobban a dolgok mélyére nézzünk.

az alkoholos erjedés eredményes lezajlásához a borászati szakirodalom felsorol jó néhány olyan követelményt, melyet a folyamat végrehajtóitól, azaz az élesztőktől elvárunk. Ezek a következők: gyors és egyenletes erjedés, tiszta, tehát hibáktól mentes aromaképzés, kevés illósav- és acetaldehid termelés, csekély habképzés, jó alkohol- és kénssavtolerancia, kevés kénhidrogén-termelés, s még egy-két további kritérium is említhető lenne. Természetes, hogy ennyi, nagyon különböző feltétel kielégítésére a természetnek nincs „tökéletes” élesztője, amely képes lenne mindenben teljes mértékig megfelelni. Már csak azért sem, mivel az élesztő elnevezés egy összefoglaló kifejezés, hiszen élesztőből számtalan fajt, s azon belül különböző képességű törzseket szelektált és azonosított a borászati

mikrobiológia tudománya. Ezeknek a változatos, sokszor erősen hasonló jegyeket mutató, de máskor teljesen eltérő képességű parányi kis élőlényeknek a tevékenysége hozza létre a BORT, s az ember a maga ismeretanyagával igyekszik a felismert folyamatokat, a megjelenő pozitív és negatív változásokat a saját céljaira fordítani, vagy adott esetben elkerülni. Természetesen egy normálisan lezajló, egyenletes tempójú, elakadásmentes **spontán erjedés** is eredményezhet jó, vagy kiváló minőségű bort, mint ahogy ez évszázadokon át, s manapság is megfigyelhető. Ám, ha a spontán folyamatban résztvevő különféle élesztők „képességeit” külön-külön megvizsgálunk, rögtön kiderülne, hogy a fentebb felsorolt követelményeknek az egyes fajok képviselői nagyon különböző mértékben tesznek eleget. Ebben az igen heterogén élesztőpopulációban az aktuális fajok (illetve törzseik)

BÍZZA MAGÁT A TARTÓS TÁMRENDSZERRE AMI NYUGODT ÁLMOKAT BIZTOSÍT

Bezinal® bevonatos szőlészeti megoldások

Sok éves tradíciónak köszönhetően tudja, milyen karbantartást igényel a szőlőültetvénye. Bízson a hosszútávú védelemre és strapabíró támrendszerre ami teljesít.

Kontakt: ladislav.dojcan@bekaert.com - M +421 90 37 22 004



eltérő igényeik s főleg alkoholtoleranciájuk szerint vesznek részt a folyamatban annak lefutása során. Egy egészséges szőlő mustjában az ún. élesztőbióta, ez a kevert élesztőegyüttes, a kezdeti stádiumban dominánsan nem-Saccharomyces (vad)élesztőket tartalmaz. A köztudat az erjedést, legalábbis a kevésbé tájékozottak körében, az ún. Saccharomyces (valódi borélesztők) csoportjához köti, de ezeknek a spontán erjedés kezdeti szakaszában nem sok szerep jut, csak minimális számban vannak jelen a mustban. (Külön kérdés lehetne, hogy az élesztőbióta résztvevői honnan kerülnek a mustba, most legyen elég csak annyi, hogy a legújabb kutatások – ellentétben a korábbi vélekedésekkel, miszerint az élesztők az ültetvényből, a szőlőbogyón „érkeznek” –, azt igazolták, hogy a feldolgozók felületeiről, gépekről, eszközökről kerülnek a mustba.) Mindenesetre a jelzett kezdeti szakasz uralkodó fajai döntően a Kloeckera, a Hanseniaspóra, továbbá bizonyos elváltozások esetében (pl. szürkeothadás) egyes Candida-gomba (pl. C. zempliniana) közül kerülnek ki. Ezek a

vadélesztők kiválóan és gyorsan alkalmazkodnak a must nyújtotta feltételekhez, elnyomják az egyéb vadélesztő fajokat (Kluyveromyces, Pichia stb.), s a többiekhez képest viszonylagosan jobb alkoholtűrősséggel nagyjából 4-5 v/v% etil-alkohol képződéséig irányítják az erjedést. Ezek a kis sejtű, ún. apilkulátuszélesztők ekkor azonban gyors pusztulásnak indulnak, s normális esetben a háttérben időközben felszaporodott valódi borélesztők (Saccharomyces cerevisiae) folytatják, illetve fejezik be az alkoholos erjedést, amelyhez kis mértékben az említett, még túlélni képes élesztőfajok is hozzájárulnak. A kulcsfontosságú Saccharomyces populáció molekuláris biológiai vizsgálata pedig azt bizonyította, hogy ez sem egy homogén populáció, hanem több törzs, illetve gyakran egy másik faj, a S. uvarum nevű élesztővel létrejött természetes hibrid képviselői alkotják. A starterkultúrák alkalmazását, ami mintegy 30-40 éve indult fejlődésnek, egyrészt köszönhetjük mikrobiológiai tudásunk robbanásszerű szélesedésének, de bőven az okok közt van a nagymértetű, a nagy kereskedelmi láncokat (és vele az átlagfogyasztókat) ellátó borászatok világszerte jellemző elterjedése. Mint azt bizonyára sokan tudják, a starterkultúrák folyamatos terjedésének alapját az adja, hogy az ezzel foglalkozó kutatóhelyek és mikrobiológiai termékeket forgalmazó, komoly tudományos bázissal rendelkező nagyvállalatok (gyakran közösen) a világ számtalan borvidékén működő számos pincészetében folyamatosan monitorozzák az ott dolgozó élesztőket. Közülük „kihalásszák” a legígéretesebb képességeket mutató törzseket, a bevezetőben felsorolt követelményekre nézve tesztelik azokat, s a szelektálás után a legjobbakat génbanki körülmények közt fenntartják és az egyes igények szerint piacra dobják. A legjobb képességű élesztők dolgoznak így tehát a világ számos pontján, ebben az értelemben tehát védhető a „technológiai bor” kifejezés, hiszen könnyen lehet, hogy a vörösbort, amit mondjuk Chilében készítenek, egy Burgundiában szelektált, pinot noir tételt erjesztő mintából válogatták ki évekkor korábban. A kezdeti időkben

a legtöbb szelektált fajlesztő a Saccharomyces törzsek képviselői közül került ki, hiszen ebben az időszakban már közismert volt, hogy a legmegbízhatóbb, egyenletes és biztonságos erjedéslefutást az ebből a fajból szelektált élesztőktől várhatjuk. Ahogy megjelentek a piacon a szárított élesztők, tovább fokozódott az igény a starterek iránt, hiszen a korábbi, kissé „macerás” anyaélesztő előkészítést követelő beoltást felváltotta az igen egyszerű, a kész, általában porított termék egyszerű rehidratálásával működő technika. (Gyakorlatilag a csomagoláson levő használati utasítást követve a „legegyszerűbb” bortermelelő is bátran használhatta.) A sikerek a kutatókat és fejlesztőket új irányok keresésére sarkallták. Az „általános” képességű starterkultúrák spektrumának kiegészítése érdekében a „specifikálható”, azaz különleges képességeket mutató élesztőfajokat, törzseket, illetve ezek kombinációit kezdték keresni. Itt tartunk ma, s az újabb és újabb tudományos ismereteknek, valamint géntechnikai eljárásoknak köszönhetően töretlen a fejlesztések tempója. *(E cikk 2. részében külön foglalkozunk majd az aktuális fejlesztési irányokkal.)* Áttekintve a két érintett csoport jellegzetes vonásait, működését, azonnal felmerül a legfontosabb kérdés: alátámasztható-e egzakt adatokkal az az álláspont, hogy a starterkultúrákra alapozó erjesztés jobb eredményeket nyújt a bor összetételére, minőségére nézve, mint a spontán erjesztés. Nos, a válasz az, hogy ilyet nem állíthatunk, egy **szabályszerűen, egyenletesen lezajló**, a természetes élesztőbióta révén meginduló és normálisan befejeződő erjedés semmivel nem eredményez gyengébb minőségű bort egy starterkultúra társához képest. Sőt! Számos vizsgálat irányult e kérdés felderítésére, de konkrét analitikai értékekkel megtámogatott, az azonos alapanyagból indított kétféle erjesztés borainak analitikai, minőségi összevetése nem adott (és szerintem nem is adhatott) egyértelmű eredményt. Számos szerző hivatkozott sok esetben arra, hogy a spontán módon erjesztett minták (főként, ha a spontán bióta a helyi, autoktón élesztők közül került ki) érzékszervileg „gazdagabbak” voltak, változatosabb aromaképpel rendelkeztek. Egy érzékszervi minősítés azonban nyilván nem egzakt bizonyíték. Az említett tény mögött valószínűleg az áll, hogy a nem-Saccharomyces élesztők, melyek részt vesznek egy normális lefolyású spontán erjesztésben ugyan alkoholtoleranciában gyengébbek, azaz az erjedés elakadhat, ezzel szemben több, s változatosabb erjedési mellékterméket hozhatnak létre (pl. glicerin, magasabb rendű alkoholok), ezzel teltebb, aromásabb lehet a bor. A pozitív tényezők mellett azonban akadnak negatív, vagy legalábbis vitatható érzékszervi hatású komponensek is a termelt anyagok között. Ahogy láttuk, a spontán bióta összetevői között erősen jelen vannak a Kloeckera fajok, ezekről pedig vizsgálatok bizonyították, hogy viszonylag sok illósavat (főként ecetsavat), acetaldehidet, illó-észtereket (általában kellemetlen illat- és ízhatású anyagokat) termelnek. A kulcs a címben feltett kérdés megválaszolásához a biztonság és a kiszámíthatóság igényében rejlik. Nem állíthatjuk, hogy egy starterkultúrák erjesztésénél nem fordulhat elő kisebb-nagyobb elakadás, hibás irányba forduló erjedés, de ennek valószínűsége sokkal csekélyebb, mint egy spontán erjesztésre alapozott esetben. Itt nemcsak a két erjesztési megoldás résztvevőinek alkoholtoleranciájáról van szó, – bár ez egy nagyon fontos összetevő, – hanem a spontán erjesztés élesztői, különösen a nem-Saccharomyces csoport képviselői érzékenyebben reagálnak olyan, bármikor bekövetkező eseményekre, mint például a nitrogén tápanyaghiány vagy a hirtelen hőmérséklet-változás. Ha egy ilyen erjedésmegakadás,



s ebből fakadóan egy hibás jelleget eredményező erjedési folyamat zajlik le, az természetesen egy kisebb pincészetnél sem jó dolog. Ám itt általában kisebbek az egy tételben erjedő térfogatok, a gond „csak” kis mennyiséget érint. Ha viszont a jelenség egy nagy, mondjuk 500-2000 hektoliteres tartályokkal dolgozó cégnél jelentkezik (s ezekből világszerte nagyon sok van), ezt a borásznak elemi érdeke elkerülni, ha nem akar másnap új állást keresni. A megoldást a megbízható, bevált starterkultúrák alkalmazása biztosíthatja az irányított erjesztés többi elemével (musttisztítás, hőfokszabályozás stb.) összehangolva.

Szőlőt telepít?

STABIL, ERŐS, MINŐSÉGI
szőlő-támszer elemeket keres?
Szaktanacsadás több mint **15 ÉVES**
TAPASZTALAT alapján!

FÉM SZŐLŐÖSZLOPOK (SAJÁT GYÁRTMÁNY!)
Hullámosított **TÁMKARÓ** (SAJÁT GYÁRTMÁNY!)
HUZALOK, huzalfeszítők, huzalkivető
Kengyel, szőlőkaró kapocs, **CSIGÁK**
Szigonyok, **VÉGOSZLOPLEKŐTŐ SZETTEK**

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

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

ORIGINAL LOWE
...ha egy életre akar ollót venni...
Keresse a Gazdaboltokban!

Dr. Reisacher
verhetetlen német minőség
• 30 év átöröszadási garancia a tűzi horganyzott oszlopokra
• Többféle méretű kialakítás a későbbi munkák megkönnyítése érdekében

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

+36 30 5600 699
tamszer@pannoniavit.hu



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

KÉKFRANKOSOK, KADARKÁK ÉS BIKAVÉREK TESZTJE

Együttműködve a Magyar Agrár- és Élelmiszeripari Egyetem (MATE) Szőlészeti és Borászati Intézetével és az Országos Borbíráló Bizottsággal (OBB), október 11-én tartottuk bortesztünket a MATE Budai Campusának tanácsteremben. A borokat tizennyolc kollégával bíráltuk, akik három bizottságra oszlottak. Ezeket az OBB szakemberei, a Szőlészeti és Borászati Intézet kollégái, a Bor és Piac munkatársai, több neves sommelier és borkereskedő alkotta. A tesztre több mint hatvan minta érkezett, amelynek zömét a Bikavérek és a Kékfrankosok adták.

a z idei évben is végigkóstoltunk számos egri és szekszárdi Bikavért, és legfontosabb alapboraikat, a Kadarkát és a Kékfrankost.

A Kékfrankos kiváló savszerkezetéről híres, így ez adja a Bikavér gerincét. Összesen körülbelül 18 000 hektáron terem, amiből több mint 14 000 a Kárpát-medencében található. Ausztriában 2800 hektáron termesztik, Magyarországon ez a legelterjedtebb kékszőlő, mintegy 8000 hektáron terem.

Nem válogat a talajtípusok között, talán ennek köszönhető, hogy majdnem minden borvidékünkről érkezett minta. Melegebb, szárazabb évben is jó bort ad. Idén különösen szép tételek érkeztek. Kadarkából némileg kevesebb tétel érkezett, így azok közül a tíz legszebbet mutatjuk be. Az első helyen a Frittmann 2021-es Kadarkája végzett. A Kadarka már akár öt-tíz százalék közötti arányban is határozottan megmutatja magát a Bikavérben, pedig filigrán, elegáns bor jó savakkal.

A BIZOTTSÁG



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



→ **HAJDU FERENC**
munkatárs,
Bor és Piac
magazin



→ **NYÚLNÉ
DR. PÜHRA
BEÁTA**
borász,
Nyakas Pince,
az OBB tagja



→ **PROF. DR.
BISZTRAY
GYÖRGY DÉNES**
nyugalmazott
tanszékvezető,
MATE BC Szőlé-
szeti Tanszék



→ **GEÖNCZEÖL
ATTILA**
borász,
borszakíró



→ **VÉRTES GÁBOR**
doktorandusz,
MATE BC
Szőlészeti
Tanszék

B BIZOTTSÁG



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



→ **KERESZTESI
ZOLTÁN**
borkereskedő,
Winehub üzlet-
fejlesztési vezető



→ **FABÓK MIHÁLY**
sommelier



→ **SZABÓ PÉTER**
borász,
WSET



→ **BERECZKY
ISTVÁN**
elnök, Kárpátaljai
Magyar Borászok
Egyesülete



→ **PETZOLD ATTILA**
sommelier,
szaktanácsadó

C BIZOTTSÁG



→ **DR. PÁSTI GYÖRGY**
nyugalmazott docens,
MATE BC
Borászati Tanszék



→ **SZIKSZ
VERONIKA**
piacfejlesztési
vezető,
Enartis



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



→ **TRÁGER
LÁSZLÓ**
pohárnok,
Bor Schola



→ **RESTÁS TIBOR**
ügyvezető,
Nicron Kft.



→ **FIDERMAN
SZABOLCS**
ügyvezető,
szőlész-borász
N3 Borműhely

A BIZOTTSÁG: KADARKÁK — BORLEÍRÁSOK: HAJDU FERENC

FRITTMANN
BORÁSZAT

FPV KADARKA 2020

88,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 2000 Ft

Tiszta, gránátvörös színű bor téglabar-na peremmel. Fahordóból eredő pörkölési aromákat hordozó illat (vanília, kávé), s emellett fűszeres, illetve érett gyümölcsös illatjegyek, főként szil-va érezhetők. Tartalmas zamatában a szilva mellett a meggyes, málnás aromák is megjelennek. Füstös, vaníliás, tölgyes jegyeket érezni a háttérben, sőt a csokoládé is helyet kér magának. A szép, de igen meghatározó hordóhasz-nálat mellett élénk savszerkezettel és jó testtel, illetve hozzá illő alkohollal bír az ital. Lecsengése lekerekedett.

BÍBOR BIRTOK

KADARKA 2020

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 4500 Ft

Kissé opálos, gránátba hajló mély rubin-színű tétel. Összetett illatában fűszerek, fahordó, meggy és magas alkohol érezhető. Ízeiben zamatos, húsos érzést adó gyümölcsösség a jellemző, melyben a meggy dominál, de mellette a szilva és aszalt gyümölcsök is megjelennek. Ezt tovább gazdagítja a borba szépen be-épült hordós érlelés aromái és fűszerei (vanília). Egyensúlyban lévő savszerke-zet és alkoholédességben kiteljesedő komoly tüzeség jellemzi ezt a legalább közepes testű, érdekfeszítő tételt. Tartalmas, őszinte, jó ivású bor egy harmonikus és kellemes ízvilággal.

TÜSKE PINCE

HARMADOS KADARKA 2021

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 3100 Ft

Tiszta, elegáns, halvány rubinpiros színű, sillert idéző bor. Kiemelkedő élményt nyújtó gyümölcsös-cserez-snyés, fűszeres illatában az alkohol is megbújik. Megízelve kellemes, lágy, pirosgyümölcsös, ugyanakkor fűszeres, amit finom hordóhasználat egészít ki. Testben közepes, de vékonyabbnak hat a hamar eltűnő korty miatt, így végül az élénk savszerkezet és az alkohol marad-nak a színpadon. Mindazonáltal egy ele-gáns, kerek, egyben jó ivású és könnyen fogyasztható tételhez van szerencsénk, finom tanninjai tagadhatatlanul tükrözik a Kadarka minőséget.

GRÁL BORPINCÉ

GRÁL TOLNAI KADARKA 2019

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 4500 Ft

Sötét, mély rubinszínű bor némi bíbor beütéssel, és gránát színű szélekkel. Illatában málnás, gazdagon cserez-snyés, amit a vanília gyönyörűen kiemel. Ízben is gyümölcsös, meggyes, ami mellett megjelenik egy kis dohány, és szépen támogatják a hordós érlelés aromái is – ez illatban még jellemzőbb. Fanyar, de finom tanninokkal, valamint kerek és jó savszerkezettel rendelkezik. A vékonyabb közepes test, az alkohol mennyisége szintén egyensúlyban van. Ez a rusztikus, öreghordós stílus élénk savakkal egy harmonikus, ugyanakkor egyszerű italt hozott létre.

LAJVER BORBIRTOK

LAJVER KADARKA 2021

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 2490 Ft

Tiszta, gyönyörű rubinpiros bor, némi gránátvörös árnyalattal a karimán. Visszafogott illatában a fűszeresség és gyümölcsösség mellett a hordóhasz-nálat jellegzetességei mutatkoznak meg. Ízeiben a zamatos fűszerességet nem nyomják el a gyümölcsök, illetve a hordós érlelés gazdagítja tovább az ital ízvilágát – ez utóbbi beépülése még folyamatban van. A kiegyensúlyozott savszerkezet is erősíti ezt a jó ivású tételt, bár az alkohol tüzeségével és a csersavak erejével mindenképpen számolni kell. Ugyanakkor ételek kiváló kísérője.

MÉSZÁROS BORHÁZ

SZEKSZÁRDI KADARKA 2019

86,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 1600 Ft

Bíbor árnyalatú, mély rubinszínű, fűszeres, gyümölcsös illatú. Megízelve a zamatos, gyümölcsös (cserezsnye, meggy) csodát kissé visszafogja az oxidáltság és a halványan fémes utóíz, továbbá némi hordóhasználat is felbuk-kan. Savszerkezetében kerek és élénk. Harmonikus tétel, tapadós tanninokkal, ám ezt gyorsan feledteti az érett alap-anyag zamatos ízvilága.

ESZTERBAUER BORÁSZAT

NAGYAPÁM KADARKA 2021

86,1 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 3290 Ft

Tiszta, szép élénk rubinpiros színnel, li-lás reflexeket mutató bor. Visszafogott, kellemes, mély illatában a gyümölcsök mellett (áfonya) feltűnik a kadarkás fűszervilág. Ízben szintén a gyümölcsök (meggy, szilva) dominálnak, de a fűsze-rek szép háttére is érezhető. Kiegyen-súlyozott savszerkezet erősíti közepes testét és alkoholtartalmát, éretlen csersavak adják fanyar tapadását. Har-monikus, hosszú lecsengésű, halványan almasavas utóízű, jól fogyasztható tétel, titokzatosan csábító illattal.

SENETPÉTERI BOPINCÉ

KUNSAÍ KADARKA 2021

85,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 1600 Ft

Tiszta, halvány rubin színű bor gránát-vörös árnyalattal. Közepesen kifejezett illatában mind a fűszeresség, mind a gyümölcsösség megmutatkozik egy gyönyörű, nyitott összhangzat formá-jában. A vonzó illatot a pirosbogyós gyümölcsök zamata (meggy, málna, cserezsnye) követi nagyszerű fűszeres-séggel, illetve enyhe hordós alátámasz-tással. A legfeljebb közepes méretű testhez markánsabb alkoholérzet és jó savszerkezet társul, ami a korty a végére elveszti lendületét. Érett alapanyagból készült borral találkozhatunk, finom tanninokkal.

KOCH BORÁSZAT

KOCH PREMIUM KADARKA 2021

84,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 1700 Ft

Tiszta, szép mély meggypiros színű bor, gránát karimával. Közepes intenzitású, szép illatában a meggyes, kávé, vaníli-ás jegyekkel találkozhatunk – izgalmas pörkölési aromák. Kóstolva fűszeres és gyümölcsös (cserezsnye, meggy, szilva), a visszafogott hordós érlelés jegyeivel, szép lecsengése hirtelen ér véget, enyhe kesernyével. A csersavak fanyar világával kell még számolnunk, illetve az alkohol adta tüzes és markáns jelleggel. Savakban és éretlen tanninokban gaz-dag bor, nem a fajta szokásos stílusában készült, ezzel együtt jól iható.

SCHIEBER BORÁSZAT

KADARKA 2021

83,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 1900 Ft

Tiszta, világos rubin színű, bíbor reflexe-ket mutató bor. Illatában összetett és kifinomult (édes trópusi gyümölcsök, maracuja), melyre azonban kicsit várni kell, mert némileg rejtőzködik. Mikor megmutatkozik, előbb a gyümölcsökben jeleskedik, ezt követi a fűszeresség. Ízeiben kiegyensúlyozott, ám a finom hordóhasználat ellenére is egyszerűbb vonásai vannak az illatához képest. Közepesnél vékonyabb test, közepes alkohollal, jó savakkal, tapadós cser-savval. Ekképpen egy kortyban rövid, egyszerű egyben szép és jó ivású nedű – a mindennapok bora.

ESZTERBAUER KADARKÁK

ESZTERBAUER KÉKFRANKOSOK

ESZTERBAUER BIKAVÉREK

B BIZOTTSÁG: KÉKFRANKOSOK – BORLEÍRÁSOK: DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

TÚZKŐ BIRTOK

TÚZKŐ 7FRANKOS 2019

89 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 4900 Ft



Sötét színű, mély meggypiros árnyalatú tétel. Illata lassan nyílik ki, finoman fűszeres, borsos. Érdekes levegőztetni, hogy visszafogottságát levetkőzze, így kóstolásnál kerek, harmonikus benyomást kelt. Testes, komoly alapanyagból készült, szépen érlelt. Még mindig van benne potenciál, szinte biztos, hogy egy-két évig még tovább érlelhető a palackban. A végén finoman kesernyés lecsengés teszi teljessé a képet.

ETYEKI KÚRIA

KÚRIA SOPRON KÉKFRANKOS 2018

89 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 4250 Ft



Színe meggypiros, mély, bársonyos árnyalatú. Illata főként fűszeres, szinte friss, ami ízben is folytatódik. Egészen ropogós, fiatalos tétel élénk, de lekerekedett, harmonikus savakkal. Gyümölcsös, fűszeres ízei gazdagok, erőteljesek. A hordóhasználat dicséretes, kimondottan előnyére vált a tételnek, mert nem nyomakodik előtérbe, hanem szépen kiegészíti a szőlőből és az erjedésből származó aromákat.

ESZTERBAUER BORÁSZAT

TELIHOLD 2019

88,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 4990 Ft



Rubinvörös árnyalatú, meggypiros színnel tükröződő tétel. Illata decens, mondhatni neutrális, és ízében is ez a visszafogottság érezhető. Az illat később édeskés aromákat bont. Kóstolásnál tiszta, lekerekedett, kiegyensúlyozott tétel tárul elénk, mely neutralitása mellett szép és összeszedett. Savai harmóniában állnak a testességgel, tanninjai strukturáltak, a hordóhasználat ügyesen figyelembe veszi a bor igényeit és potenciálját, így integrált, kerek tétellé teszi.

LAJVER BORBIRTOK

LAJVER KÉKFRANKOS 2019

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 2490 Ft



Erőteljes, mély meggypiros árnyalatban ragyog. Illata édeskés és egyben húsos, finom, határozott. Ízben gazdag, lekerekedett és kifinomult, a strukturált tanninok és a hangsúlyos alkoholtartalom egy kicsit vastagabb testet is elbírna. Íze finoman fűszeres, izgalmas aromákkal, amik az érlelésből származnak. Összességében tömör, kiegyensúlyozott tétel.

BUJDOSÓ PINCÉSZET

KALÓZ KÉKFRANKOS 2020

85,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 2250 Ft



Tisztán csillanó, mély színű, bordó árnyalatú tétel. Illata először visszafogottan megbújik, később azonban szépen kinyílik a pohárban szellőztetve. Illata tiszta, főként gyümölcsös aromákkal. Kóstolásnál harmonikus, lekerekedett tételt érezhetünk, édeskés ízekkel, amik a testességet, vastagságot demonstrálják. Az ízjegyek eléggé neutrálisak, azonban stabil és tiszta a bor, ami mindenképp előny egy semleges izhatású tétel esetében. Összességében letisztult, kellemes tétel.

BUJDOSÓ PINCÉSZET

KÉKFRANKOS VÁLOGATÁS 2019

88,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 4500 Ft



Rubinvörös árnyalatú tétel meggypiros fénnnyel. Illata finoman fűszeres, piros-paprikára emlékeztet, mint a nagy-könyvben. Kóstolásnál élénk tárul a bor testessége, szinte kitölti a szánkat. Édeskés, glicerines, húsos ízű, ami jól beérett alapanyag feldolgozására utal. Emellett a gyümölcsösség, meggyíz is megjelenik. Savai élénkek, de kifinomultak, tanninjai bársonyosak. Kifejezetten tartalmas, gazdag, sokrétű tétel tele izgalommal.

SCHIEBER BORÁSZAT

KÉKFRANKOS 2020

86,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1700 Ft



Színe elegáns meggypiros, mély árnyalatú. Illata kedvesen édeskés, gyümölcsös, mint egy meggydzsem. Ízben inkább a friss savak, az élénkség tűnik ki citrusos zamatokkal, fűszeres tanninokkal. A levegőztetés hatására gyönyörűen kinyílik, és kiegyensúlyozottabbá válik. Összességében egy fiatalos, lendületes tételről van szó, mely egyöntetűen elnyerte a bizottság tagjainak elismerését.

SOL MONTIS

KÉKFRANKOS 2021

86,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1600 Ft



Mély meggypiros árnyalatú tétel. Illata meleg, édeskés, meggyre emlékeztet, szinte mediterrán hangulatba hoz. Kóstolásnál sokkal szikárabb, frissebb arcot mutat, megjelenik egy kevés kesernyés utóíz is. Szépen érlelhető, egyelőre még pályája elején tart, testessége azonban inkább közepes, és ez valamennyire behatárolja az érlelés távlatait is. Szerethető, kedves, tartalmas és harmonikus tételt kóstoltunk.

BOLYKI SZŐLŐBIRTOK

ÓPERENCIÁN INNEN 2019

85,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 5500 Ft



Színe meggypiros, rubinvörös csillanással. Illata édeskés, húsos, ami jól beérett alapanyagot feltételez. Kóstolásnál kellemes fanyarság, enyhe húzósság fogad, ami azt jelzi, hogy a tételt érdemes lehet még tovább érlelni, így a tanninok tovább kerekednek, bársonyossá válnak. A tétel megfelelően testes, ennek köszönhető az is, hogy immár harmadik évében is ereje teljében van. Kellemes savkarakter, gyümölcsös ízjegyek egészítik ki a harmonikusan tanninos kesernyességet.

CSÁNYI PINCÉSZET

TELEKI SELECTION VILLÁNYI KÉKFRANKOS 2019

85,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1900 Ft



Rubinvörös színében téglavörös csillanás fénylik. Illata gazdag, fűszeres. A fűszeresség mellett mély, édeskés, szinte lekváros illatok is megjelennek. Az egyik bíráló csipkebogyó illatára és ízére asszociált. Kóstolásnál kellemes tanninkesernyesség érezhető. Közepesen testes. Aromái között ízben inkább a gyümölcsösség dominál, amit kellemes savszerkezet hangsúlyoz. Szépen lekerekedett tétel, amely technológiai szempontból is kifogástalan.



TRINGA BORPINCÉ

KÉKFRANKOS VÁLOGATÁS 2018

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 4500 Ft

Színe a meggypiros és rubinvörös között van. Illatában elsősorban a gyümölcsök dominálnak. Ízei élénkek, savkaraktere határozott. Kóstolásnál is határozottan gyümölcsös karakterű. Erőteljes, élénk tétel, érezhetően kiváló alapanyag felhasználásával készült. Az érlelés során tovább gazdagodtak aromái. Kellemes fanyarság zárja a meggyízű, borsosan fűszeres kortyot.

TÜSKE PINCE

„MENEK” KÉKFRANKOS
BARANYAVÖLGYI DŰLŐBŐL 2018

85,3 ÁTLAGPONT

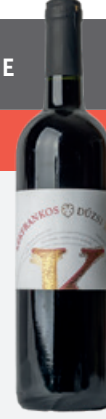
FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 4000 Ft

Rubinvörös színben tündöklő, tiszta tétel. Illata gyümölcsös jellegű, főleg a meggy érezhető, mellette hűvös citrusos fűszeresség is megjelenik. Kóstolásnál határozott savkarakter fogad minket, aminek köszönhetően még mindig érezhető a bor élénksége, frissessége. Kora dacára kifejezetten fiatalos arcát mutatja a bor. Ugyanakkor a korty vége már – bár egyelőre alig érezhetően, de – kiüresedő, ellaposodó, és ez ebben a korban egyáltalán nem róható fel hibaként. Elismerésünk a tételhez, még mindig egyben, a dicső múlt fénye csak lassan halványul.

DÚZSI TAMÁS PINCÉJE

GÖRÖGSZÓI KÉKFRANKOS
VÁLOGATÁS 2019

84,3 ÁTLAGPONT

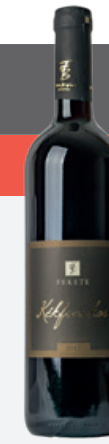
FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 4390 Ft

Színe fajtajelleges, ragyogó rubinvörös. Illata kifinomult, egészen könnyed, citrusos, savanykás. Kóstolásnál karakteres savérzet jelenik meg, ami harmóniában áll az illat által ígértéssel. Itt is a savanykás gyümölcsök íze dominálnak, ez biztosan a savaknak is köszönhető, és a közepes testesség sem elegendő a krémes, édeskés jelleg megjelenítéséhez. Finom tanninstruktúra érezhető, így összességében saftos, friss, élénk, egyben kecses, finom karakterű tétel.

FEKETE BORPINCÉ

KÉKFRANKOS VÁLOGATÁS 2017

83,1 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 3200 Ft

Meggypiros árnyalatú, rubinvörös fénnel csillanó tétel. Illatában azonnal érezhető a bor kora. Egy érlelt tételről van szó, mellyel kapcsolatban nem egyértelmű erőny a szüret óta eltelt évek száma. Kóstolásnál érezhető még könnyedsége és játékosága, mégis kezd elveszteni egységét. Hangsúlyos savak, szárító tanninok jellemzik. A hordós érlelésből eredő jelleg kerül előtérbe. Ugyanakkor érezhető, hogy nagyszerű alapanyagból készült, nem csoda, hogy ilyen sokáig képes volt megőrizni szépségét a tétel.

BÍBOR BIRTOK

KÉKFRANKOS 2018

82,9 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 3990 Ft

Mély rubinvörös árnyalatú tétel. Illatában a tölgyfahordós érlelés dominál, azonnal szembeötlenek az égetési aromák. Ez ízben is megfigyelhető, és innentől kezdve már csak ízlés kérdése: aki kedveli az erőteljes érlelési aromákat, örömet fogja lelteni ebben a tételben. A pörkölési aromák mellett megjelennek a gyümölcsös észterek is, és a savtartalom is karakteres. A bortétel már a kora miatt is megérdemli a tiszteletet!

VILLA GYETVAI
BORBIRTOK

KÉKFRANKOS SILLER 2021

84,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 3200 Ft

Rubinvörös és cseresznyepiros árnyalatokban csillanó, nem túl mély színű silleres tétel. Illata gyümölcsös, meggydzsemre emlékeztető. Mellette finom fűszeresség is érezhető. A sillerjelleg kóstolásnál is kidomborodik: inkább könnyed, karakteres savtartalmú tétel, ami azért nem nélkülözi a testességből adódó édes érzetet sem. Végén kis kesernyesség is megjelenik, bemutatva a tanninokat. Kellemes, harmonikus siller.

GANGL BORÁSZAT

SOPRONI KÉKFRANKOS 2018

83,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 2500 Ft

Meggypiros, tiszta színű. Illata egyértelműen édeskés, még a megjelenő fűszerek is melegséget árasztanak: vanília, szegfűszeg fűszerezi a meggyaromát. Kóstolásnál főként a fanyar érzet dominál, az idő előrehaladtával elmúlt a bor testessége a tanninok mögül. Ez nem is csoda, hiszen egy immár négyéves tételről van szó.

PUKLUSVIN

KÁEF 2021

83,1 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1200 Ft

Tiszta, mély rubinvörös árnyalatú tétel. Illata először enyhén fedett, de szelíztetés után kibontakozik a fűszeres, karakteres fajtajelleg. Mellette tűzkő, kréta érezhető. Kóstolásnál a kelténél valamivel karcsúbb test ellensúlyozza a fanyar, meglehetősen érdes tannintartalmat. Ezt a bort feltétlenül érlelni kell még! Egyebekben tiszta íze, gyümölcsös, fűszeres aromái gazdag, strukturált tétellel teszik.

GERE TAMÁS
& ZSOLT PINCÉSZETE

GERE TAMÁS KÉKFRANKOS 2020

82,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 2090 Ft

Tiszta, meggypiros árnyalatú tétel téglavörös fényű csillanással. Megjelenik egy egészen halvány barna fény is. Illata érett, érlelt aromákat vonultat fel, köztük a konyakos jelleg is megjelenik. A hordós érlelés jegyei eléggé előtérbe kerülnek, amit a testesség aligha bír ellensúlyozni. Könnyű, finom, gyümölcsös jellegű tétel közepes testtel, gyümölcsös aromákkal.

VILLA GYETVAI
BORBIRTOK

VILLA GYETVAI KÉKFRANKOS 2020

82,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 3400 Ft

Meggypiros tétel, inkább világos árnyalattal. Illata hűvösen gyümölcsös, a meggy mellette enyhe citrusosság is érezhető. Kóstolásnál a visszafogottság jellemzi könnyű testtel, emellett savhangsúlyos. Klasszikus stílusú kékfrankos, melyben a gyümölcsös aromák kerülnek előtérbe, a fajtajellegét hangsúlyozó meggyzamat dominál.



C BIZOTTSÁG: BIKAVÉREK — BORLEÍRÁSOK: DR. PÁSTI GYÖRGY

TÓTH FERENC
PINCÉSZET

VÁRVÉDŐ EGRI BIKAVÉR
SUPERIOR 2018

90 ÁTLAGPONT

ÁR: 5990 Ft



Igazi, „klasszikus” Bikavér. A gyönyörű, mély rubinszint nem rontja le az eltelet négy év sem, s ami talán a bor legszebb értéke az az ígéretes, hosszú távra készített nagy vörösbor illatvilága. Még hordoz némi gyümölcsjellegét is, de benne a nagyon mértéktartó érlelési jegyek a meghatározóak, remek egyensúlyt felmutatva. Élénk, de nem bántó a savháttér, amit jól keretez a mérsékelt, de jól érzékelhető test, szép, hosszú utóízzel párosulva egy „férfias” bor élményét nyújtva.

THUMMERER PINCE

EGRI BIKAVÉR GRAND SUPERIOR
MEZEY-ÖREG DÜLLŐ 2018

88,5 ÁTLAGPONT

ÁR: 5299 Ft



Attraktív és még mindig fiatalos jegyeket mutató színárnyalat az első benyomásunk. Az illatvilág is meggyőző, benne némi szilvás jegyek fedezhetők fel, és egyébként az egész boron végigvonuló, inkább az érlelt jelleget hangsúlyozó illathatások is megjelennek. Ebből adódóan szép, kifinomult és hosszú a zamat is; amiben talán kevesebbet nyújt az elvárthoz képest, az a kissé vékonyabb jelleg, a testesség némi hiánya, viszont kárpótol minket egy behízelt finom, bársonyos fanyarság.

SZELESHÁT
SZŐLŐBIRTOK

SZEKSZÁRDI BIKAVÉR 2017

88 ÁTLAGPONT

ÁR: 5000 Ft



A bor megjelenésén már parányi nyomot hagyott az eltelt idő, ami leginkább egy kis téglavörös árnyalatban jelenik meg az egyébként szép színben. Finom és sokrétű illatkavalkád a következő benyomásunk, benne egy kis ánizs, egy kis medvecukor, de egy idősebb Cabernet illathatása is megjelenik. Az illathoz képest az ízhatás picit szerényebb; a savak rendben, a tanninérzet sem túlzó, az utóíz pedig határozottan hosszú.

ESZTERBAUER
BORÁSZAT

TÜKE 2020

86,7 ÁTLAGPONT

ÁR: 2990 Ft



Igen jól sikerült összeállítás, amelyben sok értéket fedezhetünk fel. Szép, inkább élénken fiatalos a rubinvörös szín. Az illat talán kissé mérsékeltebben intenzív a vártnál, viszont - s ez a legtöbb bornál inkább fordítva van - az ízlelés során remek benyomásokkal találkozhatunk. A jól eltalált savháttér egy kiváló dinamikát ad a mintának, anélkül, hogy túl keménnyé tenné a hatást, s ez az alapja a szép egyensúlynak, amit az impozáns teltségérzet ad, mintegy behízelté téve a Bikavért.

BOLYKI
SZŐLŐBIRTOK

EGRI BIKAVÉR 2018

86,5 ÁTLAGPONT

ÁR: 2700 Ft



Összességében jól sikerült mintát bírálhattunk, egy-két apróbb „szepölével”. A szín kifogástalan, még fiatalos jelleget mutat, oxidációs hatásnak nyoma sincs. Az illatban fellelhető hatások már kissé jobban megosztottak minket. A gyümölcsjellegét mindenki elismerte, ám a domináns kékszerű vadgyümölcsök (pl. som) illatminőségével már nem mindenki békült ki. Az ízekben ugyanez a kissé nyers, mondhatni „vad” tónus köszön vissza.

ESZTERBAUER
BORÁSZAT

BÁRÓ STEINER 2019

87,5 ÁTLAGPONT

ÁR: 4990 Ft



Az egész bort az érleltséget hangsúlyozó stílusirányzat hatja át. Erre utal a nagyon szép, már-már mélyvörösbe hajló színe is. Az illatban is inkább az érlelt jegyek dominálnak, mellette finoman megjelenő piros bogyós gyümölcsökkel. Az érleltséget hangsúlyozza a mértéktartó, és a teltségérzetet jól kiemelő hordóhasználat is. Ahogy egyikünk írta: ez a bor ma még inkább „játékos”, de a jövőben, némi simulást követően, többre predesztinált.

IFJ. MÁRKVÁRT
JÁNOS

BIKAVÉR 2018

87,2 ÁTLAGPONT

ÁR: 2500 Ft



Nagyon szép és látványos a bor élénk, kissé könnyedebb jelleget sugalló színe. Még meggyőzőbbé teszi e benyomást az illatvilág, ami egy „illatbomba” erejével hat. Gazdag, remekül kiegyensúlyozott, benne fűszeres és paprikás jegyekkel. A bor savháttére első érzékelésre inkább lágyabb karakterű, de ennek ellenére a bor stílusának megfelelően mégis dinamikus. Az egyetlen kritikai megjegyzés többektől annyi volt: az illathoz képest, az ízhatás némi fáradó jelleget mutat. Most fogyasztandó!

THUMMERER PINCE

EGRI BIKAVÉR GRAND SUPERIOR
NAGY-EGED DÜLLŐ, 2018

86,8 ÁTLAGPONT

ÁR: 5299 Ft



Kiemelkedően szép, mély bíborvörös a bor színe. Az illat inkább visszafogott, a stílusvilág inkább a fás jegyeket helyezi előtérbe, némi kis gyümölcsösséggel (csipkebogyóval) kombinálva. A savszerkezet is jól szolgálja a bor tartását, de az összehatásban már nem ennyire pozitív az összkép. Az ízlelés során felsejlik némi kis kesernyés hatás, a tanninok pedig kissé agresszívebbek a kelleténél, amit még tovább fokoz a már említett fás jellegnek az utóízben is feltűnő dominanciája.

SCHIEBER BORÁSZAT

BIKAVÉR 2019

86,3 ÁTLAGPONT

ÁR: 1700 Ft



A mintáink közt az egyik legszebb, ropant elegáns, a bor stílusához illő rubinvörös színnel jelentkezett be a minta. Nagyon érdekes az illat karaktere, mert részben igaz egyik bírálónk megjegyzése, miszerint az illat kissé visszafogott, de igaz a többiek véleménye is, hogy finom és sokrétű. Az ízhatás alapvetően robosztus, gyümölcskarakterű az illat és az íz szépen harmonizál, stílusuk azonos. Az egyetlen kifogás talán, hogy még kevés nyers hatás érzékelhető, 1-2 év múlva szeretnénk kóstolni újra e szép bort.

FEKETE BORPINCE

BIKAVÉR VÁLOGATÁS 2017

86,2 ÁTLAGPONT

ÁR: 3600 Ft



Nagyon szép és elegáns rubinvörös a bor megjelenése, s rögtön hozzáteszük, hogy ez az „elegáns” jelző a minta egészére is kimondható, mint általános értékelés. Az illat ugyanis nem túl hivalkodó, de igen komplex gyümölcskaraktert hordoz, amiben megfér egymás mellett a meggy és a csipkebogyó jellege, de némi aszalt gyümölcs is. Szép a test is, így az, hogy az elegancia ellenére a tétel nem előrébb végzett, annak tudható be, hogy egyensúlya, harmóniája kezd megbillenni, s ez főleg tanninhatásában érhető tetten.

PÁSTI GYÖRGY
TANÁR ÚR
TOLLÁBÓL



A minták értékelése során többen megfogalmaztuk azt a véleményt, hogy a Bikavér változatlanul keresi a kíváncsot, hozzá illő stílusát. Ha valaki végig követte az elmúlt két-három évtized „Bikavér próbálkozásait”, az legalább két periódust különíthet el. Az első időszakban a fás karaktert hordozó, barrik technológiát hangsúlyozó Bikavérek domináltak, míg aztán jó 10-15 éve hangot kapott az a vélemény – egyébként joggal –, hogy a Bikavér nem „lesimogott”, érlelt Bordeaux-i stílust kell, hogy képviseljen, annál keményebb (Kékfrankos!), jó értelemben férfias karakterű, megtartva a nagy vörösborok többi vonását. Itt tartunk ma: az útkeresés fázisában. Mintáink közt egyre több volt az utóbbi vonal képviselője, egyik-másik közöttük ígéretes próbálkozást mutatott fel, míg mások kissé nyersebb stílust közvetítettek, feltehetően az adott évjárat adottságainak megfelelően, néha kissé fenolosan éretlen alapanyaggal „megáldva”. Ami örömdetes, hogy a minták nagy többsége hibátlan erjedésvezetésről, tudatosan komponált házasításokról árulkodik, általában mérsékelt érleléssel kombinálva. Azaz: az útkeresés folytatódik...

GARAI PINCE

SZEKSZÁRDI BIKAVÉR 2018

86 ÁTLAGPONT

ÁR: 4500 Ft



Még egy minta a klasszikus Bikavérek közül. A nagyon kellemes, elegáns rubinvörös színbe egy kicsi idősebb árnyalat is vegyül, de szerencsére az illat, amiben kis ribizke, málna karakter is feltűnik, mind jelzi, hogy komoly gond nincs a borral. Jól eltalált savháttér ad határozott „bikavéres” tónust a stílusnak, s a bor általános egyensúlyára, teltség-érzetére sem lehet panaszunk. Az utóíz viszont lehetne kissé hosszabb.

BOLYKI SZŐLŐBIRTOK

GRAND SUPERIOR
EGRI BIKAVÉR 2020

85,8 ÁTLAGPONT

ÁR: 13 500 Ft



Minden bíráló elismerte a szép, elegáns színhatást, a vibráló, fiatalos jelleget sugárzó megjelenést. Az illatvilág követi ezt a trendet, benn elsődlegesen a friss, piros bogyós gyümölcsillatok dominálnak, megszínezve a Cabernet Sauvignon ott bujkáló hatásaival. Az ízhatások már nem tudják ugyanezt a fiatalos eleganciát felmutatni, mind a testesség, mind a zamatgazdagság inkább csak mérsékelt, s minden bíráló sokallta a tanninok túlzó érzetét.

LAJVER BORBIRTOK

LAJVER SIGNUM PRÉMIUM
BIKAVÉR 2019

85,5 ÁTLAGPONT

ÁR: 3590 Ft



A sorozat Bikavérekkel szemben támasztható elvárásait megbízhatóan teljesítő, az alapvető igényeket szem előtt tartó tételt bírálhattunk. Szép megjelenés a nyitány. Az illat kissé egyszerűbb, bár benne fellelhető némi fűszeres és aszalt gyümölcs karakter, de intenzitása csekélyebb. Izében lehetne némileg teltebb, főként azért, mert az egyebekben igen finom, kissé likőrös ízhatás a szép harmóniához igényelné a testesség adta támogatást.

TÜSKE PINCE

SZEKSZÁRDI BIKAVÉR 2017

85 ÁTLAGPONT

ÁR: 3800 Ft



A többi Bikavér mintához képest ennek a mintának a megjelenése kissé eltért az átlagostól, ugyanis színintenzitása csekélyebb volt, halványvörösnek mondható. A szín alapján prognosztizálható jelleg, mind illatban, mind ízben aztán be is igazolódott, a bor inkább vékonyabb testtel és határozott savszerkezettel rendelkezett. Illatában is egyszerűbbnek mutatkozott, bár előnyére válik a kellemes gyümölcsillat.

LAJVER BORBIRTOK

LAJVER BIKAVÉR 2019

84,3 ÁTLAGPONT

ÁR: 2490 Ft



Ennél a mintánál a kezdet ígéretesnek tűnik. Kifogástalan és elegáns a színintenzitás és az árnyalat is inkább fiatalos. Az illat összetett, kissé játékos, vibráló, benne fűszeres hatásokkal. Az ízelelés során az első hatás dinamikus savakra utal, ám ugyanezek a savak a továbbiakban még inkább kiemelnek egy „tapadós” érzetet adó tanninokat is, s az utóízben pedig feltűnik némi nem erőszakos, de jól érzékelhető keserűbe forduló érzet.

NÉMETH JÁNOS
PINCÉSZET

KÖNNYŰSZÉL BIKAVÉR 2020

83,5 ÁTLAGPONT

ÁR: 5000 Ft



Két arcot mutatott ez a mintánk, egy kiváló képességűt, s mellé egy igencsak egyszerűbbet. Könnyedebb, fiatalosabb jelleget ígér a halványabb rubinvörös szín és ezt a hatást fokozza az illatvilág is. A határozottan meggyes, piros bogyós gyümölcsös illat nagyszerű, fogyasztásra csábít. Sajnos ízhatásában korántsem tud a bor ugyanilyen értéket felmutatni.

PRONEKTAR

a

Pronektar portfóliójának termékei a Tonellerie Radoux kádárüzem tapasztalatainak előnyeit élvezik: a tölgyfa ismerete, a szelekció és az érlelés.

A felhasznált fa kizárólag hordóminőségű tölgyből származik, ezért kéreg- és szíjácsmentes. Szabad levegőn természetesen szárad.

A termékeket kifejezetten a Pronektar által kifejlesztett konvekciós sütőben pörköljük. Így a pörkölés teljesen homogén és reprodukálható. Az ultramodern gyártóegység a Loire-menti Brenne Nemzeti Park szívében található, ami további garanciát jelent a minőség tekintetében. A kutatás-fejlesztés szoros együttműködésben zajlik különböző kutató-intézetekkel a világ minden tájáról. Ez lehetővé teszi számunkra, hogy széles körben tudjunk ajánlani chipset, dongát, kockát és hordódongákat, amelyek kielégítik a borászok különböző igényeit technológiai és borászati tekintetben egyaránt a fogyasztók elvárásainak megfelelően.

NEKTAR ID: DÖNTÉSHOZÓ ESZKÖZ
A TÖLGYFA HASZNÁLATÁRA A BORKÉSZÍTÉSBEN

A Nektar ID (Instant Decision) a tölgy koncentrátumok egyedülálló extrakciós módszerének eredménye, amely azonnali kísérletek elvégzésére szolgál.

Ez az innovatív eljárás, amelyet a Radoux és a Pronektar K+F csapatai fejlesztettek ki, lehetővé tette a Pronektar termékcsalád termékeinek izillataroma vegyületeinek izolálását folyékony koncentrátumok formájában.

A Nektar ID-t laboratóriumi kísérletekben használják, lehetővé téve a bor vagy szeszes ital érlelés utáni érzékszervi profiljának azonnali meghatározását.

A Nektar ID könnyen használható és segíti a felhasználót a termékek, adagolási arányok és a kombinációk kiválasztásában, lehetővé téve számára, hogy a tartályban lévő bor végső tölgyfa profilját meghatározza. Az eredmény azonnali.

A NEKTAR ID egy igazi döntéshozó eszköz, amely lehetővé teszi a borászok számára, hogy a bor vagy szeszes ital típusától függően a legjobb döntést hozzák meg – az azonnal érezhető eredmények, valamint a mennyiségek és a költségek tökéletes ellenőrzése mellett. Napjainkban a NEKTAR ID-t a Pronektar csapata használja, és világszerte elérhetővé teszi a borkészítéssel és lepárlással foglalkozó tanácsadók számára.

Nektar ID

- Érzékszervi profilok ellenőrzése
- Pontos adagolási arányok
- Egyszerű és azonnali
- Megbízható eredmények

Lépjen kapcsolatba velünk!

A Kertrade Kft. termékmenedzserei komoly tapasztalattal rendelkeznek a különböző tölgyfa szegmensek kiválasztásában és alkalmazásában a Nektar ID adatok segítségével.

Kérje területileg illetékes kollégáink segítségét, hogy egy látogatás keretein belül, közösen kótolhassák ki az igényeknek megfelelő szegmenst, tölgyfa fajtát, pörkölést, az adagolást és a kombinációkat.

Speciális HDPE erjesztő
és érlelő tartályok oxigén-
áteresztő képességgel

Apollo tojás formájú tartályok
kisebb tételek erjesztésére
és érlelésére.

A tartály formája és a kiegészítők
kialakítása lehetőséget nyújt a
prés közvetlen betöltéséhez
villástargoncával.

Űrtartalma: 875 liter

B

BORKEZELES.HU

Telefon: +36 24 534 060

E-mail: borkezeles@kertrade.hu

KERTRADE a minőségi borkészítés szakértője





ÍGÉRETES ÉVJÁRAT LESZ 2022

KÖZELEG A TÉL

SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN

Számos más ágazathoz hasonlóan a borászatot is komoly kihívások elé állítja a gazdasági helyzet, az infláció és a munkaerőpiaci nehézségek. Hogyan befolyásolják a kihívások az üzletmenetet, milyen lépéseket tudnak tenni a nehézségek legalább részleges ellensúlyozására? A kérdésre a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka verseny döntősei válaszoltak.

a mi az árváltozásokat illeti, Dobosi Győző, a Dobosi Birtok tulajdonosa úgy fogalmaz: a jelenlegi helyzet durvább, mint amit a Covid-járvány teremtett, mert túl sok a bizonytalanság, nem tudnak tervezni. Minden költség emelkedik, a palackok ára például közel 50 százalékkal, a palackozási díjak 20 százalékkal növekedtek, de drágultak a permetszerek is, ami költségesebbé tette a szőlőmunkákat. Tüske Gyöngyi a Petrányi Pincétől arról számolt be, hogy felvásárlóként is nehéz a helyzet: nehéz megállapodni a szőlőtermelőkkel a Balaton északi partján, a felvásárlási ár kilogrammonként 130-ról 170-180 forintra nőtt, és még így is félő, hogy sok gazda nem fogja tudni a számlákat kifizetni. Dr. Szűcs Róbert, a Jammertal Borbirtok tulajdonosa a romló forintárfolyam okozta kihívást emeli ki, mivel a palackok, dugók, kapszulák, csavarzárak és címkealapanyagok mind-mind importból származnak. Ennél is nagyobb gond azonban, hogy még az így méregdrágává vált szükséges anyagok beszerzési ideje is hónapokkal megnőtt, valamint bizonytalanná vált az elérhetőségük is. Ezt csak erős előfinanszírozással, az elérhető szükséges anyagok felhalmozásával képesek ellensúlyozni, mivel beszállítói oldalról jelen pillanatban megbukott az időben szállítás koncepciója. A Szeleshát Szőlőbirtok részéről Rosta Krisztinának

hasonlók a tapasztalatai: némelyik termék gyártása akad, több beszállító hosszú határidőre tud csak csomagolóanyag-gyártást vállalni, mert mindenki igyekszik készletezni. Több megszólaló kiemelte az üzemanyagárak emelkedése okozta problémát is: hiába van hatósági ársapka a dízelen, a traktorok így is jelentős költségnövekedéssel futnak, és spórolni csak az egyéb szállítási és közlekedési kiadások minimumra szorításával tudnak. Az elszálló energiaárakkal szemben sok borászat védettebb, ha van fa- vagy aprítéküzelésű kazánja, napelemei, esetleg a korábbi pályázatok során energiahatékonysági beruházásokat is megvalósítottak. Természetesen itt is lehetőség nyílik az észszerűsítésre: a Kincsem Kastély és Szőlőbirtoknál Matyasovszki István elmondása szerint tavaly egész télen ment a hűtő- és kompresszorrendszer, idén viszont visszaállnak a hordós erjesztésre, a Szeleshátnál a téli hónapokban inkább az ültetvényeken dolgoznak, és az áramot is termelő napfényes időszakokban végzik a pincemunkák zömét. Munkaerő terén összetettebb a kép. Dr. Szűcs Róbert szerint a képzett – elsősorban szőlészeti – munkaerő hiánya legalább egy évtizede létező probléma a Villányi borvidéken, amely ellen nem sokat tudnak tenni, az erre hivatott szervezetek erőfeszítéseit pedig nem érzékelik. Tokajból

szintén arról számoltak be, hogy boraszto nehéz munkaerőt találni. A Sol Montisnál és a Szeleshátnál állandó csapatot sikerült kialakítani, akiknek hozzá tudták igazítani a bérét az inflációhoz, azonban az esetleges további emelések kigazdálkodása még kérdéses. Utóbbi helyen igyekeznek a munkarendet is átalakítani, optimalizálni, még tudatosabban dolgozni. A Dobosi Birtoknál a vendéglátás november 1-től február-márciusig hétfőn-kedden szünetel, a többi napot kisebb személyzettel, váltás nélkül meg tudják oldani. Ugyanakkor azt is érzékelik, hogy a munkaerőmegtartás javult, a dolgozók egyre inkább érzik, hogy érték a munkahely. A Petrányi Pincétől sem küldtek el dolgozót, bár az étteremből hárman külföldre távoztak. Fárasztó munkakörökre ők is nehezen tudnak embert szerezni. Némi reményt adhat, hogy a visszajelzések szerint a partnerek a mintegy 20 százalékos áremelést elfogadják a borászatoktól. Azonban sokan nem tudták ezt év közben érvényesíteni, vagy mert a szüret után adják csak ki az új árjegyzéket, vagy mert a hipermarket- és multipliacra szálítanak, ahol hagyományosan keményebbek az ártárgyalások. Volt, aki a nagykereskedők fizetési feltételeit és fegyelmét is problémásnak találta. A prémium Horeca szegmens is megállt, akinek ez jelentette a fő bevételi forrását, az most próbálhat új fogyasztói csoportok felé nyitni. A Hetényi Pincészetnél például elindult a direkt értékesítés, a minőségi folyóbor szegmensben látnak lehetőséget. Ennek mintegy kétharmadát magánszemélyek vásárolják, egyharmada kerül a vendéglátásba, elsősorban minőségi kocsmákhoz. A valódi kérdés az lesz, a fogyasztók hogyan viselkednek majd, a náluk lecsapódó anyagi nehézségek hogyan érintik majd a szektort. Tüske Gyöngyi szavai sokak érzéseit fejezhetik ki: „Nagyon tartunk a téltől”. Kérdés, hogy a jelenlegi törzsvendégek gazdasági helyzete megengedi-e majd, hogy heti 2-3 alkalommal vacsorázzon, borozni járjanak, vagy a kiskereskedelemben hogyan alakul majd a vásárlás. Kovács Zita szerint a karácsonyi időszak még erős lehet, hiszen akkor az emberek hagyományosan költenek, viszont januártól a megszokottnál

is súlyosabb mélypont jöhet. A cégek már tavaly sem tolongtak a birtokokon, így csak abban lehet bízni, hogy a magánszemélyek esetleg a belföldi borturizmust választják a külföldi utazások helyett, vagy hogy egy palack bor sokak számára még mindig a megengedhető luxus kategóriája marad, ha más költségekről le is kell mondaniuk. Akinek már nincsen hitelállománya, a pályázatai fenntartási időszaka lejárt, esetleg a borászat mellett több lábon tud állni, például a vendéglátás kiegészítéssel, a borértékesítéssel, az valamivel jobb helyzetből indul, de általános a bizonytalanság. Az általános gazdasági nehézségek mellett az időjárás sem könnyítette meg a szőlészek-borászok helyzetét az idén. Matyasovszki István tapasztalatai szerint főleg Kelet-Magyarországot sújtotta 3-4 hónapon keresztül aszály. A szőlő mennyisége a korábbi évek 70 százaléka, de a lényeredék is jóval kevesebb: 100 kilogramm szőlőből a korábbi 70 liter helyett csak 55 liter bor kerül ki, vagyis a teljes mennyiség a korábbi éveknek csak a fele. A Mátrában Kovács Zita 25 százalék körüli csökkenésről számolt be. A Balatonnál a Dobosi Pincészetnél sok agrotechnikai művelettel próbálták ellensúlyozni a szárazság hatását, és végül fajtafüggően 10-20 százalék közötti termés kieséssel szembesültek, viszont esetükben az újratelepített területek most kezdtek teremni. Tapasztalataik szerint a mennyiséggel elsősorban a füves sorközös birtokokon voltak problémák. A Petrányi Pince ugyanakkor a csökkenő termésmennyiség miatt egyes tételeiből már nem tudta kiszolgáltatni a visszatérő vásárlók igényeit. Villányban a Jammertalnál a Merlot-szüretet érintő szeptemberi esős periódus, a Szeleshátnál pedig a májusi jégverés általi „második metszés” okozott nehézségeket. Utóbbi pincészetnél a nyári szárazság annyi pozitívumot hozott magával, hogy hamarabb végeztek a szürettel, lehetőségük volt hamarabb palackozni az újborokat. Emellett általánosan jó vagy kiváló minőségről, magas mustfokokról, kiváló friss borokról és ígéretesen induló nagy borokról számoltak be a termelők, vagyis érdemes lesz fogyasztóként is keresni a 2022-es évjárat tételeit.

PREMIUM CORK PRODUCER

MAGYARORSZÁGI MÁRKAKÉPVISELŐ: SZENDEI WINE

SZÜRET UTÁNI ELŐKÉSZÜLETEK A SZŐLŐBEN, AVAGY TEENDŐK A METSZÉSEN TÚL

SZERZŐ: VÉRTES GÁBOR

A szüret végeztével a szőlész végre kicsit fellélegezhet, a termés már a pincében, immáron a borász kezében van a murci vagy akár már az újbor sorsa. Innentől kezdve már nem az ő gondja, idegeskedhet, dolgozhat éjszakába nyúlóan más. Igaz ugyan, hogy a kisebb, saját szőlőterülettel rendelkező pincészetekben ez a két személy egy és ugyanaz. A hosszú munkanapok ki-pihentével, vagy esetleg az éppen formálódó, kibontakozó murcik kóstolása közben ez az időszak jó lehet az évnek egyfajta összegzésére, kiértékelésére is, illetve elkezdhetjük a jövő évet tervezni, az ideai problémáinkra a megoldásokat megtalálni és bizonyos esetekben meg is valósítani azokat.



egy laikus számára a szőlőben a tél a metszés időszaka. Ez így is van, ez a legnagyobb volumenű munka, amit el kell végeznünk (ha nem a *minimal pruning* elkötelezett hívei vagyunk), azonban számos más fontos műveletet is ilyenkor célszerű elvégezni, így alapozva meg, hogy jövőre az ültetvényeink, növényeink egészségesek, életerősek legyenek, és hogy a betakarított termésünk minőségben és mennyiségben is megfeleljen a céljainknak, kritériumainknak. Írásomban ezeket gyűjtöttem össze és ezekhez szeretnék tanácsokat adni.

Növényvédelem

A sikeres növényvédelemhez fontos ismerni az előző tenyészidőszakban tapasztaltakat. Ha egyik évben valamelyik kór- vagy károsítóval problémánk akadt, fel kell készülnünk, hogy a következőben is nagyobb veszélyben lesz az ültetvényünk a megemelkedett mennyiségű áttelelő alak és kezdő inokulum miatt. Amennyiben komoly fertőzés vagy kártétel áldozata volt a területünk, indokoltá válhat egy olajos, kén- és réztartalmú lemosó permetezés, bő lémenységgel, ideális esetben a metszést követő legrövidebb időn belül,

így a sebfelületeknek is védelmet biztosítunk. További megelőzés érdekében a venyige aprítása helyett összegyűjthetjük és kezelhetjük külön területen azt, akár a levelekkel együtt, majd komposztálást, vagy ahol a lehetőség adott rá, elégetést követően visszajuttathatjuk trágyaként az így keletkezett anyagot a területre.

Az ültetvény egészségi állapotának fenntartása

Az ültetvény egészségi állapota több szempontból is fontos. Egyrészt a fitoplazma, vírus, baktérium vagy gomba által fertőzött tőkék termésének minősége és mennyisége elmarad az egészséges növényekétől, másrészt eltérő gyorsasággal, de tőkeelhaláshoz vezetnek. Így, ha nem foglalkozunk ezzel, szépen lassan kipusztulnak a tőkék, közben újak fertőződnek meg, és csak fokozódik, élénkül a folyamat. Ennek a kockázatnak az elkerülése, minimalizálása érdekében a metszés előtt célszerű megjelölni, és lehetőség szerint gyökerestül eltávolítani a beteg tőkéinket. Mivel a tünetek a legtöbb esetben a levélen jelennek meg, a levelek lehullása előtt érdemes egy (vagy több) sétát tennünk területeinken és már vagy akkor egyből kivágni a tüneteket mutató egyedeket, vagy, ahogy az a szőlészetünkben

bevált, egy ríktó, feltűnő festékekkel, jól észrevehető, meghatározott helyen megjelölni, hogy aztán a lombhullást követően is azonosítani tudjuk őket. A metszés előtt célszerű ezt elvégezni, így az ollókkal kisebb eséllyel terjesztjük tovább a kórokozókat, de természetesen az eszközök fertőtlenítése a tőkék között az esetlegesen még tünetmentes, de fertőzött egyedek miatt továbbra is javasolt.

Az ültetvény szerkezeti elemeinek ellenőrzése

Mindenki hibázik, így van ez a traktorokkal is, de még csak hibázni sem feltétlenül kell ahhoz, hogy valami a támrendszerben karbantartást vagy cserét igényeljen. Elég egy kis balszerencse, egy erőteljes, szeles idő, és máris meglazulhatnak a huzalok, kimozdulhatnak az oszlopok, extrém esetben, aminek tanúja is voltam, akár komplett sorokat fektethet a földre a természet ereje, de elég csak egy kis figyelmetlenség a metszés során és pillanatok alatt el is vágtuk a huzalt. Minde mellett a szüretelő kombáj is elég alaposan megrázza a támaszt, így könnyen előfordulhat, hogy valami elmozdul, kimozdul, leesik, eltörik. Tapasztalatom alapján azonban kétségtől az első eshetőség a valószínűbb, leggyakrabban a traktor és a művelőeszközök által okozott károkat kell kijavítani egy ellenőrzés során. Amikre készülhetünk: csonkázó által megrongálódott oszlopok, huzalok, forgóknál elszakadt végoszlop horgonyzás, törött karók, üvegcszálas, fém karóknál rögzítő kapocs leesése, elmozdult, akár meghajlott oszlopok, fa támasz esetén U szögek kiesése stb. Továbbá a tőkék súlya alatt némiképp meglazulnak a huzalok, ezeket mindenképpen újra kell feszíteni még a hajtásnövekedés előtt. Mindezek miatt, az ültetvény létesítéskor érdemes pótelemlnek mindenből némileg többet rendelni vagy direkt erre a célra vásárolni és fenntartani egy, a szőlőterületünk méretével arányos készletet.

Tőkepótlás

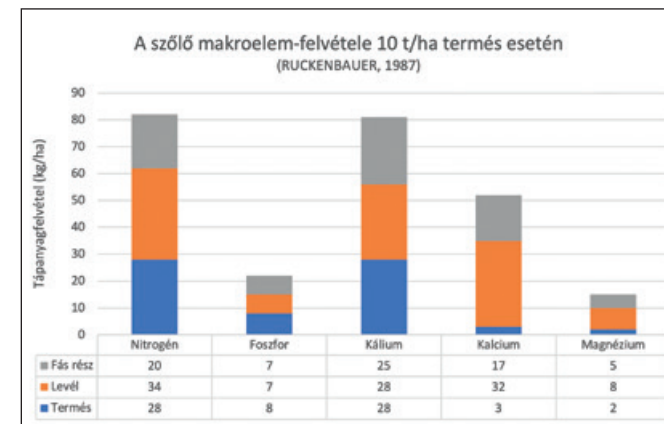
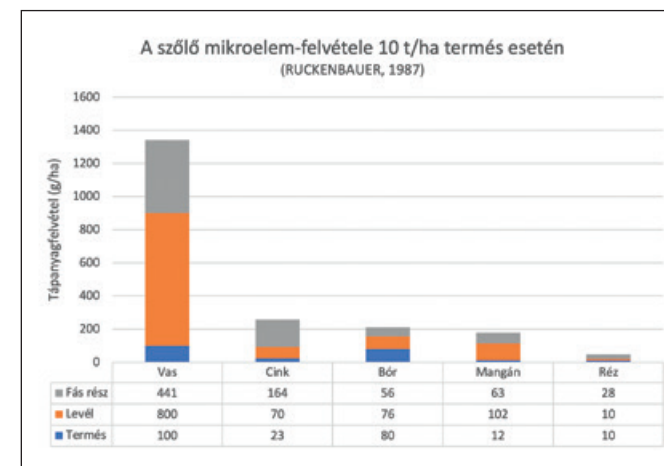
Főleg idős ültetvényekben, de akár egy friss telepítésben is komoly probléma lehet a tőkehiány, amennyiben nagyon rosszul alakult az eredési arány. Évente átlagosan 1-1,5%-kal csökken az állomány, ezért minden évben célszerű időt szánnunk a tőkepótlásra. Egyrészt bevételkiesést jelent, ha nem foglalkozunk a kérdéskörrel, másrészt pedig, ha nem a kezdetektől fogva tesszük ezt, az ültetvényünk heterogéné válik, előfordulhat, hogy míg az egyik tőkéről már szüretelünk, a másikon még növekedési henger van, a harmadikon pedig éppen törzset nevelünk. Ez munkaszervezési szempontból sem kedvező, a fiatalabb tőkék külön figyelmet igényelnek, emellett gátló tényezők lehetnek, például a kémiai gyomirtásnál.

A pótláshoz használhatunk szabadgyökerű oltványt, azonban a tapasztalataink alapján a legjobb, ha az ültetvény létesítéskor már számolunk a tőkepusztulással és a szükségesnél több oltványt rendelünk, majd bekonténerezük azokat, és az előzőekhez hasonlóan egy készletet tartunk fent fajtánként. Ezzel pénzt spórolunk, mivel természetesen általában szaporítótól is vásárolhatunk konténerezett növényt, azonban jóval magasabb áron, ugyanakkor ezzel egyúttal a pótlásunk sokkal nagyobb eséllyel marad meg és kisebb hátránnyal fog rendelkezni. Emellett az ültetkésor érdemes egyedi trágyázást (célszerű hosszú hatástartamú trágyát, pl. Osmocote-ot) alkalmaznunk, így elősegítve a gyorsabb, erőteljesebb növekedést.

Tápanyagutánpótlás

Az egészséges, jó termőképességű és minőségi szőlőt adó ültetvény egyik alapja a megfelelő tápanyagtartalmú talaj. Ez a tápanyag-

mikroelem- és makroelem-ellátottság számszerűsíthető is talaj-, illetve levélanalízis segítségével, de alapesetben akár elégséges lehet egy szemrevételezés is, hogy meghatározzuk, esetleg valamiből hiányt szenved-e a növényünk. (Utóbbiban segítséget nyújthat a Bényei-Lőrincz-Sz.Nagy: Szőlőtermesztés című könyvének a szőlő tápigenyét érintő fejezetének „A szőlő tápelemhiány és -többlet tünetei” című része.) A legegyszerűbb eset, amikor az ültetés előtt egy alaptrágyázással ezt precízen beállították, hiszen ilyenkor egyszerűen csak minden évben pótolnunk kell azt a mennyiséget egy fenntartó trágyázással, amennyit a termésrel kivittünk onnan. Erre az ideális időszak szeptembertől márciusig tart. Az alábbi ábrákon látható a szőlő tápanyagfelvétele 10 t/ha termés-mennyiség esetén.



Ebből már teljesen pontosan tudunk számolni, attól függően, hogy mi az, ami az ültetvényben marad. Például termés esetén, ha préselés után a törköly kiszórára kerül, akkor, ha 70%-os lényeredéssel számolunk, úgy a termés 30%-a visszakerül az ültetvényünkbe, tehát csak 70%-ot kell pótolnunk. Azonban tapasztalataim szerint a törkölyt nem tudjuk teljesen egyenletesen kijuttatni, így célravezetőbb lehet a teljes mennyiséggel számolni. A visszapótlás módjainál választ-hatunk a mű-, szerves- vagy zöldtrágya közül, utóbbi kettő esetében a bevitt tápanyag mennyiségének számítása nehezebb, de ezekre is vannak mérések, amennyiben mellettük döntünk (ezekre azonban jelen írásomban nincs módom kitérni). Ha a fentebb említett műveleteket elvégeztük, a metszés is szakszerűen megtörtént, illetve a természet sem írja felül a munkánkat (például egy téli fagy által), akkor nyugodt szívvel kijelenthetjük a következő tenyészidőszak előtt: felkészültünk.



„ŐSZEL IS BALATON”

Remek hangulat jellemezte az Őszel is Balaton elnevezésű sétáló borkóstolót és mesterkurzust.

a Bor és Piac Kft. szervezésében nagy érdeklődés mellett került megrendezésre 2022. november 5-én az „Őszel is Balaton” című projekt keretében egy balatoni borokat bemutató sétáló borkóstoló és mesterkurzus. Az eseményen több, mint 200 fő jelent meg, akik 25 borászat kiválóbbnál kiválóbb borait élvezhették, így „teltházas” rendezvénynek adott otthont Balatonalmádiban a Pannónia Kulturális Központ. A rendezvényen a Balatoni Borrégió mind a hat borvidéke képviseltette magát: érkeztek termelők a Badacsonyi, a Nagy-Somlói, a Zalai, a Balatonboglári, a Balaton-felvidéki és a Balatonfüred-Csopaki Borvidékről is. A rendezvényt Bozzai Zsófia, a Bor és Piac főszerkesztője nyitotta meg, majd Tornai Tamás, a Tornai Pincészet tulajdonosa köszöntötte az egybegyűlteket. A megnyitót Rabovay Júlia hegedűművész játéka zárta négy rövid Telemann-darabbal és Monti Csárdásával. A projekt átfogó célja a kulturált borközpont, a borkultúra, valamint a fenntartható borászat népszerűsítése a Balatoni Borrégióban. Ezt a célt szolgálta a borkóstoló, ahol az érdeklődők minőségi borokat kóstolhattak, valamint a mesterkurzus előadásai, ahol szó esett a borturizmusról, ismertették a „Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka” pályázatot a jelenlévő zsűritagok: **dr. Szakács**

László, dr. Csemez Attila és Dékány Tibor. A bor és egészség kapcsolatáról **dr. Sólyom-Leskó Annamária** előadásában hallhattak, **Prof. dr. Bisztray György Dénes** a bioszőlészet és borászat perspektívájáról beszélt. **Dr. Pásti György** előadása a klímaváltozásra adható válaszokról szólt borász szemmel. **Dr. Mészáros Gabriellának** köszönhetően betekintést kaphattunk a balatoni gasztronómia és borok izgalmas világába. **Saša Špiranecnek**, horvátországi vendég-előadónknak köszönhetően pedig „kitekintehettünk” a határainkon túlra is hat nagyszerű Grasevina tétel ismertetése révén, ami a déli szomszédunk Olaszrizling fajtája, egyúttal „zászlóshajó” bora. A mesterkurzus után rendezvényen láthatták két kisfilmünk premierjét, amelyeket a Balatoni Borrégió borászatairól készítettünk, fő témái a klímaváltozás és a régió turisztikai lehetőségei a főszezonon kívül. A konferenciáról részletes ismertetőt teszünk közzé a Bor és Piac magazin decemberi lapszámában, valamint megosztunk honlapunkon egy összefoglaló videót is az eseményről. A célközönség a balatoni borok kedvelői, akik nem csak a környékről, hanem Budapestről is szép számban érkeztek, de jöttek vendégek Szlovákiából, sőt Horvátországból is. Szép számban érkeztek szakemberek a rendezvényre.

A rendezvény kiállítói között megtalálhatták a **Bor és Piac magazint** is a Balatoni Borrégióra hangolt lapszámával, amelyben három bizottságban teszteltük országos kitekintéssel a nagy fehér fajták borait, és a legjobbak közé a jelen levő borászatok tételei is bekerültek, többek között a Dobosi Pincészettől, a Bezerics Borháztól, a Garamvári Szőlőbirtoktól, a Palóznaki Péter Pincétől, Káli Balázstól, a Nagy és Nagytól, a Feind és Feindtől, a Petrányi Pincétől és az Androsics Birtoktól. Sok díjnyertes bort is megkóstolhattak a rendezvényen, többek között a Tornai Pincészet Somlói TOP Selection Grófi Hárslevelűjét, amely az első helyen végzett a fent említett borteszt B bizottságában. A rendezvény kiállítói között köszönthettük az **Akó Kft-t** is, dr. Mészáros Gabriella nemzetközi borakadémikus 2022. évi Borkalauzával, amely több mint 2000 bor leírását tartalmazza, s közülük többet a rendezvényen is megkóstolhattak az érdeklődők.

A poharakat a Procast Kft. biztosította a rendezvény idejére.

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



Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa

Kiállító borászatok

5 Ház Borbirtok Somló
Androsics Birtok
Barcza Pincészet
Bezerics Szőlőbirtok
Dobosi Birtok
Dóka Éva Pincészete
Dörgicséő

Feind és Feind Pincészet Kft
Fodorvin Családi Pincészet
Garamvári Szőlőbirtok
Istvády Pincészet-Badacsony
Káli Balázs
Kolonics Károly
Laposa Badacsony
Lázár Pince
Mórocz Pincészet

Nagy & Nagy Borászat
Nyári Pince
Palo Borbirtok
Petrányi Pince
Rádpusztai Szőlőbirtok
Tagyon 730 Bormanufaktúra Szőlőbirtok
Taverna Borászat
Tornai Pincészet
Villa Gyetvai Borászat





SZERZŐ: HAJDU FERENC

SOMLÓI JUHFARK ÜNNEP A HELYI ÉRTÉKEK SZOLGÁLATÁBAN

A Nagy-Somló sárgálló alján meghúzódó Tornai Pincészet mellé gördült be a budapesti különjárat, tele lelkes szakmai és borkedvelő résztvevőkkel. Tornai Tamás főszervezőnek és Baráth Sándornak, a borvidéki Hegyközségi Tanács elnökének megnyitója után rögvest kezdődtek a programok, az egész napos sétáló borkóstoló a borászokkal, illetve a mesterkurzus tematikus, vezetett borkóstolói.

Voltaképpen a dőlőtúra is egy tematikus kóstoló, hiszen testközelből haladunk el a birtokok alján, melyek szőlőinek borait isszuk. Egészen közelről ismerhetjük meg a talajadottságok, a kitettség és a helyi élővilág adta terroir-jellemzőket, hozzákóstolva az éppen bejárt hegyoldalról és adott magasságról származó bort. Mindezt kiváló és felelhetetlen idegenvezetéssel, festői tájon, a vidék legérdemesebb boraival. Természetesen Juhfark borokkal, amelyek – semleges akromatikájú fajtaként – nagyszerűen visszaadják a terroirt. És kicsoda terroirt! Somló köztudottan vulkáni tanúhegy a Kisalföld és a Bakonyalja találkozásánál, meggyőzően masszív bazaltorgonákkal. A tömör bazalthoz közelebb eső területeken az egyéb kőzet, vagy inkább a talaj hiánya teszi ásványosabbá, szikárabbá és savasabbá az innen szüretelt szőlők borait. Míg lentebb, ahol a morzsalékos bazalt és egyéb termőréteg is megjelenik, már lágyabb, az ásványosság mellett több aromatikát felmutató borok készülhetnek. Mindez természetesen további változatosságra tesz szert az égtáji fekvésekkel, hadd foglaljuk össze azonban ezt egyetlen gondolatban: Nagy-Somló abban a ritka helyzetben van, hogy valamennyi oldalán készülhetnek és készülnek is minőségi borok.

A dőlőtúrát és egy kis szünetet követően, megkezdődött az első asztalhoz kötött, és tartalmában is lebilincselő műhelymunka: külföldi borokat és somlói Juhfarkakat állított párba Fiáth Attila nemzetközi borakadémikus. A vakon kóstolt párosítások nagyon izgalmas eredményeket hoztak, és nem egyszer fordult elő, hogy eltévesztették a vendégek vajon melyik tétel is a Juhfark. Somló emblematis bora ki-válóan szerepelt az osztrák Zöldvelteleni, a német Weissburgunder (avagy Pinot Blanc), a spanyol Albariño, az olasz Greco di Tufo, a görög Assyrtiko és a francia Chardonnay mellett, vagy fordítva is mondhatnánk: szépen szerepeltek a külföldi fajták a magyar Juhfarkak mellett. Ami tanulságként egyértelműen levonható, a Juhfarknak valóban ezer arca van, és ez nemzetközi szinten is megmutatkozik. (Nem mellel boros megmérettetéseken kapott elismerések formájában is.) A nap utolsó műhelymunkáján a Tornai pincészet boraiból kaphattunk vertikális kóstolót, 2019-ből indulva és egészen 2006-ig érkező.

Csupa válogatott, csúcscatégoriás – *top selection* – tétel, csodás érzékszervi élménnyel, rengeteg háttértartalommal és történettel, amiket Tormai úr színpadra termelt készséggel adott elő a fogyasztóközönség számára. Emellett Csonka Zoltán, a pincészet borásza is elemzést adott a kóstolt tételek tulajdonságairól. 2019 eszményi évnek számított szőlész-borászati szempontból, s ebből az évből egy prémium és egy *top selection* Juhfark bort is össze tudtunk vetni. (A prémium kategóriában redukzív és oxidatív eljárással is készítik a bort.) Az évjáratok közül nehéz is lenne kiemelni bármelyiket, hiszen – és ez szépen mutatja, hogy az ember a nehezebb körülmények között is nagyra hivatott – a szerencsétlenebb, sanyarúbb években is tudott kiemelkedő bor születni. A 2006-os ereklje mellett azonban nem mehetünk el szó nélkül. Nem csupán azért, mert a tétel még mindig remek élvezeti értékkel fogyasztható (dominálnak benne a kávé, kenyérhéjas és aszaltgyümölcsös jegyek), hanem mert ez még sólyompecsétes üvegbe töltött, amely üvegekészlet sajnos a vörös-iszap-katasztrófának esett áldozatul, így azóta sem találkozhattunk vele. Ezt a bort ráadásul Tormai Tamás még értékteremtő édesapjával, Tormai Endrével közösen készítette, akinek azóta is a szellemi örökségét viszi tovább.

Juhfarkkal kapcsolatos kérdés nyomán kiderült: ne gondoljuk, hogy mivel kényes fajtáról van szó, ne lehetne azt organikus módon megművelni. Tormai úr elmondása szerint legfontosabb e tekintetben a zöldmunka, és a megfelelő módjának és idejének megválasztása. Ami pedig az egész biogazdálkodással a cél, hogy megóvják azt a mikroflórát, ami a Somlón 3 millió év alatt kialakult, és funkciója szerint a szervetlen ásványok szerves élőlények általi hasznosítását teszik lehetővé. Az organikus gazdálkodást is ésszel kell azonban csinálni, nem tanácsos stabil, azaz hosszú le bomlási idővel rendelkező szervetlen szerekkel teleszórni a művelés alá vont területet.

* * *

Tornai Tamással, a Juhfark-fesztivál ötlet- és házigazdájával beszélgettünk a program értékeiről, a Somlón történt friss változásokról és a körvonalazódó kilátásokról.



Tornai úr már a megnyitó beszédében is megemlítette, hogy a rendezvény legnagyobb értéke, hogy találkozhatunk, hogy együtt vagyunk, megkóstoljuk az érdekes borászok borait és ők is egymáséit.

Természetesen mindig kellemes jó társaságban eltölteni az időt, ám itt ennél többről van szó. Annak a jelentősége magától értetődő, hogy a borvidék emblematis bora megismerjék – ha esetleg eddig még nem tették – az ide látogató vendégek, és vigyék jó hírért szerte a világban. Ennek legfőbb feltétele, hogy kiváló minőségű borokat, és a borhoz, borturizmushoz kapcsolódó magas szintű szolgáltatásokat biztosítsunk számukra. Ennek a kíváncságnak teszünk eleget azzal, hogy a Juhfark-fesztiválon közönség elé kerülő borok kétszeres elbíráláson mentek keresztül, méghozzá a borászok által zsűrizett vakon történt kóstolók során. Amellett tehát, hogy a borkedvelő közönség találkozik a borászokkal, s általuk a somlói terroirral, maguk a borászok is találkoznak egymással és egymás termékeivel. Ez a találkozás a központi eleme annak az eszmecserének, ami által el tudja helyezni a maga termékét a borkészítő, tanulni tud vagy épp tanácsot adni a másinak, valamint lehetősége nyílik közös terveket kialakítani, és az ezzel járó feladatokat megbeszélni vagy éppen kiértékelni. Ez igen magas fokon és hatékony formában történő kiaknázása úgy a verseny-szellemnek, mint a közösségi alkotó-fejlesztő tevékenységeknek és kapcsolódási rendszernek. Többen többre vagyunk képesek, az őszinte visszajelzések pedig ösztönzően hatnak a további fejlődéshez.

Milyen újdonságok vannak a Somlói Borvidéken?

A másik fontos eleme a sikerünknek, a somlói élővilág és terroir, melynek megóvása érdekében ökológiai termelésre állunk át. Ennek gyors és könnyed megvalósításáért a jogszabályoknak való megfelelés érdekében két programot indítottunk el. Az egyik az ökológiai gazdálkodásról szóló ingyenes képzés, amit a Hegyközség szervez. A másik, az érdekltség megteremtése érdekében létrehozott új kategória a termékleírásban, ami superior névre hallgat. Ebben

a kategóriában csakis ökológiai gazdálkodásban termesztett szőlőt szabad felhasználni, ráadásul a korábbi ötről négyre korlátoztuk a felhasználható fajták számát, ezek az Olaszrizling, a Furmint, a Hárslevelű és a Juhfark. Emellett jó pár olyan módosítást tartalmaz még az új termékleírás, melynek célja a minőség javítása, még akkor is, ha esetenként közben korlátozásokat oldunk fel. Példa erre az évjáratok házasítása tilalmának feloldása. Míg 2021-ben sokat kellett várni, hogy beérjen a szőlő és magas savakkal szüreteltünk, addig 2022-ben magas cukortartalom, gyors érés, és erősen lanyguló savak voltak a jellemzők. A kettőből viszont csodát lehetne tenni, amire az új termékleírás hamarosan lehetőséget ad, hiszen azt a közgyűlés elfogadta, és az Agrárminisztérium felé benyújtásra került. Az is nagy változás Somlón, hogy csökkent a termőterület, amit szomorúan veszünk. Tervünk viszont az, hogy változtassunk azon a lendületen, amivel új termelők jelennek meg, és esetenként nem a Somlóhoz és a borhoz kötődő érzülettel. Hiszen itteni gazdálkodóként, végső soron a Somlót adjuk el. Az egész természeti adottság – szépség, változatosság, terroir – évmilliók alatt alakult ki, került egyensúlyba. Ez a csoda, az idelátogatókra is hatással van, ők is e harmóniából kívánnak részesülni. A borásznak mi más feladata lehet, mint hogy ezt a harmóniát az emberekben elősegítse, erősítse? Ezt olyan munkával lehet elérni, ami nem elvesz a környezetből, hanem együttműködik vele. Az együttműködés alapja a megfigyelés és a megértés, majd pedig a környezeti rendszer – benne önmagunk – tiszteletben tartása, megóvása. Ezzel létre is jön az a szellemiség, az az érzület, ami miatt az emberek szívesen ellátogatnak ide, és ami mentén a helyi értékeket megtartó irányelveket és jogszabályokat ki lehet jelölni és meg lehet teremteni. Mindemellett borászati technológiákban, szőlőtermesztésben és számos egyéb aspektusban sokat változunk. Mégis meg kell őriznünk az alapértékeket és a fenntarthatóságot, ha szeretnénk, hogy jövőre is legyen Somló és somlói bor.

A Juhfarkünnepeken résztvevő pincészetek:

5 Ház Borbirtok,
Baráth Borműhely,
Barcza Pincészet,
Csetvei Pincészet,
Dobosi Pincészet,
Fehérvári Borbirtok,
Fekete Pince,

Hegedűs-Szabó Pincészet,
Kolonics Pincészet,
Kőfejtő Pince,
Kreinbacher Birtok,
Somlói Apátsági Pince,
Somlói Vándor Pince,
Szabó Pincészet,
Tomcsányi Családi Birtok,
Tornai Pincészet,
Zsirai Pincészet





MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2022

A verseny támogatója: a ŠKODA

SZERZŐ: DÉKÁNY TIBOR

A tavalyi jubileumi alkalom után idén immár tizenegyedik alkalommal került sor Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázatunk kiírására. Ahogy ezelőtt, idén is három kategóriát jelöltünk ki a birtokméreteknek megfelelően. A 10 hektár alatti birtokok a Kisbirtok, a 11–50 hektáros szőlőterülettel rendelkező borászatok a Középbirtok, míg az ezen felüliek a Nagybirtok kategóriában mérethették meg esztétikumukat és minőség iránti elkötelezettségüket.

a tavalyihoz hasonló módon kategóriánként az internetes szavazás 3-3 befutó borászatát emeltük be a legjobbak közé, így eleve olvasóink határozták meg az érmesek mezőnyét. Olvasóink a Facebook-profiljaik segítségével közvetlenül és egyszerűen tudták leadni szavazataikat. Az olvasói szavazatok alapján díjazásra ajánlott 3-3 szőlőbirtokot szerkesztőségünk

tagjaiból, az előző év első helyezettjeinek képviselőiből, valamint a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) szőlészeti és borászati tanszékeinek professzoraiból, emeritus professzoraiból álló zsűri látogatta sorra augusztus–szeptember folyamán, hogy a látottakat, tapasztaltakat kiértékelve, pontozva megszülessen a végeredmény. Minősítési szempontjaink természetesen változatlanok maradtak. Hat kategóriába

sorolva összesen 50 féle szempont alapján értékeltük a birtokokat 100 pontos rendszerben. Az ültetvény állapotára 20, a pincére 20, a borturizmus színvonalára 20, a borok minőségére 10, a kommunikációra 10, míg a harmóniára 20 pont volt az adható maximum. A Bor és Piac szaklap a MATE Budai Campusán megtartott eredményhirdetésen ismertette a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka 2022. évi győzteseit és helyezettjeit.

KISBIRTOK KATEGÓRIÁBAN A MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2022 CÍM GYŐZTESE: A CSOPAKI PETRÁNYI PINCE

Csopakon a Szitahegy oldalában, 210–220 méter tengerszint feletti magasságban épült ki a Petrányi birtokközpont, melynek öles méretű borpincéjét nem más, mint Heimann Ferenc mester építette ünnepire, kupolásra. A pincészetet 2000-ben avatták fel, az eleinte hobbinak indult boráskodás termékei kezdetben alig voltak hozzáférhetőek, mivel csak üzleti partnerek részére adták. A minőséget azonban már kezdetben fémjelmezte, hogy a 2003 októberében első alkalommal megrendezett Nemzetközi Olaszrizling Borversenyen a zsűri különdíját 2002-es boruk érdemelte ki. Ez egy kis birtok, ahol az egyetlen lehetséges színvonal a tökéletesség. Petrányi István egész életét a rendkívül precíz munkavégzés, és a minőség megkövetelése jellemezte, így a birtok kialakításában, a szőlőápolásában és a borkészítésben is a legmagasabbra tette a mércét saját maga, és munkatársai számára is. Ahogy az jellemző az egész Balaton-felvidékre, a vezető fehér fajta az Olaszrizling, ami 1,2 hektáron dominál. A pince feletti 1 hektáros területen lévő Tramini tábla felét átvoltották Furmintra, mivel előbbi szőlőfajta napjainkban nem divatos. Az oltás remekül sikerült, 96%-ban megfogant, így aztán a Badacsonyi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet tanácsai és felügyelete mellett a mintegy fél hektáros Cabernet Sauvignon tőkéiket is átvoltatták Malbec-re,



ami szintén nagyon jól sikerült. Ezzel szépen megnövekedett a borászat kékszőlő-profilja, amelyben azért még a Shirazé a vezető szerep 4,3 hektáron. A tulajdonos úgy gondolja, hogy a nála készült borok azért tudják olyan szépen megőrizni a savakat, mert az ültetvény feletti erdőből minden éjjel hűvös levegő áramlik a szőlősorok közé. Ottlétünkkor az ültetvényen a zöldmunkákat példamutatóan látták el, a rendkívüli szárazság dacára a fürtök jó kondícióban vártak az érésre. Gyomirtó helyett kapát-kaszát használnak. A saját ültetvény mellett rozé alapanyagként mintegy 1,5-2 hektár területről vásárolnak fel szőlőt.

A szőlőültetvény alatt még egy mandulás kert teszi teljessé a birtokot. Ott jártunkkor megtekinthettük a Bene dűlőben azt a 2 hektáros területet, amit idén tavasszal telepítettek. Petrányi István itt, ahol a szőlőterületet vikendház telekárban adják, újabb óriási lépést tett a szőlő, mint a balatoni táj nélkülözhetetlen nemes tájalkotó elemének revitalizációja érdekében, a terület ugyanis korábban már teljesen elparlagosodott, bebokrosodott. Nem volt egyszerű az oltványok életben tartása, hiszen egy csepp eső sem esett június 10. óta, ezért aztán hidrofúróval öntözték az ültetvényt, alkalmanként 5-6 liter vizet juttatva egy-egy szőlőtő gyökérzetéhez. A fokozott odafigyelés megtette a hatását, a Malbec ültetvény nagyszerű kondícióban volt látogatásunk alkalmával. Petrányi István gyakorlatilag a kistermelők számára egyetlen működésképes modellt valósította meg, kisgazdaság csak úgy élhet meg, ha termékeit maga értékesíti. Ez az Ausztriában heurigerként mintaszerűen létező szisztéma nálunk is teret kellene, hogy hódítson, hiszen a szőlő felvásárlási árai idén is alulmúlhatnak minden várakozást. A birtok szőlőit 120 gyurgyalagból verbuválódott testőrség óvja a kártevőktől. Petrányi István ugyanakkor Csopak szőlőterületét óvja attól, hogy lakótelepet építsenek a helyére. Mindannyian nemes feladatot látnak el.



KISBIRTOK KATEGÓRIÁBAN MÁSODIK HELYEZETT: GARAI PINCE (ALSÓNYÉK)

idén debütált a legszebb birtokok jelöltjeinek élbolyában a Garai Pince a Szekszárdi borvidékről. Ez a név arra felé nem hangzik rosszul már azért sem, mert a Garai tér a város centrumában helyezkedik el, a hasonló elnevezésű történelmi borpince közelében. Ez a Garai Pince azonban a megyeszékhelytől délre található, Alsónyék térségében. A mecseknádasdi eredetű család nem is olyan régen, 2013-ban vásárolt meg egy 1,5 hektárnyi területet a borvidék déli nyúlványán, a Nyéki-hegyen. Ennek egy részét régi telepítésű Kékfrankos, másik részét új telepítésű Cabernet Sauvignon képezte. A család nagy energiákat vetett be a birtok kialakításába, ami azt jelentette, hogy párhuzamosan kellett fejleszteniük a szőlőterületet és a birtokközpontot. Szerencsére a család tökéletes összhangban dolgozott azért, hogy a kezdetben hobbinak tekintett borászkodásuk egyre magasabb célokat tűzzön ki maga elé mind minőségi, mind mennyiségi téren. A szőlőterületüket évről-évre bővítették, az induló mintegy 1,5 hektár mellé lépésről lépésre 0,2 hektár Syrah, 0,3 hektár Merlot, 0,25 hektár Cabernet franc, 0,25 hektár Kékfrankos, végül 1 hektár újtelepítésű Cabernet Sauvignon került. A birtokméret terén az 5 hektárt tűzték ki elérendő, és megtartandó célként. 2014-ben egy Leader-pályázat elnyerésével belevághattak a présház felújításába. A telken egy klasszikus arányú, igényesen kialakított épület állt. A gazdag néprajzi kultúrával rendelkező Sárközben élő és



gazdálkodó családok részére presztízskérdés volt, hogy szőlőjük és présházuk legyen a szekszárdi hegyvonulaton. Mivel a távolság a falu és a hegy között több, mint 10 kilométer, a szőlő művelésére úgy volt lehetőségük, hogy alkalmanként néhány napra kiköltöztek a hegyre. Ekkor szekérre ült a család és kihajtottak a hegyre így ezeknek a présházaknak az istálló is szerves részét alkotta. A Garai család által megvásárolt épület is egy ilyen nemes egyszerűséggel, esztétikus arányrendszerben hagyományosan kialakított épület. A manzárdban hangulatos és ötletes megoldásokkal izgalmas belső teret, egy kóstolót hoztak létre. 2018-ban aztán egy 30 méteres új pinceágot építettek ki, ami hosszú távra megoldotta a borok érlelésének kérdéskörét.

A technológia és a pince mérete korlátozott mennyiség feldolgozását teszi lehetővé, így a családi pincészet garantáltan kézműves borok készítésére hivatott. A tulajdonos Garai Zoltán fia, Ákos már végzett borász, van elképzelése arról a borstílusról, amit képviselni szeretne. 2018-ban egy további jelentős fejlesztési lépés is megvalósult, ugyanis elkészült a borterasz is, ahol egy egész busznyai társaság vendégül látására nyílik lehetőség. Hogy jó úton vannak, azt sok más egyéb mellett az is bizonyítja, hogy a 2017-es Berliner Wine Trophy-ról aranyérmek garmadáját hozták haza. A szortimentjük teljessé tételére felvásárolt fehérszőlőből a Nyéki-hegyen termett Zöldvelteleni, Chardonnay és Olaszrizling is került a 2018-os évjáratból a palackjaikba. Rozéból többféle is található választékukban a „Flamingótól” az „Ákos” Syrah rozéig. Sillerük is szép, természetesen azonban a legmutatósabb darabjaik a vörösbor cuvée-ik, ebben is csúcstermékük a Tauninger Cuvée, ami csak a legjobb évjáratokban készül nagyjából 1/3-1/3 Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, valamint Syrah házasításával. A Garai családi pincészet szép példája annak, hogy erős akaratú és összefogással milyen nagyszerű, életképes családi mintabirtokot lehet teremteni a semmiből. Nagy minőséget képviselő boraikkal, hangulatos borteraszukkal a szekszárdi dombhát egyik legvonzóbb állomáshelyévé válhatnak hamarosan – a jelek szerint már idén – amikor kiépül a hozzájuk vezető aszfaltút is.



KISBIRTOK KATEGÓRIÁBAN HARMADIK HELYEZETT: KINCSEM KASTÉLY SZŐLŐBIRTOK (TOLCSVA)



atokaji Kopasz-hegy és a sátoraljaújhelyi Sátor-hegy közötti távolságnak nagyjából a felezőjében található a tolcsvai Zsadány-hegynek az a nyúlványa, melynek díszé a Kincsem-kastély. A kastély teraszáról körbenézve úgy érezhetjük, hogy a Tokaj Borvidék szívében vagyunk, hiszen jobb-kéz felől a tokaji Kopasz-hegyet látjuk a horizonton, míg balról a sátoraljaújhelyi Sátor-hegyet. Egyedülálló panoráma, mely az időjárási helyzet alakulásának függvényében folyamatosan változik, ahogy a páratakaró alakul a Bodrog völgyében. A Kincsem nevezetes pont egy nevezetes borvidék központjában. A Kincsem-dűlő az egész borvidék egyik legrangosabb dűlője, a tolcsvaiak számára szinte státuszszimbólumnak számít, hogy legyen benne területük. Miért? Annak nagyon sok összetevője van. Elsősorban stratégiai ponton van, ahogy már említettük, a Tokaj-Sátoraljaújhelyi tengely központjában. Ennek a hegyornak nagyszerű a kitettsége, izgalmas a talajösszetétele, és mivel lehúzódik a Bodrog felé, a folyó kedvező páráképződési folyamatai elősegítik az aszúsodást. Ennek a stratégiai pontnak kétségkívül a Kincsem kastély a koronája, ez adja meg igazi rangját. A Kincsem-dűlő egy csaknem 200 méteres Adria feletti magasságú andezit-trachit kőzetű hegytető déli-délnyugati fekvésű oldala. A filoxeravész követően báró Waldbott Frigyes vásárolta meg a birtokot, és az 1896

őszén újratelepítés során azt remélte, hogy ez az új szőlője lesz a kincse, ezért nevezte el „Kincsemnek”. A báró leírásában az is szerepel, hogy az első szőlővesszőket ő maga, felesége és gyermekei saját kezükkel ültették el. Báró Waldbott Frigyesnek Zemplénben összességében mintegy 12 ezer

hektár területe volt, Tolcsvát fellendítette, szinte a teljes lakosságot ellátta munkával. Ő tervezte és építette a Palladio-villákra emlékeztető kúriát is. Az épület a második világháborút követően folyamatosan pusztulni indult, valamint a fosztogatók sem kerülték el. A kúria a privatizáció folyamán francia kézbe került, az örökösöktől végül Matyasovszki István vásárolta meg, aki szőlész-borász szakmérnöki végzettséggel is rendelkezve egy nemzetközi cég értékesítési igazgatójaként úgy érezte, hogy valódi, egyedi értéket szeretne teremteni. Az épület addigra tragikusan lepusztult állapotba került, a nagyterem szarufáinak felét kiszerezték, kilopták, csoda, hogy nem omlott be az egész emelet.

Az új tulajdonos rendkívüli energiákat mozgósított, hogy az épület visszanyerje eredeti szépségét, ráadásul mindezt felszerelje a 21. század igényességének megfelelő kényelmi berendezésekkel. Az 540 négyzetméteres épületben 12–16 fő részére készült szálláshely. Működik bisztró is, a szezonban állandó nyitvatartással, vinotéka, valamint egy óriási rendezvényter is gálaestek, borbemutatók, borvacsorák, esküvők lebonyolítására. A Kincsem-kastély, melyhez a tulajdonos a dűlőből egy 4 hektáros birtokot alakított ki, a Tokaji Borvidék emblematisztikus épülete, amely tovább erősítette a borvidék presztízst.

A pincészet 2014-es birtokbora egy legendás tétel, hiszen a térséget jégverés érte, úgy nézett ki, hogy az egész évjárat elvészett. Ám a természet hihetetlen erejének köszönhetően a szőlő valahogy mégiscsak összeszedte magát olyannyira, hogy termésből a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa által szervezett borversenyen a „Legszebb Magyar Fehérbor” kategória győztes bora készült. Megsüvegezendő teljesítmény, hogy Matyasovszki István mellett, hogy felépített egy kiváló birtokot, ahol a világ bármelyik borversenyén 95+ pontokkal értékelhető tokaji borokat készít, óriási volumenű hozzáadott értékkel tette gazdagabbá a Tokaj Világörökség épített környezetét.



KÖZÉPBIRTOK KATEGÓRIÁBAN A MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2022 CÍM GYŐZTESE: HETÉNYI PINCÉSZET (SZEKSZÁRD)



Hetényi János eredeti végzettsége építésmérnök, aki 1992-ig képzettségének megfelelő vezető munkakört töltött be. Ám ekkor részben kényszerből, részben hobbiból, részben meggyőződésből váltott, és kikötött gyerekkori szerelme, a szőlő- és borkészítés mellett. Birtokának kialakításakor a természetközelség vezérelte lépéseit. Még a hordónak való fákat is ő maga jelölte ki a Mecsekben, melyekből 4-8 éves szárítási procedúrákat követően kerülnek kialakításra a bortároló eszközök. Hetényi János mérnöki alaposággal ugrott bele a borkészítésbe is. A mai MATE, akkori Corvinus Egyetem szőlészeti, borászati tankönyveit áttanulmányozva magabiztos tudást szerzett, amit azóta is töretlen lendülettel kamatoztat. Hetényi János pincészete két lábon áll, ültetvényeik nagyrészt a szekszárdi hegyvonulat decsi részén vannak, míg birtokközpontjuk az ország egyik legszebb településén, a Mecsek erdőszorújával övezett Mecseknádasdon található. A szekszárdi birtoktest központja a Decs közigazgatási területéhez tartozó, egykori Dani Lajkó-tanyán van. Ez egy 1887-ben elkészült tekintélyes épület pincével, ami

egyben igényesen, a sárközi népművészet motívumaival díszített berendezéssel kialakított közösségi térrel komplett vendéglátó egység is. A mecseknádasdi birtokközpont terebélyes, dúslombú fákkal övezett festői környezetben található. Az épületben az alsó szinten helyezkedik el a pincészet, a földszinten a vendéglátó-éttermi résszel, az emeleteken igényesen kialakított szállodai területtel. Az épület feletti hegyoldalon egy kis szuszogón felkapaszkodva egy meglepően hosszán elnyúló pincével ellátott turistaház is áll, mely felett kilátóterasz fogadja a látogatókat. Ma már évi százazres palackszám felett forgalmaznak, miközben vendéglátással kapcsolatos tevékenységük is egyre inkább szer-teágazó Mecseknádasdon, itteni központjuk fontos állomása a „Baranyai Élménykörútnak”. Hetényi Jánosnak két lánya van, a nagyobbik Emese, aki a borászati tevékenységet viszi tovább, míg a kisebbik az építőipari cég továbbvitelében lát frissen végző építésmér-nökként fantáziát. A Szekszárdi 40 hektáros birtokukból 21 hektáros területük van az Aranydomb decsi, míg 20 hektárjuk az alsónánai részén. Az

ültetvény átlagéletkora 15 év, legöregebb tőkéik 1978-as telepítésűek, míg a legfiatalab-bak nemrég fordultak termőre. Az Aranydom-bon fehér szőlőjük is van, Olaszrizling és Irsai Olivér, de a többség természetesen kékszőlő. 6 hektáron Kékfrankos, 4 hektáron Cabernet Sauvignon, míg kisebb részben Kadarka, Merlot, és Bíborkadarka. Ezen kívül terem még a Kadarka P9-es klónja, Shiraz, Pinot noir, Merlot és Kékfrankos. Mindez alacsony kor-donon, váltócsapos műveléssel. Ültetvényeik mintaszerűen műveltek. Szigorú természet-kezelést alkalmazva tőkénként 1-1,5 kilo-grammra csökkentik a mennyiséget, bizonyos fajtáknál a csúcscrészeknél lecsipik a fűrtöt. A Hetényi Pincészet borai folyamatosan előke-lő helyen végeznek az aktuális borversenyeken. Így legutóbb a Pécsi BoroZó által szervezett TOP25, négy borvidék legjobb borai között, vagy akár a Magyarországi németek legjobb-jai között. Kadarkájuk rendre aranyérmes a Nemzetközi Meghívásos Kadarka Borverse-nyen. A Hetényi Pincészet kulturális misziót is betölt, regionális borversenyeknek, illetve előadóművészi estéknek is színtere. Szervezi a Kincsház borbarangolót, valamint a szeptemberi Nyitott Pincék akciót.

KÖZÉPBIRTOK KATEGÓRIÁBAN MÁSODIK HELYEZETT: DOBOSI BIRTOK (SZENTANTALFA)



a Dobosi család ősei már az 1700-as évek elején is Szentantalfán éltek és munkálkodtak. Politikai rendszerek, támogatott és akadályoztatott gazdálkodási formák jöttek és mentek, a család helyben maradt és kitartott. Biztak a Balaton-felvidéki táj megtartó erejében, a környezet lehetőségeiben, és saját szorgalmukban, a munkába vetett hitükben. Túléltek a korlátozásokat, és napjainkra végre kiteljesedhettek. A Dobosi Birtok maga a természetes életforma, egy helyi család normális létformája, és egyben gazdálkodási módja. Felelősséggel viseltetve környezetük iránt biogazdaságot hoztak létre, méghozzá azért, mert úgy vélik, hogy utódaik is ezen a földön fognak majd gazdálkodni, ezért óvatosan kell bánni a kemikáliákkal, nem szabad elmérgezni a talajt. A családfő, Dobosi Dániel mindig is a természetben érezte jól magát. Fiatalkorában traktorosként dolgozott a földeken, és amikor lehetőség nyílt rá, családi birtok kialakításába kezdett. Ahol öt gyerek van a családban, ott majd csak rányílik az esze egyiknek, másiknak, hogy csatlakozzanak, folytassák és erősítsék a gazdálkodást. Az édesapa számításai beváltak, több fia is ráharapott a példára, és – bár korábban nagyívű vargabetűket tettek meg – csatlakoztak a családi gazdasághoz, fokozatosan megtalálták benne a helyüket, szerepüket. Dobosi Győző már gyerekkorában borfelismerő versenyt nyert, így hamar kiderült a borászkodáshoz való affinitása, melynek következtében napjainkra már nem csupán

a családi birtok, hanem egyúttal a Balaton Kör vezetésében is főszerepet vállalt. A világhárvány idejét úgy használta ki a családi borászat, hogy mertek nagyot álmodni, és egy új, teljesen modern birtokközpontot építettek fel a település nyugati részén, ahonnan szemet gyönyörködtető kilátás tárul a Balatonra. A Széchenyi 2020 vidékfejlesztési program keretében mintegy 40 millió forintot nyertek birtokfejlesztésre. Az építési alapanyagok árának gyors emelkedése miatt már-már úgy nézett ki, hogy ez az összeg nem lesz elegendő a Dobosi család régen dédelgetett álmának megvalósítására, ám példás helyi összefogással közösségi finanszírozás eredményeként 90 támogató segített a projekt befejezésében, akik egytől

egyig mind törzsvásárlók és barátok. Ennek megfelelően létrejöhettek az új birtokközpont, melyben 9 szobás hotellel, 70 fő fogadására alkalmas új vendéglátó egységgel a rendezvényturizmus felé is nyitottak. Ráadásul a jó borok mellé már annak megfelelő remek ételek is párosultak a vendéglátásban, hiszen a gasztronómiai irányítást Deutschmann Klaus vette át, aki több Michelin csillagos étteremben is dolgozott korábban Ausztriában, és mint ilyen, a Balaton-felvidék legnagyobb tekintélyű séfje. A Dobosi Birtok jelenleg 27 hektáron gazdálkodik, míg további 5-6 hektárról vásárolnak fel szőlőt. Fő fajtáik a fehér szőlők közül az Olaszrizling, a Chardonnay, a Szürkebarát, a Kéknyelű, a Juhfark, valamint a Sauvignon blanc. A kékszőlők között pedig a két Cabernet, valamint a Merlot mellett a Syrah, a Pinot noir, illetve a Kékfrankos jelentik a kínálatot. Boraik folyamatosan sikereket érnek el, 2021-es Juhfarkjukat a legutóbbi megmérettetésen az Országház Borárává választották. A Dobosi Birtokközpont fejlesztése során nemrég készült el a panoráma wellness, ahol a jakuzziból akár kevésbé barátságos időben is lehet gyönyörködni a Balaton szépségében. Remélik, hogy minél többen megismerik a tó szépségének változatosságait. Idén készült el az a 2100 tő francia levendulató telepítésével létrehozott színpompás kert, ami tovább emeli a borászat környékének szépségét.



KÖZÉPBIRTOK KATEGÓRIÁBAN HARMADIK HELYEZETT: GÜNZER CSALÁDI BIRTOK (VILLÁNY)



tartalommal. A talaj függőleges irányban tagolt, így különböző összetételű talajrétegek figyelhetők meg. A helyenként igen meredek (20-25%-os) lejtőkön magas minőségű szőlő termeszthető. Nem véletlen, hogy az Ördögárokban területtel rendelkező borászoknál a csúcskategória innen származik. A pincészetnek 5,6 hektár saját ültetvénye terem itt. Termesztett

ültetvény 2,20x0,8 méteres térállással került kialakításra, tőkénként 5-5 fűrtöt hagynak fenn, ami ezt követően igen koncentrált tartalommal érik be. A mintegy 8,2 hektáros ültetvénynek a Bocor-dűlőn a Kékfrankos a bázisa, ami a területnek nagyjából a felét teszi ki. Ezen felül 1-1 hektáron Pinot noir és Shiraz, 2 hektáron kisfűrtű Portugieser, 0,6 hektáron pedig Kadarka terem. A családi birtoknak ezen kívül még 5 hektáros területe van a Csillagvölgyben, 3 hektárja a nagyharsányi Dobogóban.

A családi pincészetnek nemrég készült el Leyer-féle kéregfal technológiával az 1000 m²-es feldolgozója, amelyben élmény sétát tenni. A feldolgozóban elkülönítve került kialakításra a vörösbor és a fehérbor feldolgozótér, továbbá a palackozó, a kész-áruraktár és a hordótér. A fejlesztések most is folyamatban lennének, ha a pandémia nem akasztja meg a 12+12 szobás panzió, és a hozzá tartozó 200 m²-es rendezvényter kialakítását. A Günzer családi birtoknál a felnövő generációk egyre komolyabb részt vállaltak a feladatokban, így Norman irányítja a bel- és külföldi értékesítést. A birtok több lábon áll, az idegenforgalom, dűlőtúrák szervezése is egyre népszerűbb.



a Günzer Családi Birtoknak három fő területe Villány emblemikus dűlőiben található. A Jammertal szívében lévő mintegy 4 hektáros birtoktest 2,3 hektáros része a legfelső szegmensben makroteraszokkal van kialakítva, ahol a klasszikus Cabernet franc – Merlot párosítást telepítették. Ez az ültetvény annyira esztétikus eleme Villány emblemikus dűlőjének, hogy már ránézésre biztosan érezheti az ember, hogy innen csakis csúcsminőségű borok származhatnak. A borász szerint az innen származó borokra az olajosság jellemző.

Az Ördögárok dűlőkatlanának revitalizációja jelentős részben a Günzer családnak köszönhető. Ezt a területet az 1970-es években kivonták a szőlőművelésből, hiszen nagyüzemi keretek között nem volt művelhető. Az elmúlt időszak legnagyobb meliorációs programja itt valósult meg az 2000-es évek elején. Hat villányi borász meglátta a lehetőséget és Günzer Zoltán vezetésével megkezdődtek a munkálatok. A fél éven keresztül dolgozó földmunkagépek – számítások szerint – több mint 1 000 000 m³ földet mozgattak meg a végeredmény elérése érdekében.

A terület egy hatalmas déli irányba nyíló katlan. A meleg, magas páratartalmú levegő a völgyben megreked, ezért egészen egyedi mikroklima alakul ki. A hőmérséklet itt 3-5 Celsius fokkal magasabb, mint az átlag villányi területeken. Az Ördögárok-dűlő mészke alapú, helyenként lösz és vörösgyag

szőlőfajták: Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon. Günzer Zoltán szerint az Ördögárok boraira az érett tannin a jellemző. A látvány élvezetét jelentős mértékben növelte, hogy az Ördögárok tetején található feszületnél a nagy melegben egy-egy pohár jéghideg rozéval koccinthatunk. A Günzer Családi Borászat harmadik ékköve a Bocor-dűlőben van. Itt 2004 telén kezdődtek meg a munkálatok majd 2006-ban már el is telepíthették a szőlőt. Az

NAGYBIRTOK KATEGÓRIÁBAN A MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2022 CÍM GYŐZTESE: JAMMERTAL BORBIRTOK (VILLÁNY)

nem kisebb személyiség, mint Dr. Habsburg Ottó avatta fel Európában egyik legnagyobb és legmodernebb, bortrezsorral is ellátott borászati látogatóközpont-komplexumát. A Jammertal borászati központja a 2004 őszén megépült világszínvonalú feldolgozó kiegészítéseként készült, egy grandiózus borászbírodalmat eredményezve. A feldolgozó és raktározó részek mellett lenyűgöző méretű (270 m²) lovagterem, meghitt hangulatú kazamatatermek, elegáns kóstolótermek és professzionális sommelier szobák is kialakításra kerültek. A földalatti bortrezor 180 cellájában összesen 640 trezorszekrény van, melyekben nagyságtól függően mintegy 100-400 palack bor tárolható. Lift segítségével juthatunk a tetőteraszra, ahonnan a villányi tájra, elsősorban a szemben emelkedő Jammertalra és Sterntalra legszebb a kilátás. Tájécsztétikai, urbanisztikai szempontból elsősorban azt kell kiemeljük, hogy a pincészet telepítése, elhelyezése példaadó módon sikerült. Mindhárom – Vicencz Ottó által tervezett – épület a Nagyharsány felé vezető út déli oldalára került, így nem takarja el, nem zárja le a villányi szőlőhegyeknek a Jammertaltól a Szársomlyó hegyig feltároló látványát. A tökéletes elhelyezés mellett

az épületek formai kialakítása is igen megnyerő. A posztmodern építészet sziporkázóan látványos elemeit ötvözi úgy, hogy valódi élményt jelent ide belépni. Az egyedi belsőépítészeti megoldások Kotaszek Tibor munkáját dicsérik. Ami azonban kívülről nem látható – lévén, hogy a föld alatt van – az talán még inkább lenyűgöző, hiszen a földalatti borkatedrális és labirintus a hazai pinceépítészeti legesztétikusabb hagyományait hordozza, amit egyébként az építőmester Heimann Ferenc személye is garantál. A Jammertal szőlőbirtoka Hegyszentmártontól Palkonyáig mintegy 100 hektárt foglal magában. A Jammertal borainak minőségére Nagy Zsolt szőlészeti vezető, valamint a 4-5 éves



francia- és tengerentúli borászati gyakorlattal rendelkező, elmélyült tudású Kövesdi Zsófia borász ambiciózus és elkötelezett

munkája jelenti a garanciát. A Jammertal-birtok vörösborai tökéletesen érett szőlőből készülnek, bársonyosak, gyümölcsösek, rendkívül koncentráltak és erőteljes terroir-hangsúllyal bírnak. Nem csoda, hogy 2015-ös Cassiopeia boruk Brüsszelben a Concours Mondial de Bruxelles 2021 megmérettetésén a világ legjobb vörösborra díjat zsebelhetett be. Látogatásunk során egyre inkább elmélyült az az érzésünk, hogy ez a borászat Európa első vonalához tartozik.



NAGYBIRTOK KATEGÓRIÁBAN A MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2022 CÍM GYŐZTESE: SZELESHÁT SZŐLŐBIRTOK (BÁTASZÉK)



maga a szekszárdi borvidék szívében helyezkedik el, a szőlősorok a széliránynak megfelelően kerültek kialakításra, ami számos előnnyel jár, így például szőlőmoly egyáltalán nem telepszik meg a fürtök között. A 2001-ben megkezdett szőlőtelepítések 2019-ben fejeződtek be, amivel kialakult a mintegy 60 hektáros birtok, melyből 54 hektár művelt szőlő. Fő fajtájuk a Kékfrankos, ami 22 hektárt foglal el, a Merlot, amely csaknem 20 hektárt, valamint a Cabernet franc, ami 7 hektárt borít. Kiegészítő fajtáik a Kadarka, a Pinot noir, a Syrah, valamint az Olaszrizling. A birtok jelképe az oroszlán, mivel a birtoképítés során elsőként megvásárolt Nyéki-hegyi présház kapujának díszé volt egy bronz oroszlánfej. Ez aztán később felkerült a borok etikettjeire is, sőt egyik borukat is erről, a birtok totemállatáról nevezték el. Az Oroszlán cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot, Kékfrankos, valamint Pinot noir alkotja tökéletes harmóniában, amihez utóbbi szolgáltatja a fineszt.

A borászati központ a Széchenyi 2020 pályázatban elnyert anyagi támogatás segítségével kapta meg végső formáját. Az új épületrészben a legkorszerűbb vörösborra specializált erjesztő- és érlelőtartályok kerültek beszerelésre. A speciális barikkordók öt szinten töltik ki az épület belmagasságát, lenyűgöző térelményt nyújtva az odalátogatók számára. A borászat egyébként is esztétikus látványát emeli az az impozáns oroszlánszobor, mely Szőke Gábor Miklóstól származik, aki a nagyszerű Fradi-sas, és megannyi más emblemikus állatszobor alkotója Budapesttől Atlantáig. Kiépült egy látványos birtok a Szekszárdi Borvidék közepén, amely már az ezredfordulót követő években rangot vívott ki magának a nagytűzű vörösborok között, elsősorban a K2 népszerűségével. A Szeleshát Szőlőbirtok azóta is tovább fejlődött, nem csupán szolgálati alkalmazza a Szekszárdi-borvidék önmeghatározásával kapcsolatos előírásait, hanem motorja a borvidékkel kapcsolatos gondolkodásnak, a borvidék újjáformázandó definíciójával kapcsolatos műhelymunkának.

általában, ha egy földrajzi megnevezésben szerepel a „szeles” kifejezés, az olyan térségre utal, ahol különösen erős a széljárás. Itt a déli kitettségű domboldal könnyen felmelegedik, ami a völgyesség hűvösebb, és az Alföld száraz meleg levegője között állandó légmozgást indukál. Ez a szőlő szempontjából nagy előny, hiszen a reggeli pára, vagy esők által okozott nedvesedés hamar kiszárad a leveleken, fürtökön. Nem csoda, hogy a térség kedvező adottságait már meglehetősen korán felismerték, hiszen a kelták már bizonyítottan foglalkoztak szőlőműveléssel a dombháton. Később a benecések vitték tovább a szőlőkultúrát, és még a török hódoltság alatt is ügyesen lavírozva az adott politikai és gazdasági útvonalak között, stabil bevételi forrást tudtak biztosítani a környék lakosainak. A szőlőművelés fennmaradt a Habsburg időkben is, ekkor már a bevételekből a Collegium Theresianum működését finanszírozták. Aztán csapások egész sora indult meg a filoxéra járvánnyal, majd a világháborúkkal, mígnem a térség szétaprózódott, a szőlő kipusztult, a dombok elbokrosodtak, beerdősültek. 1998 volt az az esztendő, ami megálljt parancsolt a csaknem évszázados pusztulási

folyamatnak. Szekretár János 1981-ben diplomázott, Tiffán Ede mellett kezdett dolgozni, tőle tanulta a szőlészet, borászat iránti alázatot, a szakma szeretetét. Később rábízták egy 200 hektáros új telepítést Bátán, ami egész embert követelt, oda is kellett költözni a munka közelébe. Szekretár Jánosnak és feleségének, akivel együtt végzett, és így a családon túl a szakmai kapcsolat is összefűzte őket, megtetszett a környék, a Szekszárdi-dombságnak ez a déli csücske, és a privatizáció idején megtakarított pénzükön megvettek egy alsónyéki régi présházat, amihez kapcsolódva a Szeleshát-dűlő környezetében kezdtek neki a birtoképítésnek. Több mint 50 tulajdonostól vásároltak össze kisebb parcellákat, évről évre bővült a területük. A birtoképítés folyamatában egyre hangsúlyosabb szerepet vállalt magára Krajcsovics László, aki – miután a Szekretár család visszavonult egy kisebb birtokra – kiteljesítve álmait monopol helyzetbe kerülve teljeskörűen irányítja a birtokot, amely mára országos hírnévre és megbecsülésre tett szert. A birtok három nagyobb területi egységből áll, a Belső Szelesből, a Kerek-hegyből, illetve a Gubacz-hegyből. Az ültetvény



NAGYBIRTOK KATEGÓRIÁBAN HARMADIK HELYEZETT: SOL MONTIS BORÁSZAT (GYÖNGYÖSTARJÁN)

amátrai borvidéken az utóbbi években nagy változások vannak folyamatban. A borvidék sikereinek egyik motorja Kovács Zita, a hegyközség elnöke, a Sol Montis borászat résztulajdonosa. A változások egyik indikátora a tavaly és idén is olvasóink által a legszebb borászatok közé választott Sol Montis, a Mátra reprezentánsa. Kovács László 1997-ben alapította meg egyéni vállalkozását, az Agrion West Kft-t, 2000-ben már tíz hektárról szüretelve beindította a palackos borértékesítést, 2011-ben aztán 70 hektárra bővültek, majd 2016-ra a jelenlegi, nagyjából 110 hektáros nagyságára nőtt a birtok, hogy aztán egy sikeres 2018-as pályázatot követően felépülhessen a borászati központ is azon a területen, melyet korábban Gyöngyöstarján ipari zónájának jelöltek ki. Borászati központjuk a napjainkra jellemző borászatkiakítási koncepcióknak megfelelően épült fel minimalista stílusban. Egyetlen hatalmas térben sorjáznak a 4000 hektoliter kapacitást biztosító hűthető-fűthető koracél tartályok, ahol a feldolgozóter az aktuális teendők által diktált céloknak megfelelően saktáblaszerűen folyamatosan alakítható. A 2000 m²-en felüli belterületben a tartálytérén kívül külön helyiséget kapott a palackozó, valamint a készáruraktár. 2020-ban már ebbe az impozáns, a korszerűségnek megfelelően kialakított borászati központba érkezett a szüret. A fő motivációt az jelentette, hogy Kovács László lánya, Zita is ebben a családi vállalkozásban találta meg legfőbb kibontakozási lehetőséget. Így jöhetett létre a Kovács és Lánya Borászat, mely az új központ után új nevet is kapott, így az elmúlt év novemberétől már Sol Montisnak hívják. Kovács Zita jelentős részt vállal a borászat feladataiban, ő viszi a beszerzéssel,

értékesítéssel, marketinggel kapcsolatos ügyintézés. Már az új borászat kialakításában is meghatározó szerepet töltött be. Míg édesapja egy hagyományos pince-borozót képzelte volna a borászat mellé, végül Zita elképzelésének megfelelően földfelszíni, modern kialakítást kapott a borbemutató rendezvényterem, ahonnan látványpinceként bepillantás nyílik az üzemi területre is. Hogy mennyire ügyes szervező erővel rendelkezik, bizonyítja, hogy napjainkra öt választották a Mátrai Hegyközség elnökévé. A birtok szőlészeti munkálatait Angyal Gábor irányítja. A szőlőfajták terén a fehérek viszik a prímet, ezen belül is a Szürkebarát, a Zenit, a Tramini, a Sárga-, valamint az Ottonel muskotály, az Olaszrizling, a Viognier és a Zöldveltelini. A kékszőlők közül a Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc nagyobb mennyiségben, a Sangiovese, Syrah, Tempranillo, Malbec, Pinot Noir kisebb területen van jelen. Mindez középmeleg kordonon.

A Sol Montis Borászat termékei ország-szerte népszerűek. A megbízható minőség mellett ehhez jelentős mértékben hozzájárul az, hogy palackjaik etikettje rendre igen szellemes, a borok mögötti apró történeteket mesél el. Ilyen a Kisfrancia, ami a benne rejlő Sauvignon blanc mellett a térség egykor népszerű alakjára is utal. A pincészet Olaszrizlingje elképesztően koncentrált tétel a Barnatanya-dűlőből prémium minőségben. A Fajzatpusztán termelt szőlőből származó 2020-as Ördögfajzat egy könnyed, üde bordeaux-i házasság, mely reduktív körülmények között érjed, ám legalább négy hónapot érlelődik hordóban. Mintaszerűen ápolat ültetvények, nagy minőségű borok, folyamatos innováció, tökéletes felszereltségű borászat, ezek a Sol Montis fő jellemzői. A látogatás során a zsűri minden tagja meggyőződött, hogy olvasóink jól választottak. Amennyiben a Mátra ilyen hatalmas léptekkel fejlődik, akkor hamarosan a világ élvonalába küzdi fel magát.



MI ÚJSÁG MÓRON?

Miklós Csabival, a móri Miklós Pince tulajdonosával beszélgettünk a borászat működéséről, a móri rendezvényekről és az összefogás lehetőségeiről a borvidéken.

Hogy alakult a nyári időjárás Mórton?

Túlélünk egy nagyon nehéz aszályos időszakot, amit nem lehet szó nélkül hagyni, hiszen júniustól augusztus utolsó hetéig gyakorlatilag nem volt csapadékunk. Voltak olyan ültetvények, ahol a növény az életéért küzdött, alig fejlődött, és nagyon picik voltak a bogyók, így az augusztus utolsó heti, szeptember első heti csapadék nagyon sokat számított és segített.

Továbbra is kézzel szüreteltek, de modernebb technológiával, mit jelent ez pontosan?

Annyit jelent, hogy a termést, amit még mindig ládába szüretelünk, a szüretelő pótkocsi hordja be, tehát gyakorlatilag a kézi felborítást ússzuk meg vele, és sokkal tempósabban, kisebb energiával tudjuk fel dolgozni a szőlőt. Már van egy nagyon intelligens hűtési rendszerünk is, amivel online látjuk és követjük az erjedő tételünk hőmérsékletét.

Minőségileg milyen évjáratra számíthatok?

Még nem tudok biztosan nyilatkozni, annyit érzünk, hogy nem annyira sűrűek a mustok, a cukorok az elején még természetesen alacsony volt. De szép savaink vannak, most már ideális alapanyagot szüretelünk, tehát ami a héten bejött, az minden szempontból (savat, cukrot, pH-t tekintve) tökéletes volt. Mennyiségben is volt már egy kicsi fejlődés, úgyhogy azt merem mondani, hogy jó lesz az évjárat – hogy kiemelkedő-e, azt még nem tudom megmondani.

Hogy álltok az értékesítéssel?

Az értékesítés egyre kisebb problémát jelent, jól működnek a borok, de azért észnél kell lenni. Természetesen a móri tételek, tehát a Móri Ezerjő, a Rajnai Rizling, a Chardonnay, a Sauvignon Blanc és a Királylányka nagyon jól mennek, amin egy kicsit dolgozni kell az a Pinot Blanc, de minden más nagyon szépen mukszik, tehát én csak jó hírt tudok mondani.

Hogyan alakultak a nyári rendezvényeitek?

Három komoly rendezvényünk volt a nyáron, két *We Love Mór Outdoor*, és az *Ezerjő Utcabál*, ami remek közönséget mozgatót meg, emellett pedig a visszhangja is nagyon jó volt a régióban. Körülbelül ötszáz-hatszáz vendéget szólítottunk meg. Nagyon jó hangulatban, problémamentesen zajlott minden esemény, úgyhogy ez nagyszerű volt. Nagyon jó, hogy sikerül a móri borászoknak rendezvényszervezés terén összefogni, a *We Love Mór*-ban együtt dolgozik hat fiatal borász, Geszler Tamás, a Friday Pince, a Csetvei Pince, a Brigád Pince, a Kamocsay Pincészet és a Miklós Pince, az *Ezerjő utcabál*-ban pedig a Galambos Pince és a Miklós Pince tudtak összefogni. A covid előtt Budapesten volt a *Tíz-ezerjő* fesztivál is, de azóta nem jutottunk el addig, hogy a fővárosba is hozzunk rendezvényeket, most csak helyi szinten szervezünk.

Ősszel milyen rendezvényetek lesz?

Ismét megszervezzük a *We Love Mór Outdoor* fesztivált, és a *Móri Bornapokat*, amely pedig egy olyan nagy rendezvény, ahol a várost



húsz-huszonötezer ember látogatja meg, tehát arra testileg-lelkileg kell készülnünk. Ez egy nagyon színvonalas rendezvény, ahol nagyon kedves közönség látogat bennünket.

Hogy néznek ki az outdoor fesztiváljaitok?

A *We Love Mór Outdoor* fesztivál az egy olyan rendezvény, amikor a hat fiatal borász egy-egy bárt épít fel a szőlője végében, és az ötszáz-hatszáz vendég a szőlőben, a Vértessétán sétál egy pohárral a kezében, és mindenhol tud borozni. Több pizzásütő kitelepül, vannak sávek is, és az egész fesztivál nagyon jó hangulatban telik.

Hogyan működik nálatok a borturizmus?

Lehet szállást találni a belvárosban, mi, a Miklós Pincénél nem szeretnénk szállást nyújtani, mivel az egy teljesen másik műfaj. Vannak azonban partnereink, akivel együtt tudunk működni e téren, egyszerre kétszáz embert lehet elszállásolni a városban. Egyre jobb éttermek nyílnak Mórton. Nálunk szerencsére kiegyenlített a borturizmus, folyamatosan működik, tehát a vendégek nem csak nyáron jönnek.

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

Nagyon elégedett vagyok vele, már négy éve használom és még jó darabig szeretném is használni. Olyannyira bevált, hogy meg is szeretném vásárolni. Felmegy a szőlőbe, kényelmesen beférnek az emberek. Összességében egy nagyon jó típus, nagyon jó autó. Az életem tökéletes partnere.

Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka Pályázat támogatója a



BORKALAUZ 2022 ÉTELEKRŐL ÉS BOROKRÓL és TERRA BENEDICTA

(magyar és angol kiadás)



Mészáros Gabriella



„Vannak, akik szórakozásból olvasnak, és vannak, akik műveltségüket akarják olvasmányaikkal gyarapítani; de én a harmadik olvasóra gondolok, arra, akinek az olvasás életfunkció és ellenállhatatlan kényszer – csak ez az igazi olvasó.”

Szerb Antal

AKÓ Kiadó, Budapest – a kötetek megrendelhetők az info@meszarosgabriella.com címen vagy a weboldalon keresztül: www.mesarosgabriella.com



ŠKODA
SIMPLY CLEVER

ŠKODA ENYAQ COUPÉ **RS** iv



VILLÁMGYOR**RS**AN ELVARÁZSOL!

A megadott értékek a típusjóváhagyás során rögzített, gyári felszereltséggel kerültek megállapításra, és a hirdetés feladásának időpontjában érvényesek. A nevezett értékek nem egyes járművekre vonatkoznak, nem részei a tájékoztatónak, hanem a különböző járműtípusok összehasonlítására szolgálnak, a 715/2007/EK rendelet jelenleg érvényes előírásainak megfelelően. Ezen értékeket egyes többletfelszereltségek, tartozékok, valamint a vezetői szokások és egyéb, nem technikai jellegű tényezők (pl. környezeti feltételek) is befolyásolják. A kép csak illusztráció.

