

BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN

2022. DECEMBER | 6. SZÁM

ÁRA: 995 FT

→ Ő MONDJA

Figula Mihály

**„A mi innovációnk
a tradíció”**



→ ÜNNEPI BOROK TESZTJE

→ NEMZETKÖZI BORPIAC:
CALABRIA

Év végi pezsgés, áldás, oldás

Ünnepi díszbe öltöztettük szívünket és bízunk benne, hogy a karácsonyfa alá sok szép desszertbor és tokaji aszú, szamorodni kerül, szilveszterkor pedig egy kiemelkedő magyar pezsgővel koccinthatunk!

Idén Figula Mihály lett az év bortermelője, szívből gratulálunk neki! Részletes interjút készítettünk vele, ahol a pincészet néhány szakmai innovációja mellett a magyar borágazat lehetőségeiről és az ezzel kapcsolatos feladatokról beszélgettünk. A borász szakma legrangosabb díját elnyerő szakember a magyar bor szerepét többek között abban látja, hogy mágnesként hazánkba vonzza az igényes gasztroturistákat. Ünnepi bortesztünkre mindig rekordszámú minta érkezik, így volt ez idén is. Szeretnénk hát ezúton is tippet adni az ünnepi borválasztékhoz és -választáshoz Borelemző rovatunkban.

Különböző évjáratú aszúk érkeztek a tesztre, a legszebbek a '13 és '14-es évből származtak, ezt követően pedig a '17-es aszúk kerültek be a legjobbak közé. Nemhiába, 2017 kiemelkedő évjárat volt az aszúkészítés szempontjából. Nagyszámú, izgalmas tétel érkezett pezsgőtesztünkre is az ország minden szegletéből. Különböző stílusokkal találkoztunk, amiket bemutatunk az elemzéseinkben és egy új palacklezáróra is figyelmesek lettünk. A teszt után kinyitottuk a palackokat a nagyközönség számára is, visszatértünk a Bortesztköstölő rendezvényünkkel. Terveink szerint jövőre rendszeresen megmutatjuk az érdeklődőknek, hogy mi került a bíráló bizottságok poharába. Mindennek a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) Budai Campusának impozáns Tanácsterme ad majd otthont. Jelen lapszámunkban részletes konferenciapompát közlünk a Balatonalmádiban lezajlott rendezvényünkről. Széles spektrumon mozgott az előadások tematikája, szó volt a bor egészségre gyakorolt hatásáról, a klímaváltozásról és ennek hatásairól az új szőlőfajtákra. Az esten többek között Mészáros Gabriella is előadást tartott a balatoni



borgasztrónómiáról. A szakember december elején elnyerte a Bussay László Emlékdíjat, amelyet a Pannon Bormíves Céh karácsonyi ünnepségén hirdettek ki, lapzáratánkkal egyidőben! Szívből gratulálunk neki! Külföldre is kitekintünk, mégpedig az olasz csizma orrába, Calabriába látogattunk a Concours Mondial de Bruxelles Nemzetközi Borversenyével. A tradíciók földjének érintetlen nosztalgiját szeretnénk megmutatni olvasóinknak, ahol megmártóznak egy kis mediterrán hangulatban a hideg téli napokon.

Ha még nincs meg minden karácsonyi ajándék, javasoljuk, hogy egy Bor és Piac előfizetéssel kedveskedjenek barátaiknak, ezzel is gyarapítva a minőségi borok kedvelőinek és követőinek táborát. Áldott karácsonyi ünnepet és pezsgőben oldott légkörű együttlétet, jó pihenést kívánok a szerkesztőség nevében minden kedves Olvasónknak!

Bozai Zsófia



BOR ÉS PIAC MAGAZIN
2022/6. SZÁM

KIADJA:

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

FŐSZERKESZTŐ:

→ Bozai Zsófia
E-mail: bozai.zsolia@borespiac.hu

FŐMUNKATÁRS:

→ Dékány Tibor
E-mail: dekan.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

CÍMLAPPOTÓ:

→ Bozai Attila

TÖRDELÉS:

→ Fábán 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

bubicon
buborék a borban

KOCH

NiCron stainless steel

Boldog karácsonyt és sikeres új évet kívánunk!

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. DECEMBER

- 03 | **EDITORIAL**
Év végi pezsgés, áldás, oldás
- 06 | **Ő MONDJA**
Figula Mihály
- 11 | **NÖVÉNYVÉDELEM**
A szőlőlisztharmat
- 14 | **BORÁSZAT**
Spontán erjesztés vagy starterkultúra? (2)
- 17 | **BORÁSZAT**
Mannoprotein mint kulcsszereplő a bor egyensúlyában
- 18 | **SZŐLÉSZET**
Idős tőkék, kortalan ültetvények
- 22 | **BORELEMZŐ**
Ünnepi körkép három felvonásban: pezsgők, desszertborok és tokaji borkülönlegességek
- 36 | **RENDEZVÉNYEK**
„Őszel is Balaton”
- 43 | **RENDEZVÉNYEK**
Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka 2022: díjátadó
- 44 | **BOROS KOROK**
Wesselényi Kata háziasszonyi tudástára a 18. századból
- 46 | **BORMARKETING**
A bor földjének lassú újjászületése
- 48 | **REZÜMÉ**
Calabria autochton fajtái
- 50 | **BORMARKETING**
Concours Mondial de Bruxelles



» 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

GRÓB-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. Sóllyom-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/>.



Ő mondja: Figula Mihály

„A mi innovációnk a tradíció”

SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA
FOTÓ: BOZZAI ATTILA

A magyar borászok által elérhető legmagasabb hazai kitüntetést, az *Év Bortermelője Magyarországon* díjat idén ifj. Figula Mihály vehette át. Édesapja, id. Figula Mihály, a Figula Pincészet alapítója 2000-ben nyerte el ugyanezt a címet. Tíz éve a fiatal borászoknak szóló Pannónia Aranygyűrűt és Vándorserleget nyerte el ifj. Figula Mihály, utánajártunk, mi változott azóta a birtokon. Misivel a Figula Pincészet terveiről és szemléletmódjáról, és a magyar borászok jövőjéről beszélgettünk.



Szívből gratulálunk a díjhoz! Hogy érintett téged az elismerés, milyen érzéseid, gondolataid vannak?

Nagyon izgalmas, kiemelkedő esemény ez a mi életünkben, főleg, hogy ilyen fiatalon megkaphattam ezt a rangos díjat. Édesapám 2000-ben lett az Év Bortermelője, én ebben az évben szereztem meg a szőlész-borász diplomámat. Nagyon nagy dicsőség és öröm, hogy huszonkét évvel később ugyanez a csapat ismét megkaphatta ezt az elismerést. Azt is nagyon fontosnak tartom kiemelni, hogy ez a kollégáim felé is egy visszaigazolás arra nézve, hogy amit hétfőtől vasárnapig, reggeltől estig csinálnak, az egy rendkívül magas minőségű munka. Tizenhárom és tizenöt fő között mozog a csapatunk, a törzsgárda tizenhárom fő, ami egy komoly létszám ebben az ágazatban.

Hogyan oszlik meg az értékesítésetek?

Boraink húsz százalékát exportáljuk, ebben nem tervezünk jelentős növekedést, legfeljebb harminc százalékra emelnénk. Belföldön a gasztronómia és a borszaküzletek a fő piac.

Melyiket tartod a magyar borok legfontosabb célpiacának?

Azt gondolom, hogy az egyik legfontosabb a skandináv piac, amelyet komoly gasztrókultúra jellemez. A Bocuse d'Or versenyen is rendre jó eredményeket érnek el. Lengyelországban is számottevő a borfogyasztás növekedése. Sajnos Nagy Britanniában a Brexit miatt nehéz lett a piacon érvényesülni és a beszállítás is bonyolulttá vált. Németországra is érdemes figyelni, ráadásul történelmileg is fontos piacunk. Azt is el tudnám képzelni, ha közösségi szinten kiválasztásunk két-három országot és egy időben csak rájuk fókuszálnánk.

2013-ban nyerted el a Pannónia Női Borrend fiatal borászoknak szóló kitüntetését, a Pannónia Aranygyűrűt és Vándorserleget. Ha visszatekintesz az elmúlt 10 évre, mi az, amiben fejlődöttél, fejlődöttetek azóta?

Ahogy mindig hangsúlyozzuk, az a fejlődésünk záloga, hogy minél jobban megismerjük a borvidéket. Abban tudtunk azóta előrelépni, hogy magabiztosabbak lettünk, a tudás magabiztosabbá tett bennünket. Megítélésem szerint akkor válik egy borászat profivá, ha meg

tudja ismételni a borok kiváló színvonalát. Nálunk már a parcella szintű borok sem csak az egyik évben kiemelkedő minőségűek, az újabb évjáratokban újabb parcella borok jönnek. Ilyen például a Köves, a parcella szelektált Kékfrankosunk és Sauvignon Blanc borunk. Ha tíz év alatt négyszer-ötször van kiváló borunk, az már jó, ha csak egyszer, akkor az nem mondható profizmusnak.

Szép sikereket értek el boraitokkal a nemzetközi borversenyeken is, az egyik a 2016-os Köves házassítástok, ami 97 pontot és platina érmet kapott a londoni Decanter World Wine Awardson.

A magyar bornak nagy szüksége van arra, hogy jelen legyünk a nemzetközi borversenyeken és a Magyar Borkultúra Kht. nagyon sokat segít ebben. Kedvezőbb feltételekkel lehet benevezni közösségi szinten, arról nem is beszélve, hogy a járulékos költségek, mint például a szállítás is jutányosabb, ha több fele oszlik el. Zilai Zoliék ebben komoly erőfeszítéseket tettek és nekik köszönhetően jutottak el boraink francia, német és londoni borversenyekre is. Nagyon sokat számít egy borversenynél, hogy hova kerül az adott bor a besorolásnál. A dőlős és a parcellás borok nem mutatják meg azonnal magukat. Ezek két-három nap alatt bontakoznak ki, ha azalatt többször megkóstolja őket az ember. Csak így lehet megismerni, hogy mit is tud az adott bor.

Annyi mindent elértél már, mi lehet a célod még?

Céлом a boldogság és harmónia a családban és a borok világában. Hogy a családomat úgy tudjam „terelni”, hogy mindenki megtalálja a jókedvét, hogy a gyerekek is kedvet kapjanak a borászkodáshoz. Boldog lennének, ha elmennék Norvégiába, kinyitnék egy borlapot, és négy-öt magyar tétel közül is tudnék választani. Megítélésem szerint minőségben elértük azt a szintet, ami feljogosít, hogy jelen legyünk a világban, de az ismertségünk nem tart még ott. Személyes céloom a jövőben is az, hogy bekerüljenek a boraink külföldi éttermekbe és másokéi is, hogy a magyar bort világhírűvé tegyük.

Milyen víziód van a magyar borról?

Ebben a kicsi országban nem kell több annál, minthogy a bor mágnestermékként idevonzza a gasztroturistákat. Rájuk az jellemző, hogy igényesek, jól költenek, a szállásadók és az éttermek megélhetését is segítik.

Hogy látod a magyar vendéglátás helyzetét, készen áll a gasztroturisták fogadására?

Véleményem szerint a cél az kell, hogy legyen, hogy a top éttermek jól működjenek, ismertek legyenek. A kis vendéglőknél a kávé nem lehet rossz, jó ételeket és jó bort kell kínálniuk. Ott virágzik a borkultúra, ahol meg van becsülve a vendég, ahol minőségi ételt és bort kap.

Hogy látod a helyzetet a Balatonon?

Optimista vagyok, azt látom, hogy a törekvés megvan, a fejlődés iránya jó, az ütemét pedig nem lehet kritizálni. Szemmel látható a fejlődés az elmúlt tíz évhez képest a strandokon és az éttermekben is. Az is egyértelmű, hogy a régióban a gasztronómia és a bor kiemelt jelentőséggel bír.

Mi a borászati filozófiád?

Az anyai nagymamától kapott „információs hagyatékot” átfordítottuk a mai életbe. A mi innovációnk a tradíció. A fehérszőlőt elkezdtek héjon erjeszteni, ezáltal karakteresebb, tartalmasabb bort kapunk. Hosszas kísérletezés eredményeként alakult ki mára a stílusunk. 8-24-48 órán keresztül héjon áztatjuk a szőlőt. Kezdetben az erjedésben levő mustot engedték le, majd kipróbáltuk azt is, hogy végig vittük a héjon erjesztést hűtött körülmények között, kézzel nyomkodva a szőlőt. Ezt a módszert szerettük volna tökéletesre fejleszteni. Hamar kialakult, hogy mely fajtáknak áll jól ez a stílus és melyeknél

nem szabad erőltetni: a „tiltólistás” fajták a Szürkebarát és a Furmint, az utóbbi túl fenolos, ezért keserű, tapadós bort ad. Ellenben az Olaszrizlingnél és a Sauvignon blancnál tökéletesen működik a héjon erjesztés.

A mi borainkon nem látszik, hogy mély színűek, mert hűtve és óvatosan erjesztjük őket héjon. Utána pedig lederítjük a borokat, derítetlenül nem szeretném forgalomba hozni őket, mert szeretem a tiszta ízeket. A szűrés elhagyható a nagy boroknál. Az a célunk, hogy a végeredmény kiváló legyen.

Mostanában hogyan növekedtek területet és palackszámot tekintve?

Az az igazság, hogy területben nem szeretnénk növekedni, hanem ezt a 30 hektárt szeretnénk minél magasabb színvonalon működtetni. Engem egyáltalán nem zavar, hogyha magasabb költséggel dolgozunk, mert az azt jelenti, hogy több időt és energiát tudunk a termékre fordítani, ami várakozásunk szerint magasabb minőséget garantál. Egyelőre a magyar bor Magyarországon világhírű. Nagyon szeretném, ha lennének olyan presztízis termékeink, melyekkel a világpiacra is jelen tudunk lenni. Egy olyan szintre akarjuk felemelni a minőséget, ahol hajdanában volt a magyar bor. Nem dolgozunk nagy mennyiséggel, nem kell komoly vagy nagy volumenű exportra gondolni, de ha vannak ikonikus magyar borok, amik megjelennek a világpiacra, annak óriási marketingereje van akár turizmus tekintetében is, hiszen idevonzza az igényes vendégeket.

Hogyan definiálnád az ikonikus Füred-csopakai bort?

Nekem erről a fajták tekintetében van elképzelésem, ez a bor gyakorlatilag Olaszrizlingből készül vagy jellemzően az Olaszrizling és a Furmint különböző arányú házasítása – ahogy már nagyszüleim idejében is volt. Az *ikonikus* nekem annyit jelent, hogy mindenképpen a termőhely sajátosságait hordozza, eltéveszthetetlenül balatoninak kell lennie, azon belül észak-balatoninak. Ezek a karakterek nagyon erősek. Kis túlzással azt is lehet mondani, hogy itthon könnyű jó bort készíteni, de abban viszont nem vagyok biztos, hogy a jó bor elég ahhoz, hogy felkeltsük a külföldi szakma érdeklődését. Ahhoz egyedi és különleges borokat kell készíteni, olyanokat, amelyekből kevés van. Mi ebben élni járhatnánk. Ha csinálunk valamit, akkor csináljuk azt a lehető legjobban és ez maga után vonzza az ismertséget is.

Szerinted mi kell ahhoz, hogy ezt elérjék a magyar borászok?

Meggyőződésem, hogy az olcsó és jó összefüggése nem igazán létezik, ha valami olcsó, akkor az azért olcsó, mert nem költöttek rá eleget, hogy igazán jó legyen. És nem csak pénzről van szó, időről és energiáról is – ezek olyan együttállások, amelyeket az embernek folyamatosan újra kell gondolnia, és nem elég eljutni az átlagosig. Szerintem a magyar bor különlegessége okán sokkal magasabb polcokra kellene, hogy kerüljön, mint ahol most van. Én azt szoktam mondani, hogy amit mi csinálunk, az a Figula Pincészet mai állapotát tükrözi, de fejben már a következő lépésekkel foglalkozunk, hiszen nagyon sok



lehetőség van még, nagyon messze lehet eljutni abból az állapotból, ahol most tartunk.

A borvidéken élenjárók vagytok. Szerinted, hogy lehetne kiterjeszteni ezt a szemléletmódot?

Azt látom, hogy a kollégák törekszenek a legjobbra, nagyon sok jó szemléletű borással találkozom mostanában. Nyilván a lehetőségeink különbözőek, egy harminc éve működő borászatnak bizonyára több eszköze van ezen a téren, mint egy néhány éve indult kis családi birtoknak. De nagyon sok lelkes és profi szemléletű fiatal látok a vidékünkön, és ez a fajta pozitív értelemben vett elégedettség, vagy törekvés előre fogja vinni az összes magyar borvidéket. Nyilván ez nem csak a fiatalokra vonatkozik, de ők azért feltűnően mozgékonyabbak, több helyen megjelennek, többször mutatják be a boraikat. Azt gondolom, hogy ehhez a szemlélethez valamilyen szinten egy fajta nyughatatlanág is kell, vagyis az igény arra, hogy felülmúljuk azt, ami van.

Korábban az Olaszrizlinget emelted ki, de vannak kékszőlőitek is!

Az az érdekes, hogy régen ez egy vegyes borvidék volt, a fele fehér, a másik fele kékszőlővel betelepítve: a tóhoz közel eső dűlőkön annyival melegebb volt, hogy a fehér szőlő lelágyult, ezért oda kékszőlőt telepítettek – ezután telepítették túl fehér szőlővel a borvidéket. Nálunk egyáltalán nem tájidegen a kékszőlő, úgyhogy mi már a klímaváltozás előtt is dolgoztunk vele. Persze ezzel kapcsolatban is van egyfajta tanulási fázis, de mostanra elértünk egy olyan szintre, ami alapján tudjuk, hogy melyik szőlőfajtából milyen bort kell készíteni, és melyiket kell igazán komolyan venni.

Hogyha egyet kell kiemelni, akkor azt mondom, hogy a kékszőlők „olaszrizlingje” a Kékfrankos. Ezzel a fajtával találtuk meg azt a szimbiózist, amire építve el tudom képzelni azt a sokrétű, rendkívül elegáns, nagyon magas minőségű terméket, amit szeretnénk a jövőben megmutatni. Most ezzel foglalkozunk a leginkább, de emellett vannak a világfajtákból is ültetvényeink.

A kékszőlőitek is dűlőselektáltak?

Igen, abból is készítünk dűlőselektáltakat. Később, ha még professzionálisabb választékban gondolkodunk, akkor valószínű, hogy valamilyen szinten majd le kell szűkítenünk a fajtaválasztékot, hogy ne menjen a minőség rovására a nagy sokszínűség. Ahhoz, hogy a termékínalat ne legyen túl sok széles, az erjesztés után valószínűleg el kell kezdenünk egymással házasítani a dűlőket. Így egy optimális kínálatot tudunk megjeleníteni a piacon.

A dűlőitek nevét már ismerik a piacon?

Abszolút, de azt is be kell látni, hogy a világ nagy borászatai néhány termékkel megmutatják, amit mondani szeretnének. Néha az az érzésem a saját munkámmal kapcsolatban, hogyha túl sokat akarok közölni, végül nem mondok semmit. Persze nem fogom elengedni a dűlőselektációt, viszont keresem a lehetőséget, ahol be tudjuk mutatni a legjobb dűlőinket és emellett a házasításokat is.

A klímaváltozás hatásait mennyire érzékelitek?

Soha nem gondoltam, hogy azzal fogok szembesülni, amit az elmúlt években láttam. Amit a saját szőlőimnél tapasztalok, az is egészen extrém, de ennél még sokkal rosszabb helyzetben levő ültetvényekkel is lehet találkozni. Idén nyár elején Dél-Olaszországban olyan szőlőket



láttam, amelyek le voltak takarva. Egészen elképesztő, hogy már ott tartunk, hogy a nap elől így kell védeni a növényeket.

Ti mit tudtok tenni ez ellen?

Nyilván azon kell gondolkodni és dolgozni, hogy a szőlőt úgy tudjuk kondicionálni, hogy ezeket az extrém hónapokat valahogy túlélje. Szóba jön a talaj takarása, a fürtök fedettség, hogy direkt napfény ne érje őket, annak a minimális víznek a maximális megtartása, ami a szőlőt éri. Célunk, hogy a vegetációs időt minél hosszabbra nyújtsuk. Nagyon érdekes kérdések és kihívások előtt állunk. Külföldi példákat keresünk és szakirodalmat olvasunk. A lombbal nagyon sokat játszunk, csökkentjük a méretét annak érdekében, hogy lassabb legyen az érés, és ezzel most már egészen jó eredményeink vannak.

Hogyan alakul Nálátok a borturizmus, pár évvel a borteraszotok megnyitása után?

Továbbra is azt látom, hogy érdemes különválasztani a magyar és a külföldi vendégeket. A magyar vendégeknél a borászathoz járás egy állandó programmá vált, fiatalok és idősek is nagyon szeretik.



Ugyanakkor nem szabad elmenni a számok mellett. Ha statisztikákat nézünk, akkor azt látjuk, hogy az évek alatt körülbelül harminc literrel tizenöt-tizenhat literre csökkent az átlagfogyasztás Magyarországon. Döbbenet, hogy gyakorlatilag feleannyi bort fogyasztunk belföldön, és itt nem hosszú évtizedek változásáról van szó. Ez nagyon elkéserítő, ennek az okát a borászoknak is keresnie kell, hogy vajon miért nem isznak az emberek bort.

És mit gondolsz, mi lehet ennek az oka?

Talán nem elég divatos termék a bor a fiatalok körében. A bort visszamelni az emberek hétköznapijaiba, talán ez a borász szakma legfontosabb feladata az éghajlatváltozással való küzdelem mellett.

Mit gondolsz, min lehetne változtatni?

Azt mindenképpen tudni kell, hogy mi az oka annak, hogy nem a bort választják. Ezen el kell gondolkodni, és lehet, hogy a csomagoláson, a stíluson, egy-két dolgon változtatni kell azért, hogy az embereknek a hétköznapijaiba újra bekerüljön a bor. Olyat is lehet hallani, hogy ha kibontanak egy üveg bort, nem tudják olyan hamar meginni, hogy még megőrizze a minőségét – erre az lenne a megoldás, ha normál hétköznapi fogyasztásra szánt borokból kisebb mennyiséget is palackoznánk. Nekem az a véleményem, hogy egy tradicionálisan bortermelő országban a jó bor társadalmi helyzetből függetlenül mindenkinek jár.

A SZŐLŐLISZTHARMAT

SZERZŐ: DR. DULA BENCÉNÉ

A kórokozó *Erysiphe necator* Schwein. (*Uncinula necator* [Schwein.] Burrill) egy obligát parazita, amely csak élő növényen marad meg, vagyis külső élősködő gomba. Appressóriummal tapad a növény felszínéhez, amely során szívó hifák (hausztóriumok) hatolnak be az epidermisz sejtekbe. Rendkívül gyorsan kolonizálja a fiatal szöveteket.

Gazdasági jelentősége

A lisztharmat több mint 180 éve ismert, azonban napjainkban is első számú, rendszeresen jelentkező, súlyos termésvesztést okozó, nehezen leküzdhető szőlőbetegség. Hazánkban a szőlő leggyakoribb, legveszedelmesebb kórsága. Minden esztendőben megjelenik, és az évek felében járvány alakul ki. A bogyók fertőzésével okozza a legnagyobb kárt, nem ritka a 100%-os termésvesztés. Akkor alakul ki jelentős mértékű, bogyórepedéssel vagy a fürtök teljes leszáradásával járó terméskárosodás, ha a virágzás idején vagy az azt követő 14-16 napon belül következik be a tömeges fertőzés. Az ebben az időszakban megtámadott bogyókon rendkívül gyors, megállíthatatlan a kórokozó fejlődése. Előrehaladottabb fejlettségi állapotban megfertőződött bogyók már csak kismértékű, súlyban alig mérhető károsodást szenvednek, 3-4 héttel a virágzás után a bogyók már ontogenetikailag rezisztenssé válnak. A lisztharmat a termésvesztésen túl, káros hatással van a bor minőségére is. Már 5%-os átlagos fürtfertőzöttség felett nő a fenoltartalom, azaz a föld-íz, elvesznek az igen értékes gyümölcsíz, ezért romlik a bor élvezeti értéke. Az íz- és aromaanyagok romlása a fertőzöttségi szint mértékével arányosan növekszik, ezért – a termésbiztonságon túl, a kiváló borminőség érdekében is – a tökéletes fürtvédelemre kell törekedni.

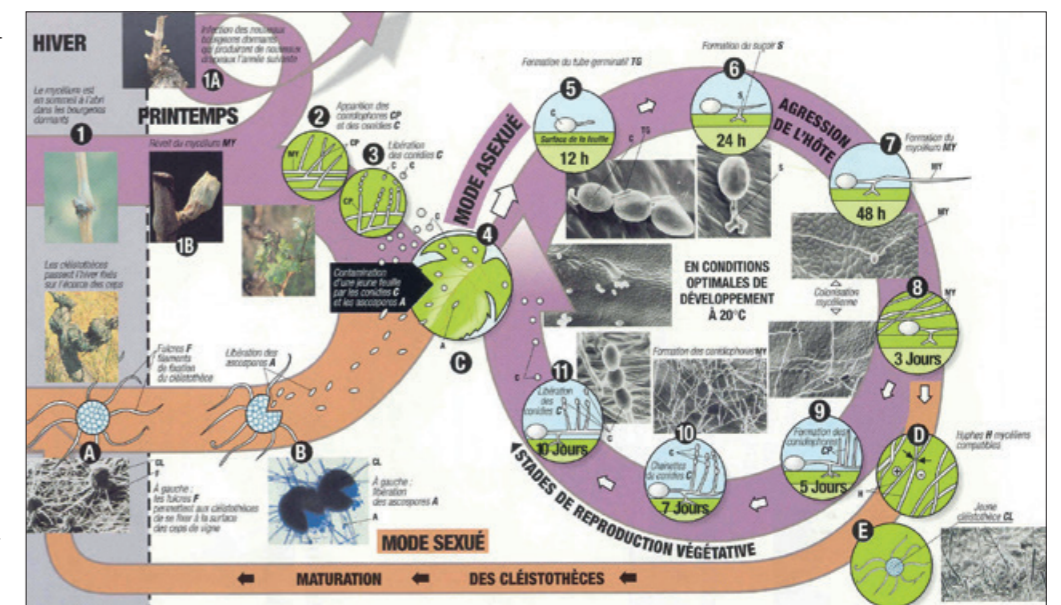
A kórokozó a *Vitis* nemzetség minden fajtát fertőzheti, de a *Vitis vinifera* és fajtái a legfogékonyabbak rá. Erős fogékonyt mutat például a Portugieser, a Blauburger, a Kékfrankos, a Chardonnay, a Leányka, a Hárslevelű, a Zöld veltelini, az Olaszrizling és a Rizlingszilváni. Közepesen fogékonyak például a Zweigelt, a Cabernet sauvignon, a Pinot noir, a Syrah, a Zalagyöngye és a Merlot. Ellenálló a Bianca, a Viktória gyöngye, a Medina és a közép-ázsiai *V. vinifera* Kismis vadkana fajta. Ez utóbbi felhasználásával készítette Kozma Pál a kettős rezisztenciával rendelkező ún. innovatív fajtáit, melyek borászati szempontból is igen értékesek, mint például a Pamerzs, a Pinot regina és az Andor szőlő.



A ROVAT A BAYER
TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE

A kórokozó életmódja, szaporodása, környezeti igényei, fertőzési viszonyai

A lisztharmat ivartalan micéliumokkal a rügyekbe húzódva, és ivaros termőtestekkel (kazmotéciumok) a tőke fás részein, törzsön, kordonkaron megtapadva képes áttelelni. Magyarországon közel 50 éve, lényegében az felszívódó hatóanyagok bevezetés után domináns az ivaros áttelelő alakról, aszkosórakról induló fertőzés! A fertőzések elindítóit a kazmotéciumokból kiszóródó aszkospórák, vagy a fertőzött rügyekből előtörő „zászlós hajtásokról” szóródó konidiumok. Az aszkospórák és konidiumok 5-30°C között fertőznek, a kórokozó hőoptimuma 25-28°C. A spóracsírázást, megtelepedést a hausztóriumok behatolása előtt, a tartósan (6 óránál hosszabb) 30°C feletti hőmérséklet és az ismétlődő kiadós esők, záporok zavarják. A gomba érzékeny az UVB sugárzásra, ezért a kedvezőtlen időszakot a levelek fonákán veszeli át. Az aszkospórás fertőzés tünete csak 2-3 hét után látható a törzs közelében lévő, első kifejtett levelek fonákán, ahol észrevétlenül szaporodik, fertőzi a fürtöket. A lombzaton nyár végéig robbanásszerű a gomba felszaporodása, ezzel párhuzamosan az ivaros áttelelő képletek tömeges képződése. Már minimális 1%-os fertőzöttség esetén is van termőtestképződés, de 30% lombfertőzöttség felett ugrásszerű a gyarapodás, tőkénként akár több millió is lehet. Az érett fekete kazmotéciumok elválnak a levelek felszínétől, és csapadék hatására könnyen lemosódnak a törzsre, kordonkarokra. A kéregrepedésekben fennakadva, áttelelve indítják a következő évi fertőzéseket. A kórokozó térbeli terjedése korlátozott. Ellentétben a peronoszpórával, a tenyészidő alatt, szállított fertőző spórák nagyobb távolságból, de még a szomszédos táblából sem érkehetnek. Egyedül az ivaros termőképletek juthatnak el nagyobb távolságra ős-szel, száraz időben, szél segítségével.



→ 1. ÁBRA: A SZŐLŐLISZTHARMAT (ERYSIPHE NECATOR) ÉLETCIKLUSA

A kórokozó életciklusa (1. ábra) a fertőzéstől az új generáció képződéséig optimális körülmények között 10-15 nap, függetlenül attól, hogy ivaros aszkospóra vagy ivartalan szaporodással képződő konidium indítja a fertőzést. A fogékony növényi részre került konidiumok 12 óra alatt kicsíráznak, 24 óra múlva már behatolnak a szívó hifák (hausztóriumok) a sejt közötti járatokba, 48 órán belül pedig megkezdődik a másodlagos hifanövekedés a levelek felszínén. A fertőzést követő harmadik napra intenzív a micéliumnövekedés, a telepkepződés. Júliustól ezen a ponton két irányban haladhat a ciklus. Az eltérő párosodási típusú hifák találkozásával megkezdődhet az ivaros termőtestek kialakulása is, míg az ivartalan folyamat eredményeként az ötödik napra megjelennek a konidiumtartók a micéliumbevonaton. A hetedik napra megindul a konidiumlánc képződése, a tizedik naptól a láncokról leváló érett konidiumok új fertőzéseket indíthatnak el. Minden egyes konidium a csírázás és a micéliumfejlődés után 10-15 nap múlva új, nagytömegű konidium képzésére képes.

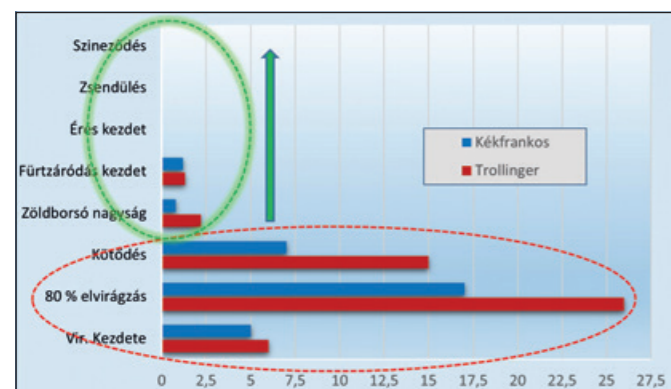
A szőlőlisztharmat rugalmas alkalmazkodó képességű kórokozó, a konidiumai széles hőmérsékleti határok (5-30°C) között fertőzhetnek. A spóracsírázást, a megtelepedést a hausztóriumok behatolása előtt csupán a tartósan (hat óránál hosszabb) 30°C feletti hőmérséklet és az ismétlődő kiadós esők, záporok zavarják. A kórokozó érzékeny az UVB sugárzásra, ezért burjánzik jobban a tőke belsejében, az árnyékolt részeken és a levelek hátoldalán.

Az *Erysiphe necator*-nak (szőlőlisztharmat) kétféle genetikai típusa van, melyek jelentősen különböznek egymástól.

„A” típus: csak ivartalan micéliummal telel, ivaros alakja nincs. Fokozatosan eltűnik a vegetáció során, helyét őszre átveszi a „B” típus. (Ennek oka még nem tisztázott.) Nagy induló spóratömeget képez, de gyenge a fertőzőereje, így nem képes súlyos járványt kiváltani (2. ábra).

„B” típus: ivaros és ivartalan alakja is van. Az egész vegetáció alatt jelen van az ültetvényben. Az ivaros alakról induló kisebb spóraprodukciónak ellenére agresszíven szaporodik és terjed szét. A legújabb vizsgálati eredmények igazolják, hogy Magyarországon ez a veszedelmes, súlyos járványkórokozó „B” típus keseríti a termelők életét.

Az aszkospóras fertőzés folyamatát és körülményeit francia kutatók követték végig. Megállapították, hogy az érett, fekete kazmotéciumok 110-170 napos nyugalmi időszak során a száraz-nedves periódusokban kiszáradnak, majd megduzzadnak, s ekközben a termőtest fala elvékonyodik. Ezt követően tavasszal a termőtestek felrepedéséhez, az aszkospóraszóródás megindulásához legalább 2,5 mm csapadék és tartósan 10°C feletti hőmérséklet szükséges. A hőoptimum 20°C, de még 30°C-on is van spóraszóródás. Optimális körülmények között



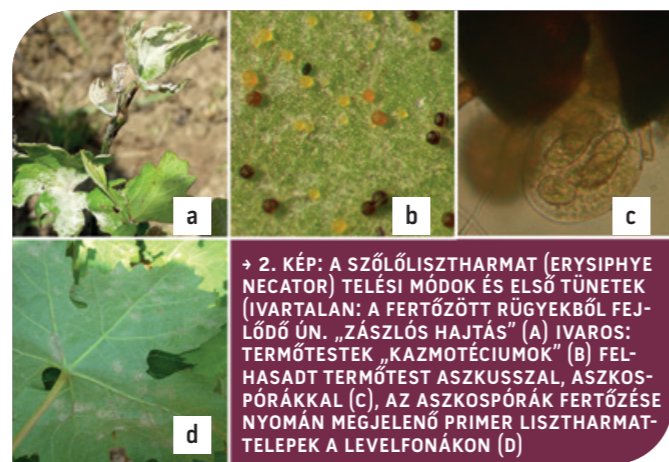
→ 2. ÁBRA: A SZŐLŐBOGYÓK LISZTHARMATTAL SZEMBENI FOGÉKONYSÁGÁNAK ALAKULÁSA FEJLŐDÉSÜK SZORÁN

(20°C és 100% relatív páratartalom) a termőtestek átnedvesedése után 36-72 óra alatt lezajlik az aszkospóraszóródás. A fogékony növényfelszínre jutott aszkospóra csírázási hőoptimuma a konidiumokhoz hasonlóan 15-25°C.



→ 1. KÉP: IVAROS TERMŐTESTEK A LEVELEK SZÍNÉN ÉS A MÁSODFÜRTÖKÖN

Az *Erysiphe necator* a szőlő valamennyi zöld részét fertőzi. A levézet az egész vegetációs idő alatt fertőzhető. A kórokozó szaporodása a lombzaton policiklikus, ami azt jelenti, hogy egy szezonban egymást követő vagy átfedő, folyamatos ciklusváltások zajlanak, közben hatványozottan nő a fertőző spórák mennyisége (15 napos ciklusidővel számolva szeptemberig 15 vagy több generációváltás történhet.) A fürtök, illetve a bogycsokrok veszélyeztetettsége sokkal rövidebb időszak a virágzástól a zsendülésig (összesen 4 hét), de ezen belül is a virágzás kezdete és a kötődés a legkritikusabb fenológiai állapot. A fürtön a kórokozó szaporodása oligociklikus, egy, legfeljebb kettő ciklusváltás zajlik le. Ausztrál kutatók bizonyították, hogy a két-három hetes bogycsokrok már ontogenetikailag (egyedfejlődésüket tekintve) rezisztensek a lisztharmattal szemben. A 18 napos bogycsokra rákerült konidium még kicsírázik ugyan, de másodlagos hifát már nem növeszt, sőt a 22-26 napos bogycsok felületén meglévő, addig képződött telepek növekedése is leáll és a hifafonalak is elhalnak.

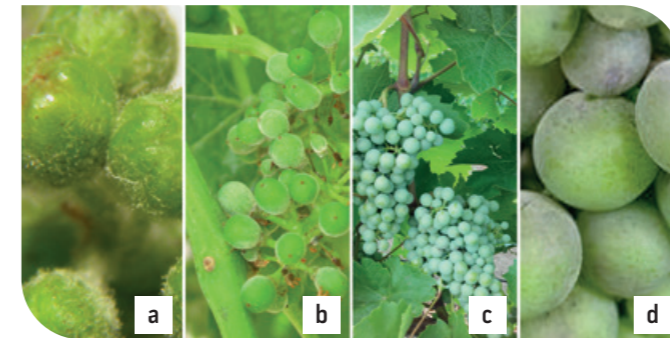


→ 2. KÉP: A SZŐLŐLISZTHARMAT (ERYSIPHYE NECATOR) TELÉSI MÓDOK ÉS ELSŐ TÜNETEK (IVARTALAN: A FERTŐZÖTT RÜGYEKBŐL FEJLŐDŐ ÚN. „ZÁSZLÓS HAJTÁS”) (A) IVAROS: TERMŐTESTEK „KAZMOTÉCIUMOK” (B) FELHASADT TERMŐTEST ASZKUSSZAL, ASZKOSPÓRÁKKAL (C), AZ ASZKOSPÓRÁK FERTŐZÉSE NYOMÁN MEGJELENŐ PRIMER LISZTHARMAT-TELEPEK A LEVELFONÁKON (D)

A lisztharmat a levézetben észrevétlenül képes megtelepedni és az egymást követő ciklusokban termelődő spóratömegeg súlyos fürtfertőzést kiváltani. Ez a diszkrét (alattomos) megtelepedés különösen jellemző az ivaros telelítés után induló fertőzésre. Az aszkospóras fertőzés tünetét rendszerint későn észleljük, mivel az egy-egy aszkospóra fertőzése által képződött telep csak 2-3 hét után válik szabad szemmel is jól láthatóvá. Ekközben a továbbterjedés zavartalan, így

nem meglepő, hogy minden előzetes figyelmeztető jelzés nélkül, akár súlyos mértékű fürtfertőzéssel szembesülhetünk.

Az étteletést szolgáló ivaros termőtestek a szőlő bármely lisztharmattal fedett részén kifejlődnek, például a másodfürtökön is (1. kép).



→ 3. KÉP: LISZTHARMATTÜNET BIMBÓS FÜRTÖN (A), KÖTÖDÖTT BOGYÓKON (B), ZÖLDBORSÓ ÁLLAPOTBAN (C), 2-3 HETES BOGYÓKON (D)

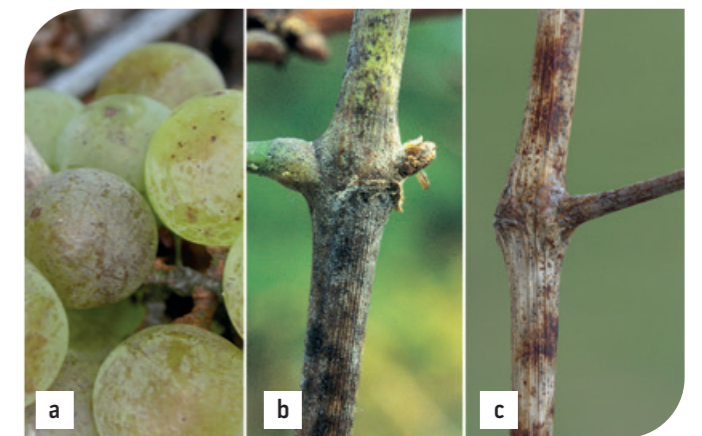
Nagy tömegben a kémiai védelem befejezése után, augusztusban-szeptemberben képződnek a lombzaton, elsősorban a levelek színén (1. kép), de a fonákon is nagy számban található. Számuk egy tőkére vetítve milliós nagyságrendű is lehet. A termőtestek keletkezésük idején apró áttetsző gömböcskék. Beérésük optimális hőmérsékleten (20°C) 17-18 napig tart. Ennek során átmérőjük folyamatosan növekszik, miközben előbb citromsárgára, majd narancssárgára, aztán barnára, s végül feketére színeződnek (2. b kép). Az érett gömbölyű kazmotéciumok felületén hosszú, pázstorbotszerű kapaszkodásra alkalmas függelék képződnek. A beérett termőtestek kapcsolata megakad a lisztharmattal, és kisebb csomókban összetömörülve az esők által könnyen lemosódnak a lombfelületről. Nagy részük a talajra kerül és ott elpusztul, de jelentős hányaduk fennakad a tőke fás részein, a törzsön, a kordonkaron, a kéregrepedésekben és itt áttelelve kiindulási forrása lesz a következő évi fertőzésnek.

A szőlőlisztharmat térbeli terjedése korlátozott. A fertőzőképes aszkospórák és konidiumok gyorsan kiszáradnak, ezért még a szél segítségével sem jutnak el nagy távolságra. Sorok közötti és sorirányú terjedésük azonos mértékű. Ez egyben azt is jelenti, hogy ellentétben a peronoszpórával, szállított fertőző spórák nem hogy nagy távolságból, de még a szomszédos táblából sem érkehetnek. Amerikai kutatók kimutatták, hogy az ivaros termőkepletek viszont ősszel, száraz időben szél segítségével akár nagyobb távolságra is terjedhetnek.

Tünetek

Az ivartalan telelés és az „A” genetikai típus esetén a fertőzött rügyekből lisztharmattal vastagon borított, csökkent, ún. „zászlós” hajtások fejlődnek (2. a kép). Az aszkospóras fertőzést követően a betegség első tünetei a lappangási idő lejáta után válnak láthatóvá a levelek fonákán, néhány milliméter átmérőjű lisztharmattal telepek formájában (2. d kép). Az apró telepek finom gombaszövedékén nagy számban képződnek az ovális konidiumok, melyek a másodlagos fertőzések okozói. A külső élősködő gomba a szőlő minden zöld részét (levél, hajtástengely, fürtkocsányzat, bogycsok, kacs) fertőzheti. Szívó hifáival a növény bőrszövetébe hatolva táplálkozik. Szövedéke fehér színű, selymes tapintású, ledörzsölhető a növény felületéről, és közölköző jellegű penészszagot áraszt. A súlyosan megbetegített fiatal levelek torzulatosan pöndörödnek. A szőlő levelei a tenyészidőszak végéig fertőződnek. A gomba kezdetben a levelek fonákán szaporodik, a színére később telepszik át. A lisztharmatnál is megjelenhetnek

a peronoszpórához hasonló, attól kisebb és nem határozott szegélyű ún. olajfoltok a levelek színén a vékonyzövetű fiatal levelek fertőzésekor, de ez ne tévesszen meg senkit. A levelekkel ellentétben a bogycsokrok veszélyeztetettsége sokkal rövidebb, mindössze négy hét, a virágzástól a zsendülésig. Járványos években már a bimbós fürtöket fertőzheti (3. a, b, c, d kép). A legkritikusabb fenológiai állapot a 80%-os elvirágzás és a kötődés (2. ábra). Jelentős mértékű fürtkárosodás (bogycsokrepedés, fürt leszáradás) akkor alakul ki, ha a virágzáskor és az azt követő 14-16 napon belül következik be a fertőződés. Ez idő alatt a bogycsokrok megállíthatatlan a gomba, hifái gyorsan behálózják a fejlődő bogycsokrok teljes felületét. A későbbi fenológiai stádiumban belép az ontogenetikai rezisztencia. Zöldborsó állapotban kismértékű, természésűben nem is mérhető a fürtkárosodás, a 2-3 hetes bogycsokrok már meg sem fertőződnek, az odajutott konidium még kicsírázhat, de másodlagos hifát nem növeszt, a bogycsokrok felületén meglévő telepek növekedése is leáll, a gombafonalak is elhalnak, megfeketednek.



→ 4. KÉP: LISZTHARMATOS ZSENDÜLŐ FÜRTKOCSONY (A), LISZTHARMATTÜNET ZÖLD ÉS FÁSODOTT HAJTÁSTENGYELÉN (B, C)

A bogycsokrok károsodása annál jelentősebb, minél fiatalabb korban támadja meg őket a gomba. A fiatalon fertőzött bogycsokrok bőrszövetének növekedése megáll, felületük párosodik, szétreped, a magvak kitüremkednek („sérves bogycsok”). Az ilyen sérült bogycsokrok könnyen áldozatul eshetnek a szürkeothadásnak is. A legsúlyosabban fertőzött fürtök megfeketednek, leszáradnak. A fürtkocsány a bogycsokrok fogékonyságának megszűnése után is fertőzhető (4. kép). A zöld hajtástengelyt is megfertőzi (4. b kép), aminek a nyoma, hálózatos vörösesbarna elszíneződés formájában a beérett vesszőkön is látható marad (4. c kép).

Érdekes kihangsúlyozni, hogy az ivaros áttelelés előtérbe kerülése miatt a lisztharmat életében is fontos szerepet játszik a csapadék. Vízre van szükség az ivaros termőtestek őszi lemosódásához, átteleléséhez, a kazmotéciumok beéréséhez a termőtest falának elvékonyodásához (váltakozó átnedvesedés-kiszáradás során) és a tavaszi felnyílásához. Ebből következik, hogy nem csak a száraz meleg időjárás esetén van lisztharmat járványveszély! Csapadékos, meleg évjárásban súlyosabb járványhelyzet alakulhat ki, mert a peronoszpóra és a lisztharmat azonos környezeti körülmények között együtt is károsíthatja a szőlőt. Bármilyen szokatlan is, de ilyen időjárási körülmények között gyakran találkozhatunk egyazon levélen és fürtön mindkét kórokozó tünetével.

A cikk folytatásában a szőlőlisztharmat elleni védekezésről írunk.



SZERZŐ: DR. PÁSTI GYÖRGY

SPONTÁN ERJESZTÉS VAGY STARTERKULTÚRA?

2. RÉSZ

Cikkünk előző részében bemutattuk a fajlesztők fogalmát és szerepüket a borászat feladataiban. Rámutattunk a kereskedelmi fajlesztők ugrásszerű elterjedésének okaira, kiemelve a tényt, hogy a manapság működő, a piaci igényeket kiszolgáló borászatok számára kardinális kérdés a technológia kulcsfontosságú elemének, az alkoholos erjedésnek a megbízható és minőségre koncentráló irányítása. A számtalan, kereskedelmi fogalomból könnyen beszerezhető sikeres starterkultúra ellenére a terület kutatása nem állt le, ezért jelen cikkünkben a fejlesztés aktuális irányzatait mutatjuk be.

a hogyan a cikk első részében említettem, amikor a spontán, valamint a fajlesztős beoltással elvégzett erjesztés lehetséges előnyeit, illetve hátrányait összehasonlítjuk, az élesztővel szemben támasztott általános követelmények a meghatározóak. Ugyanakkor számos olyan borászati technológiai tevékenység létezik, ahol a folyamatokban működő élesztőtől más, az általános képességeket meghaladó, speciális tulajdonságokat is elvárunk (pl. pezsgősítés, egyes fajtakarakterek kiemelése stb.) Továbbá, ahogy az első részben erre is utaltam, ma már elismert tény, hogy egy adott borvidék vagy körzet a viszonyokhoz alkalmazkodott, autoktón mikrobiótája, benne számos, nem a Saccharomyces fajba tartozó más fajt, illetve így

különböző törzseket is magába foglalhat. Ez a sokszínű, a szelektált fajlesztőkhöz képest tulajdonságaiban, aromaképzésében, melléktermékeit tekintve „izgalmasabb” kultúra egyesítheti bizonyos mértékig a spontán és a fajlesztős erjesztés pozitív vonásait, így eredményezve gazdagabb ízvilágú és karakteresebb borokat. Figyelembe véve a felsorolt, meglehetősen különböző területekre koncentrált igényeket, napjainkban az élesztő starterek fejlesztésének három fő irányzata figyelhető meg. Ezek a következők:

- keverék kultúrák alkalmazása (Saccharomyces és nem Saccharomyces fajok kombinálása),
- törzsszelekció az egyes speciális képességek kihasználása érdekében,
- törzsnevelés (irányított mutáció, hibridizáció és genébesztés).

Keverék kultúrák alkalmazása

Nagyon ígéretes lehetőségnek tűnik az erjesztés során a keverék kultúrák hasznosítása, amely amellett, hogy megtartja a Saccharomyces megbízható erjesztési képességét, biztosít némi spontán hatást is. A módszer gyors terjedését ma még két dolog akadályozza. Az egyik, hogy ugyan számos nem Saccharomyces fajt azonosítottak a mustokban, erjedő borokban, de sokukról főként a metabolitjaikat tekintve még csekély a tudásunk. Ez átvezet a másik gondolathoz, ugyanis több ilyen faj, illetve törzsek gyakran termelnek a kívánatosnál több negatív érzékszervi hatású mellékterméket. Néhány példa mindehhez: a jól ismert Hanseniaspóra, amennyiben kis illósav termelésű szelektált törzsről van szó, fruktofil jellege miatt ugyan hasznos lehet az erjedés beindításánál, a Hanseniaspóra/Kloeckera fajok azonban természetüknél fogva egyébként sok ecetsavat, acetoint és butándiolot termelve rontják a bor ízhatását. Ugyancsak kétélű fegyver lehet a Saccharomyces törzssel, törzsekkel kombinált Candida stellata faj működtetése. Egyrészt a faj genetikailag nem homogén, az egyes populációk más-más képességekkel külön-fajként azonosíthatóak, így némileg bizonytalanná téve az egyébként kedvező tulajdonságokat (pl. fruktofil jelleg, csekély acetaldehid és illósav képzést) mutató alapfaj alkalmazását. A többi nem Saccharomyces faj (Torulaspora, Pichia) gyenge erjesztőképessége miatt egyelőre kevésbé tűnik bevethetőnek. Jóval előrehaladottabb ezen a területen a különféle Saccharomyces fajok és törzsek kombinációjának alkalmazása. A kutatások felvetik annak lehetőségét, hogy ezeket akár önálló starterként, akár hagyományos fajlesztőkkel kombinálva alkalmazzák. A kérdés egyelőre az, hogy egy kombinált beoltás időben párhuzamosan vagy egymást követően történjék. A legkedvezőbb eredményeket ezen a területen eddig az ún. krioteráns, tehát hidegtűrő élesztőtörzsek (S. uvarum faj egyedei) adták. Elfogadva a tényt, miszerint a borok piacán sikerrel szerepelnek a különféle illatos fehér, rozé és vörös borok, mindez kedvező megoldást kínálhat egy lassabb tempójú, fékezett erjesztésvezetésre, annak minden előnyével (kevesebb illat- és aromavesztés, kisebb felhabzás, frissebb újbor stb.) együtt. További figyelemre méltó tény az is, hogy a S. cerevisiae-hoz képest kevesebb alkoholt képez, de egyéb melléktermékekben (glicerinnel, borostyánkősav) gazdagabb bort eredményez. Egyes törzsei pedig a bort speciális illat- és aromaanyagokat előidéző magasabb rendű alkoholokkal dúsítják, mint például az izo-amilalkohol (marcipán jelleg) vagy a fenil-etilalkohol (rózsaszallat).

Törzsszelekció

A törzsszelekciós kutatások között két fontos területet is találhatunk. Az egyik esetben az aktuálisan elterjedt és népszerű borászati technológiákhoz keresik a legoptimálisabb élesztőtörzseket. Ennek egyik példája a szokványos általános követelményeken túlmenően az az igény, hogy az alkalmazott élesztőtől a nagyobb mennyiségű manoprotein kibocsátását várják el az újborba. Nem nehéz összefüggést találni a népszerűvé vált barrik technológiák egyik elterjedt elemével, az ún. *sur lie*, azaz finom seprőn tartás térdhódításával megtapasztalt testesség, krémesség növekedéssel. Ugyanígy ma, amikor a mustokban – főleg klimatikus okokból – gyakori a nitrogénhiány, a szelekció egyik célja lehet kis nitrogén igényű, azt jól hasznosító élesztőtörzsek megtalálása. Említhetjük azonban azt az egyre elterjedtebb megoldást is, amikor az alkoholos erjedéssel párhuzamosan zajlik a vörösborban a biológiai almasavbontás (koinokuláció), amihez nyilvánvalóan a tejsavbaktériumokkal „összeférő” élesztő szükséges. Ebbe



a kategóriába sorolhatjuk azt a törzsszelekciós válogatást is, amikor például az andalúziai Jerezben olyan kimagasló alkoholtoleranciát mutató törzseket keresnek, amelyek ezen stressztűrő tulajdonságuk révén, membránjaik lipidösszetétele miatt vethetők be a hártya alatt érlelt nagybíró csemegeborok készítésekor. A másik fő irány a borok aromaképzésének dúsítása lehet, az aromagazdagság növelése olyan élesztőtörzsek használatával, melyek működésük során, az általánosan elvárt erjesztési képességeik mellett, az átlag felett teljesítenek fontos vagy népszerű aroma- és illatanyagok termelésében. Ilyen például a nagy β -glikozidáz aktivitású törzsek keresése, melyek a különböző illathatású glikozidos kötésben levő terpenalkoholokat (linalol, nerol stb.) a kötésből felszabadítva a bor illatpotenciálját és komplexitását emelik. Ugyancsak jól ismert példa a népszerű

Szőlőt telepít?

STABIL, ERŐS, MINŐSÉGI

szőlő-támaszrendszer elemeket keres?

Szaktanácsadás 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



Sauvignon fajtakarakter intenzívebb kiemelése olyan élesztőtörzsek használatával, amelyek a mustban levő prekursorokból (bizonyos tiol származékokból) a jellegzetes illó-tiolokat hozzák létre (ilyen tipikus vegyület például a 3-merkaptiohexan-1-ol). A törzsszelekció különleges területe, amikor egy egyedi borvidékhez, körülhatárolt termőhelyhez vagy akár dőlőkhöz köthető. A helyi bennszülött élesztőbióta egyedi közül szelektálnak törzseket, amelyek így egyszerre biztosíthatnak egyfajta spontán erjesztéshez hasonló autentikus irányzatot, valamint megőrzik az erjesztésirányítás megbízhatóságát. (Természetesen ezt a ténytet a termelő kiemelheti és reklám céljából, imázsépítésre is jól használhatja.) Egy ilyen törzsszelekció komoly kutatási- és törzsfenntartási kapacitásokat igényel, ezért leginkább borvidéki szinten éri meg foglalkozni vele, amit nyilvánvalóan a helyi termelőknek kell finanszíroznia.

Törzsnemesítés

A harmadik kutatási irányzat, a törzsnemesítés, nincs könnyű helyzetben. Egyrészt roppant költséges, mivel gyakran vakvágányra futó kísérletek tömegét kell elvégezni, másrészt a társadalomban jelentős ellenérzés van az élőlények genetikai rendszerébe történő bármiféle beavatkozással szemben (pl. GMO megítélése). E területen elképzelhető a hagyományosabb ún. irányított mutációk további fejlesztése, vagy az ivaros hibridizáció, amelynél az egyes, számunkra hasznos tulajdonságok bejuttatása citoplazmás génekkel zajlik, így az eredeti kromoszómás génállomány nem módosul. A harmadik módszer a már valóban génebeszetnek nevezhető eljárások kidolgozása, amikor egy ismert és borászati szempontból lényeges tulajdonságot kódoló DNS-szakaszt a szervezetből kihalásnak, és azt egy ún. vektor segítségével bejuttatják egy másik organizmusba, így idézve elő jelentős változást annak képességeiben. Ennek eredményeképpen például az adott szervezet, amely egy baktérium eredetű gént „kapott”, ezzel rekombináns élesztőtörzssé válhat, és a továbbiakban malolaktikus fermentációra is képes lesz. Kutatási értelemben az alkalmazási lehetőségek száma végtelen (ne feledjük, hogy egyes életmentő gyógyszerek termelése a gyógyszeriparban hasonló módszerek segítségével valósul meg), de egyrészt a felmerülő etikai aggályok, másrészt a többé-kevésbé konzervatív beállítottságú borász szakma ellenállása miatt ezzel a módszerrel csak fokozatosan lehet előrehaladni. Legjobb tudomásunk szerint jelenleg a világban csak néhány ilyen módon létrehozott organizmus engedélyezett konkrét borászati felhasználásra (pl. az USA illetékes hatósága engedélyezte egy Schizosaccharomyces pombe nevű élesztő és egy Oenococcus oeni nevű tejsavbaktérium rekombináns „operációját”, amely így mind az alkoholos, mind a malolaktikus fermentációra képessé vált).

MANNOPROTEIN MINT KULCSSZEREPLŐ A BOR EGYENSÚLYÁBAN



Új időszámítás vette kezdetét a Kertrade Kft. életében 2022 nyarán, amikor a Lallemand cégcsoport segítségével megszületett az Oenotech saját márkás termékcsalád. Ezentúl a már meglévő Lallemand termékek is szélesebb portfólióval állnak rendelkezésre. A Lallemand egy magánkézben lévő kanadai vállalat, amely élesztőtörzsek, baktériumok és derivátumok fejlesztésére, gyártására és forgalmazására specializálódott. A Lallemand mikrobiológiai megoldásokat kínál több tucat különböző iparág számára, többek között a borászatból a sörfőzésig. A Lallemand saját, szabadalmaztatott élesztő- és baktériumbankkal rendelkezik, amely több ezer genetikailag azonosított törzset tartalmaz. A természetes erjedési folyamatok reprodukálása, menedzselése és optimalizálása érdekében a Lallemand nemcsak precíz, egyedi igényeknek megfelelő mikroorganizmust vagy derivátumot kínál ügyfelei számára, hanem azt a támogatást, tudást és szakértelmet is, amelyet a több mint százéves folyamatos tevékenysége során halmozott fel a kutatás ezen területein.

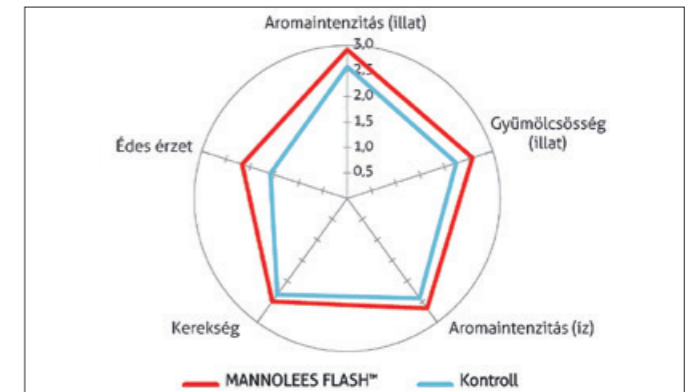
ÉREZD A GYORS EGYENSÚLY EREJÉT!

Leírás

A MANNOLEES FLASH™ folyékony, specifikus élesztő mannoproteinek és növényi poliszacharidok keveréke. Manapság a fogyasztók lágy és kerek borokat igényelnek. Az édesség, a struktúra és a szárazság egyensúlya kulcsfontosságú tényező. Ebből kiindulva és figyelembe véve az élesztőtörzseknek az alkoholos erjesztésen túli (ideértve a borseprőn történő érlelést is) hozzájárulását, megvizsgálták a mannoproteinek, és megerősítették a bor édességére gyakorolt hatásukat. Ezenkívül a mannoproteinek hozzájárulnak a borok borkősav- és fehérjестabilitásához is.

Alkalmazás és eredmények

A MANNOLEES FLASH™ folyékony készítmény, amelyet nagyon könnyen fel lehet oldani a borban, ahol azonnali hatást fejt ki. A MANNOLEES FLASH™ növeli az édesség érzékelését, fokozza az aromás intenzitást (mint a gyümölcsös jegyek) és egyensúlyt ad a bornak. Minden borstílushoz alkalmas. A MANNOLEES FLASH™ megfelelő



→ ÁBRA: MANNOLEES FLASH™ (50 ml/hl) hatása a franciaországi Loire-völgy-i Muscadet borra, 2019. 10 fős kóstolópanelen (10-es skála, érzékszervi tulajdonságok alapján)

dózisának meghatározása a bor mátrixától függ, ezért előzetes tesztek elvégzését javasoljuk a kívánt hatás elérése érdekében. Az ajánlott átlagos adag 20–150 ml/hl, a kezelt bor típusától függően. Friss, könnyed borok esetén akár 2-3 ml/hl MANNOLEES FLASH™ is fokozza a gyümölcsösséget. A MANNOLEES FLASH™ 100%-ban oldódik. A palackozás előtti szűrést megelőzően legalább 24 órával adjuk a borhoz.

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

ORIGINAL LOWE
...ha egy életre akar olajt venni...
Keresse a **szababoltokban!**
Erdős Zoltán
Madsz
PANNONIA VITNYED

(+36) 96 242 001
original@www.pannoniavitnyed.hu
www.original-loewe.hu

PANNONIA VITNYED
Dr. Reisacher
verhetetlen német minőség

- 30 év átörzsdásodási garancia a tűzi horganyzott oszlopokra
- Többféle kiállítás a későbbi munkák megkönnyítése érdekében

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

+36 30 5600 699
tamrendszer@pannoniavitnyed.hu

FLEXTANK

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 KERTRADE a minőségi borkelés szakértője

Telefon: +36 24 534 060
E-mail: borkezeles@kertrade.hu

IDŐS TŐKÉK, KORTALAN ÜLTETVÉNYEK

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

Az üzemi szőlőtermesztés ültetvényszerkezete és technológiai műveletei nem feltétlenül a tőkék hosszú életidejének kedveznek, ettől függetlenül több olyan ültetvényt is ismerünk hazánkban, ahol „öreg tőkék” borai készülnek. Jelen cikkünkben körbejárjuk az ültetvények életszakaszait és megkeressük a legidősebb tőkét, ültetvényeket, birtokokat, és igyekszünk megtudni, hogy mitől olyan egyediek.

a szőlőültetvény telepítések a gazdálkodók általában 25-40 évvel számolnak és ennek megfelelően tervezik az amortizációt. Azonban a hazai gyakorlatban is számos olyan ültetvény van, amelynek a kora meghaladja a 75 vagy éppen 100 évet. Az ültetvény magas életkorának záloga a termőhely, a természetstechnológia és az ültetvényszerkezet, de egyéb tényezők is vannak, amelyek a tőkék életkorát befolyásolják.

Az ültetvények életszakaszai

A szőlőtőkék telepítése és kivágása közötti időben egymásba átfolyó életszakaszokat különböztetünk meg. Az első, a telepítés utáni úgynevezett nem termő, vagy improduktív szakasz, melyre az alacsony termésmennyiség a jellemző. Ennek a mérsékelt hozamnak az oka egyrészt a tőke kis mérete és alacsony hajtásszáma, valamint az, hogy a rügyekben még nem differenciálódnak virágzatkezdemények, vagyis a fakadás után csak kacsokkal vagy billingekkel, csillingekkel, esetleg kisebb fürtökkel találkozunk. Ebben az időszakban a gyökérzet nitrogénfelvétele jóval meghaladja a lombzat szénasszimilációját. A szakasz a növekvő termőképességgel folytatódik, melynek végén a tőke eléri az adott termőhelyen az ültetvényszerkezet és természetstechnológia melletti maximális terméshozamát. Ekkor kezdődik a teljes termőképesség időszaka, a továbbiakban a környezeti tényezők (termőhely), az évszám (klimatikus tényezők) és az éves munkafolyamatok határozzák meg a termés mennyiségét. A szőlőre nem jellemző az alma esetén megfigyelt alternancia jelensége, vagyis a termésmennyiség ingadozását nem írhatjuk a növény számlájára, annak leginkább klimatikus okai vannak. A tőke életidejének végén veszi kezdetét az öregedés, melyet két időszak jellemez. Egyrészt fel léphet az ökonómiai vagyis gazdasági öregedés, másrészt a biológiai öregedés. Előbbinek a lényege, hogy a tőkék az öregedéssel gyengülnek, emiatt csökken a termés mennyisége. Amint ez a csökkenés eléri azt a mértéket, ami mellett a termésből (és az abból készült borból) származó bevétel nem fedezi a kiadásokat, ráfizetéssé válik a gazdálkodás. Itt hangsúlyozni kell, hogy ha rendszerben gondolkodunk,

egy idős parcella önmagában lehet, hogy ráfizetéses, de az abból készült bor hozzáadott értéke növelheti a birtok megbecsülését, ami végül az összbevétel növekedését hozhatja magával. A biológiai öregedés az ökonómiaiánál súlyosabb tünetekkel jár, ugyanis ebben az esetben már jelentősen csökken a tőkék rügyfakadási aránya, a hajtások növekedési intenzitása, ezzel együtt a termés mennyisége is mérsékelt, majd a folyamat végén – amennyiben az nem kerül előbb kivágásra – a tőke elpusztul. A szakaszok időpontja és hossza nincsen pontosan definiálva. Erre nincs is lehetőség, hiszen



→ 1. KÉP: AZ AUSZTRÁLIÁBAN TALÁLHATÓ CIRILLO ESTATE A VILÁG LEGIDŐSEBB GRENACHE ÜLTETVÉNYEIVEL BÜSZKÉLKEDHET, MELYEKET A 19. SZÁZAD KÖZEPÉN TELEPÍTETTEK (FOTÓ: CIRILLO ESTATE)



→ 2. KÉP: AZ IDŐS ÜLTETVÉNYEK RÜGYFAKADÁSI ARÁNYA ÉS LOMBOZATA LEGGYAKRABBAN MÁR ELMARAD A TELJES TERMŐKÉPESSÉGBEN LÉVŐ TŐKÉKÉTŐL, DE EZ A VISSZAFOGOTT NÖVEKEDÉS LEHET A TERMÉS KIMAGASLÓ MINŐSÉGÉNEK KULCSA (FOTÓ: SZIEGL PINCE)

már magát a termőre fordulást rengeteg tényező befolyásolja, kezdve a szaporítóanyaggal és a termőhellyel, így a tőkék pusztulásának ideje sem kőbe vésett.

Az ültetvények életgörbéje

A szőlőültetvények produkcióját az életgörbével tudjuk jellemezni. Ez a görbe az ültetvény életkorát és a termés mennyiségét ábrázolja. Publikus adatok ezzel kapcsolatban nehezen érhetőek el, hiszen a birtokok nem teszik közzé az egyes táblák telepítés és kivágás közötti éves hozamát. Ennek ellenére találhatunk tanulmányokat a témában, még ha azok nem is feltétlenül a mai körülményeket tükrözik. Botos Ernő és Gál Jánosné Borsódy Julianna *Szőlőültetvények életgörbéje* című kutatása az 1980-as évek gazdálkodási adataiba engednek betekintést, amikor 1 és 33 év közötti ültetvények produkcióját vetették össze. Az életgörbe számítása azért is nehéz, mert a termés mennyiségét nagyon sok tényező együttesen alakítja, mint például a fajta, ezen belül annak rügytermékenysége, valamint fürtjeinek tömege. További befolyásoló tényező az ültetvényszerkezet, ezen belül a hektáronkénti tőszám, az alany vagy éppen a tőkeművelésmód. Az éves természetstechnológiák: a metszés, a zöldmunkák, a tápanyagutánpótlás ugyancsak jelentős befolyással vannak, de az eredetvédelmi rendelkezések terméskorlátozásával is számolnunk kell, továbbá az évszám hatása is jelentős. A fentiek miatt a hazai ültetvény-életgörbe adatok nehezen értékelhetőek.

A hazai szőlőültetvények életkora

A Központi Statisztikai Hivatal 2020-as adatai alapján a hazai termőhelyek (borvidéki és borvidéken kívüli termőhelyek együtt) közel 7%-a (4100 hektár) volt 3 évnél fiatalabb, míg a 3-5 év közötti ültetvények a teljes termőterület 12%-át tették ki (7510 hektár), melyeket a 6-9 év közötti korú parcellák 15%-kal követték (9600 hektár). A 10-19 éves ültetvények aránya 25% volt (15 527 hektár), amelyet a 20-29 éves termőhelyek 10%-os, csaknem 6335 hektáros területe követett. A legnagyobb arányban, több mint 30%-on (19 033 hektár) gazdálkodnak 30 évnél idősebb parcellákon. Felmerülhet a kérdés, hogy ha a borvidéken kívüli termőhelyeket nem számítjuk ide, változik-e az arány? Nem! A területi adatok ugyan csökkenést mutatnának, de arányaiban az ültetvények életkora nem változna, vagyis továbbra is a 30 évnél idősebb ültetvények lennének a legnagyobb hányadban. Az adat annak fényében is sokat mondó, hogy a 2001-es összeírásokról

még a 10-19 éves, 2009-ban pedig a 20-29 éves ültetvények voltak a legnagyobb területi arányban. Borvidéki bontásban az ültetvények életkora változatos képet mutat. Legnagyobb arányban a Tolnai borvidéken vannak fiatal ültetvények, ezek aránya a borvidék területének több mint 10 %-át teszik ki. Hektárban kifejezve természetesen a Kunsági borvidék területén a legnagyobb a friss telepítések mérete, hiszen ott meghaladja az 1400 hektárt. Az idős ültetvények a Bükki és a Tokaji borvidéken vannak a legnagyobb arányban, előbbi esetén a területek közel 70%-a (592 hektár), míg utóbbinál több mint 65%-a (3561 hektár). A legkevesebb idős ültetvényt a Hajós-Bajai borvidéken találunk, hiszen ott arányuk nem éri el a 15%-ot (193 hektár). Mivel cikkünkben ennél is árnyaltabb képet szeretnénk volna kapni a valóban idős ültetvényekről a Hegyközségek Nemzeti Tanácsához fordultunk. A rendelkezésünkre bocsátott adatok alapján körülbelül 2300 hektáron találunk 50 és 75 év közötti ültetvényeket, míg az ennél is korosabb tőkék csaknem 70 hektáron teremnek. Mindkét kategóriában közepes kordonművelésen és jelentős Furmint dominanciával a Tokaji borvidéken találjuk az idős ültetvényeket.

Idős ültetvények

A világ legidősebb szőlőtőkéje több mint 400 éves. A Guinness rekord könyvében is helyet kapó Zametovka tőke Mariborban található. A tőke, köszönhetően a fenntartók tevékenységének, számtalan országba eljutott, hiszen az elmúlt években a növényről származó eddig összesen 228 oltványt adományoztak négy kontinens 29 országának. Hazánk legidősebb tőkéje Pécsen található és korát 450 évre becsülik, de ennél pontosabb adat nem áll rendelkezésre, így nem lehet

BEKAERT
better together

Bizza magát a tartós támrendszere ami nyugodt álmokat biztosít

Bezinal® bevonatos szőlészeti megoldások

Sok éves tradíciók köszönhetően tudjuk, milyen körülmények között gyengül a szőlőültetvény. Bizza a hozatala védelmére és strapabíró támrendszere ami teljesít.

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

kijelenteni, hogy a Rosa mena di vacca tőke a legidősebb lenne a világon.

A hazai eredetvédelmi gyakorlat nem helyez igazán nagy hangsúlyt az idős tőkéről származó borok megkülönböztetésére, de örömteli, hogy a fogalom több termékleírásban helyet kapott. A Móri OEM termékleírása lehetőséget ad az „Öreg tőkék bora” kifejezés használatára a fehér, rozé, vörös és prémium borok esetén, amennyiben azok legalább 85%-ban 40 évnél idősebb ültetvényekről származnak. A szabályozás azonos a Balaton-felvidéki és a Szekszárdi OEM-ben is, előbbi esetén azonban a rozé, utóbbinál a Prémium Bikavér esetén a kifejezés nem használható.

A hazai borkínálatban több olyan pincészettel is találkozhatunk, akik idős ültetvényeken gazdálkodnak. Ezeknek egyike a Sziegl Pince, akik a Hajós-Bajai borvidéken több mint 100 éves tőkét gondoznak a Kolostor-dombon. Az öreg tőkék eredetéről nem sokat tudni, bár a tulajdonosok, Petra és Balázs igyekeztek felfedni a koros Kadarkák múltját. A tőkék már túl vannak a teljes termőképességen, a hajtások növekedése visszafogott, ahogy a termés mennyisége is, melyből évről-évre 150-250 palackot készítenek. A tőkék növényvédelmet nem különösebben igényelnek, ha mégis, azt narancsolajjal és fűzfakéreg teával végzik. Az öreg tőkék Kadarkája – bár Petra és Balázs megjegyzi, hogy véleményüket egy nagy adag személyes kötődés és elfogultság is befolyásolja – a legkomplexebb, legstrukturáltabb és legkoncentráltabb a portfóliójukban: „Nagyon egyedi a szerkezete, egyszerre törékeny és végtelen.”

Egyes külföldi szőlőtermesztő vidékek ugyancsak kiemelt figyelmet fordítanak az idős parcellákra és az onnan származó borokra. Az egyik legszebb példája ezeknek a törekvéseknek a Dél-Afrikai Old Vine Project, amiben a kontinens déli csücskének legöregebb ültetvényeit gondozó birtokok mutathatják be borait. A 2002-ben indult kezdeményezés célja, hogy felhívja a szőlészek, a borászok és különösen a fogyasztók figyelmét az idős ültetvények értékére és az azokról származó borok különlegességére. A projekt honlapján találunk



→ 4. KÉP: AZ IDŐS ÜLTETVÉNYEK NAGY TŐKEFORMÁI TÖBB TARTALÉK-TÁPANYAGOT BIZTOSÍTANAK, SOKAK SZERINT EZ A STRESSZ-ELLENÁLLÓKÉPESÉGÜK EGYIK OKA (FOTÓ: CIRILLO ESTATE)

adatokat a 35 évnél idősebb területen gazdálkodó számos borászatról borvidéki bontásban. Az összesen 4004 hektár idős ültetvény legnagyobb hányada Stellenboschban található, hiszen itt csaknem 1000 hektáron művelnek idős ültetvényeket. A koros parcellákban fajták szerint a legnagyobb arányban a Chenin blanc, a Sauvignon blanc és a Colombar található meg. Az oldalon a telepítés éve szerint is találunk adatokat, melyek szerint a legidősebb parcellák 1900-ban létesültek Cinsaut és Alexandriai muskotály (Muscat D’Alexandrie) fajtákból. Idős ültetvényekkel természetesen máshol is találkozhatunk. Az ausztráliai Barossa Valley szintén koros tőkéről híres, ahol azokat négy kategóriába sorolják: *Old vine* (35 éves vagy annál idősebb), *Survivor vine* (70 éves vagy annál idősebb), *Centenarian vine* (100 éves vagy annál idősebb) és az *Ancestor vine* (125 éves vagy annál idősebb). Utóbbiak közül nem egyet az 1850-es években vagy esetleg még korábban telepítettek egyebek mellett Grenache and Semillon fajtákból.

Az idős ültetvények különlegessége

Az idős tőkék és ültetvények sok szőlész, borász és borkedvelő fantáziáját megmozgatják és a palack bontáskor komoly elvárásokat támasztanak. Öreg tőke, különleges bor! Szerencsére ritkán tévedünk, és a megérzésünk szerint valóban egyedi borokkal találkozhatunk. Ennek oka több irányból megközelíthető. Az idős tőkék – mint fentebb írtuk – sok esetben már bőven a teljes termőképesség idején túl járnak, vagyis lehet, hogy megindult az öregedés. Ez nem tragikus, sőt, az öregedés nagyon hosszú ideig elhúzódhat, vagyis ebben az esetben nem egy gyorslefordulás biológiai öregedés a következmény, hanem egy hosszú folyamat, aminek jellemzője, hogy kisebb a tőkék terhelhetősége, csökken a termés mennyisége, ami a minőség javulását hozza magával. A másik oka, ami az öreg tőkék különlegességét adja, a kiterjedt gyökérszövet. Sokan úgy vélik, hogy a több évtizedet megélt tőkék már kevésbé vannak kitéve a környezeti, különösen a talaj irányából érkező stresszhatásoknak, mivel a mélyebb talajrétegekből kellő mennyiségű tápanyagot és vizet képesek felvenni. Ennek következtében az évről-évre is kisebb mértékű, a borok stabilabb minőségűek. További érv az idős ültetvények mellett, hogy jobban tükrözik a *terroir* sajátosságait.

A fenti állításokkal természetesen vitatkozhatunk, mert minden pontja támadható, de tegyük fel magunknak a kérdést, érdemes-e vitába szállni egy 100 éves szőlőtőkével, vagy csak dőljünk hátra és élvezzük a társaságát! Mi az utóbbi mellett érvelünk és áldott karácsonyt és boldog új évet kívánunk az olvasónak!

A cikk elkészüléséhez köszönjük a Sziegl Pince és a Cirillo Estate segítségét.



→ 3. KÉP: AZ IDŐS ÜLTETVÉNYEKET SOKSZOR HAGYOMÁNYOS TŐKEFORMÁKON TALÁLJUK, DE VANNAK PÉLDÁK KORDONMŰVELÉSŰ ÜLTETVÉNYEKRE IS (FOTÓ: SZIEGL PINCE)

HANGAVÁRI



Áldott Ünnepeket kíván a
Hangavári Pincészet!



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

ÜNNEPI KÖRKÉP HÁROM FELVONÁSBAN: PEZSGŐK, DESSZERTBOROK ÉS TOKAJI BORKÜLÖNLEGESSÉGEK

Az idei évzáró tesztünkre is számos (száz fölötti) minta érkezett és ehhez mérten a bírálók is szép számban sorakoztak fel, összesen huszonegy fővel. A tesztnek a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) Budai Campusán az impozáns Tanácsterem adott otthont. A bírálat után pedig ugyanitt megnyíltak a palackok a nagyközönség előtt is, visszatértünk a *Borteszt-kóstoló* rendezvénysorozatunkkal! A pezsgők mellett számos csodálatosan szép kései szüretelésű tételt mutatunk be, s az aszúk közül is a legkiválóbbak – tizenegy tétellel – szerepelnek lapunk hasábjain.

A BIZOTTSÁG



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

→ SZIKSZ VERONIKA piacfelvezési vezető, Enartis

→ KERESZTESI ZOLTÁN borkereskedő, Winehub üzletfejlesztési vezető

→ BARANYAI PÉTER főborász, Garamvári Szőlőbirtok, borászati vezető, Balatonlelleli borászat

→ RESTÁS TIBOR ügyvezető, Nicron Kft.

→ BERTALAN GYÖRGY borkereskedő, Vinolingua Borkereskedés

→ KEMENDY LÁSZLÓ borász, Kemendy Tradicionális Pezsgőműhely

B BIZOTTSÁG



→ BOZZAI ZSÓFIA főszerkesztő, Bor és Piac magazin

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

→ GEÖNCZEÖL ATTILA borász, borszakíró

→ DÉKÁNY TIBOR főmunkatárs, Bor és Piac magazin

→ HUDÁCSKÓ ATTILA borász, Hangavári Borászat

→ HAJDU FERENC munkatárs, Bor és Piac magazin

→ FEHÉR SOMA borkereskedő, Radovin

C BIZOTTSÁG



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

→ BÉRCZI BOGLÁRKA WSET

→ MATYASOVSZKY ISTVÁN tulajdonos, Kincsem Kastély és Szőlőbirtok

→ KONKOLY MIHÁLY dipl. WSET, borász

→ EMBER SÁNDOR szőlész-borász szakmérnök, WSET

→ FABÓK MIHÁLY sommelier

→ SZABÓ PÉTER borász, WSET



PÁSTI TANÁR ÚR ÉS A PEZSGŐK

Hosszú évek óta kerül elénk minden év végén az aktuális pezsgőkínálat, s nyugodt szívvel mondhatjuk, a fejlődés töretlen, a minőségi színvonal (igaz az árak is) folyamatosan emelkednek. Ha valaki rápillant az átlagpontszámokra, – rögtön hozzátéve, hogy általában szigorúak a bírálóink, – azonnal szembetűnik, a lapba bekerült minták elsősorban többsége 85 pont felett teljesített. Igen gyakran 8-10 egymást követő minta esetében a pontszámkülönbség mindössze egy pont. Azaz,

a minták az igen erős ezüstérmes tételeket képviselik, ahol minimum követelmény a jól megválasztott és hibátlan pezsgőalap, a tradicionális pezsgőjelleg érvényre juttatása és a túlzásoktól mentes likőrözés. A többség ezt hiánytalanul teljesíti, s gyakran megpróbál ebből a szerencsére valóban kedvező kínálatból valami meglepővel, szokatlanul kitűnni. Általában sikerrel, egy-egy szokatlanabb szőlőfajta beemelésével, a pezsgő karakter mellé illatos stílus hangsúlyozásával és további meglepetésekkel. Úgy hiszem, jó úton járnak a tradicionális pezsgők termelői, s ennek mi, fogyasztók vagyunk az igazi nyertesei.

A BIZOTTSÁG: PEZSGŐK – BORLEÍRÁSOK: DR. PÁSTI GYÖRGY

ETYEKI KÚRIA

MÉTHODE TRADITIONNELLE 2018

88,14 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay,
Pinot noir
ÁR: 7400 Ft

Alighanem azon bírálónknak volt igaza, aki első megjegyzésként azt írta fel: ennek a mintának stílusa van! Ugyanezt gondolhatták a többiek is, mert talán bővebben kifejtve, de szinte egyhangúan dicsérő sorokat olvashatunk véleményeikben. Mindenki kiemeli közülük a minta remek és finom eloszlású szén-savtartalmát, az alapborok adta finom eleganciát és egyensúlyt, amit szépen egészít ki egy enyhén fűszeres illat, valamint egy jól érzékelhető, de nem túlzó élesztős-autolízis karakter.

TÖRLEY
PEZSGŐPINCÉSZETLOUIS FRANÇOIS & CO. PINOT NOIR
ROSÉ BRUT NATURE NYERSPEZSGŐ

88 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 3999 Ft

Nagyon megnyerő, elegáns színű a pezsgő megjelenése, és szembeötlő vonása a mintának a szép harmóniára való törekvés. Gazdag és intenzív az illat, mértéktartó a likőrözés is, és semmilyen panaszunk nem lehet a szénsavtartalomra, sem annak elnyelődésére. A pezsgő többi komponense is a helyén van, a pezsgős (élesztős) jegyek éppúgy, mint a kiválóan eltalált testesség, ami szépen keretezi az összehenyomást.

HARASZTHY
PINCÉSZET

ÖREGHEGY BRUT 2016

88 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 5990 Ft

A klasszikus champagne-i stílus barátai ennél a mintánál elégedetten csettinthetnek. Mind színárnyalatában (arany), mind az illat- és ízhatásokban dominálnak az érettség jegyei, utalva a tényre, hogy e minta bizony már hét éves lesz. Milyen szépen öregszik! Az illatban uralkodó „érett sajt” jelleg, az ízhatásokban talán háttérbe szorult, de a felfedezhető autolízis hatások a talán ugyan kisebb számú, de igényes pezsgőkkel való itálavá avatja a – csúcspontján lévő – mintát.

GRÓF DEGENFELD
SZŐLŐBIRTOK ÉS
KASTÉLYSZÁLLÓ****TOKAJI ORGANIKUS FURMINT
PEZSGŐ EXTRA BRUT 2019

87,29 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 5390 Ft

Elég ritka az, amikor a bizottság minden tagja szinte azonos pontszámmal értékeli. Most ez történt, mindössze három pont volt a differencia. Nem véletlen: elegáns a pezsgő megjelenése, a színárnyalat már előrevetíti a frissességre való törekvést, melyet jól szolgál az élénk, markáns savhátter is. A szénsav mennyisége és eloszlása is rendben van. Az egytellen, többek által megfogalmazott kifogás az illat és az íz közötti kontrasztot érintette; a friss illat némileg „üti” az érlelt pezsgőkaraktert hangsúlyozó ízhatást.

AGÁRDI CSÓBOR
PINCÉSZET

CSÓBOR PEZSGŐ 2019

87,29 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 3500 Ft

Egységes volt az a vélemény, hogy az efféle, megbízhatóan igényes, inkább a populáris vonalat megcélzó termékekre igen nagy szüksége van a magyar pezsgőpiacnak. Többet ad, mint az egyszerűbb pezsgők, de árát tekintve „barátinak” mondható a saját kategóriájában. Szép, halvány színtónusa, a talán kissé visszafogottabb, de érzékelhető tradicionális pezsgőkaraktert kis, kellemes citrusillat dúsítja, s ehhez kiváló, élénk savérzet társul. Talán a likőrözés lehetett volna kicsit csekélyebb az ízben.

PATRICIUS BORHÁZ

PATRICIUS PEZSGŐ BRUT 2016

87,71 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 4800 Ft

Nagyon tetszetős és fogyasztásra csábító a szalmasárgás színárnyalat, és a szépen gyöngyöző, intenzíven feláramló szénsavbuborékok sokasága. Az illatvilág értékelésekor a bírálók egy kisebb része némi, az alapbor erjesztéséből visszamaradt „füledtséget” vélt felfedezni, amit viszont a többség nem osztott. Mindenért kárpótolt viszont egy szép Furmint alapra építkező, remek savérzetű, feszes, lendületes összehatás, párosulva a mintának komplexitást adó elegáns pezsgőízekkel.

GARAMVÁRI
SZŐLŐBIRTOK

GARAMVÁRI PRESTIGE BRUT 2018

87,43 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay,
Pinot noir
ÁR: 6200 Ft

Ennél a mintánknál is az egyik leginkább kiemelt erény az volt, hogy minden jellemző összetevőjénél a harmóniára, a kiváló egyensúlyra való törekvés lebegett a készítő szeme előtt. A pezsgő színe (halvány szalmasárga) összhangban áll a kellően kívánatos érleltéssel, ami mind illatban, de főleg a pezsgő ízében jól érzékelhetően megjelenik, így kiemelve ezeket az értékes érlelési aromákat. Jó eloszlású, kellően beépült szénsavtartalom koronázza meg a szépen megkomponált tételt.

KEMENDY
TRADICIONÁLIS
PEZSGŐMŰHELY

KEMENDY ZENIT ARÁCS 2020

87,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit
ÁR: 7000 Ft

Nagyon közel járt ez a tétel ahhoz, hogy még előbbre végezzen, mivel egyetlen adottsága kivételével –erőteljes fenolos jegyek – minden tekintetben egy igényesen kivitelezett, a szép, tradicionális pezsgőjegyek értékes vonásait felmutató minta került élénk. A Zenit, mint alapbor ismét bizonyított, behízelgő illata szépen színezte az érlelt pezsgők élesztős hatásokra alapozó világát, s az elegáns savak, valamint a jó szénsavhatás is komoly pozitívum.

CSÁNYI PINCÉSZET

TELEKI TRADÍCIÓ 1881 PINOT NOIR
WHITE PEZSGŐ BRUT 2019

87,29 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 6000 Ft

Szép, és igen megnyerő a minta megjelenése. A lazacpiros árnyalatban jól érzékelhető a szépen eloszlott buborékok nagy száma, s ahogy később egyikünk megfogalmazta: „ez a szénsav viszi a hátán a mintát”. Az illat talán kissé egysíkú, inkább vegetális jegyeket mutat, de azért felsejlik benne egy finom, élesztős pezsgőjelleg is, amit aztán ízben jobban érzékelhetünk. A markáns, de finom savak karöltve az említett jó szénsav hatással üdítő érzetet biztosítanak.

KEMENDY
TRADICIONÁLIS
PEZSGŐMŰHELYKEMENDY CHARDONNAY
ELEGANT 2019

87,14 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 8000 Ft

Egy kissé megosztotta a bírálókat az élénk került minta. Mindenki kifogástalannak ítélte a szép, halványsárgás, de zöldes reflexeket mutató színt, az illat megítélése azonban már nem volt egységes. A határozottan illatos, már-már parfümös illatkaraktert volt, aki díjazta, mások azonban úgy vélték, ez ront a várt pezsgős jellegén. Pedig egyebekben minden a helyén volt: finom, jól elnyelődött, dús szénsav, hosszú ízhatások és feszes szerkezet, a fent említett ok miatt azonban kissé hátrébb került a sorban, mint ahogy azt megérdemelte volna.



Kellemes Karácsonyi
Ünnepeket és
Boldog Új Évet
kívánunk!



tokajicum.hu

RÓKUSFALVY BIRTOK

ROZÉPEZSGŐ 2020

86,86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 6500 Ft

A bor megjelenése vitára adott okot. A fajta ismeretében a szín karaktere és intenzitása nem volt meglepő, de az árnyalatban megjelenő sárgás-barnás tónus többeket indított arra, hogy erősebb oxidációs hatásokat valószínűsítsenek a későbbiekben. Alapvetően ez nem igazolódott be, legalábbis a szénsavtartalmat, a bor frissességét megőrző és kellemes zamatot illetően, de az illatok érzékelésében valóban felfedezhető volt némi, az oxidáció hatására megjelent disszonancia.

BARKLAND PINCÉSZET

TOKAJI PEZSGŐ 2020

86,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint,
Sárga muskotály
ÁR: 5000 Ft

Meglepő kombinációt választott a termelő az alapbor összeállításához, de szögezzük le rögtön: a döntés jónak bizonyult. A kellemes, zöldes reflexeket mutató színhatás remekül illeszkedett a Sárga muskotály friss, illatos, mégis nemes jellegéhez, a Furmint alapot gazdaggá és behízeltté téve. Ezt a „refinált” kombinációt célozták meg az ízben is, ám valamivel kisebb sikerrel, az ásványos jellegű hatások, a savak markáns érzete a Furmintot tolják előtérbe, csekély diszsharmóniát eredményezve.

KEMENDY TRADICIONÁLIS PEZSGÓMŰHELY

KEMENDY TERROIR
BLANC 2018

86,71 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 8500 Ft

Szépen kidolgozott, a szó jó értelmében vett tradicionális pezsgőt kóstolhattunk, követve a legjobb champagne-i követelményeket. A szín is már az érlelt jelleget hangsúlyozza arányosan sárgás megjelenésével, s az illat erre csak ráerősít, gazdag, erőteljes autolízis karakter ad élményeket e stílus kedvelőinek. A szénsavtartalom mennyisége és eloszlása is rendben van, ám egytelen kifogást több bíráló a savak viszonylagosan lágyabb jellegében jelölte meg, ami idővel még gondot okozhat.

HANGAVÁRI BORÁSZAT

TOKAJI FURMINT PEZSGŐ
BRUT NATURE 2019

86,43 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 8000 Ft

Nagyon kifejező, zöldes árnyalatokat mutató megjelenés az első benyomásunk, s már itt feltűnik a sok, kicsi, azaz jól eloszló, az értékeket kiemelő buborék. Az illatban talán kissé kevesebb az intenzitás, s a háttérben ott bujkál némi oxidáltság is, s ezt az utóíz is megerősíti. A pezsgő még „tartja magát”, mert szerencsére a savak kellően dinamikusak, s az említett jó szénsavtartalom nagyon jó tartást biztosít a mintának, de hosszabb távon az oxidáció hatásaira oda kell majd figyelni.

GONDA BORÁSZAT

GLORIA EXTRA DRY 2019

86,43 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint,
Hárslevelű
ÁR: 5000 Ft

Egyöntetű elismerés illette a szépen érvényesülő zöldes színárnyalatot, s ugyanígy megfelelő mennyiségűnek és eloszlásúnak ítélték a bírálók a pezsgőben érzékelhető szénsavat is. Szintén pozitív értékelést kapott a frissességet hangsúlyozó, kellemesen citrusos karakterű illat is, amiben jól érzékelhetőek az autolízis nyomai is. Azaz, minden adott volt, hogy ez a minta előrébb végezzen; ami meggátolta ebben, több megjegyzés szerint, a kicsit túlzó, túl édesre sikerült likőrözés volt.

GÜNZER TAMÁS PINCÉSZETE

CHARDONNAY BRUT
PEZSGŐ 2018

86,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 6000 Ft

A termőhely alapvetően nem pezsgőiről nevezetes. Mindenesetre ez a mintának volt sorban az első, s megállapíthatuk, ha ez a „belövő” minta, nagy baj nem lesz. Szép és fogyasztásra csábító a halvány sárga szín, az illat is remek, tiszta, de valamivel több pezsgőjelleg itt jól jött volna. Határozottan telt a zamat, és finoman lágyak, de elégségesek a savak is (hja, a termőhely), mindehhez azonban jobban állt volna neki egy picivel több szénsav.

TASCHNER BORHÁZ

SOPRONI CHARDONNAY
PEZSGŐ 2018

86,71 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 5690 Ft

Az átlagpontoszám jól fejezi ki, ez a pezsgő saját kategóriájában biztos sikerre számíthat. A megjelenés itt is az érlelt jelleget hangsúlyozza kellemes sárgás tónusával, s ezeket az első benyomásokat az ehhez remekül illő klasszikus pezsgőillatok és ízek folytatják, kiemelve a champagne-i vonalat. Alapvetően megfelelő a szénsav mennyisége és eloszlása is; egy picivel több savat azonban elbírt volna a pezsgő.

KEMENDY TRADICIONÁLIS PEZSGÓMŰHELY

KEMENDY „NOIRE” ROSÉ 2016

86,71 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 8500 Ft

A minta alapvető értékeit minden bírálónk elismerte, de egyes részletekben kritikát is megfogalmaztak. E megjegyzéseknek a zöme úgy foglalható össze, hogy a pezsgő túljutott a csúcspontján. Már a megjelenésben felsejlik egy kis oxidációs hatás, a szín kicsit hagymahéj árnyalatú, s ezt követi az illat inkább érett gyümölcs karakter. Ízében szép az összhang, és még finom a jó eloszlású szénsav.

FEIND PINCÉSZET

MÉTHODE TRADITIONNELLE ROSÉ

86,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay, Syrah
ÁR: 4599 Ft

Formabontó, s kissé merész kísérlet egy alapbort két abszolút eltérő világot képviselő szőlőfajta borából összerakni. Az eredmény a termelőt igazolja, egy értékes, egyedi jellegű tradicionális pezsgőt alkottak. A szín megítélése ízlés kérdése, mindenesetre a többségnek tetszett a lazacos árnyalat, s mindenki díjazta a finom, bogós gyümölcs illatokat. A szénsavat illetően több keveselték azt, persze ebben lehet, hogy a két fajtaból származó teltebb jelleg a ludas, összességében azonban izgalmas és sikeres az elkészült ital.

GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK

GARAMVÁRI CLASSIC BRUT

86,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay,
Pinot noir, Pinot blanc
ÁR: 3950 Ft

Az átlagpontoszám híven fejezi ki azt, hogy gyakorlatilag minden bíráló egy-két ponton belül értékelte a mintát, masszív ezüst tételnek, amit bármikor szívesen fogyasztana. Nem véletlenül: kiváló megjelenés, igen gazdag illat, remek eloszlású, kellő mennyiségű szénsav érzékelhető. Az egész pezsgőn végigvonul egy törekvés a könnyedségre, a jó értelemben vett populáris megközelítésre. Talán csak a savak kelleténél markánsabb hatása róható fel kis „szeplőként”.

KOCH BORÁSZAT

KOCH CHARDONNAY SZŰRETLEN
EXTRA BRUT PEZSGŐ 2020

85,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 9000 Ft

A tükrös tisztasághoz szokott pezsgőfogyasztó nyilván meglepődhet az opálos megjelenésen, de hát a címkén is szerepel: ez a pezsgő szűretlen. A pontszám azonban jelzi a bírálók ezért a „megjelenésért” nem büntették a mintát, amiben sok érték is fellelhető. Roppant kellemes az illat, amiben jól megfér egymás mellett egy kellemes gyümölcsös világ, egy nem túl hangsúlyos, de karakteres autolízis jelleggel. A szénsav eloszlása megfelelő, talán az egyetlen apróbb gondot a markáns, de nem elegáns savak adják.

LINCZ CSALÁDI PINCÉSZET

KIRÁLYLEÁNYKA 2019

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Királyleányka
ÁR: 4000 Ft

Szakmai körökben eddig is tudott volt, hogy a Királyleányka a maga élénk savérzetével, diszkrét, de finoman illatos világával alkalmas lehet pezsgőalapbornak. Ebben a mintában is bizonyosságot szerezhettünk minderről, a szép zöldes tónus és az intenzív illat jó ajánlólevél. A szénsavérzet ugyan jó eloszlású, de talán kissé kevesebb a kelleténél, és így a savak jobban előtérbe tolnakodnak, uralva a minta ízhatását, s kis disszonanciát okozva.

LINCZ CSALÁDI
PINCÉSZET

EZERJÓ 2019

84,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Ezerjő
ÁR: 4000 Ft

Ugyanazon pincészet másik fajtára alapozó pezsgője nagyjából hasonló értékelést kapott, mint elődje. A szín kifogástalan, a halvány sárgás tónus szépen érvényesül, ám az illat kissé szegényesebb, inkább neutrális. A savakra itt nem lehet panasz, élénk, könnyed eleganciát biztosít a pezsgőnek, továbbá a szénsav mennyisége és eloszlása is megfelelő. Az egyetlen lényegi kritikát viszont többen megfogalmazták: kissé sok az alkohol a mintában, s ez az illatában is megjelenik.

TANKPEZSGŐK

FEIND PINCÉSZET

COUPÉ BRUT 0,75

83,86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit
ÁR: 3299 Ft

Határozott szalmasárga szín, finoman eloszló buborékok, intenzív illat. Gyümölcsös és virágos aromák érezhetőek, kellemesen édeskes, mézes, bodzás jegyekkel. Kóstolásnál is finoman oszlanak el a buborékok. Tiszta ízű, enyhe kesernyés jelleggel, mely szépen frissíti a kortyot. Az ízek végén citrusos, savanykás ízvilág jelenik meg, mintegy a határozott, de szépen elsimuló savtartalom bizonyítékaként. Harmonikus, kiváló pezsgő. (SLA)

PAULUS BORHÁZ

PAULUS EXTRA DRY 2019

83,86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Királyleányka,
Ezerjő
ÁR: 1950 Ft

Szalmasárga színű tétel egy egészen halvány rózsás árnyalatú csillanással. Illata kifejezetten intenzív, szinte kiugrik a pohárból. Az illatok kedvesek: érett gyümölcs, méz, akár mazsola aromája is felismerhető. Emellett érett őszibarack is megjelenik, ami a kóstolásnál az ízben is jelen van. Finoman eloszló buborékokkal pezseg a szájban. A háttérben kellemes kesernyesség érezhető. Szép savkarakterrel rendelkező, virágos, zamatos, könnyed és légies pezsgő. Illatos, minőségi pezsgő. (SLA)

B BIZOTTSÁG: BOTRITISZES BOROK – BORLEÍRÁSOK: HAJDU FERENC

HANGAVÁRI
BORÁSZAT

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 2013

96,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 28 000 Ft

Mély arany színű, és illatában is gazdag tartalomról tanúskodó bor. A virágillattól elkezdve a botritiszen át, a sült- és aszalt gyümölcsökig terjednek az aromái, a szépen támogató hordófűszerek, a méz, a karamell és a kandírozott citrusok jegyeit nem is említve. Nagyszerű egyensúllyal bír, jó testű, jó savú aszú, hatalmas cukortartalommal, hosszú lecsengéssel. Szépen hozza a botritisz diós, élesztős aromáit, egyben igen gyümölcsös is. Elképesztő összetettség, sűrű anyag jellemzi.

BASILICUS
SZŐLŐBIRTOK

TOKAJI ASZÚ 2014

93,29 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű,
Sárgamuskotály
ÁR: 9500 Ft

Élénk arany színű, illatában a 2014-es évre jellemző gombás, kőporos jegyekkel, amit gazdagon áthatnak a citrusok, az aszalt kajszai és a reszelt dió is. Nagyon jól integrált savszerkezettel bír, valamint mérsékelt hosszúságú ízlecsengéssel. Az érezhető hordófűszerek csodásan illeszkednek a botritisz világhoz, így a mogorós-diós aromák együtt egészítik ki a birsalmasajt, a püspöknyér és az aszalt gyümölcsök világát, propoliszos, mézes, gyümölcslekváros jegyekkel keveredve. Rétegzett, gazdag, harmonikus aszú reduktív stílusban készítve.

PAULUS BORHÁZ

PAULUS HONEY 2021

83,71 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres,
Királyleányka
ÁR: 1690 Ft

A kategória rövid mezőnyének legjellemzőbb tétele. Megjelenésében elegáns szín jellemzi, szépen eloszló buborékok szállnak felfelé a pohárban. Illata ki-mondottan intenzív, illatos, muskotályos. Kóstolásnál az édes érzet szinte berobban a szájba, mellette gyümölcsös zamatok, körte, szőlő is érezhető. Fiatalos, dinamikus tétel. Nem árulunk el nagy titkot azzal, hogy eléggé megoszoló volt a bírálók véleménye: sokan a túlzó édességet és a már-már behízelt elsődleges szőlőzamatokat emelték ki – persze, persze, de hiszen az illatos minőségi pezsgő kategória erről szól! (SLA)

ASTI TÍPUSÚ PEZSGŐK

ETYEKI KÚRIA

SPARKLING SAUVIGNON BLANC

83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 4550 Ft

Színében szalmasárga. Finoman felszálló buborékok. Illata finoman gyümölcsös, ananász, barack, trópusi gyümölcsök gazdagságával. A háttérben felfedezhető a sauvignonos fajtakarakter is. Ízében kellemesen édes, határozott fanyarsággal karöltve. Itt is dominálnak a gyümölcsök, savtartalma pedig közepes, kellemesen ellensúlyozza az édes ízérzetet. Összességében könnyed, laza tétel határozott ízekkel, itatja magát. (SLA)

TOKAJICUM BORHÁZ

TOKAJICUM BRUT 2021

82,43 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 2490 Ft

Színe halvány szalmasárga, ragyogó tisztaságú, finom buborékokkal teli. Illata kedves, virágos, mellette pici élesztős, de egyébként ananász és barack aromája dominál. Kóstolásnál érzésünk szerint éppen egyensúlyos a likőrözés a savtartalom mellett – hiába, mi még azt a néhány grammat is megérezzük. Összességében kedves, kellemes, közepesen testes, virágos ízvilágú pezsgő finom fanyarsággal. (SLA)

DOBOGÓ PINCÉSZET

DOBOGÓ 6 PUTTONYOS
ASZÚ 2018

92,71 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint,
Sárgamuskotály
ÁR: 15 000 Ft

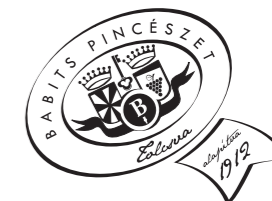
Mély arany sárga színű, és elsősorban a kajszibarack minden létmódját bemutató illattal rendelkező aszú. Emellett gesztenyepüré, datolya, méz, kandírozott gyümölcsök, mogoró, vanília, érett őszibarack, citrusok és visszafogott botritiszes jegyek versengenek a dobogós helyekért. Gazdag, krémes, összetett teste mellett, összetett és érett savszerkezettel bír, amelyben számos aszalvány, lekvárok és a dió aromája kapnak helyet, a hordó vaníliás és fás aláfestése által kiegészítve. Rétegzett, citrusosságot nélkülöző, gyümölcsös, harmonikus tétel.

BABITS
BORÁSZATBABITS TOKAJI ASZÚ
6 PUTTONYOS 2017

92,57 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 30 000 Ft

Mély arany színű, licsi, bodza, szőlővirág izgalmas illataival rendelkező aszú. Emellett a visszafogott botritiszes, citrusos és az aszalt minőségig nyúló barackok, narancs és körte jegyei a jellemzőek. Az érett, egészséges és integrált savszerkezet nagyszerűen ellensúlyozza a cukortartalmat, és jól ihatóvá teszi a tételt. A gazdag, krémes test, amely a botritisz mellett a narancslekvár, gesztenye, birs, méz és aszalványok aromáit is magában hordozza, az újhordós érlelés finom fűszerességével teljesedett ki.



Kellemes Karácsonyi
Ünnepeket és
Boldog Új Évet
kíván a
Babits Borászat!



babitspince.hu

GONDA BORÁSZAT

ASZÚ 2019

92,43 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 10 000 Ft

Sötétarany színe egy kis mélységet sejtet. Illatában intenzív mézesség, datolya, túlérett narancs, mézesogyoró, egy kis viaszos füstösséggel érezhető. Egészséges, szép és határozott savak jellemzik. A méz uralja a tételt. Finom hordós jegyeivel, kis karamellel, tejszokoládéval igazi ízkalvárad, amelyből az érett botritiszes jegyek sem hiányoznak. (BZS)

GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK ÉS KASTÉLYSZÁLLÓ****

TOKAJI 6 PUTTONYOS ASZÚ SELECTION 2017

91,14 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Hárslevelű, Furmint, Kövérszőlő, Sárgamuskotály**
ÁR: 21 900 Ft

Megjelenésében aransárga színű, illatában virágos (akác, jázmin), érett és aszalt gyümölcsös (ősz- és kajsziarack, déli gyümölcsök) mézes,ogyorós, mandulás, gesztenyes jegyeket mutató bor. Lágyabb savszerkezet és magasabb cukor jellemzi, miközben a hordós érlelés aromái is hangsúlyosan jelennek meg kókusz, vanília, karamell és egyéb pörkölési aromák formájában.

PATRICIUS BORHÁZ

PATRICIUS TOKAJI 6 PUTTONYOS ASZÚ 2017

91,14 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 29 000 Ft

Világos aransárga színű aszú, eleinte zárkózott, méhviaszt, mézet,ogyorót, kajsziaracklevárt, trópusi gyümölcsöket is felvonultató illatpalettával. Közepes-élénk, szép állapotú savszerkezet jellemzi, legalább közepes testtel és alkohollal. A hordós érlelés aogyoró mellett kávé, tejszokoládéhoz, kiegészítve a narancshéj, aszalt barackok és gyógynövények, gesztenyepüré aromatikáját. Összességében harmonikus tétel, reduktív stílusában jól megállja a helyét.

ROYAL TOKAJI

ROYAL TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS-KABAR 2018

88,86 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kabar (Bouvier x Hárslevelű)**
ÁR: 14 500 Ft

Világos aransárga színű tétel, közepes illatintenzitással, virágos, mézes, citrusos, érett körtés és barackos, karamelles, vanília jegyekkel. Savai élénkek és elegendőek, kinek egyensúlyt, másoknak cukorhangsúlyt jelentve, közepes testét a visszafogott hordóhasználat nem növelte tovább. Ízében ásványosság csendül, és a fentiek túl méhviaszt, akácvirágot, tejszokoládé, gesztenyepüré idéz, botritisz kevésbé jelenik meg.

SZAMORODNI

ROYAL TOKAJI

ROYAL TOKAJI ÉDES SZAMORODNI 2018

90 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint, Hárslevelű**
ÁR: 3950 Ft

Halvány aransárga színű. Illatában szépen jönnek a botritiszes jegyek, gombás, virágos, mandulás, citrusokkal teli, a végén enyhe floralitással. Határozott és érett savakkal, valamint komplex, szép ízjegyekkel rendelkezik. Ez utóbbiak a naspolyát, a fügét és a datolyát idézik. Ügyes hordóhasználat jellemzi, amelyben a hordó kiegészíti a bort és szép aromavilágot kölcsönöz neki. Nagyon összetett tétel, szép sárgabarackleváros utóízzel. (BZS)

HANGAVÁRI BORÁSZAT

TOKAJI ÉDES SZAMORODNI 2019

88,71 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 5500 Ft

Megjelenésében tiszta, közepes arany színű. Illatában a botritisz-hangsúlyos, előkerülnek az aszalt trópusi gyümölcsök jegyei, valamint a birs, a vanília és egy árnyalatnyi akácvirág. Fesz, szép állapotban levő savak jellemzik. Rendkívül aromagazdag, telt tétel, egyensúlyából egy árnyalatnyit kilóg az alkohol. Ízében is hozza mindazt az aromavilágot, amit illatában ígért, kiegészítve egy kis mandarinnal. Összetett, komplex bor. Utóízében is szépen jönnek a botritiszes jegyek. (BZS)

ÁTS PINCÉSZET

TOKAJI ASZÚ 2017

90,29 ÁTLAGPONT

FAJTA: **tokaji fajták**
ÁR: 16 990 Ft

Mély arany színű, illatában naspolyát, mézet, aszalt gyümölcsöket (kajszi, mazsola, ananász), citrusokat, némi fűszerességet és persze botritiszes illatjegyeket felsorakoztató aszú. Jó savakkal, szép testtel rendelkezik, amelyet – az illatjegyeken túl – a sült alma, grillázs, szentjánoskenyér, narancshéj, karamell, vanília és dió ízei töltnek ki. A hordós érlelés finoman jelenik meg, a mérleg nyelve a cukor felé billen. Nem tolakodó, határozottan kellemes tétel.

DISZNÓKÓ PINCÉSZET

SÁRGA BORHÁZ TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2018

89,86 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint, Hárslevelű, Zéta**
ÁR: 6200 Ft

Aransárga színnel, mézes, akác, narancsos és izgalmas mentás-gyógynövényes illattal jelenik meg. Közepes súlykategóriában indult, alkoholos tőzzel erősítette magát, savait nem engedte szabadjára. Mandula, méz, vanília, kávé, vaj, aszalt barack, tölgyfa van még a repertoárjában. Jó egyensúlyérzéke mellette természete őszinte, és bár lehetne kitartóbb is, titkos fegyvere a sokrétűség, és a gyanútlan fogyasztókat becserkésző bájos, hizelegni sem rest stílusa.

KINCSEM KASTÉLY SZŐLŐBIRTOK

KINCSEM KASTÉLY ASZÚ 6 PUTTONYOS 2017

88,93 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint, Hárslevelű**
ÁR: 13 500 Ft

Szép arany színű, naspolyás, barack- és narancsleváros, viaszos illatú bor virágos és botritiszes jegyekkel. Érett, egészséges savak jellemzik közepes test és nyomatékosabb alkohol mellett. A hordóhasználat szép és visszafogott. Ízében is megjelenik a viaszosság, a mézes karakter sok barackkal, körtével, narancslevárral. Ez a tétel egy jó karácsonyi aszú, ahol nem kell semmi meglepetéstől tartanunk.

PANNON TOKAJ PINCÉSZET

TOKAJI DOMINIUM MUSCAT LUNEL SZAMORODNI 2018

87,57 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Sárga Muskotály**
ÁR: 3500 Ft

Színe visszafogott halványsárga. Illatában a sárgamuskotályra jellemző karakterjegyekkel, rendkívül virágos, parfümös, akár egy cseresznye-faragás. Érett, feszes savak jellemzik. Zamatában gazdag tétel, amelyre jellemző a viszonylag magas alkoholtartalom. A hordós érlelés nem kerekedik felül, egy szamorodni karakterébe beleférne ennél több hordó is, cserébe szépen lekerekíti a kortyot, hagyja érvényesülni a bor üde virágosságát. Könnyen értelmezhető, kedves édes szamorodni. (BZS)

FORDÍTÁS

HANGAVÁRI BORÁSZAT

TOKAJI FORDÍTÁS 2019

88,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 8500 Ft

Megjelenésében tiszta arany, fényes csillogással. Közepes intenzitású illatát a kategóriára jellemző karakterjegyek vezetik: a botritisz, a propolisz és mellettük aszalt gyümölcsök, például sárgabarack, birsalma, datolya és karamellás jegyek érezhetőek. Tiszta ízében az illatához hasonló jellemzők, emellett a narancshéj és a karamell tűnnek fel. A bor egyensúlya egy picit a cukor felé billen, finom krémesség kíséri végig, szép és érett, jó intenzitású savakkal. (BZS)



C BIZOTTSÁG: DESSERTBOROK – BORLEÍRÁSOK: DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

BABITS
BORÁSZATBABITS TOKAJI KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ
SÁRGAMUSKOTÁLY „170G” 2019

93,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárgamuskotály
ÁR: 10 000 Ft

Színe nem túl mély, azonban elegáns borostyánsárga. Illata finom, mézes, intenzív, de nem toladó. Kóstolásnál strukturált, szépen lekerekedett savak köszönnek, melyek gyönyörűen ellentételezik a magas cukortartalmat. Tulajdonképpen szerény és szolid az egész tétel, mégis a bizottság egyik kedvence lett, hiszen elegánsan követel magának figyelmet. Minden részlet a helyén, közben semmi hivalkodás – csakis az a kifinomultság, amit egy Sárga muskotálytól nyugodtan elvárhatunk.

HARSÁNYI
PINCÉSZET

HERCEGNŐ 2021

93 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárgamuskotály
ÁR: 1900 Ft

Világos, de határozott szalmasárga szín, zöldes fénnel. Illata tiszta, gyümölcsös és fűszeres, az őszibarack és a szegfűszeg aromájával. Kóstolásnál gyönyörű tétel bontakozik ki: testes, tartalmas, ugyanakkor zamatos – barack, körte, citrusok – ízvilág kellő savtartalommal, ami nagyszerű háttérrel nyújt a jelentős cukortartalomnak. A mezőny egyik legkifinomultabb tétele, ami egyhangúan elnyerte a bizottság tetszését.

ÁTS PINCÉSZET

ÁTS CUVÉE 2020

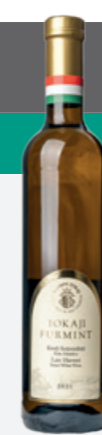
92,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Sárga-
muskotály, Hárslevelű
ÁR: 4490 Ft

Tiszta, világos szalmasárga tétel. Illata üde, mézes-virágos jellegű, izgalmas. Íze egyensúlyban van: közepesen testes, határozott, de lekerekedett savakkal és emellett kellemes édességérzettel rendelkezik. Ízvilágában az éreltségre utaló aszalt gyümölcsök dominálnak, a mazsola és az aszalt sárgabarack mézes aromájával. Komplex és harmonikus bor, mely akár önmagában fogyasztva is megállja a helyét, de természetesen pompás desszertek nagyszerű kísérője is lehet.

PANNON TOKAJ
PINCÉSZETTOKAJI FURMINT
KÉSŐI SZÜRET 2021

89,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű
ÁR: 2400 Ft

Tisztán csillanó világos aransárga szín, zöldes fénnel. A bor illata eléggé visszafogott, azonban tiszta, virágos, mézes karakterű. Ízben annál határozottabb: élénk savak köszönnek citrusos zamatokkal, majd mentás, bazsalikom fűszeresség mellett előbújik a gyümölcsös jelleg is. Kimondottan fiatal tétel, mely jó eséllyel évekig képes lesz még fejlődni. Azonban már jelenlegi állapotában is harmonikus és egyensúlyban van, hosszú lecsengéssel.

HARSÁNYI
PINCÉSZET

HÍZELGŐ 2021

89,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 1900 Ft

Szolid halványsárga színű tétel. Diszkrét illatában kókuszra emlékeztető jegyek köszönnek, ami később kelő tészta kellemes aromájába fordul. Ez a reduktív, frissítő érzet az ízben is felfedezhető. Kóstolásnál harmonikus sav-cukor arány jellemzi a bort. Zamatai között a citrusok és a méz egyaránt szerepelnek. Testben nem túl nehéz, így lendületes és izgalmas tétel. Technológiailag kitűnő, tiszta illat- és ízérzetű, reduktív desszertbor, igazán modern megközelítésben.

KOCH BORÁSZAT

KOCH ICE WINE 2019

91,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Rajnai rizling
ÁR: 6600 Ft

Órany színben tündöklő, tükrös tétel. Illatában mézes, mazsolás aromák érezhetőek. Kóstolásnál természetesen a magas cukortartalom viszi a prímet, ugyanakkor jelen van egy kellemes húzó fanyarság is, valószínűleg a polifenoloknak köszönhetően. Egyensúlyos, nem savszegény, harmonikus tétel közepes testtel, friss érzettel. Már önmagában a tény, hogy manapság jégbort készít valaki, elismerést érdemel – ez a tétel pedig tiszta, ügyes, ahogy mondani szoktuk, „egyben van”, le a kalappal.

SAMUEL TINON
TOKAJ

CUVÉE DES ÉCOLIERS 2021

89,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárgamuskotály
ÁR: Nincs forgalomban

Tiszta, csillanó világos aransárga szín, zöldes fénnel. Illata kimondottan virágos, tipikusan jellemzi a fajtát. Rózsa, bodzavirág és hasonló illatok érezhetőek. Kóstolásnál könnyed és légies tétel nem túl erős testtel, ugyanakkor kellemes a sav és a maradék cukor aránya. Harmonikus. Hosszú lecsengésű, a végén némi zöldfűszeres, mentolos érzettel. Jellegzetes túlértékben szüretelt muskotály finom szőlőzamatokkal, kecsességgel, mazsolaédességgel.

BASILICUS
SZŐLŐBIRTOKBOLDOG – KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ
FURMINT 2021

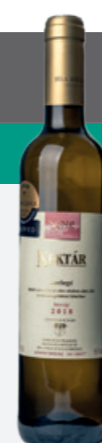
89,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 4000 Ft

Halvány, tiszta aransárga színárnyalat, enyhén zöldes csillanással. Illata finoman szőlőre emlékeztet, mellette mézes-virágos és édes narancs illata érezhető. Ízben lendületes, nem túl karakteres, de azért telt, elegendő a savtartalma. Zamatai között méz, körte és általában az édes zamatú gyümölcsök vannak jelen. Egyensúlyos, közepesen testes desszertbor jó arányokkal, érezhető frissességgel. A végén a polifenolok finom kesernyessége ellensúlyozza az édes ízérzetet.

BÉLA BORÁSZAT
IMREHEGYIMREHEGYI NEKTÁR
KÉSI SZÜRET 2018

88,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Nektár
ÁR: 4500 Ft

Színében inkább világos árnyalatú, zöld csillanással. Tiszta, tükrös. Illata először kissé fedett, de levegőztetésre kinyílik és később izgalmas citrusos-fűszeres világ bontakozik ki érett narancs, méz illatával. Ízében harmonikusan ötvöződnek az édes és savas zamatok. Friss, mozgalmas tétel megfelelő testességgel, határozott, de lesimult polifenolokkal. Lekerekedett savtartalommal rendelkezik, ami szép háttérrel biztosítja a magas cukortartalomnak. Hosszú, krémes lecsengésű.

ANNA PINCÉSZET

LA DAUPHINE 2021

87,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Királyleányka
ÁR: 3000 Ft

Kikiabál a pohárból, hogy ez bizony egy narancsbor, azaz héjon erjesztett fehér szőlő, ráadásul túlérték alapanyagból, maradék cukortartalommal. Mély borostyánszínű, már-már vöröses fénnel csillanó színárnyalat. Illatban azonnal érezhető a polifenolok emelkedett jelenléte, ami kóstolásnál ugyancsak dominál: finom húzó, cseres háttérrel ad az édes ízérzetnek. Kiemelendő, hogy az ízérzet tiszta, illónak, észterességnek nyoma sincs. Zamatai között az aszalt gyümölcsök jellemzőek, sárgabarack, aszalt körte. Izgalmas kísérlet (vagy kiforrott koncepció?)

BÉLA BORÁSZAT
IMREHEGYKellemes
Karácsonyi
Ünnepeket
kívánunk!Elérhetőségünk:
IMREHEGY H-6238
SZARKÁS TANYÁK 56.
belaboraszat.hu

PAULUS BORHÁZ

PAULUS ELIXÍR 2020

87,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Generosa
ÁR: 2650 Ft

Határozott szalmasárga színű tétel halvány citromsárga csillanással. Illata diszkrét, visszahúzódó. Később inkább gyümölcsös jellegű, de még mindig alig érződik. Kóstolásnál kerek, sima érzet fogad. Közepesen testes. Savtartalma eléggé visszafogott, így előtérbe kerül az édes ízérzet. A bírálók véleménye megoszlott ennek megítélésében – a zamatok között megjelenő gyümölcsök (aszalt sárgabarack, méz) aromája azonban kárpótol a lágy érzetért.

GONDA BORÁSZAT

TOO LATE 2021

87,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 3000 Ft

Halvány szalmasárga szín. Illata lassan nyíló, de friss, citrusos, savanykás aromájú. Kóstolásnál egyensúlyos sav-cukor arány érezhető. Ízben visszafogott. Mézes zamatu, egyébként egyensúlyos bor, amelyben a karakteres savak szép háttérrel nyújtanak a maradék cukortartalomnak, ugyanakkor ízvilága, aromatikája szerénységbe burkolódik. Reméljük, ez csak pillanatnyi szégyenlősség, mert a bor testessége, savai amúgy lendületet adnak a bornak.

BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

BADACSONYI ZEUSZ
KÉSŐI SZÜRET 2019

86,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zeus
ÁR: 5900 Ft

Világos aransárga szín, megcsillanó zöldes fény. Illata először szégyenlős – nemhiába, 3 éves – azonban ügyesen kinyílik és megmutatja mézes, mazsolás aromáit. Kóstolásnál érezhető, hogy jelentős a bor savtartalma, mégsem toladó, hanem szépen elsimul, lekerekedik. Ízvilágát főtt gyümölcsök, szilva, alma uralják enyhe fűszerességgel karöltve. Tipikus túlérésben szedett alapanyag egyensúlyos beltartalmi értékekkel: sav – cukor – extrakt szép harmóniában.

LAPOSA BIRTOK

LAPOSA ZEUS 2020

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zeus
ÁR: 6750 Ft

Világos szalmasárga tétel, színében zöld fény csillan. Illata finoman virágos, mézes. Kóstolásnál kerek savak fogadnak, kifejezetten kellemes a korty. Gyümölcsös ízeiben körte, sárgabarack dominál, mellette finom krémesség, teltség érezhető. Közepes testű. Emiatt az alkoholtartalom kissé hangsúlyosan jelenik meg. A tétel nagyszerűen demonstrálja a fajtát: túlérésben is szép savak, kellemes édes ízérzettel, finom, gyümölcsös aromajegyekkel.

HARSÁNYI PINCÉSZET

HŐS 2019

85,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 2500 Ft

Gyönyörű, mély aransárga színével azonnal kitűnik a mezőnyből. Illatában is érezhető, hogy az oxidatív stílus képviselőjével állunk szemben. Érett, érlelt illatok, ánizsos fűszeresség jellemzik. Mind az illat, mind az ízjegyek immár a bor életének delét kezdik beharangozni. Zamatai között karamellás, kávé ízjegyek fedezhetőek fel, amelyek azért még mindig egyenesen ellentételezik a karcsúsodó testet. A korty végén kellemes, melengető krém érzet zárja az ízek sorát.

VARSÁNYI PINCÉSZET

DEBRŐI HÁRSLEVELŰ
SUPERIOR 2019

86,57 ÁTLAGPONT

FAJTA: Hárslevelű
ÁR: 3290 Ft

Szép, tündöklő, világos szalmasárga szín. Illatában kevés mézes, nektáros fajtajelleg érezhető, mellette fekete tea aromája is felbukkan. Ízben az érlelés jegyei dominálnak, mazsola, mandula, illetve határozott palackbuké is megjelenik. Aromatikája ugyan kimondottan összetett, a tétel zamatos, savkarakter azonban kissé lomha, és az édes ízek hangsúlyosak. Ugyanakkor megjelenik egy kellemes fanyarság is, ami kárpótol a savak hiánya miatt, és szépen ellentételezi a cukortartalmat.

NAGY & NAGY BORÁSZAT

BALATON-FELVIDÉKI
ZENIT 2019

85,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit
ÁR: 6000 Ft

Mély aransárga színű, tükrösen csillanó bor. Illatában az érleltég alatt kialakuló aromavilág dominál. Igaz kevésbé intenzív, mégis mézes, mazsolás, diós illatok érezhetőek. Az oxidatív stílus a bor ízében is jelen van. Közepes test, közepes savtartalom jellemzi, zamatait pedig továbbra is az aszalt gyümölcsök világa uralja. Tipikus túlérésben szedett Zenit, mely hajlamos a savait eldobni, ugyanakkor mézes, virágos zamatait finoman kiegészítik az érleltég alatt szerzett diós aromák.

BERTA PINCE

CSERSZEGI FŰSZERES
KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ 2022

85,71 ÁTLAGPONT

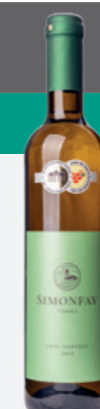
FAJTA: Cserszegi fűszeres
ÁR: 2500 Ft

Színe határozott, csillanó szalmasárga. Illata kellemes, decens, finoman fűszeres, határozott fajtajelleggel. A fűszeres illatok mellett könnyed virágosság, elsődleges aromajegyek uralják. Kóstolásnál sajnos a savak hiányoznak, ezt minden bíráló kiemelte, egyébként azonban tiszta, zamatos, és továbbra is fajtajelleges ízjegyek érezhetőek. Mivel a hangsúly az édes érzeten van, a tétel nem túl mozgékony. Azonban ez legyen a legkevésbé, ami fontos, hogy a bor tiszta ízű, kellemes aromájú.

SIMONFAY BORKÚRIA

TOKAJI HÁRSLEVELŰ KÉSŐI 2013

82,67 ÁTLAGPONT

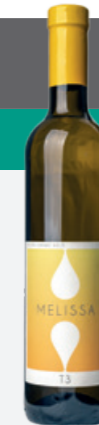
FAJTA: Hárslevelű
ÁR: 4500 Ft

Csillogó borostyánsárga árnyalatú tétel, ami az oxidatív érlelési stílusra utal. Ez az illatában is érezhető, almára, dióra, mazsolára emlékeztető aromák formájában. Maga a tétel nem túl testes, emiatt kicsit könnyednek tűnik – pedig immár 9 éves! Persze Tokaj esetében ez a kor szóra sem érdemes. Sajnos a bizottságot megosztotta a tétel, ami érthető: elszoktunk, elszokunk lassan a régi iskolás tétélek ízvilágától.

T3 BORÁSZAT

MELISSA, TOKAJI KÉSŐI
SZÜRETELÉSŰ ÉDES FURMINT
(GÖRBE-DŰLŐ, TÁLLYA) 2021

82,14 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 4500 Ft

Színe fényes szalmasárga, zöld csillanással. Illatában citrusos savanykás érezhető. Az íz emiatt némi csaldást okoz, mert kóstolásnál éppen, hogy a cukortartalom dominál. Desszertek, akár kávé sümények mellett gyönyörű kísérő lehet.

grofdegenfeld.com





ŐSZEL IS BALATON SZAKMAI KONFERENCIA

BORésPIAC

Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa

1. Bor és egészség

Előadó: dr. Sólyom-Leskó Annamária, adjunktus (MATE SZBI)

Egészséges és mértékertartó borfogyasztás: egészséges életmód és új trendek. Valamint a környezeti fenntarthatóság nemzetközi és hazai (balatoni) jó gyakorlatainak bemutatása, a natúr- és narancsborok ismertetése.

2. Bioszőlészet, bioborászat

Előadó: dr. Bisztray György Dénes, professor emeritus (MATE SZBI)

A helyi fajták (Olaszrizling, Furmint, Szürkebarát, Kéknyelű) mellett a rezisztens fajták és a klímaváltozás miatt új fajták megjelenése.

3. Válaszlehetőségek a klímaváltozásra a borászat szemével

Előadó: dr. Pásti György, rovatvezető (Bor és Piac magazin)

A klímaváltozás hatásai hogyan befolyásolják a fajtaválasztást és az élesztőhasználatot. Hogyan állítják be a must induló cukortartalmát, hogy alacsonyabb legyen az alkoholfok? A nagy cukorgyűjtő fajták (pl. Szürkebarát) használatának újragondolása.

4. Olaszrizling – Közép-Európa legelterjedtebb szőlőfajtája

Előadó: Saša Špiranec, borszakíró

Mi a Grasevina nemzetközi sikerének titka? Hol van a helye a „polcon” (ár/érték arány) és a gasztronómiában? Mi a hasonlóság, illetve különbség az Olaszrizlinggel összehasonlítva?

5. Borgasztrónómia

Előadó: dr. Mészáros Gabriella, nemzetközi borakadémikus (AVilla Pasarét)

Borkultúra és gasztrónómia, helyi borokra és hagyományos ételekre alapozva. Vendéglátás a Balaton körül és nemzetközi jó gyakorlatok.

6. A borturizmus fellendülése

Előadó: Csemez Attila, nyugalmazott egyetemi docens (MATE), Dékány Tibor, főmunkatárs (Bor és Piac), Szakács László, ügyvezető (Bor és Piac Kft.)

Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka és a díj jelentette marketing-előnyök.

DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA BOR ÉS EGÉSZSÉG

Dr. Sólyom-Leskó Annamária, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem adjunktusa a mérsékelt borfogyasztás élettani hatásairól tartotta előadását *Borban az egészség?* címmel. A kérdőjel arra utal, hogy mint a táplálkozás- és orvostudományban annyiszor, itt is számos kérdőjel lebeg a táplálkozással bevitt anyagok és az emberi szervezet változásainak összefüggése körül.

Az az alapkérdés, hogy van-e a bornak valamilyen kedvező élettani előnye az egyéb alkoholos italokkal szemben. A forgalomba kerülő – közepes alkohol-tartalmú – borok esetében feltételezzük a minőségi megfelelést, illetve az ajánlottól nem magasabb napi adag fogyasztását. A borban olyan kedvező élettani hatású összetevők vannak, amiket gyakran ki sem tudnak mutatni csekély mennyiségük miatt. Eme finomösszetevőknél (pl. rezveratrol) nem is a mennyiség igazán fontos, hanem azok természetes formában való jelenléte az italban, mert a többi természetes összetevő hatványozza a jótékony hatás érvényesülését a szervezetünkben. A borban emellett található szulfidok avagy kén-dioxid is, amit antioxidáns hatása miatt, az illószó- dást megelőző, és a minőséget stabilizáló céllal adnak a borhoz kénessav formájában. Mai tudásunk szerint a szulfidok nem károsak az egészségre, amit némileg alátámaszt, hogy az emberiség a kén jótékony hatásait már az ókor óta ismeri és használja. Ráadásul az Egészségügyi Világszervezet (WHO) Rákkutatási Ügynöksége (IARC) legfőképpen az alkoholt marasztalja el kutatási területén, a szulfidot nem találta rákkeltő hatású összetevőnek.

Ha van kedvező hatása a bornak, akkor az minek köszönhető?

Elsőként a polifenoloknak, melyek a vírusos megbetegedések ellen is hatásosak (pl. percitin), egy-szersmind segítik az érfalak rugalmasan és tisztán tartását (rezveratrol), amely által minden élettani funkción jobban teljesít.

Aztán ott vannak a cukrok, amik elsődleges energiaforrást jelentenek a szervezet számára, de a finomított cukornál (ami a szénsavas üdítőkre is jellemző) alacsonyabb glikémiás indexszel. Ekképpen a természetes édes borok fogyasztását érdemes előnyben részesíteni az utólagosan édesített termékekkel, italokkal szemben.

A szerves savak (almasav, borkősav, citromsav és fumársav, valamint borostyánkősav) is jótékony hatással vannak, hatalmas előnyt jelentenek szervezetünk számára, hiszen fogyasztásuk emésztőenzimek felszabadulását segítik elő az alkohollal egyetemben.

A borban található alkoholoknak is kedvező élettani hatásai vannak, itt azonban ügyelni kell a mennyiség kérdésére. Az etil-alkohol korlátozott bevitel esetén az emésztés könnyítése mellett növeli a vérnyomást, fájdalomcsillapító hatását, és már 3%-os oldatban is gátolja a baktériumok szaporodását.



A fenti egészségre ható összetevők mellett a borban található biogén aminok is jótékony hatással vannak az emberre. Kivétel talán a hisztamin, amely az arra érzékenyeknél megbolygathatja a szervezet immunválaszt, gyulladáso- s tüneteket eredményezve – ugyanakkor a hisztamin a rendesen kezelt borból elméletileg nem kimutatható.

Mely boroknak van a legjobb élettani hatásuk?

A legrégebbi irányzatoknak, azaz a természetes boroknak, narancsboroknak és az értelmes keretek között folytatott biológiai gazdálkodásban született boroknak. Valamennyi felsorolt módozat a polifenolok magas arányát eredményezi, különösen az első két esetben. Az egészség jelentése azonban tágabb a közvetlen pozitív élettani hatásokénál, így a környezetünkre és ezáltal számunkra is káros vegyi anyagok (különösen az ellenálló, azaz felhalmozódó növényvédőszer-ek, permetlevek és műtrágyák) elkerülése, és a fenntartható termelési folyamatok kialakítása is idetartozik.

DR. BISZTRAY GYÖRGY DÉNES, PROFESSOR EMERITUS (MATE SZBI) BIOSZŐLÉSZET, BIOBORÁSZAT

Amennyiben bárki megkérdezné, hogy mi a biológiai szőlőtermesztés, dr. Bisztray György Dénesnek, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem emeritus professzorának biológiai szőlőtermesztés és borkészítés témájában tartott előadásából tanult elegáns definíciót idézném: **gazdálkodás a természettel egyensúlyban. Akadhatnak érdeklődők természetesen afelől is, hogy ugyan miért van erre bárkinek szüksége. A válaszok ugyanoda mutatnak: a saját érdekében. Tulajdonképpen nincs is nagyon más érdemi választásunk: vagy megóvjuk a globalizációban sérülékennyé vált fenntarthatóságot, vagy búcsút mondunk az élhető környezetnek.**



Az előadás egy emlékeztető pontja a GDP és a *Better Life Index* összevetése volt. A GDP, azaz a Bruttó Hazai Termék, a megtermelt javakat és azok értékét méri, ami akkor növekszik, ha az ország (főként a vállalati szektor) többet termel, vagy magasabb értéket rendel a termékeihez. Kennedy 1968-ban találta azt mondani, hogy (...) a GDP mindent mér, kivéve azokat a dolgokat, amiért érdemes élni(...). A GDP mellett egyre nagyobb szerepet tölt be az úgynevezett *Better Life Index*, vagyis a Jobb Élet Mutató. A GDP-n kívül tizenegy más tényező (pl.: képzettség, foglalkoztatottság, jövedelem, környezet, biztonság, munkaidő-szabadidő aránya stb.) figyelembevételével vizsgálja az egyes országok jólétének mértékét. Vajon melyik mutató tényezői szolgálják a lakosság érdekeit, és milyen bortermelet áll ezzel összhangban? Vessünk egy pillantást a biogazdálkodás alapelveire, ami száz évvel ezelőtt még teljesen magától értetődőnek tűnt. „Hogyan valósítsam meg a természettel egyensúlyban álló természetet?” Tette fel a kérdést Bisztray professzor, aki válaszában sorra vette az ültetvényválasztás, az ültetvény szerkezet és a természettechnológia érdemi pontjait. Az ültetvény szerkezet tekintetében kiemelendő az ökológiai kiegyensúlyozott felületek kialakítása. Az ökológiai kiegyensúlyozott növényzettel

borított, nagy biológiai aktivitással rendelkező területet jelent. Egyik előnye, hogy védelmet nyújt a talaj számára a deflációval és az erózióval szemben. Emellett segít a megfelelő (mikro)klíma kialakításában, az élővilág megőrzésében és optimalizálásában azzal, hogy „zöld mezsgyerevizet” alkotva bűvöl, illetve telelőhelyet és szaporodási lehetőséget biztosít a hasznos szervezeteknek. Ezek közül egyes fajok, mint például a ragadozó atkák, képesek zsákmányállataik kártételét a gazdasági kárkűszöb alatt tartani. A fákból, bokrokból álló növényesáv a madarak védelmét is szolgálja, táplálékot és fészkelő helyet biztosít számukra, ugyanakkor szűrőfelületet is jelent: a növényesáv szűri a zajt, megköti a légszennyező anyagokat és gátolja a vegyszerel-sodródást is.

Fontos még a sor- és tőtávolság megválasztása, különösen a fajták tekintetében, ami mellett a hajtássűrűség és a gépi művelés kérdéseit is figyelembe kell venni. A tökeművelést illetően ideális a nem túl alacsony, illetve a közép magas, keskeny, szellős lombfal.

A zöldmunka és talajpótlás szintén kiemelendő téma, mindkettő kulcsfontosságú a sikerhez. Utóbbinál merülhet fel a kérdés, hogy miért kell a biotermelés során elhagynunk

a műtrágyákat? Nem megfelelő adagolás során mind a növényekre, mind a környezetre – így az emberre is – súlyos veszélyt jelenthet eutrofizációs hatása miatt. A hibás adagolás még gondos odafigyelés mellett is jelentkezik, például amennyiben nincsen megfelelő mikro-organikus élet a növény hajszálygyökereinél, ami a tápanyag felszívódását érdemben lehetővé tenné. Legjobb ezért a tápanyag zömét szerves trágyával pótolni, és főleg takarónövényzetet használni. Ez utóbbi az ökológiai szőlőtermesztés alappillére, amely „erőmű, trágyagyár és szanatórium egyben”. Segít az átfogó gyökérszövet kialakításában, a talaj árnyékolásában, a szervesanyag termelésben, a talajélet javításában, az ökoszisztéma stabilizálásában. A biológiai talajpótlás lényege, hogy a talajt a maga teljességében kezeljük.

Az utolsó, a fajta kérdése volt: melyekkel valósítható meg az ökológiai szőlőtermesztés? Akár a Balatoni borrégióban hagyományos fajtákkal, mint a Furmint, az Olaszrizling, a Szürkebarát, a Kéknyelű, illetve ezek klónjaival, azaz javított fajtákkal valóra váltható mindez. Emellett új, nem rezisztens hibrid fajtákkal és rezisztens, illetve rezisztens javított fajtákkal is. Különösen figyelemreméltóak a teljesen ellenálló, többszörös rezisztenciával bíró fajták! A rezisztens fajtákkal nő az ökológiai szőlőtermesztés versenyképessége is.

DR. PÁSTI GYÖRGY VÁLASZLEHETŐSÉGEK A KLÍMA- VÁLTOZÁSRA A BORÁSZ SZEMÉVEL

Valóban aggályosak a globális felmelegedés hatásai a borkészítésre nézve? Ezzel a kérdéssel nyitotta dr. Pásti György előadását, melyben válaszokat kaphattunk a klímaváltozás kihívásaira, a Balaton borrégió szőlőfajtáit előtérbe helyezve.

Az eddig hagyományosan nem szőlőtermesztő-borkészítő vidékek, mint Dél-Anglia, Dél-Lengyelország, immár több ezer hektáron művelik szőlőültetvényeiket, és készítenek jó minőségű borokat. Eközben Tavelben (Dél-Franciaország) a szüret időpontja 1945 óta másfél hónappal korábbra tolódott. Látványos jelek, ám akadnak kevésbé szembeötlő változások is, amik borászati vagy élettani szempontból jelentősek, mint például az újborok magasabb alkohol- és maradék-cukor-tartalma, a borok szokatlan savösszetétele. A borostyánkősav koncentrációja a korábbi 1,2-1,4-ről 2,5-3 g/literre emelkedett, ami durva, kemény ízű savhatást eredményez. A gyakori hőstressz miatt a szőlő nem képes megfelelően felvenni a nitrogénvegyületeket, ekképp tápanyaghiányossá válik az erjedés előtti alapanyag. Mivel a fentiekre vezethető vissza minden további, a borkészítésnél és érlelésnél megjelenő probléma, a következő kérdés, hogy ezek milyen eszközökkel mérsékelhetők. A technikai megoldások közül adja magát a hideghatások használata a beszállítás és a szőlőfeldolgozás során, ami költséges megoldás, akár a cseppfolyós nitrogén, akár a szárazjég esetében. A szénsavhó beágyazható, rétegezhető a betakarított szőlő közé, és amellett, hogy hűt, az oxidációtól is véd, ám akár a szőlőtáblák mellé telepített depókat kíván. Kulcskérdés az erjesztés irányítása, hiszen a borélesztőknek szüksé-



gük van a megfelelő mennyiségű tápanyagra. Ebben segít, ha nem tisztítjuk túl a mustot, különben nem indul be az erjedés, illetve tá-mogatható a folyamat időben elosztott, kombinált tápsódagolással is. Előbb szerves, később szervesetlen nitrogénforrásokkal. Egyszerűbbnek és költségkímélőbbnek tűnik a kevesebb cukor és több sav elérése érdekében korábbra hozott betakarítás. A fehér- és rozéboroknál ez működhet, ám a vöröseknel a tanninszerkezet akkor

tud belesimulni a bor szerkezetébe, ha a szőlőmag rendes érettségbe kerül. Kedvező polifenol- és tanninstruktúra nélkül nincsen jó „nagy vörösbor”, bár esetleg a borász kezére játszhat a fogyasztói trend változása, a könnyed vörösborok iránti igény erősödésével. Azonban ez a későbbiekben újra megváltozhat.

Szóba jöhet még a fajtaváltás mint megoldás, ami bizony piaci kérdés is. Ezért főleg a hagyományos balatoni fajták megőrzésének lehetőségét vizsgálta professzor úr, s a legígéretesebb fajtáknak – Juhfark, Kéknyelű és Rajnai Rizling – komoly jelentősége és szerepe lehet a Balaton-felvidéken.

A Juhfark szalmaszárga borára határozott savak és némi fanyarság jellemző. Nem körülményes bor, az érlelést nagyon meghálálja, és szépen öregszik.

A Kéknyelű bora rusztikus, ízvilága egyszerű, a friss bor halványzöld, illata határozott, de nem toladó. Élénk, de finom savérzetet ad, ami a kellemes illattal együtt emeli a szépségét. Igazi élményt több éves érlelés után nyújt.

A Rajnai Rizling a világon az egyik legelterjedtebb fehér fajta, Magyarországon is népszerű, kb. 1500 hektáron termesztik. Bora kemény, ám finom savakkal bír, extrakt tartalma magas, illat- és zamatanyag-tartalma gazdag, cukortartalma közepes, de alkalmas kései szüretre is. Palackérelésre igazán alkalmas!

Az Olaszrizling, a Zenit és a Kékfrankos is olyan fajta, ami képes megtartani helyét a balatoni borpalettán. Előbbinek bora keserű mandulára emlékeztető ízű, többnyire lágy, fajtajelleges. Túlrett szőlőjéből különleges minőségű „hosszú távú” borokat is készíthetnek, keresettségé újra növekszik.

A Zenit pedig a Balatonfelvidék egyik ígéretes, perspektivikus kiegészítő fajtája lehet, a szülőktől „hozott” élénk savak, gazdag és intenzív illatokkal párosulnak.

A Kékfrankos kiváló adottságú, és főleg megbízhatósága miatt domináns kékszőlő fajtánk. Egyaránt alkalmas igényes rozé-, könnyed és érlelt vörösbor készítéséhez, illetve házasságokhoz is.

A Szürkebarát Burgundiában már a középkorban ismerték, ez az egyik legtöbb cukrot gyűjtő fajta. Bora ízgazdag, finom savú, Magyarországon fehérborként ismert, ahol közmegebecsülése nagyobb, mint valódi keresettségé. Szerepe, hasznosítása jelenleg nem egyértelmű, mondhatni a helyét keresi. Elzászban készítenek belőle túlérésben szedett, vagy nemesrothadásra építő borokat is, ami a Balatonnál is jó irány lehet. A többi, a borvidékeken előforduló fajta esetében a prognózis még nehezebb. Olyan, hagyományosan kedvelt fajták, mint a Tramini, a Cserszegi, a Muscat Ottonel és az Irsai Olivér, főként savviszonyaik miatt, még inkább háttérbe szorulhatnak, és egyes világfajták (Sauvignon blanc, Cabernet franc, Merlot stb.) szerepe, főként a kék fajtáké, valamelyest nőhet.

SAŠA ŠPIRANEC

OLASZRIZLING – A LEGELTERJEDTEBB FEHÉR FAJTA KÖZÉP-EURÓPÁBAN

Az *Ősszel is Balaton* mesterkurzuson Saša Špiranec horvát megközelítésből beszélt a Graševina-ról, azaz az Olaszrizlingről. A szakértő 1995 óta dolgozik a szakmában, borkalauzokat és könyveket ír, bor- és mesterkurzusokat tart Közép- és Kelet-Európa borvidékeire fókuszálva. A mesterkurzus során hat tételt kóstolhattunk meg a horvát Graševinák közül.

Az általánosan kialakult kép szerint az Olaszrizlingnek nincs különösebb köze a Rajnai Rizlinghez (German Riesling), leszámítva, hogy mindkettő fehér szőlőből készül fehérbor. Hagyományosan alacsony a reputációja, a bort a minőségi skála aljára helyezik, ami tökéletes egy-egy hétköznapi ebéd, vacsora mellé, főként, ha pár jégkockát is teszünk a poharunkba. Ahogy azonban a sétáló borkóstolón is felfedezhettük, nem feltétlenül kell hinni az általánosan elfogadott véleménynek: egy jó borász ezt a fajtát is szencziációra tudja fejleszteni. Az Olaszrizling a leggyakoribb fehér fajta Közép-Európában, és különböző területeken más-más variációkkal találkozhatunk. A Balaton és Pannon régió borai, hasonlóan Szlavóniához és a szerb Fruška gora borvidékéhez, közepes testűek, gyümölcsösek és sok esetben ásványosak. Gyöngyöző ború variációjukkal az osztrák Ruztban, a horvát Kutjevóban és a Fruška gorán találkozhatunk. Emellett Észak-Magyarországon és Erdélyben könnyű és frissítő verzióik találhatóak meg, a Pannon régióban és a Duna környékén a testesebbek, Szlavóniában és Burgenlandon pedig az édes desszert borok az elterjedtek.

Horvátországban igen népszerű a Graševina. Az ország négy borrégióra oszlik, melyek Dalmácia, Isztria és Kvarner, Bregotiva és Szlavónia, valamint a Duna Borrégió. Érdekes megfigyelni, hogy ugyan ezek közül elsősorban a Szlavónia borvidéken és a Duna régióban termesztnek Graševinát, a horvát borok negyede még így is ebből a fajtából kerül ki. Viszonyításképpen míg Magyarországon 3500, addig Horvátországban 4600 hektáron termesztnek Olaszrizlinget. Saša Špiranec hat tételt hozott magával a horvát Graševinák közül, így nem csak elméletben, hanem gyakorlatban is megismerkedhettünk ezzel a fajtával. Igyekezett különböző perspektívákat bemutatni, így kóstolhattunk prémium és hétköznapi, éttermi borokat is. S hogy mi a különbség a horvát és a magyar Olaszrizlingek között? Ahogy a szakértő is elmondta, az itthoni jellemzően gazdagabb savakban, mint déli szomszédainké, és gyakran ásványosabb is – a Balaton borrégióban legalábbis mindenképp. Kivételes lehetőségre nyílt alkalma a közönségnek idén ősszel Balatonalmádiban, ahol nemzetközi összehasonlító fajtakóstolóra került sor a Balaton borrégió és a Bor és Piac együttműködése nyomán.



DR. MÉSZÁROS GABRIELLA

GASZTRONÓMIAI HAGYOMÁNYOK A BALATON KÖRÜL

Az *Ősszel is Balaton* sétáló borkóstolót kísérő szakmai konferencia utolsó előadójaként dr. Mészáros Gabriellát hallhattuk, aki a gondolatébresztő előadásban azt a kérdést igyekezett megválaszolni, hogy napjainkban mit lehet kezdeni a gasztronómiával. Bemutatta a balatoni vendéglátás helyzetét és jövőjét, valamint kitért a borturizmus és vendéglátás összekapcsolásának eddig kihasználatlan lehetőségeire.

A Balaton közelsége kirángatta – a többi borvidékre is jellemző – álmos társasági létből az elmúlt néhány évtizedben, hiszen itt, ha nem is egész évben, a nyári időszakban mindenképpen komoly mozgás vált megszokottá. Nyilván ez nehézségekkel is jár, hiszen a Balatonra utazó kikapcsolódni vágyó embereknek legtöbbször nem az jár a fejében, hogy éppen egy borrégióban vannak. A 21. század elején egészen biztosan más kihívásokkal kell szembenézni azoknak, akik követik a borvidékek és borrégiók életét, mint 30 évvel ezelőtt. Mészáros Gabriella így emlékezett vissza: „350 tő olaszrizlinget tartalmazó szőlőbirtokunk volt egy kis faluban, Kővágó-örsön, de a kis méret ellenére boraink megállták a helyüket a Balaton északi partjának kínálatában. Mindig próbáltam megfelelő ételeket találni, és készíteni a borok mellé. Akkor naivan azt gondoltuk a férjemmel, hogy kötelességünk körbejárni a környék éttermeit, vendéglátóhelyeit, és megmutatni a tulajdonosoknak a borokat, amelyeket már elkészítettek a termelők, csak még nem voltak lepalackozva. Csatlózással kellett tapasztalunk, hogy rövid úton közölték velünk, hogy miért kellene nekik többet fizetni azért, hogy a helyeket kínálják, amikor az Alföldről töredék összegért tudnak borokat beszerezni, és emellett remekül elvannak a kínálatlaltal. Valójában a boros pályafutásunk kezdete ehhez a ponthoz köthető, mérhetetlenül felháborodtunk a vendéglátó szakma hozzáállásán, mert nem értettük, hogy lehet ezeket a borokat eldobni, és erre nem odafigyelve kínálni mindazt, ami az asztalra kerül.” Az elmúlt 30 évben rengeteg minden történt, de ez még mindig csak töredéke annak, amire szüksége lenne a bornak ahhoz, hogy a valóságban is visszakerüljön az őt megillető helyre. A Balaton borrégió gazdag a hagyományokban, a tó köré települő hat borvidék olyan változatosságot kínál, aminek az asztalon is érdemes megjelennie. Ha a régiót egységként kezeljük, megállapíthatjuk, hogy sokkal inkább a fehérborok jellemzőek, mint a vörösek, komoly ásványos háttérrel rendelkeznek, tehát jó szerkezetű, szép savú, elegáns, érlelhető tételekre lehet építkezni. Egyértelműen adná magát a lehetőség, hogy a Balaton, mint a halak tőrháza, kitűnően párosítható ezzel a borstílussal. Ez egyelőre azonban csak elméletben létezik, igazi balatoni halat sajnos már a vendéglátósok sem tudnak egy ideje az asztalra tenni. Másrészt a bor önmagában rengeteg mindenhez tud alapot nyújtani. Jelen van egy sor olyan alapanyag, amely mind a Kárpát-medencén belül, mind Európa vagy világszerte keresett és sokra értékelt, mint például a Káli-medence mandulaállománya, vagy a somogyi dió. Vannak jó boraink, jó alapanyagaink, jó élelmiszereink, igényes és tudatosan dolgozó kistermelőink, és mindezekre fel lehetne építeni egy



tudatos és izgalmas helyi gasztronómiát. Szerencsére nagyon komoly fejlődés történt e téren az elmúlt tíz évben, egymás után nyíltak olyan vendéglátóhelyek, amelyek a minőségre teszik a hangsúlyt, és helyi élelmiszereket használnak. Számos jó kiindulási alapunk van, valahogy azonban ezek nem állnak össze egy kerek egészé: egyelőre a Balaton környéki gasztronómia nem más, mint lehetőség. Mivel lehetne ezt működőképessé tenni, mi az, ami hiányzik? Mészáros Gabriella véleménye szerint elsősorban a helyben élő identitása hiányzik, és alacsony a büszkeségük. Viszonyításképpen gondoljunk a francia borokra, libamájra, sajtra, de nem is kell odáig elmenni, már Ausztriában is egészen biztos, ha bármilyen kis régióban kérdezzük a helyieket, ki nem derülhet az, hogy amit a magukénak vallanak, nem a legjobb lenne. Hiszen a család, a tradíció, a jövő, a fiatalok mind benne van abban, amit felépítettek egy-egy étterem, vendéglátási forma köré, és annak úgy kell lennie, ahogy ők azt évtizedek, évszázadok óta töretlenül és szakadatlanul csinálják. Persze ez nem kizárólag a balatoni régió problémája, talán sok esetben még jobb helyzetben is van, mint a többi borrégió. Amennyiben azonban az itt tevékenykedő borászok és különböző vendéglátóegységekben dolgozók nem használják ki tudatosan a rendkívül gazdag adottságokat, akkor továbbra is várnunk kell arra, hogy megtörténjen a csoda. Valóban meg kell próbálni feltárni, elraktározni, szortírozni és megismerni azt, ami pozitív hagyomány, érték, ami az identitásunkat erősíti, és ami nélkül a világon egyetlenegy komoly régió sem létezhet.

A „MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA” PÁLYÁZAT

A „Magyarország legszebb szőlőbirtoka” verseny a Bor és Piac szakmai magazin, illetve dr. Szakács László kiadóigazgató és Bozzai Zsófia főszerkesztő kezdeményezésére indult el 2012-ben. Idén tizenegyedik alkalommal adták át a díjakat. A versenyről három zsűritag is részletesebben beszélt: Szakács László, Csemez Attila és Dékány Tibor. A jubileumi, tizedik verseny győzteseit 2021. szeptember 16-án hirdették ki, amikor első alkalommal alakult ki holtverseny, pontosabban megosztott első helyezés az egyik kategóriában.



→ DR. CSEMEZ ATTILA

A verseny kezdetén még nem voltak külön kategóriák a birtok méretét tekintve, a hármas tagolásra 2015-től került sor. A verseny bírálati szempontjait illetően a szervezők fontosnak tartották azok tárgyilagossá tételeit, ennek érdekében hat témakör alapján osztják ki a vonatkozó pontszámokat a következők szerint: A hat témakör az ültetvény, a pince, a borturizmus, a harmónia (ezekre 20 pontot lehet kapni tíz-tíz szempont alapján), illetve a borok és a kommunikáció (ezek 10 pontosak, öt-öt szemponttal). Ezen belül, az egyes bírálati szempontoknál három fokozatot különböztetnek meg, amit 2, 1 vagy 0 ponttal minősíthetnek. Például az ültetvény értékelésénél az első szempont az erózió mértéke, ha nincsen, az 2 pontot ér, kisebb átfolyások esetén 1 pont, barázdás eróziós nyomok esetén pedig 0 pont jár. Ugyanígy a zöldmunkák minősége lehet rendszeres (2 pont), esetleges (1 pont) vagy elhanyagolt (0 pont). A bemutatott kettő szemponton kívül szerepel még a fajtaszerkezet, a felszíni vizek elvezetése, a gyomok irtása, a művelésmód, a rézsűk fenntartása, a sorközök borítottasága, a sorolja gyomossága és a támrendszer kérdésköre is. Végeredményben egy igen összetett, tankönyvi alaposságú megfigyelési és értékelési rendszerrel kell számolnia a nevező szőlőbirtokoknak. A rangsort a kapott (elért) pontszámok alapján állapítják meg. A kis-, közép- és nagybirtok kategóriák bevezetésével még sportszerűbbé vált az értékelés, és így három győztes is kikerülhet a verseny során, sőt a tavalyi verseny pontazonosság miatt négy is. Fontos azonban

akár a közönségnek, akár a birtokoknak tudni, hogy ha valaki „csak” a harmadik helyezést érte el, az is kiváló teljesítmény, hiszen majdnem százötven birtok közül lett ő a harmadik. Ráadásul a következő évben ismét előtte áll a lehetőség a győzelemre, különösen, hogy a nyertes a következő öt évben nem nevezhet a versenyre. Miért éri meg akár több éven keresztül is kitartóan csinítani birtokunkat és indulni a Magyarország legszebb szőlőbirtoka címért? Az esemény során rengeteg médiamegjelenésre van lehetőség, s a látogatóknak is nagy a visszhangja, hiszen csak a szavazataikat leadók száma közel tízezer fő. Emellett az indulók hasznos visszajelzést is kapnak birtokuk állapotáról, megjelenéséről. Természetesen nem mellékes kitől kapják azt, azaz, hogy kik pontozzák lelkes munkájukat. Nem mások teszik ezt mint a szőlészet, borászat elismert szakemberei, egyetemi oktatók, tanszékvezetők, szakírók, művészek: Prof. dr. Bisztray György Dénes, Bozzai Zsófia, dr. Csemez Attila, Dékány Tibor, Nyitrai dr. Sárdy Diána, dr. Pásti György, dr. Szakács László. Továbbá a megelőző év győztes birtokainak egy-egy delegáltja szintén részt vesz a bíráló bizottság munkájában. Ez a kiváló kezdeményezés töretlen népszerűségnek örvend a szakmai közönség körében, a termelőket pedig folyamatosan lehetőséggel és testi-szellemi kihívásokkal látja el.



→ DÉKÁNY TIBOR

MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2022: DÍJÁTADÓ



A Bor és Piac szaklap a MATE Budai Campusán megtartott eredményhirdetésen ismertette a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka 2022. évi győzteseit és helyezetteit.

Az idei kiírás abszolút győztese a szavazás során legmagasabb átlagpontszámot elért Jammertal Borbirtok lett. Az impozáns helyszínt a MATE Budai Campusa biztosította a „K Épület” Tanácstermében.

Az ünnepélyes eredményhirdetést követően a vendégek megköszönhették valamennyi díjazott birtok borait. A nyerteseknek gratulálunk! A pályázat következő, 12. kiírása jövő év elején jelenik meg.

A rendezvény megnyitóján Bozzai Zsófia főszerkesztő, majd Dr. Nyitrai Sárdy Diána, a MATE Budai Campusának főigazgatója, a Szőlészeti és Borászati Intézet igazgatója, végül Dr. Szakács László, a Bor és Piac lapigazgatója köszöntötte a megjelent döntősöket, borszakírókat és a jelen lévő borbarátokat. Ezt követően a szervezők levetítették az egyes birtokok bemutató kisfilmeket. A kategóriákat három zsűritag szóban is bemutatta: a Kisbirtokokról Dr. Csemez Attila tájépitészmérnök, nyugalmazott egyetemi tanár beszélt részletesen, a Középbirtok kategóriáról Dr. Pásti György nyugalmazott egyetemi docens, tanszékvezető, a Nagybirtok kategóriáról Dékány Tibor borszakíró, tájépitész, fotóművész. Az értékelők meghallgatása és a kisfilmek megtekintése után került sor az eredményhirdetésre.



→ A MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA KISBIRTOK KATEGÓRIÁJÁNAK DÍJAZOTTJAI

Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka Kisbirtok kategóriában:
Petrányi Pince (Csopak)
 Második helyezett: **Garai Pince (Alsónyék)**
 Harmadik helyezett: **Kincsem Kastély Szőlőbirtok (Tolcsva)**



→ A MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA KÖZÉPBIRTOK KATEGÓRIÁJÁNAK DÍJAZOTTJAI

Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka Középbirtok kategóriában:
Hetényi Pincészet (Szekszárd)
 Második helyezett: **Dobosi Birtok (Szentantalfa)**
 Harmadik helyezett: **Günzer Családi Birtok (Villány)**



→ A MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA NAGYBIRTOK KATEGÓRIÁJÁNAK DÍJAZOTTJAI

Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka Nagybirtok kategóriában:
Jammertal Borbirtok (Villány)
 Második helyezett: **Szeleshát Szőlőbirtok (Bátaszék)**
 Harmadik helyezett: **Sol Montis Borászat (Gyöngyöstarján)**

WESSELÉNYI KATA HÁZIASSZONYI TUDÁSTÁRA A 18. SZÁZADBÓL

SZERZŐ: GRÓB-GÖNCZI MÓNIKA

Rhédei Zsigmondné báró Wesselényi Kata a 18. században élt. A fiatalon özvegyen maradt erdélyi úrnő könyvgyűjtő, építető, a művelődés pártolója, mecénás és gazdasszony volt egy személyben, aki a kor elvárásainak megfelelően, példamutatóan látta el egy gazdaságot vezető nemesasszony feladatait.

Wesselényi Kata Hadadon látta meg a napvilágot 1735-ben. 16 éves korában házasodott össze gróf Rhédey Zsigmondal, s közös életüket Erdőszentgyörgyön töltötték. Házaságuk rövid volt, férje haláláig, 1758-ig tartott. Mindketten érdeklődtek a könyvek és a gyógyítás tudománya iránt. Férjének jelentős könyvtára volt, s az úrnő is gyűjtötte a könyveket. Ekkortájt az erdélyi arisztokrácia körében a könyvek gyűjtése kívánatos tevékenységnek számított, mely szenvedélynek a férfiak és nők egyaránt hódoltak.

A korán megözvegyült, mélyen vallásos úrnő Marosvásárhelyen folytatta életét. Egyetlen gyereke 15 éves volt, mikor elvesztette, így vagyonát, könyveit unokahúgára, iktári Bethlen Zsuzsannára hagyta. Ezzel alapozta meg a későbbi korok egyik legfontosabb asszony-könyvtárának létrejöttét. Könyvei közül ránk maradt háztartási könyve, melyről érdemes bővebben írni.

A kéziratot kötet címlapján *Szakácskönyv* felirat állt, melyet az alábbi leírással bővítettek: *Szakácskönyv és kalácsnak készítmény módja, csukának is és egyéb gazdasszonysághoz való írások, melyet egybenszedett és dolgozott b Wesselényi Kata gazdasszonyságának első esztendejétől fogva azután folyó esztendőnként, egyszerűen gazdasszonynak szükséges könyv, azki tud vele élni.*

A beszédessé vált címből is látszik, hogy nem egy egyszerűbb recept-könyvről van szó, hanem egy művelődéstörténeti, kortörténeti forrásról. Wesselényi Kata háziasszonnyá, gazdasszonnyá válásától kezdve vezette a könyvet, folyamatosan lejegyezve a fontosabb tudnivalókat és recepteket. Ettől különleges a kötet, hiszen egy erdélyi nemesi gazdaság korlenyomata.

A kötetben több kéz írása különül el, az úrnő mellett Lázár János fordított neki németről leírásokat (1772-es keltezéssel). A kötetben nem különülnek el fejezetek, nem beszélhetünk szerkesztésről. A kötetben

több mint 270 recept található. Az ételreceptek közül túlsúlyban szerepelnek az édességek a főételekkel szemben, de lássunk példát mindkettőre:

Hogy a hal egészen maradjon, mégis háromféle éték legyen
Tisztítsd meg a halat, főzd meg jól. Végy egy ruhát, forrázd meg forró ecettel vagy borral. Takard bé a középső részét azon ecetes ruhába. Tedd egy rostélyra, a ruhás részét öntözd szüntelen forró ecettel vagy borral. A fejes részét öntözd forró vajjal, és hintsd meg borsólisztel. A hátsó részét pedig olajjal vagy erős vajjal kend meg. Süsd meg.

Csukulátépgácsát csinálni

Nádmézet egy medencébe kell tenni, egy parányi vizet kell reátölteni, és meg kell főzni, kockáson vagdalt mondatot kell belétenni, avval együtt meg kell főzni, de nem sokáig. Azután csukulátét kell belévakarni, avval osztán öszve kell keverni jól. Azután nádmézes habot kell belétenni, hogy se igen híg, se igen kemény ne legyen, úgy kell a tepsire tenni pogácsa formára, hogy süljön meg, azután ha megsül, egy kevés tojásfehérivel meg kell kenni. Csak gyengén tört nádmézzel meg kell hinteni, ismét a kemencébe kell tenni, hogy száradjon meg.

Számos tartósítási eljárási mód előfordul a kötetben (füstölés, pácolás, sózás, befőzés, aszalás, kandírozás). A lekvárok, liktáriumok készítése a 17. század során vált egyre népszerűbbé. A gyümölcsök nádmézzel való felfőzését követően üvegekbe, cserépfazekakba tettek, és szájukat bekötötték. A liktáriumot mindenféle gyümölcsből, termésből készítették. A szakemberek szerint a liktáriumokat egyrészt uradalmakban főzték, másrészt vásárolhatták is a patikáriumsoktól.

Zöld dió-liktáriom

Míg a zöld dió kicsiny, Szent János nap előtt két héttel szedd le. Orsóval furd által-keresztül, hosszára is, hogy általmenjen az orsó, de el ne hasadjon. Hideg, gyenge párlúgba kell áztatni egy hétig, de mindennap új lúgat tölts réá. Egy hét múlva tiszta vízbe tedd, de mindennap az orsóval kifúrogasd, hogy a lyuk ne rekedjen benne. Ha egy hétre szépen kiázik, próbáld meg. Főzd meg mézes vízbe, ha szép gyenge leszen, szedd ki a vízből, rázd ki jól, és tégy a lyukába két szem szekfüvet s egy kis fahajat, s mézes vízben főzd meg. Rakd ruhára, szálljon jól ki a vize, azután tölts hideg forrátt mézet réá, ha pedig megvirágoznék az méz, újobban főzd meg a levét, de azelőtt mindennap forgasd egyik fazékból a másikba, míg meg nem főzed a levét másodsor.

A leírások között igen sok italrecept található, limonádék, szörpök, és alkoholos italok egyaránt. A rozsólis készítése és fogyasztása a 18. században vált általánossá és divatossá. A 19. századra a fűszerezett, pálinkaalapú italt likörnek kezdik majd hívni:



A málnaroszólist így főzd

A málnát a kezdeddel rontsd öszve, s négy ejtel málnát tégy egy fazékban. Tölts három ejtel égettborra réája. Tartsd harmadnapig, azontúl tedd lombikban felit, s tölts egy ejtel égettborra rája, bort, amennyit akarod. A tűznél zsendelylapocskával keverd, míg felforr, azután egy félejteles csuporban bort a tűzhöz, hadd forrjon. Tégy pergelt, tört búzát beléje. Mikor a bor a búzával forr, három darab sót, mintegy diónyit hányj belé abban az főtt borban, s töltsd belé a lombikba, s így jártasd ki.

A könyvben a mosással, tisztítással kapcsolatos háziasszonyi fortélyokra is találhatunk példát:

Posztó-, selyemmatéria- és gyoicsban lévő mocskokat, szirt hogy kell kivenni

1. Végy két font tiszta forrásvizet, szitált hammat egy öklömnit, egy citromot hajastól metélj meg mennél jobban. Ezeket elegyítsd

öszve, hadd álljon 24 óráig, azután jó sűrű ruhán szűrd által, és annak tiszta vizével mosd meg. Akárminémű posztó-, selyemmatéria- vagy gyoicsban lévő mocskot azonnal kiviszi. Még jobb, ha itatópapirossan szűrod által. Mihellyen pedig a sár kimegyen, tiszta forrásvízzel mosd meg.

2. Zöld posztóból pedig vagy matériából a bort így vedd ki: venikét égess, abból csinálj lúgot, azzal mossad, az legerősebb bort is kiviszi.

Az állattartás és a kertészet tematikáját is érinti a gyűjtemény:

Szőlőtrágyázni igen jó

Mikor a szőlőt tavasszal először kikapálják, akkor szőlő közé vessen az ember nagyféle babot, aki is második kapálásig jól felnővén, második kapáláskor mind le kell verni a földre, és réá kell kapálni a földet, amely nagyon kövérti a földet.

A bor kezelésével és tartásával kapcsolatban is találhatunk tanácsokat:

A nagy vasas hordókat, amelyből a bor kikölt, minekelotte új bort töltenének belé, egy kicsin anslóggal meg kell füstölteni, annak utánna a füstöt kibocsátván vagy két kupa forró borral meg kell forrázni, úgy kell belé új bort tölteni.

Ha pedig megpenészesedett a hordó, hideg vízzel jól ki kell mosni, annak utánna jó forró seprővel ki kell forrázni, és meg kell mosni hideg vízzel jól, s úgy kell belé új bort tölteni.

Minekutánna pedig a bor kikél az nagy vasas hordóból, minden két holnap-ba egyszer meg kell anslógnit, úgy jobban konzerválódik a hordó.

SZÓMAGYARÁZAT

anslóg: borshordók kénezésére való kénrúd

csukuláté: csokoládé

égett bor: égetett szesz, pálinka

hammat: hamut

liktáriom; liktárium: lekvár

megvirágozik: a tetején keményebb hártya keletkezik

mondola: mandula

nádméz: cukornádból előállított cukor

párlúg: hamulúg

patikárius: gyógyszerész

pergel: pirít

successive: fokozatosan

tojásfehéri: tojásfehére

venikét: venyigét

vizahólyag: úszóhólyag

MÉRTÉKEGYSÉGEK

ejtel: 0,14-0,2 l

font: 0,56 kg

A receptek a *Wesselényi Kata: Gazdasszonynak szükséges könyv* című kötetben olvashatóak, melyet S. Sárdi Margit szerkesztett, rendezett sajtó alá és látott el tanulmánnyal. (Attraktor, Máriabesnyő, 2018.) Wesselényi Kata életéről bővebben Deé Nagy Anikó *Báró hadadi Wesselényi Kata, a hitben élő református nagyasszony* című könyvében olvashatunk. (SC Editura Kriterion SRL, 2017.)



SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN
FOTÓ: BOZZAI ZSÓFIA

A BOR FÖLDJÉNEK LASSÚ ÚJJÁSZÜLETÉSE

**A délolasz Calabria festői tartomány, évezredek borászati hagyományokkal, mégis szinte mostoha-
gyermeknek számít az olasz borok piacán. Az elmúlt két évtized során azonban elkezdett újjá-
születni a régió, és tapasztalataiból talán a hazai borászat is profitálhat.**

Calabria az olasz csizma „lábfeje”, amelyet az ókori görögök nyomán Enotriának („A bor földje”) neveztek. A legenda szerint a tartomány szülötte, minden idők egyik legdicsebb olimpikonja, a Krisztus előtti 6. század „celebje”, Krotoni Milón napi tíz litert is megivott a Ciróban termelt borból. Idősebb Plinius a Krisztus utáni 1. században pedig a kiváló itáliai bortermő területek között említette Calabriát. Hiába azonban a dicső múlt: a mindig is szegény agrárvidéknek számító, hegyes-dombos tartományból a második világháború után sokan elvándoroltak Észak-Olaszországba vagy a tengerentúrra. A helyben maradónak pedig az ország átlagos GDP-jének mintegy felével kell beérniük ma is, nem beszélve a munkanélküliségen régóta élősködő szervezett bűnözésről.

Az olasz borászat forradalma az 1986-os metilalkohol-botrány után kezdődött. Akkor az olcsó tömegborokhoz adott illegális alkohol miatt legalább húsz ember meghalt, és számos országban tiltólistára kerültek a félsziget borai, vagy legalábbis figyelmeztették a vásárlókat, hogy kerüljék el az olasz termékeket. E megrázkódtatást követően indult el az itáliai bor minőségi megújulása, miközben a fogyasztók is elkezdtek elfogadni, hogy a tisztességes borért tisztességes árat kell fizetni, „ásványvízárban” nem kaphatnak jó minőséget. Ugyanakkor a fejlődés lassan csorgott le északról délre.

Az ismertebb olasz borvidékek továbbra is inkább északon találhatók (Toszkána, Piemont, Veneto, Barolo), ezek vezetnek az exportban is, dél felé haladva egyre kevesebben szerepelnek a neves listákon. Calabria az exportnak kevesebb mint egy százalékát adja, a teljes kiviteli érték 5 millió euró körül alakul, míg a három legnagyobb régió egyenként is milliárdos nagyságrendű bevételt ér el. 2018-as adatok szerint a 15000-26000 eurós hektáronkénti ültetvényárakat is csupán a szardíniai területek múlták alul, míg Toszkánában a klasszikus chianti-ültetvényekért 90000-150000 eurót is megadtak. A szőlőárakon is meglátszik a differencia: 2020-ban Bolzanóban átlagosan 21 463 eurót lehetett egy hektáron termelt borszőlő eladásával



keresni, Toszkánában 6651 eurót, míg a lista végén álló Calabriában csupán 3122 eurót. Calabriában DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) besorolású régió nem található, van viszont 12 DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) régió – köztük a valamelyest nemzetközileg is



→ HELYI TERMÉKEK BEMUTATÓJA GERACE VÁROSÁBAN

ismert Cirò –, melyek a vidék összes termelésének csupán 4 százalékát adják. Az itt termelt testes és magas alkoholtartalmú borokat javarészt az északabbra lévő tartományok borainak feljavitására értékesítik.

A helyi termelés bázisát az autochton fajták adják; egyes ültetvényeken akár 3000 éves szőlőfajtákkal is kísérleteznek a szőlészek. A termés 90 százaléká vörösbort, melynek alapját az ősi, testes-tanninos Gaglioppo vagy Magliocco (további ismertebb elnevezései: Arvino, Guarnaccia nera, Lacrima/Lagrima, Merigallo, Gaddrica) adja, amelyből jól érlelhető édes bor is készíthető, míg a fennmaradó 10 százalék fehérbor, melynek fő alapanyagai a Greco bianco, a Guarnaccia bianca, a Pecorello és a Mantonico. A Gaglioppót olykor 10 százalék erejéig fehérszőlővel is házasítják, továbbá a friss piaci tendenciák kiaknázására számos pincészet elkezdett rozékat is termelni – akár egyszerre kétféle is.

A piacot egyébként is elkezdtek egyre komolyabban venni. Calabriában az évszázados tradíciókkal bíró birtokok mellett, valamint az

1970-es években meghatározó, de a kilencvenes évekre elhagyottá váló közösségi pincék helyén számos termelő a 2000-es években kezdett borászatkodásba, közülük sokan a Calabria Cíttra Borkonzorcium technológiai, pénzügyi és tudományos támogatásával. Közösen építettek pincéket, szereltek fel borászatokat és hívtak meg profi tanácsadókat, és 2001-ben elindítottak egy integrált ellátási lánc projektet is.

Ebből az összefogásból emelkedett ki a Cosenza megyei eredetvédett konzorcium (Dop Terre di Cosenza), akik a minőségi ugrást három pillérré építették:

- hozamkorlátozás,
- legalább 60 százalékban helyi fajták alkalmazása (az ehhez szükséges genotípus-kutatásokat a Milánói Egyetemmel együttműködve végezték el),
- jól kommunikált minőségi lépcsők (összesen ötlépcsős minőségi piramis).

Az alapelveken és a minőség iránti elköteleződésen túl színes a kép: kis- és nagybirtokok, hagyományos és ökológiai termelési módok, klasszikusabb vagy kísérletezőbb termékpaletta, a szőlészetet kiegészítő olajfaligetek és gyümölcsösök is megtalálhatóak itt. Részben talán ezeknek az eredményeknek is köszönhető, hogy a meghatározó szakmai szövetség, az Assoenologi egyik alelnöke, Massimo Tripaldi a Puglia, Basilicata és Calabria szekcióból érkezett.

A borral párhuzamosan a régió turizmusa és gasztronómiája is fejlődik, olykor kéz a kézben: a Ceraudo borászat üzemeltetői például a tartomány egyik Michelin-csillagos éttermét, a Dattilót, amelyet az eredetileg szőlész végzettségű, de szakácsnak is kitanult Caterina Ceraudo vezet.

A hagyomány szerint a Cosenza melletti folyó medrébe temették el Krisztus előtt 410-ben a Rómát elsőként kifosztó I. Alarik vizigót királyt, mégpedig a hun Attilához hasonló módon: lovon, a városból zsákmányolt temérdek kincsel együtt, majd a sír pontos helyét ismerő szolgákat lemészárolva. Ugyan nemrég a mesés hely fellelérése is kísérletet tettek, Calabria gazdag jövőjét mégis elsősorban a hagyományok és a minőségközpontú, tudatos építkezés biztosíthatja.



→ RÓMAI KORI VILLA ROMJAI CASIGNANÁBAN



SZERZŐ: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA
FOTÓ: BOZZAI ZSÓFIA

CALABRIA AUTOCHTON FAJTÁI

Calabria Olaszország legdélebbi részén, a Jón-tenger és a Tirrén-tenger között fekszik. Dél-Olaszország egyik legősibb szőlőtermő vidéke, Sziciliával együtt a szőlőművelés kialakulásának egyik központja. Calabria és Szicília az ókorban fontos kereskedelmi központként kulcsszerepet töltött be a Mediterráneum keleti vidékéről érkező új szőlőfajták meghonosodásában, valamint ezek Észak-Itáliában és Franciaországban való elterjedésében.

A vitathatatlanul impozáns szőlőtermesztési történelem és a kiváló adottságok ellenére jelenleg alig tízezer hektáron természetesen szőlőt Calabriában, ami a mezőgazdaságba vont területek kevesebb mint 2%-át teszi ki. Ez az arány nagyon alacsony más olasz régióhoz képest; azonban az elmúlt években a calabriai oltalom alatt álló eredetmegjelölésű (OEM) bortermelés növekedése figyelhető meg, ami a calabriai borászati ágazat fellendítésének szándékát jelzi. A calabriai OEM borok közül a *Terre di Cosenza* egyre felkapottabb, miután néhány népszerű vásáron, például a Vinitaly is nagy sikerrel szerepelt. A 2011-ben bejegyzett *Terre di Cosenza OEM* viszonylag fiatal eredetmegjelölés, vörös, fehér és rozé kategória létezik belőle. Az előírások alapján a *Terre di Cosenza* vörösborknak minimum 60%-ban *Magliocco* fajtából kell állnia. *Magliocco* néven két különböző szőlőfajtát jelölnek: a *Magliocco dolce*t és a *Magliocco caninót*.

A szőlő genetikai diverzitása ampelográfiai és molekuláris jellemzéssel értékelhető. Ezek a módszerek a helyi fajták azonosítására és tanulmányozására is alkalmasak, valamint hasznosak a szinonim és homonim fajtanevek feltárásában. Hosszú ideig az ampelográfia volt a szőlőfajták leírására használt egyetlen technika, ez a módszer azonban erősen szubjektív, függ a leíró tapasztalatától. Az ampelográfiai értékelés szabványosítására a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV) összeállította az értékelési szempontok listáját. A morfológiai tulajdonságokra számos tényező – köztük a természetesi környezeti feltételek – vannak hatással, így mikor az ampelográfiát fokozatosan egybevetik a kimondottan megbízható és reprodukálható molekuláris technikákkal, ezek nem befolyásolják a végeredményt.

A calabriai fajták azonosítása folyamatosan zajlik, feltárva megtévesztő elnevezések számos esetét. Az itteni borok iránti növekvő érdeklődés miatt döntő fontosságú a helyi szőlőfajták jellemzése, valamint e fajták elnevezésének pontosítása, hiszen általában véve nagy a zavar e téren. Azonban a *Magliocco dolce* és a *Brettio nero* fajták azonosítása továbbra is megoldatlan. A *Magliocco canino* több szinonimáját is azonosították, mint például a számos apuliai OFJ borhoz használt *Notardomenicót*. Újabb vizsgálatok szerint a *Magliocco dolce* a *Greco nero*, egy Dél-Olaszországban széles körben termesztett, calabriai OEM és OFJ borok alapjaként használt fajta szinonimája.

A két színváltozatban (*bianco* és *nero*) ismert *Mantonico* fajta tisztázására mindössze néhány vizsgálatot végeztek. A Calabriában begyűjtött *Mantonico nero* genetikailag azonos a Calabriai Regionális Mezőgazdasági



Fejlesztési Ügynökség (ARSAC, Cosenza (CS)) által hitelesített *Brettio nero*val, ami megerősíti, hogy egy olyan specifikus genotípusról van szó, ami különbözik minden más fajtától, köztük a *Mantonico biancótól*. Az azonos genotípusú, de egy mutáció miatt eltérő bogyószínnel rendelkező fajták nevét a színre vonatkozó melléknév használatával pontosítjuk. Ezt a gyakorlatot számos szőlőfajta elnevezésében megfigyelhetjük (legismertebb példa erre a Pinot-k esete), a *Mantonico* esetében viszont a *nero* megjelölés nem használható a kék héjú variáns jelölésére, mivel a két fajta genotípusa nem egyezik meg. Így a kérdéses fajta *Mantonico nero* helyett *Brettio nero* néven szerepel az olasz nemzeti fajtajegyzékben. Valójában a *Greco bianco* is más molekuláris profilt mutat, mint a *Greco nero*, és ugyanez a helyzet a *Bombino bianco* és *Bombino nero* esetében is.

A *Magliocco dolce*, a *Notardomenico* és a *Greco nero* sem tekinthetők ugyanazon fajtának. Ezzel szemben a *Lagrime nera*, az *Arvino* és a *Magliocco dolce* neveket szinonimákként erősítették meg a legújabb kutatások. A genetikai analízis szerint a *Magliocco dolce* és a *Magliocco canino* is eltérő molekuláris profilt mutat, ez utóbbi pedig úgy tűnik, egyezik a *Perricone* fajtával. A *Magliocco dolce* és a *Brettio nero* tehát két olyan egyedi fajtát képvisel, amely nem egyezik egyetlen más bejegyzett calabriai fajtával sem.

Sokáig az ampelográfia volt az egyetlen módszer a szőlőfajták azonosítására, és a megbízhatóbb genetikai módszerek bevezetése mellett még ma is alapvető fontosságú a szőlőfajták azonosítása és leírása szempontjából. A mellékelt táblázatban a *Magliocco dolce* és a *Brettio nero* legfontosabb morfológiai azonosítói szerepelnek az OIV által összeállított

szempontrendszer alapján. A két szőlőfajta eléggé hasonló megjelenésű. A legnagyobb különbség a kifejtett levelek (OIV 070 és 079), illetve a bogyók alakja (OIV 223) tekintetében adódik.

Az érzékszervi értékelés alapján a két szőlőfajta borának színintenzitása a várakozásoknak megfelelően nagyon magas. Általában véve a *Brettio nero* aromásabb, mint a *Magliocco dolce*, míg az illat intenzitásában, tartósságában és minőségében nem figyelhető meg különbség. A *Brettio nero* intenzív virág- és gyümölcsillatú, míg a *Magliocco dolce* enyhén parfümös. A borkóstolásnál fontos szerepet játszó, ropogósságot és frissességet kölcsönző savérzet hasonló szintet ért el a két fajtában. Analitikai szempontból mindkét bor savtartalma (5 és 8 g/L között) és pH-ja (3 és 3,7 között) normál értékű. Érzékszerviileg a *Brettio nero* savtartalma élénkebb, mint a *Magliocco dolce* boráé. Összességében mindkét bor harmonikus és izletes.

A *Magliocco dolce* és a *Brettio nero* genetikai analízise igazolja, hogy egyedi és önálló fajtákról van szó. A morfológiai értékelés bemutatja a *Magliocco dolce* és a *Brettio nero* sajátos tulajdonságait, melyek alapján megkülönböztethetőek a többi calabriai fajtától. Analitikai és érzékszervi tulajdonságaik alapján pedig elmondhatjuk, hogy e fajták kiváló minőségű borok készítésére alkalmasak Calabriában. A cikk V. Fanelli, V. Roseti, M.A. Savoia, M.M. Miazzi, P. Venerito, V.N. Savino, C. Pirolo, P. La Notte, M. Falbo, F. Petrillo és C. Montemurro: *New Insight into the Identity of Italian Grapevine Varieties: The Case Study of Calabrian Germplasm (Agronomy 2021, 11(8), 1538; https://doi.org/10.3390/agronomy11081538)* című publikációjának szerkesztett kivonata alapján készült.

OIV	Tulajdonság	Magliocco dolce	Brettio nero
001	Hajtáscsúcs alakja	5 teljesen nyitott	5 teljesen nyitott
004	Vitorla: gyapjas szőrök sűrűsége	5 közepes	5 közepes
016	Kacsok eloszlása a hajtáson	12 vagy kevesebb	12 vagy kevesebb
051	Fiatallévél: a levél színének színe (4. levél)	1 zöld	1 zöld
067	Kifejtett levél: levéllemez alakja	3 ötszögletű	3 ötszögletű
068	Kifejtett levél: karéjok száma	2 három – 3 öt	2 három – 3 öt
070	Kifejtett levél: főér antocianinos színezettség a levéllemez színén	1 nincs	2 csak a levélnyélnél
076	Kifejtett levél: levélszél fogazottsága	5 mindkét oldal egyenes és mindkét oldal konkáv vegyesen	5 mindkét oldal egyenes és mindkét oldal konkáv vegyesen
079	Kifejtett levél: vállöböl alapjának alakja	5 zárt	7 átlapolt
081-2	Kifejtett levél: vállöböl levéllel határolt	1 nem határolja	1 nem határolja
084	Kifejtett levél: gyapjasszőrök sűrűsége az erek között a levélfonákon	3 ritka – 5 közepes	5 közepes
087	Kifejtett levél: serteszőrök sűrűsége a levélereken a fonákon	1 nincs vagy nagyon ritka	1 nincs vagy nagyon ritka
223	Bogyó alakja	2 gömb alakú	3 széles elliptikus
225	Bogyóhéj színe	6 kékesfekete	6 kékesfekete



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

Az idei, 30. alkalommal Dél-Olaszországba látogatott a Concours Mondial de Bruxelles: a vörös- és fehérborokat Cosenzában tesztelte a zsűri, soraiban lapunk főszerkesztőjével, Bozzai Zsófiával, akit zsűrielnöknek is felkértek. A kelet-közép-európai régió borai jól vizsgáztak: összesen 12 ország szerzett érmet, köztük 7 nagyarányat, a megmérettetés legjobb vörösborát, egy Feteasca Neagra-Rara Neagra házasítást Moldova adta, és a díjazott fehérborok negyede Kelet-Európából érkezett.

A Concours Mondial de Bruxelles 2022. évi vörös- és fehérboros szekciójának magyar érmesei:

ARANYÉREM:

- Göncz Kft.: Pinot Blanc Klevner 2018

EZÜSTÉREM:

- Gere Attila: Kopár cuvée 2018
- Gere Attila: Solus 2018
- Etyeki Kúria: Pinot Noir 2018
- Wunderlich Borászat: Cassiopeia MCS* Achird 2017
- Wunderlich Borászat: Koch-I-Noor M 2017
- Bock: Syrah 2018
- Bock: Kékfrankos Selection 2017
- Dúzsi Tamás: Szekszárdi Kékfrankos – Görögsző Prémium Selection 2019

Május közepén kezdődött a Concours Mondial de Bruxelles vörös és fehér fordulója Rende-Cosenzában. A 45 nemzetet képviselő 310 borbíró mintegy negyven ország 7370 mintáját kóstolta meg.

„Közel 30 éve, hogy a nemzetközi versenyünk világszerte befolyásolja a magas minőséget kereső borvásárlók választásait” – mondja Baudouin Havaux, a Concours elnöke. A festői és ismeretlen Calabria az idei verseny valamennyi résztvevőjét meglepte.

A legtöbb minta (1645) Franciaországból érkezett, őket Olaszország (1400) és Spanyolország (1368) követte. Az eseménynek otthont adó Calabria termelői éltek is a lehetőséggel: a 21 olasz borrhégió közül onnan érkezett a legtöbb minta, megelőzve még a két nagyságrenddel több bort termelő Venetot is.



→ KILÁTÁS A FERROCINTO BIRTOK SZŐLŐÜLTETVÉNYEIRE

„Nem csupán az én városom, de egész Calabria ad otthont ennek a nagyon fontos eseménynek, amely a térségünk olyan alapvető pilléreit érinti, mint az étel és a bor, a turizmus, a gyökerek és a történelem. Calabria elkötelezett, hogy megerősítse a státuszát, biztosítsa elismertségét és bemutassa felfedezetlen kincseit” – magyarázta Marcello Manna, Rende polgármestere.

Az egész régió összefogott, hogy ez az öt nap erősítse Calabria imázsát. Még a híres bármixer, Gianfranco Cacciola is hazatért szülőhelyére Velencéből, és a verseny bírái számára megalkotott egy koktélt. A sommelier-k bevonulásához pedig Francesco Loccisano zeneszerző-gitáros komponált egy darabot, melyhez felhasználta a helyi zenei hagyományokat, a tarantellát és a chitarra battentét is. *A következő vörös- és fehérboros szekciót 2023. május 12–14. között rendezik meg Porečben.*

ANNO  2001

PETRÁNYI CSOPAK

Kóstoljanak bele borvidékünk jellegzetes ízeibe, **ételeink és boraink tökéletes harmóniáján** keresztül **Magyarország Legszebb Kisbirtokán**, ahol a **kiváló borok** és a páratlan balatoni panoráma mellett **havonta megújuló**, főként a helyi termelők friss, szezonális alapanyagaira épülő **étlappal** várjuk vendégeinket. **70 főig** vállalunk rendezvényeket, borvacsorákat, borkóstolókat, esküvőket, csapatépítőket!

EGÉSZ ÉVBEN NYITVA!



BORTERASZ ÉS PINCE

H-8229 Csapak, Homokbánya utca 31. • Telefon: +36 30 515 7953 • E-mail: info@petranypince.hu

 www.facebook.com/petranypince • www.petranypince.hu



ŠKODA
SIMPLY CLEVER

ŠKODA ENYAQ COUPÉ **RS** iV



VILLÁMGYORSAN 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.

