

BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN

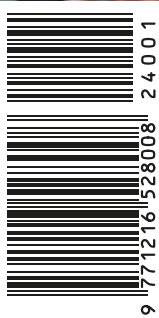
2024. FEBRUÁR – MÁRCIUS | 1. SZÁM

ÁRA: 1490 FT

→ Ő MONDJA

Mathiasz Janina

„Közösségi standdal készülünk a Vinitalyra”



→ BORTESZT:
VULKANIKUS FEHÉR- ÉS
VÖRÖSBOROK TESZTJE
→ SZŐLÉSZET: TALAJerÓZió



BORTESZT KÓSTOLÓ

a Bor és Piac - 2024

TARTSON VELÜNK 2024-BEN IS,
KÓSTOLJA MEG A SZAKÉRTŐ
BIZOTTSÁG ÁLTAL TESZTELT
BOROKAT!



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

Cím: 1118 Budapest, Villányi út 29-43.

További részletek: www.borespiac.hu

Tél van?

múlt héten egy somlói szőlésze-
ti témájú konferencián házigaz-
dánk többször is elmondta megnyi-
tó beszédében, hogy „tél van”. Nem
véletlen, hiszen a szőlőtáblái mellet

már virágzott a mandulafa, ugyanakkor még tar-
tott a február.

Azonban alighogy beköszön a tavasz, márci-
us elején immár tizenharmadik alkalommal
indítjuk el Magyarország Legszebb Szőlőbirto-
ka pályázatunkat, amelyre egész hónapban vár-
juk a nevezéseket.

Február végén számos – elsősorban a világ-
piaci trendekről szóló – konferencián vettünk
részt, amelyekről több cikket tettünk közzé
a honlapunkon.

Négy évszakos téma a mesterséges intelligencia
térnyerése, a csökkentett alkoholtartalmú
és az alkoholmentes borok előretörése, illet-
ve a másik véget, a natúr- és narancsborok tér-
hódítása. Mind-mind olyan terület, amely mel-
lett nem haladhat el szó nélkül a hazai szőlő- és
borágazat. Olvasóink valószínűleg nem szívle-
lik a „nolo alcohol” (alkoholmentes vagy csök-
kentett alkoholtartalmú termékeket), de ezzel
esetleg egy új piacot nyerhetnek a bortermelők,
olyan fogyasztókat, akik valami (pl. betegség,
áldott állapot vagy éppen autóvezetői pozíció-
juk) miatt nem fogyaszthatnak alkoholt.

E termékeknél, – azon túl, hogy fenntarthatósá-
gi szempontból extrém nagy az ökológiai lábnyo-
muk, – úgy tűnik, hogy érzékszervi szempontból
a rendelkezésre álló technológia mellett mégis
értelmezhető a pozitív változás. A Borkonferen-
cián kóstolt illatos borból készült alkoholmente-
sített bor, némi illatos fajtára jellemző jegyeket
mutatott, egy másik tétel a magas savai miatt
verjus-re emlékeztetett. Kérdelem én, miért ne
fogyaszthatna „verjus”-t az, aki valami oknál fog-
va nem fogyaszthat alkoholt, és e kérdés neves
bortermelőkben is felmerült a Borkonferencián.
A tiszta bio- és natúrborokra, a fenntarthatóság-
ra mint hívószóra érdemes odafigyelni. Jelenleg
megkerülhetetlen tendenciák, ezért is indítunk
új rovatot *Fenntarthatóság* témában, engedjék
meg, hogy itt is bemutassam dr. Kovács Barna-
bás egyetemi adjunktust, borászt, a rovat veze-
tőjét. Magyar borászként, borfogyasztóként
arra is szeretnénk nagyobb hangsúlyt fektetni,
amivel kitűnhetünk a világ mezőnyéből, ilyenek
a vulkanikus termőtájaink, és a hazai vulkani-
kus borok. A Kárpát-medence geológiai öröksége
a vulkanikus területek szempontjából is izgalmas
kalandot jelent. Jelen lapszámunk *Borelemző*



rovatában a vulkanikus borok témáját járjuk kör-
be több kategóriában is. A beérkezett minták
száma alapján úgy tűnik, igen pozitívan reflektál-
tak a termelők erre a lehetőségre.
Lapzártakor érkezett a hír, hogy idén rám esett
a Magyar Sommelier Szövetség választása és Par
Excellence díjat kaptam borszakíró kategóriában.
Nagy megtiszteltetésként ért a díj, ezúton is
köszönetet mondok érte. Köszönöm szépen szü-
leimnek, hogy támogatnak a pályámon, és cik-
keinket kiváló fényképekkel illusztrálhatjuk.
Köszönöm kollegáimnak is, hogy a maguk eszkö-
zeivel segítik a Bor és Piac magazin működését.
Nagyon szép hivatás és nagy öröm számomra,
hogy lapunkban írhatunk az ágazat fejleménye-
iről, történéseiről. Különösen igaz ez, amikor
olyan kiemelkedő adottságú birtokokra jutunk
el, amelyek bekerülnek Magyarország Legszebb
Szőlőbirtoka döntősei közé, vagy amikor a szak-
mai bizottság által megkóstolt és nagyra érté-
kelt borokról írhatom meg az értékelést. Nagyon
örülök e megerősítésnek, mert 2019-ben, amikor
erőre kapott a gazdaság, nagy reményekkel indí-
tottuk az önállóan csak e divízióval – szőlő-bor
ágazattal – foglalkozó Bor és Piac Kft.-t. 2024-
ben, akkori alapítótársam elhagyta a kapitá-
nyit fedélzetet. Köszönöm dr. Szakács Lászlónak,
hogy támogatott eddigi pályafutásom során,
sokat tanultam tőle újságírásról, szerkesztésről,
cégvezetésről.
Köszönöm, hogy 2024-ben is olvasóink között
köszönhetem Önöket, kívánom, hogy szerezzek
hasznos, új ismereteket idej első lapszámunk
olvasásával.

Bozzai Zsófia



BOR ÉS PIAC MAGAZIN
2024/1. SZÁM

KIADJA:

→ Kiadja a Bor és Piac Kft.
Ügyvezető: Bozzai Zsófia

FŐSZERKESZTŐ:

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

FŐMUNKATÁRS:

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

SZERKESZTŐ:

→ Dr. Sólyom-Leskó Annamária

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

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

LAPTERV:

→ Romanek Imre, Brand Bar

CÍMLAPFOTÓ:

→ Bozzai Attila

TÖRDELÉS:

→ Nagy Attila

KORREKTOR, OLVASÓSZERKESZTŐ:

→ Németh Ágnes

SZERKESZTŐSÉG:

1051. Budapest Október 6. utca 3. 2/10.

HIRDETÉSFELVÉTEL:

+36 30 691-0043

TERJESZTÉS:

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

NYOMDAI ELŐÁLLÍTÁS:

→ Pharma Press Nyomda,
Arany Tamás ügyvezető

Fizessen elő a BOR és PIAC magazinra!

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

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

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

Az előfizetés díja: 6900 Ft/év

A kiadó fenntartja a jogot összevont lapszámok megjelenítésére.

Bankkártyás fizetés a QR kódon:



BOR és PIAC

2024. FEBRUÁR–MÁRCIUS

- 03 | **EDITORIAL**
Tél van?
- 06 | **Ő MONDJA**
Mathiasz Janina –
Közösségi magyar stand a Vinitalyn
- 11 | **SZŐLÉSZET**
Tavaszi metszés: hatékonyság egy gombnyomásra
- 12 | Clemens – a sokoldalú gyártó
- 14 | A talajerózió hatásai a szőlőültetvényekre
- 17 | **BORÁSZAT**
Szükséges-e a borkezelés? – 1. rész
- 24 | **BORMARKETING**
Vulkántúra a világ körül
- 26 | **BORELEMZŐ**
Vulkánok nyomában
- 36 | **BORÁSZATOK**
30 éves a Laposa Birtok
- 40 | **FENNTARTÁHATÓSÁG**
A bor fenntarthatósági vonatkozásai –
I. Miből áll össze a pincészetek
ökológiai lábnyoma?
- 43 | **ENARTIS**
Mit is jelent az ásványosság a borban?
- 44 | **REZÜMÉ**
A savtartalom emelésének lehetőségei
- 46 | **MAZSOLÁZÓ**
A vulkanikus borok aktuális szakirodalmi
- 48 | **13 ÉVES A PÁLYÁZATUNK!**
MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2024
Nagybirtok, középbirtok, kisbirtok kategóriában
- 50 | **PORTRÉ**
Dr. Csizmadia András kapta 2023-ban a Bussay László emlékdíjat



» SZERZŐK «

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

BOZZAI ATTILA
SZAKÚJSÁGÍRÓ

BOZZAI ZSÓFIA
FŐSZERKESZTŐ

CSILLAG ZOLTÁN
SZAKÚJSÁGÍRÓ

DÉKÁNY TIBOR
FŐMUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

DR. DULA BENCÉNÉ
KERTÉSZMÉRNÖK, NÖVÉNYVÉDELMI MIKOLÓGUS

GRÓB-GÖNCZI MÓNICA
GASZTROTÖRTÉNÉSZ

HAJDU FERENC
SZAKÍRÓ

DR. KOVÁCS BARNABÁS
EGYETEMI ADJUNKTUS, MATE,
SZAKTANÁCSADÓ

DR. PÁSTI GYÖRGY
MUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

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

SZIKSZ VERONIKA
ENARTIS ÜZLETFEJLESZTÉSI VEZETŐ

TARANYI DÓRA
TANÁRSEGÉD, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

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

» FÉNYKÉPEK «

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

Megrendelem a Bor és Piac magazint 2024-re.

Postacím (ha nem azonos a székhellyel):

Név:

.....

Cégnév:

Ügyintéző neve:

Beosztás:

Ügyintéző telefonszáma:

Cég számlázási címe:

Cégszerű aláírás:

..... Adószám:

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

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

Közösségi magyar stand a Vinitalyn



SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA, FOTÓ: BOZZAI ATTILA

Ő mondja: Mathiasz Janina

2024. április 14. és 17. között rendezik meg az 56. Vinitaly Nemzetközi Borkiállítás és Vásárt. Mathiasz Janina a Veronai Vásár (Veronafiere) nemzetközi osztályvezetőjeként évtizedeken keresztül szervezte a Vinitalyn zajló külföldi üzletemberek találkozóit és a kapcsolódó programokat. 2022 óta a vásár magyarországi képviselőjét látja el, és továbbra is szívügye a magyar bor képviselője.

2024-ben a Magyar Bormarketing Ügynökség támogatásával lesz magyar közösségi stand a Vinitalyn. Ennek 2017-es és 2023-as megszervezésében a Bor és Piac magazin is partnerséget vállalt.

Janinával arról beszélgettünk, hogy miért fontos a magyar kiállítóknak egy közösségi standon megjelenni a Vinitaly Nemzetközi Pavilonjában, ahol a közös mottójuk akár a „Volcanic Hungary” lehetne. Nagy megtiszteltetés érte hazánkat azzal, hogy idén először egy külföldi ország, mint *Guest Country* kapott bemutatkozási lehetőséget a *Vinitaly and the City* kísérőrendezvényen, ahol a vásár magyarországi képviselőjének köszönhetően a választás Magyarországra esett. A Vinitaly programjában ezen kívül nagy hangsúlyt helyeznek a bio-, a narancs- és a natúrborokra is.

milyen fejlődési irányt vett a Vinitaly Nemzetközi Borkiállítás és Vásár?

Az elmúlt tíz évben a Vinitaly (www.vinitaly.com) fő célkitűzése az volt, hogy egyre inkább professzionális B2B eseményként működjön. Mindezt szakmai programok, csúcsgeszta-ciók és mesterkurzusok szervezésével érték el. A fő hangsúly továbbra is a kiállítók és a szakmai látogatók közötti üzleti kapcsolatok előmozdítása, ezért szervezi a Veronai Vásár már több, mint 10 éve a *Taste & Buy* programot, mely a Vinitaly legjelentősebb üzletember-találkozó eseménye.

Hogyan épülnek fel ezek a B2B programok?

A Veronai Vásár nemzetközi képviselőhálózatán keresztül választja ki a nemzetközi szinten is legfontosabb *buyereket*, azaz borfelvásárlókat (importőröket, HORECA-szakembereket, disztribútorokat), majd támogatja megjelenésüket is. Ez azt jelenti, hogy a vásár fedezi az utazási és a veronai tartózkodási költségeiket, ők pedig cserébe vállalják, hogy részt vesznek a Vinitaly által összeállított legalább két napos programon. Ezáltal egy összefoglaló képet kaphatnak a Vinitalyról, ami abban is segíti őket, hogy célirányosabban, könnyebben el tudják végezni a munkájukat. Ez hatalmas lehetőség számukra, hiszen a vásár gigantikus méreteinek köszönhetően – mintegy 4200 kiállítóval –, ha valaki felkészületlenül érkezik, az könnyedén el tud veszni az információrengetegben. A *buyerek* egyébként nem egyedül érkeznek, az importőr cégek általában csoportosan jelennek meg, ahol mindenkinek megvan a maga profilja. Így tudnak négy nap alatt átfogó munkát végezni.

Mit takar a Taste & Buy esemény?

A *Taste and Buy* program tíz éves múltja tekint vissza. Erre a programra bármelyik Vinitalyn kiállító borteremelő jelentkezhet. Az előzetes igényfelmérés során a kiállítók meghatározhatják, hogy kivel szeretnék felvenni a kapcsolatot. Földrajzi terület szerint (például európai, amerikai, délkelet-ázsiai) vagy profil alapján is választhatnak

importőrt, HORECA-ban dolgozót, vagy más tevékenységű buyert is. Majd a profiljuk alapján még azelőtt, hogy személyesen találkoznának, történik egy „matching”, azaz a buyer és a borász profiljának, azaz a keresletnek és a kínálatnak az összeegyeztetése. Ezután fél órát kapnak a párosok, hogy bemutatkozzanak egymásnak, ami magába foglalja 3-4 bor megkóstolását is. Elegendő szokott lenni erre harminc perc, hiszen korábban papíron már megismerték egymást a felek. Nagyon népszerű ez a három napon keresztül tartó program, 2023-ban több mint 120 buyer vett rajta részt.

Melyek a legfontosabb célpiacok?

Mindig vannak célországok, amelyek mindenki számára kiemelten fontos piacot jelentenek, úgy mint az Egyesült Államok, Délkelet-Ázsia, ezekről a területekről kiemelten sok buyert hívunk meg. Már két évvel ezelőtt érezhető kiesést okoztak a háború miatt kimaradó oroszországi felvásárlók, akik korábban különösen a luxus kategóriában jelentettek bevételt. Ennek pótlására Argentínából és Brazíliából szólítottunk meg több nagy felvásárlói csoportot, ahol szintén keresett a luxus kategória. Az utóbbi években olyan borívó afrikai országokból is kiválasztottunk felvásárlókat, ahol ennek nagyobb tradíciója van, elsősorban a volt portugál és francia gyarmatokról, például Kamerunból, Angolából, Mozambikból és Kenyából. Minden évben összesen 700-800 körüli a támogatott buyerek száma az ICE/ITA (Italian Trade Agency) szponzorálásában. Ez nem jelenti azt, hogy csak ennyien jönnek, de ezek azok a *buyerek*, akiket a Veronai Vásár és az ITA hív meg, valamint téríti a költségeit.

Mi a helyzet az olasz borfelvásárlókkal?

Természetesen olasz *buyerek* is jelen vannak a kiállításon. A *Taste and Buy* programok mellett egy különteremben az olasz nagykereskedők számára szintén szervezünk B2B találkozókat. Olyan ismert cégek, mint a Metro, a Tesco és a Carrefour borszakemberei jönnek el. A korábbi években olyan is előfordult, hogy ezek a nagykereskedések más országokból is meghívták a borral foglalkozó kollégáikat, például a Metro hálózaton belül.



Milyen arányban jelennek meg az olasz, valamint a külföldi borbeszerzők?

2023-ban a Vinitaly négy napja során körülbelül 140 000 látogató fordult meg, közülük 80 000 volt külföldi, a többiek olaszok. Nagyon sok egyéni szervezésű buyer és látogató is érkezett. Ugyanakkor minden külföldi képviselő felhasználja az ingyenes belépő nyújtásának a lehetőségét, így az általa képviselt országokban fidelizáció és kapcsolatépítés céljából ingyenes belépőt ajánl fel a szakembereknek. Emellett a Veronai Vásár is megkérdezi a korábbi évek látogatóitól, hogy szeretnének-e részt venni újra a kiállításon. Ez egy szép gesztus, hiszen 120-150 euró lenne egy négy napos belépőjegy ára.

Hány országban képviselteti magát a Veronafiere?

Összesen hatvan országban dolgozunk, több olyan képviselőnk is van, akik több országban is működnek, ilyen például Montenegró, Koszovó, Szlovénia, Horvátország és Szerbia, valamint a Délkelet-Ázsia-i képviselő is. Ezáltal mintegy hatvan országba jut el a Veronafiere a képviselői láncon keresztül. Én 2022. június 1-től látom el a Veronai Vásár magyarországi képviseletét.

Mik a tervek a Vinitaly 2024-es magyar standjának megvalósítására?

Terveink között szerepel egy körülbelül hatvan négyzetméteres stand kialakítása a Nemzetközi Pavilonban a Magyar Bormarketing Ügynökség támogatásával. Azt gondolom, hogy ez a „D” Pavilon, azaz a Nemzetközi Pavilon a legmegfelelőbb helyszín a magyar közösségi stand számára a vásáron belül, hiszen itt számos olyan szolgáltatást

CSODÁLATOSAN ELEGÁNS PROGRAMRÓL BESZÉLÜNK, AMI VERONA BELVÁROSÁBAN, LEGSZEBB TÖRTÉNELMI TEREIN ZAJLIK. EZ EGY OLYAN SZABADTÉRI ESEMÉNYSOROZAT, AMELY MINDEN BORSZERETŐ VENDÉG ELŐTT NYITVA ÁLL.

nyújt a Vinitaly, amit máshol nem tud biztosítani. Ezeket a szolgáltatásokat azért fejlesztette ki a Veronai Vásár, hogy minél több nemzetközi kapcsolódás jöjjön létre. Ebben a pavilonban van ingyenes jégszállítás, pohármosás és mind-egyik kiállítói csoportnak lehetőséget biztosít a Veronai Vásár arra, hogy egy szakmai B2B borbemutatót tartson. Tavaly is óriási sikere volt a magyar borok bemutatójának. Két borászat, az Eszterbauer Borászat és a Grand Tokaj vett részt a Bor és Piac szaklap által moderált és levezetett borbemutatón. Az esemény teltházas volt, mintegy 45 fő jelentkezett be. Ezek fizetős mesterkurzusok, így a jelentőségét fémjelzi, hogy még a vásár utolsó napján is szívesen megvásárolta ez a 45 fő a belépőjegyét a degusztációra. Reméljük, hogy idén is nagy sikere lesz ennek a programnak. Idén egy újdonsággal is készülünk, amit hatalmas izgalommal várok. A Vinitaly legfontosabb kísérőrendezvényén, a *Vinitaly and the City* (VAC) eseményen a vendégország Magyarország lesz.

Kérlek mondj egy pár szót a Vinitaly and the City programról!

A *Vinitaly and the City* (www.vinitaly.com/eventi/vinitaly-and-the-city) B2C eseményt a Veronai Vásár immár 10 éve rendez meg, ami a Vinitaly legnépszerűbb kísérő eseményévé vált. 2023-ban mintegy 300 olasz borász mutatta be legújabb termékeit és mintegy 45 000 látogató vett részt a szabadtéri rendezvény három helyszínén, mely Verona legszebb középkori tereit foglalja magába. Ezek a tereken kóstoló asztalok állnak, ahol sommelier-k segítségével különböző régiókból érkezett kiváló termelők borait kóstolhatják végig a látogatók. A három történelmi téren a hangulat fokozása végett

nemcsak bort lehet kóstolni, hanem egy-egy koncertet is meghallgatni. Mindezt hatalmas sajtóvisszhang kíséri, többek között az egyik leghallgatottabb olasz rádióállomással is megállapodást köt a Veronai Vásár és folyamatos közvetítések, interjúk zajlanak a rendezvény idején.

A VAC létrejöttének kiváló oka az volt, hogy a Veronai Vásár egyre inkább szakmai rendezvény kívánt lenni, ezért az általános borkedvelő látogatók kiszorultak a vásárról. Az ő számukra szervezik meg a *Vinitaly and the City*-t, amely április 12-15. között kerül megrendezésre. Az esemény négy napja alatt a programok minden nap késő délutántól éjfélig tartanak.

Csodálatosan elegáns programról beszélünk, ami Verona belvárosában, legszebb történelmi terein zajlik. Ez egy olyan szabadtéri eseménysorozat, amely minden borszerető vendég előtt nyitva áll.

Hogyan képzeljük el azt a magas presztízsű B2B mesterkurzust, ahol Magyarország lesz a díszvendég?

NAGYON DEKORATÍV, CSODÁLATOSAN KIVILÁGÍTOTT TÖRTÉNELMI TÉRRŐL LÉPHETÜNK BE A PALOTÁBA, AMELYNEK A RENESZÁNSZ TERMÉBEN ZAJLIK MAJD A MAGYAR BORBEMUTATÓ.



Ebben az évben a szabadtéri B2C rendezvény mellett néhány zárt helyszínen lehetőség nyílik magas színvonalú B2B események megrendezésére. A helyszínek egyike a Loggia di Fra Giocondo épülete, amely Verona egyik legszebb történelmi terén, a Piazza dei Signorin található.

Ebben a XV. században épült reneszánsz palotában, mely napjainkban a veronai járás székhelye, található a Sala del Consiglio terme, mely a VAC rendezvény alatt ad otthont az exkluzív mesterkurzusoknak. Természetesen a magyar mesterkurzus B2B esemény lesz a 30 meghívott (olasz és nemzetközi buyerek, újságírók) számára. A Veronai Vásárral együttműködve olyanokat hívunk meg, akik a jövőben a magyar bor partnerei lehetnek. Erre az eseményre április 14-én, vasárnap este kerül majd sor. Nagyon dekoratív, csodálatosan

kivilágított történelmi térről léphetünk be a palotába, amelynek a reneszánsz termében zajlik majd a magyar borbemutató. Az esemény egységét tovább növeli, hogy az elmúlt tíz évben csak olasz borászok vehettek részt a VAC-on, míg ebben az évben a Veronai Vásár magyarországi képviseletének kérésére a szervezők megnyitják ezt a rendezvényt a magyar borok számára. Ez az „első alkalom” pompás lehetőséget ad Magyarország mint vendégország promóciójára, mind az olasz, mind a magyar sajtóban.

Melyek azok a piaci trendek, amelyekre reflektál a Vinitaly?

A továbbiakban is fontos szerepet játszanak az autochton szőlőfajtákból készült borok, elsősorban ilyen tételket lehet kóstolni mind az olasz, mind a Nemzetközi Pavilonokban. Nagy sikere van a vulkanikus boroknak, ez is egy olyan trend, amit érdemes követni. Ezen a téren Magyarország is sok mindent felmutathat, ezért reméljük, hogy a magyar közösségi standon is meg fognak jelenni ezek a borok.



A nemzetközi szinten töretlen népszerűségnek örvend a pezsgő, az olasz piacon továbbra is nagyon keresettek a desszertborok. Minden olasz régió felvonultatja a saját édes borait is, hiszen ez számukra kiemelkedő jelentőséggel bír. Az olaszok a vacsorát ugyanis deszerttel és egy hozzá illő desszertborral szokták zárni. Egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek a natúrborok. A Vinitaly több éve megszervezi a bio szekciót, amelynek immár egy külön pavilonja van. Négy-öt éve indult el a narancsbor szekció, ami az utóbbi években nagyon divatosá vált. Egy napon keresztül kóstolhatóak a különböző országok narancsborai professzionális környezetben – egy sétáló borkóstoló keretén belül –, ahol számos információt is kaphatnak róla a vendégek. Továbbá vezetett degusztációkat is tartanak a témában.



A Vinitalyval párhuzamosan több kiállítás is zajlik, a Sol&Agrifood és az Enolitech. Mit tudsz ezekről mondani?

A Vinitaly tulajdonképpen egy eseménysorozat, ami több, egymáshoz kapcsolódó kiállítást magába foglal.

Az Enolitech (www.vinitaly.com/verona/area-tematiche/enolitech) egy kiállítás, a borászati innovációk, felszerelések, eszközök bemutatója, ahol szinte valamennyi borkészítéssel kapcsolatos technológiát és kiegészítő tevékenységet felsorakoztatják. A gyártás eszközeit, a magától értetődő palackozógépektől kezdve a kevésbé evidens takarítógépeken át a művészi kialakítású palackzáró és -nyitó eszközökig. Megjelennek a legújabb csomagolótechnikák, dizájnok, különböző formájú poharak, palackok. Az Enolitech azért is nagyon sikeres kiállítás, mert látogatói a Vinitaly kiállítói, akik szabadidejükben végignézhetik az innovációkat. A Sol&Agrifood (www.solagrifood.com) kiállításon minden évben felsorakoztatják a legjelentősebb olasz mezőgazdasági termékeket, többek között különböző olajbogyókat, olíva olajokat, balsameceteket és különféle állati eredetű élelmiszereket is.

Borok és ételek kéz a kézben járnak Olaszországban. Mekkora szerepet kap a gasztronómia a kiállítás ideje alatt?

Tudjuk, hogy az olasz bor világsikere nagyrészt annak köszönhető, hogy a bor és a gasztronómia húsz-huszonöt évvel ezelőtt együtt indultak útnak a világ minden tájára, elsősorban az Egyesült Államokba, Japánba és Délkelet-Ázsiába. Az olasz gasztronómia segített abban, hogy az olasz borok ismertté váljanak szerte a világon. Ez az *enogastronomia*, ahogy Olaszországban nevezzük, azaz a bor és a gasztronómia szimbiózisa. Emiatt a Vinitaly során több gasztropontot is létrehozhatnak. Mindezek közül kiemelkedik a *Ristorante d'Autore*, azaz a *Szerző Étterme*, a Vinitaly négy napja alatt Michelin csillagos sztárséfekek hívnak meg Olaszország különböző régióiból, akik az aznapi menüt celebrálják, megjelenve a vendégtérben és pár szóban bemutatva azt. Mindehhez kiválókatják az illó borokat, a pezsgőktől az édes borokig. A négy nap alatt két tengeri és két szárazföldi konyha kerül bemutatásra. A másik nivós gasztronómiai esemény ugyanez kicsit „fiatalosabban”, a *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, azaz a fiatal fenegyerekek, akik még nem Michelin csillagos séfek, de nagy esélyük van rá, hogy azzá váljanak. Ez az étterem önkiszolgáló módon működik, miközben Michelin színvonalú menüt kínál. Ezen kívül számos bisztró és étterem üzemel a Vinitaly területén. Sok helyen, ahol óriási a regionális megjelenés, maguk az olasz régiók építenek a standjukra éttermeket. A Vinitalyt sokan próbálják a gasztronómiával együtt eladni a borukat. Miután Piemonte mellett Verona az



egyik legfontosabb rizstermő vidék, Verona minden délből előrukkol egy kellemes rizottóval és ahhoz állítja fel a borsort. Verona egyik különleges rizsfajtája a *vialone nano*, amely egészen picike szemekből álló rizs, sajátossága, hogy nem fő el, ennek köszönheti, hogy a rizottó alapjává vált. Az egyik legtipikusabb rizotto Veronában a *Risotto al vino Amarone* (Amarone vörösborral készített rizotto), mely tökéletesen egyesíti Verona két fontos termékét a rizst és a bort.



A Sol&Agrifood (www.solagrifood.com) kiállítás három részből áll.

SOL – Nemzetközi Olívaolaj Kereskedelmi Vásár. Kiváló minőségű szűz és extra szűz olajok, olajbogyók, olajos pástétomok, ízesített olajok és olaj alapú kozmetikumok széles skáláját bemutató vásár.

B/OPEN – Tanúsított Bio Élelmiszerek Vására. Ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból származó olasz és külföldi élelmiszerek gazdag kínálatát vonultatja fel. Kiváló séfek és élelmiszer-bloggerek főzési show-ja, kóstoltatások teszik lehetővé a termékekkel való személyes ismerkedést.

XCELLENT BEERS – Sörök, Kézműves Sörök Vására. Szakmai kóstolók, B2B rendezvények, a vásárra érkező külföldi beszerzők folyamatos jelenléte növeli a bemutatásra kerülő kiváló termékek nemzetközi ismertségét.



fotó: Sol&Agrifood

Tavaszi metszés: HATÉKONYSÁG EGY GOMB NYOMÁSRA



A gyümölcsfák metszése az egyik legmunkaigényesebb tavaszi feladat. A Bosch Pro Pruner professzionális akkus metszőollójával azonban könnyedén és hatékonyan vághat neki, hiszen egyetlen feltöltéssel akár 4500 vágást is végezhet vele.



A gyümölcsösökben a kora tavaszi időszak legfontosabb teendője a metszés. Amennyiben jól csináljuk, megalapozhatjuk a bő termést, gondoskodhatunk fáink egészségéről vagy dúsan virágzó bokroknak örülhetünk. Ilyenkor kell gondolnunk a szép, praktikus és a legnagyobb gyümölcschozomat igényérő forma kialakítására, ami komoly hozzáértést igényel. Ha méretesebb gyümölcsöst művelünk, óriási segítség egy olyan hatékony, elektromos metszőolló, amely átveszi tőlünk a feladat nagyobb erőfeszítést igénylő részét.

A Bosch új Pro Pruner akkus metszőollójának minden részletét úgy tervezték, hogy még hatékonyabbá tegye a kerti munkát. Pengéi éles és tartós, rozsdamentes anyagból készültek, intenzív használatra. Speciális ívelésüknek köszönhetően a vágás a lehető legpontosabb lesz. A gép markolata ergonomikus kialakítású, ráadásul a súlya mindössze kb. 3 almának felel meg, így akár egész napos, folyamatos munka mellett is kényelmes használni.

Az iparból kölcsönzött technológia

A metszőolló egy új, szénkefe nélküli motor hajtja, amely könnyedén megbirkózik az akár 25 mm vastagságú ágakkal is. Ez a motorfajta azonban nemcsak a teherbírás miatt előnyös, hanem azért is, mert sokkal kevesebb karbantartást igényel, mint a szénkefés motorok, hosszabb élettartamú, könnyebb, kompaktabb és hatékonyabb energiafelhasználást tesz lehetővé. Ennek és a nagyteljesítményű akkuvezérlő technológiájának köszönhető, hogy egy feltöltéssel akár 4500 vágást is végezhetünk. A szerszám állapotát a rajta lévő LED-kijelzőn kísérhetjük figyelemmel. Nem mellékes, hogy a 12V-os ipari akkumulátor kompatibilis az azonos feszültségosztályon belüli más Bosch ipari gépekkel és töltőkkel, így könnyen beilleszthetjük meglévő kéziszerszámaink sorába. Mivel nagy igénybevételre tervezték, a metszőollóba több védelmi funkciót is beépítettek a biztonságos munkavégzés és a tartósság érdekében. Túlterhelés

és túlmelegedés elleni elektromos védelemmel látták el, hogy sokáig hasznos darabja legyen a szerszámládájának. A Bosch ezt 3 év ingyenes kiterjesztett garanciával is támogatja, amelyet a vásárlók akkor érvényesíthetnek, ha a metszőollót a vásárlástól számított 4 héten belül regisztrálják az online garanciaoldalon. (X)





SZERZŐ: SZABADI GÁBOR, BARTIFARM KFT.

CLEMENS – A SOKOLDALÚ GYÁRTÓ



Kedves Olvasó! A Bartifarm Kft. már több mint két évtizede meghatározó szereplő a hazai szőlő- és gyümölcsművelő munkagépek piacán. Folyamatosan bővülő kínálatunkból ezúttal a német CLEMENS gyártó munkagépeit mutatjuk be röviden, tömören.

Cégünk 2017 óta hivatalos magyarországi forgalmazója a CLEMENS termékeinek. A német gépgyártó ekkor még csak talajművelő gépeket készített. A stabil konstrukciónak, a minőségnek és a folyamatos innovációnak hála hamar ismertté vált a szakmában. 2022-ben nagy lépés történt a cég életében. A gyártó- és a tervezőkapacitás nagyleptékű bővítésével biztosították a szőlőápoló gépek gyártásának lehetőségét is, tovább növelve a gyártó cég részesedését a szőlő- és gyümölcstermesztés gépesítésének történetéből.

A talajművelő gépek közül három különböző kultivátor váz létezik. A **Hexagon** vázra merev kultivátorszárazakat (szárnyas kapákkal), a **Teractiv** vázra „C” rugós kapákat vagy aktív állítható erősségű rugós kapákat (lúdtalpkapákkal) rendelhetünk. A **Teractiv Duo** egy különleges vázszerkezet, melyet a váltott művelés során használhatunk. A füves sorban a kultivátor keretét felemelve haladunk, így a kultivátor kései a gyeptet nem sértik fel, de közben a kétoldali tőkőzművelők továbbra is dolgoznak. A sorból kiérve pedig a művelt sorban a kultivátor késeit leengedjük a talajba, ahol továbbra is dolgozik a tőkőzművelő is. A Hexagon vázakra ívelt mélylazító késeket is szerelhetünk, de 2022-től létezik egy külön mélylazításra tervezett **Bison** elnevezésű, rendkívül stabil mélylazító keret! A talajok megfelelő ápolásához a **TK Vitis** és a **TK Ascot** forgóboronák



CLEMENS TERACTIV DUO

használhatóak, melyekre igény szerint rászerezhető egy pneumatikus fűmagvető rendszer. Különböző munkaeszközök rögzítéséhez a mechanikus kitolású **AR típus** és a hidraulikus kitolású **SB Compact**, valamint az **SB2 váz**

érhető el. Ezekre a vázakra lehet felszerelni a **RADIUS sorajlművelő fejegységeit**.

A **Radius M** egy teljesen mechanikus vezérlésű – hidraulikát nem igénylő – sorművelő, mellyel a már „beállt” ültetvényeken, laza talaj-szerkezet mellett dolgozhatunk.

A **Radius SL** a régi, jól bevált hidraulikus működtetésű tőkőzművelő fej, amire háromféle késméretet szerelhetünk.

A **Radius SL Plus** fejre már aktív működésű adaptereket építhetünk (kések forgóborona, hajtott dupla tárcsa, kasza).

A legújabb **Radius D** fej pedig már oda-vissza hidraulikusan működtetett hidraulikával készül. Erre a fejre már csatlakoztatható egy kiszántó ekefej is, mely a nagyobb bakhátakhoz és a régóta feltöretlen talajokhoz alkalmas.



CLEMENS RADIUS D

A tőkék, tövek közötti mechanikus gyomtalanításhoz többféle eszközt kínálunk.

A **görgős tárcsa** és az **ujjas kiforgató tárcsa** kombinált használata az utóbbi évek slágere lett. Munkasebessége akár a 10 km/h-t is elérheti. A tövek közötti gyomflóra damilos zúzásához a **Multiclean tisztítórotort** ajánljuk, melynél a 9 mm-es tisztítóhuzalok speciális, gumis anyagból készülnek, így jóval kíméletesebbek a tőkékhez.

A Clemens 2022-től a szőlőápoló gépek teljes palettáját kínálja.

A május közepén szükségessé váló törzstisztításhoz a fentebb említett Multiclean rendszert használhatjuk.

Május végétől kezdődhet a hajtások felemelése, kötözése. Ehhez nyújt segítséget a **Clemens Easyfix** hajtásbefűző gépe. A lelógó hajtásokat egy széles, szövetbetétes, rücskös felemelő szalag segítségével felemeli és azokat két bálamadzag közé emelve műanyag kapocssal rögzíti.



CLEMENS EASYFIX

Június közepétől a legfontosabb munka a fürtzóna előtti levelek eltávolítása, a tökéletes növényvédelem biztosítása céljából. Ezt a munkát bátran végezhetjük a **Clemens lombszívó** gépével, melynél az elszívó levegő mennyiségét és a levéltépő henger fordulatszámát is külön állíthatjuk. A géphez célszerű még egy elővágót is használni. A nyári időszakban következik a csonkázás/tetejezés fázisa. A **Clemens csonkázói** 400 mm-es „S” vagy „csillag” alakú késekkel rendelhetők. A gépek fel vannak szerelve biztonsági elcsuklással, a függőleges és vízszintes vágósíkokat külön-külön mozgathatjuk minden irányban.



CLEMENS CSONKÁZÓ

A szüret utáni gépi munkához először a **Clemens előmetsző gépet** érdemes elővenni. A késtárcsák élezésének formája biztosítja, hogy a drótot laza rendszer esetén sem vágja el! A kések nyitása automatikusan történik bármilyen oszloprendszer esetén is.



CLEMENS ELŐMETSZŐ

Ne feledjük, hogy a Bartifarm Kft. további kitűnő nevű gyártókkal dolgozik. Kínálatunkban továbbra is elérhetőek a LOCHMANN, FISCHER, MS és a LIPCO Magyarországon már bizonyított gépei. 24 éves tapasztalatunkkal tudjuk segíteni a választást. A mindennapi életben is így van ez: *kinek a pap, kinek a papné!* (X)



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

A TALAJERÓZIÓ HATÁSAI A SZŐLŐÜLTETVÉNYEKRE

Magyarországon a mezőgazdasági területeken a talajerózió jelentős problémát okoz. Ennek oka több tényező összessége, beleértve a domborzati sajátosságokat, a talajművelési gyakorlatokat és az éghajlatváltozást. A talajerózió káros hatásokat gyakorol a termőföldre, a vízminőségre, a biodiverzitásra és a gazdaságra is. A megoldások közé tartozik a talajtakarás, a talajművelési gyakorlatok módosítása, az erdőtelepítés és az ökológiai tervezés. A talajerózió kezelése létfontosságú a fenntartható mezőgazdaság és a környezetvédelem szempontjából is.

Mit is jelent a talajerózió vagy talajromlás fogalma?

A talajerózió egy olyan folyamat, amely során a talaj felszíni rétegei elmozdulnak vagy leromlanak a víz, a szél vagy az emberi tevékenység hatására. Ennek során csökken a termőtalaj, ami számos problémát okoz a mezőgazdaságban és a környezetvédelemben.

Talajerózió okai a szőlőültetvényekben

Alapvetően több tényező külön-külön és együttesen is hozzájárulhat a talaj leromlásához a szőlőültetvényekben. Ilyenek lehetnek például a hazai domborzati sajátosságok. Számos magyarországi szőlőültetvény dombvidéki területen található, ahol a meredek lejtők növelik a talajerózió veszélyét. A hirtelen lezúduló esővíz gyorsan lefolyik a lejtőkről, kőzet- és talajdarabokat szállítva magával, ezáltal sok esetben járhatatlanná és művelhetetlenné téve a termőterületet. Egyes sűrűn elvégzett talajművelési gyakorlatok is növelhetik a talajok leromlását, mint például a szántás vagy a borítás. Fontos

megemlíteni, hogy a szüretelést végző kombájnok, traktorok a nem megfelelően előkészített talajokon szintén növelhetik a talajok leromlását az ültetvényekben. Az éghajlatváltozás eredményeként az extrém időjárási események, például a heves esőzések gyakoribbak és intenzívebbek lehetnek. Ez számos esetben záporokhoz és áradásokhoz vezethet, ami növelheti a talajerózió kockázatát, valamint egyes talajtípusok szintén érzékenyebbek lehetnek erre. Az eruptív, vagy más néven vulkanikus kőzetek (pl. bazalt, riolit, gránit) ellenállóbbak az erózióval szemben, míg az üledékes eredetű kőzetek (pl. mészkő, dolomit) kevésbé.

A löszalapközzel ellátott területek a legérzékenyebbek a talajeróziós hatásokra, mivel a talaj már kis mennyiségű víz hatására is könnyen iszapoldódik, a kőzetet alkotó részecskék szintén a víz hatására elválnak egymástól. Ennek következtében az érintett löszös területeken könnyen alakulhatnak ki nagyméretű árkok, szakadékok, melyek gyakorlatilag ellehetetlenítik a művelhetőséget.



→ 1-2. KÉP: A SÚLYOS TALAJERÓZIÓS KÁR HATÁSÁRA A SZŐLŐ GYÖKEREI AKÁR A FÖLD FELSZÍNÉRE IS KERÜLHETNEK, ÍGY A VÍZ FELVÉTELÉNEK LEHETŐSÉGE MEGSZŰNIK

Talajerózió hatása a szőlőültetvényekre

A talajerózió számos káros hatással járhat a szőlőültetvényekre nézve és az azt körülvevő környezetre egyaránt. Az egyik legnyilvánvalóbb hatás a termőtalaj vesztese, ami csökkenti a szőlőültetvények terméshozamát és minőségét. Külföldi szakirodalmak arról számolnak be, hogy a talajerózió során a talajok pH-értéke módosulhat, mely hozzájárulhat ahhoz, hogy a szőlőben található íz- és zamatanyagok megváltozzanak, mely a később készülő borban is felfedezhető. A termőtalaj elvesztése a szőlőszemek méretének és ízük intenzitásának csökkenését okozhatja. A kieső termőföld pótlása költséges és időigényes folyamat. A talajerózió során a talajban található vegyszerek, például műtrágyák és növényvédőszer a felszíni vizekbe kerülhetnek, rombolva a vízminőséget és károsítva a vízi ökoszisztémákat. A talajerózió miatt a talaj víztároló képessége is csökkenhet, ami növeli a szőlőültetvények kiszáradásának kockázatát. Nagyon gyakran a talaj vízmegtartó képességét érő változás vagy romlás hatására szárazságstressz léphet fel az ültetvényekben, hiszen a fenológiai fázisok zavartalan váltakozásához és lefolyásához szükséges vízmennyiség nem elérhető a tőkék számára, sőt a kellő mennyiségű tápanyag sem, hiszen vagy tápanyagban szegény talajok alakulnak ki, vagy a víz hiánya miatt a felvételük gátolt lesz. A talajerózió továbbá hozzájárul a hőstressz kialakulásához, ami rontja a szőlőszemek minőségét. A talajerózió miatti termésvesztések és a szükséges helyreállítási intézkedések költségei jelentős gazdasági veszteségeket okozhatnak a szőlőtermesztőknek. A talajok leromlása akár csökkent méretű lombzat kialakulását is eredményezheti. Ezen kívül olyanra is láthatunk példát, hogy a szőlőtőkéken a rügyfakadási arány is csökkenő tendenciát mutat.

Fontos megemlíteni, hogy a szőlőültetvények a telepítés időszakában különösen érzékenyek lehetnek a talajerózióra. Ez különösen olyan területekre igaz, ahol nem végeznek a szőlőtőkék – gyomok okozta versengés nélküli – erős indítását elősegítő talajmunkálatokat. A fiatal tőkék nem alakítanak még ki megfelelő méretű lombzatot, amely felfogná a csapadékot, mielőtt az elérné a talaj



felszínét. Így tehát elengedhetetlen, hogy már a telepítést megelőzően gondos figyelemmel legyünk a talajok szerkezeti adottságaira, és az ültetvény megtervezésekor akár vonjunk be talajvédelmi szakembert is. Érdemes megfigyelni a vízáramlási mintákat és a vízgazdálkodási problémák lehetséges megoldásait, valamint megfontolni, hogy a koncentrált vízáramlású területeken szükség

Bezial® Vineyard Solutions

Bekaert

Az Ön szőlője a
lehető legjobb
támrendszert
érdemli



esetén akár szalmabálákat alkalmazunk a vízáramlás megszakítása érdekében.

Mi jelenthet megoldást?

Számos, hazánkban és külföldön is alkalmazott megoldást használhatunk a talajerózió problémáinak kezelésére, melyek közül például a talajtakarás egy költséghatékony és könnyen igénybe vehető lehetőség. A talajtakarás olyan gyakorlat, amely során a szőlőültetvények sorai között hagyják a növényi maradványokat, például a venyigét vagy szalmát. Ez a növényi borítás hozzájárulhat a talaj eróziójának megakadályozásához, kihasználva, hogy képesek összetartani a talaj felső rétegét.

A sorközök élő növényzettel való beültetése szintén segíthet a talajerózió mérséklésében. A sorközök borítása történhet időszakos vagy állandó takarónövényvel, ami lehet vetett vagy természetes egyaránt. Azáltal, hogy a takarónövény gyökérzete a talaj felső rétegét megfogja, és a növények a lehullott csapadékot elvezetik, a módszer nagyban hozzájárul az erózió mérsékléséhez. A szőlőültetvényekben használt sorköztakaró növények közé tartozik például a lucerna, a vöröshere, a borágó és a kakukkfű. Ezek a növények nemcsak a talajvédelemre és a fenntartható gazdálkodásra jók, hanem esztétikailag is hozzájárulnak a szőlőültetvények vonzó megjelenéséhez. A sorköztakaró növények kiválasztása a helyi körülményektől és a szőlőfajtától is függhet. Segítenek meg-

segítik a talajvízszint fenntartását. A talajművelési gyakorlatok módosítása, például a szántás és a borítás elkerülése, valamint a talajművelő gépeknek a talajvédelemre összpontosító használata segíthet a talajerózió minimalizálásában. Az ökológiai övezetek kijelölése és a dombvidéki területeken a domborzati sajátosságok figyelembevétele a tervezés során segíthet a talajerózió által veszélyeztetett területek védelmében. Az erdők telepítése vagy megtartása a szőlőültetvények körül segíthet a talajerózió csökkentésében, mivel az erdős területek stabilizálják a talajt és csökkentik az erózió veszélyét.

Ültetvényszerkezeti elemek gondos megtervezésével és kivitelezésével szintén javíthatjuk vagy megelőzhetjük a talajok erodálódását. Célszerű a meredek lejtésű szőlőterületek telepítése során teraszolást alkalmazni, mely során tereplépcsőket hoznak létre. Lehetőség van még támfalak, valamint vízvezető árkok építésére is, megakadályozva a lezúduló víz hatására kialakuló árkok, szakadékok létrejöttét. Ezek a vízvezetési csatornák vagy árkok lehetővé teszik a víz szabályozott elvezetését. Erre láthatunk példát a Somlói borvidéken.

A talajerózió komoly problémát és kihívásokat okozhat a magyar szőlőültetvényekben is, ami súlyos gazdasági és környezeti hatásokkal jár. A megoldás kulcsa a tudatos és fenntartható szőlőművelés, valamint a talajvédelemre összpontosító gyakorlatok bevezetése. A szőlőtermelőknek egyaránt fontos az eredményes



→ 3–4. KÉP: A HIRTELEN LEZÚDULÓ CSAPADÉK HATÁSÁRA A SORKÖZÖK JÁRHATATLANNÁ VÁLHATNAK

akadályozni a talajeróziót és az ebből adódó tápanyagvesztést. Árnyékoló hatásuk megóvják a talajt a kiszáradástól és a túlzott hőhatástól. A sorköztakaró növények kiszorítják a gyomnövényeket, így csökkentik a gyomirtószerek használatának szükségességét is. Továbbá segítenek fenntartani a talaj nedvességét, valamint



gazdálkodás és a környezetvédelem, amelyek megfelelő intézkedések és szakmai támogatás segítségével összeegyeztethetőek. A talajerózió problémájának kezelése elengedhetetlen ahhoz, hogy a szőlőművelés hosszú távon fenntartható legyen és a borok minősége továbbra is magas színvonalon maradjon.



SZERZŐ: PÁSTI GYÖRGY FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA, UNSPLASH

SZÜKSÉGES-E A BORKEZELÉS? – 1. rész

A tavaly év végi szerkesztőségi értekezleten felmerült, hogy idén a rovatban járjuk körbe néhány borkezelési művelet (derítés, szűrés) alkalmazásának, szerepének aktuális kérdéseit. Először tiltakoztam, mivel tudom, hogy itt nem csak szakmai, hanem sok esetben „borfilozófiai” szempontok is érvényesülnek, s ez gyakran sarkos ellenvéleményeket szül a viták során, de a szakmai diskurzus kedvéért hagytam magam meggyőzni.

több mint öt évtizedes szakmai pályafutásom során számos fogyasztói ízlésváltozást, ha úgy tetszik, újabb és újabb divatos borfogyasztási trendet tapasztaltam meg. A 1970-es években jelentek meg és arattak sikert egyes, akkoriban új illatos fajták (Tramini, Rizlingszilváni stb.), ezt követte világszerte, majd kis késéssel nálunk is a vörösborok iránti kereslet ugrásszerű növekedése az 1980-as években. Új jelenségként ennek az évtizednek a végén váltak egyre keresettebbé a barik (avagy kisleveg) érleléssel készített borok, aztán az ezredforduló tájára mindent elsöprő módon előbb a fehérborok, majd mostanában a vörösborok világában is keresettebbek, jobban eladhatóbbak lettek a könnyedebb stílusú, gyümölcskaraktert hangsúlyozó, alacsonyabb alkoholtartalmú, esetleg szénsavval dúsított termékek. Az utóbbi kategóriák értelemszerűen az oxidációs hatásokat elkerülő reduktív technológiákat igényelték, azaz például irányított erjesztést, saválló acéltartályok használatát, gyors készre

kezelést és forgalmazást az üde, élénk illat- és zamatvilág megőrzésének érdekében. Idehaza kiváló példa erre az „Irsai érzés”, amikor a más stílusú technológiákhoz nehezen felhasználható bor (a fajta alapadottságait kihasználva) országosan sikeres lett, s sok „kezdő” borfogyasztó e fajta segítségével kezdett ismerkedni a borok világával. A jövő fogyasztóinak nevelése érdekében ez rendkívül fontos, épp ezért kár fanyalogni azon, hogy az ilyen borok – sokszor viszonylag olcsón is – sikeresek, mert ez piacot, megélhetést és egyfajta edukációt is jelent. Erre a fogyasztói stílusirányzatra válaszként jelentek meg olyan, az oxidatív hatásokat erősen hangsúlyozó, a bevett borászati gyakorlattal szöges ellentétben álló megoldásokat alkalmazó bortípusok – narancsborok és társaik –, amelyek gyakran régmúlt idők technológiáihoz (pl. hosszú törkölyön tartás fehér boroknál is), ősi tárolóedényekhez (pl. amfora, kvevri stb.) nyúlnak, valamint célul tűzik ki a borkezelési műveletek minimalizálását vagy akár teljes elhagyását. A jelenség mögött a borok piacának telítettsége,

a fogyasztóközönség világszerte tapasztalható szűkülése áll. Továbbá az alkoholos italokkal szemben erőteljes propaganda zajlik, s a mai fogyasztói ízlést, az – általában nem feltétlenül tájékozott – átlagfogyasztót kiszolgáló termelők közt új területekről is megjelentek szereplők (pl. Dél-Amerika, Ausztrália, Kína stb.). Ráadásul olyan termékről van szó, ahol általában az igazi jövedelmezőséget a nemzetközi vagy regionális szinten bevezetett, gyakran a presztízs fogyasztásra alapozó, tradicionális szereplők érik csak el. Ilyen helyzetben egy új belépő szinte teljesen esélytelen, kivéve, ha talál egy piaci rést. Ehhez kínált lehetőséget az ősi módszerekhez való visszatérés divatja! Ahhoz az időszakhoz, amikor még nem ipari méretekben készítettek borokat, nem használtak mindenféle „gyanús” technológiai beavatkozást, amikor a borok fejlődését a természetre, kizárólag annak hatásaira bízták. Ígéretesen hangzik, nem igaz? Ma, a környezettudatosság, a természetes táplálkozás és életmód amúgy is jól csengő fogalmak, így azok, akik vállalták a kockázatot és ebbe az irányba indultak, külföldön és itthon is egyaránt tagadhatatlan sikereket értek el. Értelmetlen kérdés azon vitázni, hogy a piacon elsősorban többségben levő „konzervatív” technológiákra (azaz borkezelésekre) építő borok minősége jobb-e, vagy az alternatív technológiákkal készített boroké. Mindkét borstílusnak van helye a nap alatt, s végső soron a fogyasztó dönt. (Aki ugyan ki tudja, hogy milyen megfontolásból áll egyik vagy másik táborba, azonban ez nem tartozik jelen cikkünk témájához.)

Tulajdonképpen mit is jelent a borkezelés? Egyáltalán, melyik időszaktól beszélhetünk a múltban olyan tudatos beavatkozásokról, amelyeket a mai szakemberek ide sorolnak? Mikor jelent meg a fejtés, a derítés és a szűrés a borászok eszköztárában? A kezdetek a homályba vesznek, de az bizonyos, hogy hosszú évszázadokon keresztül a kierjedt újborok saját üledékükön (seprőjükön) maradtak, így fogyasztották

el őket. A spontán tisztulási folyamatok (kicsapódások, kémiai átalakulások, ezzel a kolloid részecskék látható tartományba kerülése és ülepedése) az időnek (és a gravitációnak) köszönhetően zajlottak, s a bor megtisztult. Legalábbis szemre mindenképpen, s az akkori fogyasztónak ez nyilván elegendő is volt. A jelenséget az is segítette, hogy a borok jó része „lélegző” tárolóedényekben pihent, ez is a spontán tisztulás hatásait erősítette. (A hosszú távú stabilitás értelem szerűen nem volt cél, az esetlegesen megjelenő kiválásokat természetesnek fogták fel. Az pedig, hogy a szakadatlan oxidáció mély nyomokat hagyott színén, illaton, ízén, nem volt szempont, a bort ilyennek ismerték, mondhatnánk, ez volt a közízlés.) Ha végiggondoljuk az üledék, a seprő (a kierjedt bor 3-7%-a) összetevőit, azonnal világossá válik, mi az oka annak, hogy a piacon találunk bőven olyan „új irányzatú” borokat, ahol a derítést vagy a szűrést deklaráltnak elhagyták, de olyannal nem találkozhatunk, ahol a fejtés elhagyásával bíztatják fogyasztásra a nagyérdeműt. A durva seprő zömét az elhalt élesztők sejtmaradványai, kicsapódott borkő, polifenolok, fehérjék stb. alkotják, melyek között bőven találhatók olyan komponensek, amik a későbbiekben bomlásnak indulhatnak (pl. kéntartalmú sejtalkotók, egyes fehérjék átalakuló származékai) és penetránsan bűdössé, élvezhetetlenné tehetik a bort. A múltban a lélegző edények (amfora, fahordó stb.) használata jelentősen tompította ezt a kellemetlen hatást, de azért kíváncsi lennék egy mai borfogyasztó arckifejezésére, amikor egy ilyen módon készült bort kóstolna, amit például egy veremből (ami elterjedt megoldás volt!) mernek ki számára. (Természetesen a lebegésben levő finom seprő megítélése és mai használata – lásd a *sur lie* technológiát – egészen más, a kislevegő érelelésnél bevett gyakorlattá vált, a gazdagabb,



teltebb izhatás, a krémesebb teltségérzet, az így adszorbeálható túlzó fás jegyek eltávolítása érdekében, de ez egy külön világ.) Azzal, hogy a kierjedés után néhány héttel ettől a veszélyes érzékszervi hatású üledéktől az újborot elválasztjuk, egyrészt elhárítjuk a lehetséges seprőbomlást, valamint a művelettel járó mozgatás, a folyadék átáramoltatása több-kevesebb levegő (vele oxigén) felvételét teszi lehetővé. A levegőzés hatására további spontán tisztulási-stabilizálási jelenségek indulnak be az arra érzékeny összetevők (elsősorban kolloid részecskék, például fehérjék) között, valamint a bor veszít „nyers”, szénsavdús újborkellegéből, fejlettebb érzetet nyújt. Azt már a bor stílusa, a piaci igények, a borászat technikai színvonalja dönti el, hogy ez az átmozgatás (az első fejtés) milyen mértékű levegőzéssel járjon együtt, hiszen a klasszikus, s még ma is túlnyomórészt használt nyílt fejtés mellett választhatjuk az ún. félig zárt megoldást, vagy valamilyen védőgáz (szén-dioxid, nitrogén) alkalmazásával a zárt fejtést. Hozzáteszem, hogy a múltbéli borászati kezelések ismerték a második, néha a harmadik fejtést is az időben későbbi, a bor tárolása, érése során képződő (jóval csekélyebb mennyiségű) üledékek eltávolítására. Úgy gondolom, hogy az első, s fontos szerepét máig megőrző borkezelési műveletnek, a fejtésnek, ahol mint látható, semmiféle a „természetestől” idegen, vagy ún. mesterséges beavatkozás nem történik, sőt, a borfejlődés megindításában kulcsszerepe van, változatlanul jelentősége lesz minden borászati technológiában. A dokumentumok szerint a borkezelés lépéseit először francia és német borvidékeken kezdték alkalmazni a 17. század végén, a 18. század elején. Hozzánk néhány évtizedes késéssel jutott el, az első szakíró, aki már hangsúlyozta a borászati (és pincebeli) higiénia fontosságát, s jelezte, hogy a bort „nem szabad magára hagyni”, azaz kezelni kell, Nagyváthy

János (Georgikon, Keszthely) volt a 18. század végén. A későbbiekben többek között Prónay Pál, illetve Schams Ferenc a nyugati tapasztalatokra hivatkozva ajánlotta a hazai bortermelőknél ezeknek az úgymond korszerű elveknek a bevezetését és alkalmazását, sőt még Széchenyi István egyik-másik munkájában is található ilyen jellegű utalás. Így aztán – persze hosszabb idő alatt – a fejtés hazánkban is általánossá vált. A borkezelés újabb műveleteként megjelenő derítés is ebben az időszakban került először a köztudatba, amikor az említett szerzők, majd Entz Ferenc is beszámoltak olyan nyugaton terjedő „bortisztító” műveletekről, mint például a borok spanyolfölddel (agyagföld), vagy tojásfehérjével való kezeléséről. *A következő lapszámban innen folytatjuk.*

Szőlőt telepít?

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

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

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



SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN

VULKÁNTÚRA A VILÁG KÖRÜL

A vulkánok mindig lenyűgözték az emberek képzeletét, és megtestesítették a kiszámíthatatlan természet kétarcúságát, amely ugyanolyan kegyesen képes adni, mint hirtelen pusztítani is. A vulkanikus borok egyedi stílusában is megjelenik ez a vadság, kiszámíthatatlanság és gazdagság.

a vulkanikus területek a Föld felszínéből elfoglalt részese-désükhöz képest kiemelten fontosak a szőlészetben és a borászatban. Még ha nincs is aktív vulkáni tevékenység (márpedig számos termőterületen ma is számítani lehet kitörésekre), az egykori tűzhányókon komoly kihívást jelent a szőlőművelés a lejtős, köves, a vizet alig megfogó talajon. A verejtékes munka és a fenyegető veszély ellenére egyáltalán nem újkeletű a vulkanikus borok készítése: már Pompejiben is termeltek szőlőt, amelyből az idősebb Plinius leírása alapján tízéves érleléssel vált kiváló bor. Az erőfeszítés napjainkban is megéri, hiszen különösen gazdag borok szülehetnek ezeken a területeken, melyek ráadásul a jelenleg uralkodó fogyasztói trendekkel is összhangban állnak, mint a terroir és a kézműves jelleg kiemelkedő szerepe, a hagyományok és a helyi, különleges fajták. A vulkanikus talajok jellegzetessége, hogy a csapadékvizet gyorsan elnyelik, gazdagok ásványi anyagokban, ugyanakkor természetes módon korlátozzák a hozamot is. Az eredmény kisebb, magasabb savtartalmú és ritkán túlérlett szőlő, amelyből koncentrált, aromákban gazdag, de általában nem túlságosan nehéz vagy sűrű bor készíthető, amely szintén rezonál a kortárs fogyasztók igényeire. A vulkanikus talajokon gyakran saját gyökerükön tenyésző helyi szőlőfajtákat termesztnek, ami részben annak is köszönhető, hogy a barátságtalan környezetben a filoxéra sokszor nem tudott elterjedni.

A vulkanikus borok ezer arca

Lemnosz szigetén, amely a tűz és a vulkánok istene, Héphaisztosz otthona is volt, a savas és jó struktúrájú Limnio kékszőlőből, valamint a virágos Alexandria Muskotályból készítenek borokat, míg Szantorini a világ talán legásványosabb bora, a fehér Assyrtiko hazája. Az utóbbi alapanyagául szolgáló szőlőtőkét a szárazság és a szelek elviselése érdekében jellemzően kosárfarmában, spirálisan futtatják. Szantorini specialitása továbbá a roppant koncentrált desszertbor, a Vinsanto, amely Assyrtiko, Athiri és Aidani fajták házasításából készül. Erjedés előtt a szőlőfürtöket hagyományosan a napon aszalják, majd hordós érlelést kap a bor, amely kiegyensúlyozottan édes és savas, aszalt barack, füge és karamell ízjegyekkel. Olaszország is híres a vulkánjairól, és nekik is megvannak a helyi specialitásaik. A Vezúv közelében a fűszeres és sűrű Taurasi DOCG az Aglianico fajtából készül, de az Olivella és a Pidirosso is kiváló vörös- és rozéalapanyag. A fehérszőlők közül a Forasterából és a Biancolellából dinnyés, lime-os, loncos ízvilágú borok készülnek, de remek cuvée-eket adnak a Volpe, Verdeca, Falanghina és Greco fajták is. Szintől függetlenül a területen termő, bizonyos alkoholtartalmat elérő borok megkaphatják a Lacrima Christi (Krisztus Könnye) elnevezést is. Az Etna közel kilométeres magasságba nyúló lejtőin gyakran évszázados tőkéken terem a Nerello Mascalese, amely világosabb színű, de kifejezetten aromás borokat ad. Ezt a Nerello

Cappuccioval házasítva kapjuk a híres Etna Rosso borokat, de a Carricante révén fehérborok is születnek az Etnánál. Végül Soave specialitása az elegáns és egzotikus gyümölcsök ízjegyeiben gazdag Garganega.

A Spanyolországhoz tartozó Kanári-szigeteken is találunk fehér- és kékszőlőket a forró észak-afrikai szelektől védő vulkáni kráterek hamuban gazdag talaján: a Listán Negro közepes testű, virágos és borsos vörösbort ad, a Malvasía Volcanica pedig sós és könnyed fehérét. Portugália is a szigeteire „szervezte ki” a vulkanikus borok készítését: az Azori-szigetek legfontosabb fajtája a Verdelho, és a fő csapásirány a testes és fűszeres fehérborok előállítására; azonban a szubtrópusi éghajlat miatt a savak és a frissesség megtartása kihívást jelent, ezért a legtöbb borukat brandyvel erősítik és stabilizálják. Az Újvilágban a kaliforniai Sonoma- és Napa-völgy, továbbá Lake County, valamint az oregoni Willamette-völgy egyes részei is élvezik az egykori vulkáni tevékenység áldásait, de ott – érthető okokból – elsősorban a világfajták (Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Pinot blanc) dominálnak.

Mozgalom a vulkanikus borokért

A kanadai Master Sommelier, John Szabo 2016-ban írt átfogó könyvet a vulkanikus borokról *Volcanic Wine: Salt, Grit, and Power* címmel, amely abban az évben a legjobbnak bizonyult az André Simon Étel-Ital Könyvdíj Ital kategóriájában. A személyes hangvétellő és gazdagon illusztrált kötethez napjainkban egy kisebb vagyoneért lehet hozzájutni. Szabo is hangsúlyozza, hogy a vulkanikus borok piaca rendkívül sokrétű: a legtöbb jelentős bortermelő ország és több száz fajta osztozik rajta. A szakember már három alkalommal szervezte meg New Yorkban a Nemzetközi Vulkanikus Bor Konferenciát, azzal a céllal, hogy mozgalmat indítson a kategória népszerűsítésére, valamint lehetővé tegye a terme-

lők közötti tapasztalatcserét. (2019 végén Magyarországon is indult egy hasonló kezdeményezés, a GoVolcanic Vulkanikus Csúcstalálkozó, de annak 2020-tól már értelemszerűen nem lehetett folytatása...) A 2023. évi rendezvényen Magyarországot a Grand Tokaj képviselte, míg osztrák szomszédainkat a Krispel Borászat. Nem csupán a konferencia résztvevőinek listáját böngészve, de a nemzetközi oldalak borajánlói vagy az importőrök listáit is áttekintve általánosságban elmondható, hogy a magyar vulkanikus borok ma még inkább csak egyes borszakírók figyelmét keltették fel, pedig a nemzetközi trendeket tekintve a kiváló hazai termékek a nemzetközi piacon is megtalálhatnák értő közönségüket. Ebben a szegmensben ráadásul nem is indulnának akkora hátránnyal a hazai borvidékek – Tokaj, Somló és Badacsony –, mint a tömegborok piacán, ahol a nagy felvevőpiacok által elvárt volumet gyakran nem tudják biztosítani. Itt a marketingmunka javát az érdeklődő fogyasztók és az őket kiszolgáló, specializált kereskedők, illetve vendéglátóhelyek megtalálása jelenti. Természetesen a kommunikáció is fontos, amelyben egyelőre nem állunk fényesen a nagynevű versenytársakhoz képest, de már megjelentek olyan „első fecskék”, amelyekre hivatkozni lehet. Kristian Kielmayer, a Budapesten élő német szakember írása már a világ élvonalában említi a Mátrát és a Balatont. A Nyugat-Londoni Boriskola 2020-ban kétfelvonásos virtuális kóstolót szervezett balatoni és tokaji szakemberekkel és tétélekkel, amelyről Jancis Robinson, brit borkritikus oldala is beszámolt, de a The Wine Key borkereskedés révén még Szingapúrba is eljutott a magyar vulkanikus borok híre. Sajnos az árak tekintetében itt is megfigyelhető, hogy a magyar portékákat egyelőre jelentős mértékben az ismertebb termőhelyek borai alá árazzák, de egyrészt így is tisztességes összeg kérhető el egy-egy palackért, másrészt a magyar bor nemzetközi ismertségének és elismertségének növekedése ezen a területen is változást hozhat magával.



SZŐLŐTERMESZTÉS A KANÁRI SZIGETEKEN.



SZŐLŐTERMESZTÉS A VEZÚV LANKÁIN.



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

VULKÁNOK NYOMÁBAN

Az idei első lapszámunkban a hazai vulkanikus ültetvényeken termett szőlők borait kóstoltuk végig. Azt gondoljuk, hogy a számos vulkanikus terület az, ami egészen egyedivé teszi Magyarországot szőlő- és borkultúráját.

Elsősorban a Tokaji, Egri, Mátrai, Somlói és Badacsonyi Borvidékekről érkezett nevezés. Összességében elmondhatjuk, hogy kiváló minőségű borok kerültek a poharunkba. A fajták tekintetében rendkívül széles volt a spektrum, a legnagyobb mennyiségben Olaszrizling és Furmint érkezett a tesztre. A Badacsonyi Borvidékről leginkább Kéknyelű és Rózsakő fajtákat neveztek, Somlóról pedig Juhfarkot. E legnépszerűbb fajtákon kívül számos másikat is megkóstoltunk,

amiket egy kalap alá vettünk. Közös jellemzőjük a sós-ásványi vonal megjelenése volt, amely még az illatos fajtáknál is meghúzódott. Vörösborokból is szép számban érkezett minta. Összesen sokkal több bort teszteltünk le, mint amennyit lapunk hasábjain be tudunk mutatni, ezért szokásunkhoz híven bizottságonként a 20-20 legjobban szereplő tételről közlünk leírásokat.

A BIZOTTSÁG



→ BOZZAI ZSÓFIA
főszerkesztő,
Bor és Piac
magazin



→ BISZTRAY
GYÖRGY DÉNES
Prof. Emeritus,
MATE BC
Szőlészeti Tanszék



→ FIDERMAN
SZABOLCS
ügyvezető,
szőlész-borász,
N3 Borműhely



→ DR. KOVÁCS
BARNABÁS
egyetemi adjunktus,
MATE, WSET
Level 3



→ HAJDU FERENC
munkatárs,
Bor és Piac
magazin

B BIZOTTSÁG



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



→ BABARCZI
ZSUZSANNA
borász, Babarczi
Szőlőbirtok és
Pince



→ FEHÉR DÁNIEL
SOMA
borszakértő, WSET
Level 3



→ EMBER SÁNDOR
szőlész-borász
szakmérnök,
WSET



→ ÁDÁM ERIKA ÉVA
marketingelnök,
MBOSZ

C BIZOTTSÁG



→ DR. PÁSTI
GYÖRGY
munkatárs,
Bor és Piac
magazin



→ SZÁRAZ
KRISZTIÁN
bortanácsadó,
borgonista.hu,
WSET Level 3



→ SZABÓ PÉTER
borász,
WSET



→ DOMIAN EMESE
nemzetközi
borakadémikus,
WSET



A BIZOTTSÁG: KÉKNYELŰ, RÓZSAKŐ, FURMINT – BORLEÍRÁSOK: BOZZAI ZSÓFIA, HAJDU FERENC

KÉKNYELŰ, RÓZSAKŐ
BORBÉLY CSALÁDI
PINCÉSZETBADACSONYI KÉKNYELŰ SELECTION,
2021

89,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kéknyelű
ÁR: 6500 Ft

Már illatában lehangoló, precízen és határozottan kibontakozó karakter. Megjelenik benne az érlelt, zöldfűszeresebb – lestyán, bazsalikom – jegyek mellett a mézes vonulat is. Zamatában ásványos jegyekkel tűzdelt, mindemellett virágos, gyógynövényes, mandulás és citrusos. Telt, komplex, kiemelkedő, fajtajelleges bor közepes testtel és alkohollal. Érelése során szépen integrálódott a „fa”. Megfelelően élénk és gazdag savszerkezete tükrözi, hogy nem egyféle sav található meg benne. Jól érlelhető, szilaj bor, hosszú lecsengéssel. (B. Zs.)

SZÖRENYI CSALÁDI
PINCÉ

BADACSONYI KÉKNYELŰ, 2022

88 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kéknyelű
ÁR: 3000 Ft

Illata komplex, összetett, virágos, megjelennek benne az érett gyümölcsök jegyei, mint a nektarin és az alma. Mindezt némi vaníliás karakter egészíti ki. Ízében ugyanezt a vonalat hozza, határozott, élénk savakkal kísérve és a tüzés, vulkanikus talaj karakterével kiegészítve. Összességében a fajta egy markánsabb képviselője. Telt, komplex ízjegyek, magas alkohol, nagy test jellemzi. Jól érlelhető, visszafogott tétel, amely még teltebbé válhat az idő során. Egyensúlyos, kevés fanyarsággal és ásványos utóízzel kísérve. (B. Zs.)

BORBÉLY CSALÁDI
PINCÉSZETBADACSONYI RÓZSAKŐ SELECTION,
2022

87,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Rózsakő
ÁR: 4700 Ft

Gyümölcsös illatok és ízjegyek jellemzik e különleges fajta borát. Izgalmas, érett aromákban gazdag tétel, vajas, grillázsos, élesztős karakterisztikával, édes virágjegyekkel és fűszerekkel, gyümölcsökkel az ízében. Megjelenik az ásványosság is és a hordó fája szépen integrálódott. Összességében szerethető tétel. Fajtajelleges Rózsakő, jellemző rá, hogy behízeltőbb, mint egy Kéknyelű. Visszafogott savak és alkohol jellemzik, ezekhez képest pedig nagyobb test. (B. Zs.)

FURMINT
GRAND TOKAJ
BORÁSZATGRAND TOKAJ TERROIR SELECTION
MESZES FURMINT, 2021

88,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 5500 Ft

Illatában és ízében az izgalmas, édes, fűszeres jegyek dominálnak, mellette mézesség, krémesség és érett gyümölcsök érződnek, mögötte megjelenik az ásványosság is. Érett, csonthéjas gyümölcsök köszönnek vissza az aromatikájában. Elegánsan eltalált hordós érlelést kapott a bor, ennek köszönhetően nem telepszik rá a borra a „fa”. Egyensúlyos, jó ivású, harmonikus, elegáns, szép, a maradék cukor miatt behízelt, hosszú lecsengésű tétel. Utóízben pörkölt, mogyorós vonallal köszön el, amelyet ásványosság kísér. (B. Zs.)

HOSSZÚHEGYI SOLTÉSZ
PINCÉSZET

TOKAJI SZÁRAZ FURMINT, 2022

88,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 2030 Ft

Illatában melegség, rendkívüli komplexitás, tűzkövesség, kovakövesség, határozott ásványosság jelenik meg. Ez a vonal végigkíséri az egész bort ízében is. Sós karakterű, zamatos tétel, dinamikus savszerkezettel. Összetéveszthetetlenül megjelenik benne a tokaji terroir, az ásványok kavalkádjával. A finomseprős érlelés miatt alakulhatott ki a komplexitása, teltsége. Nem is annyira a fajtajegyek, inkább a talaj dominál a borban. Mély, komplex, összetett, elegáns tétel magas potenciállal és komoly érlelési jegyekkel. (B. Zs.)

LAPOSA BIRTOK

LAPOSA KÉKNYELŰ 2022

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kéknyelű
ÁR: 4950 Ft

Halvány citromsárga színű, tiszta tétel. Illatában rétegzett, gyümölcsös, édes, virágos, vaníliás és ásványos vonásokkal. Közepes savak, leheletnyivel vékonyabb test, mint gondolnánk. Jóívású tétel, Kéknyelűhöz képest a savak és az érlelhetőségi potenciál tekintetében inkább filigrán bor, és egyben egyedül. Kortyban a közepe lehetne tartalmasabb, de nincs benne kivetnivaló, kellemes, egyensúlyos bor, hordójegyekkel, ásványossággal, szép savszerkezettel, elegáns, friss, de nem toladó illattal, végén kicsi kesernyével. (H. F.)

CSENDES DŰLŐ SZŐLŐ-
BIRTOK (BADACSONYÖRS)

KÉKNYELŰ, 2022

85,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kéknyelű, Rózsakő
ÁR: 5400 Ft

Halvány citromsárga színű tétel, friss, gyümölcsös, virágos, ásványos, zöldfűszeres illattal. Savai vibráló, nem túlzók, szép egyensúlyban állnak a vékonyabb testtel és az alacsonyabb alkohollal. Összetett ízvilágában gyümölcsök, citrusfélék, ásványosság, vajas és érett jegyek mellett, utóízben kesernyesség is előkerül. Laza, karcsú, könnyed, harmonikus, kedves tétel, sokat ígérő illattal, összetett ízzel, ásványos jegyekkel. (H. F.)

TRIÓ PINCE

BADACSONYI RÓZSAKŐ, 2020

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: Rózsakő
ÁR: 4600 Ft

Megjelenésében tiszta, kifejezetten halvány citromsárga színű bor, illatában és ízében is a citrusosság dominál, a kellemes hűvös fűszeresség, a köménymag és az ánizs jegyeivel. Vékonyan megjelenik e borban az ásványos karakter is. Felbukkannak benne a fajtajegyek is, utóízben szép körtés, gazdag érlelt ízvilággal. Fröccsnek ajánlanánk vibráló savdominanciája miatt. (B. Zs.)

ÁRVAY CSALÁDI
PINCÉSZETTOKAJI PADI-HEGY FURMINT,
2016

88,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 14 900 Ft

Színében borostyános, mély szalmasárga árnyalatú. Illatában petros, körömvirágra emlékeztető jegyekkel. Krémis ízvilágú, vaníliás, mazsolás, érett gyümölcsös ízjegyekkel. Zamatokban gazdag, megjelenik benne az ásványosság. Telt, szép test, friss savak, szép savszerkezet jellemzi. A terroir ásványossága határozottan megjelenik benne. Ez a tétel komoly hozzáadott értéket képvisel. Elegáns tétel, egy igazi „english man”. Gazdag, kifinomult aromatikája miatt különleges, a gasztronómiában is megállná a helyét. (B. Zs.)

MUNDI GÁBOR/
MARTON PINCE

SOMLÓI FURMINT, 2021

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 5200 Ft

Közepesen intenzív szalmasárga színű tétel. Illatában gyümölcsösséggel, valamint a narancshéj jegyeivel. Ízében krém, mézes, gyümölcsös, citrusos, egyensúlyos tétel némi zöldteás karakterrel. A hordós érlelés nem túlzó, nem uralja le a bort. Testben, alkoholban erős, ezáltal szépen ellentart az erőteljes savaknak. Hosszú lecsengésű, elegáns, kesernyés tétel, kocsányos utóízzel és minimális ásványossággal. (B. Zs.)

BORBÉLY®
BADACSONYAZ ÉV
BORTERMELOJEVulkanikus teszt
I. helyezettTÜZES BOROK,
VULKÁNI ÍZEK

WEBSHOP:

<https://wineshop.borbelypince.hu>

GRAND TOKAJ BORÁSZAT

GRAND TOKAJ TERROIR SELECTION -
KŐVÁGÓ FURMINT, 2021

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 5500 Ft

Megjelenésében halvány szalmasárga. Illatában visszafogott, eluralkodik rajta a hordó, az erőteljesen vaníliás, édeskés aromák dominálnak benne. Friss, élénk, feszes, gazdag savai kellemes üdeséget, ellenpontot adnak az illatnak. Mindezt ízében fűszeres aromák, többek között vanília és egy kevés maradékcukor kíséri. A bor összességében elegáns. Hosszú lecsengésű, kocsányos utóízében enyhén megjelenik az ásványosság is. (B. Zs.)

PANNON TOKAJ PINCÉSZET

TOKAJI SZÁRAZ SZAMORODNI,
2020

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 1900 Ft

Egy tipikus száraz szamorodnit kóstoltunk, amely saját kategóriájában teljesen rendben van, a középmezőnyt képviseli. Illatában a tipikus szamorodni jegyek mellett almás, barackos jegyekkel, érett citrusokkal és némi petrolossággal indít. Filigrán, könnyed tétel, kicsit vékonyabb testtel, magasabb savakkal és emellett alacsonyabb alkoholfokkal. Mindez összességében egy elegáns szamorodnit tár fel előttünk. Megjelenik benne a terroir karaktere, enyhe ásványossággal. Jól érlelhető, harmonikus tétel. (B. Zs.)

TORNAI PINCÉSZET

NAGY-SOMLÓI PRÉMIUM FURMINT,
2022

86,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 2700 Ft

Megjelenésében halvány szalmasárga színű. Zamatában összetett karakterű. Édeskés, virágos, ásványos, citrusos és mandulás, krémes, tejsavas, élesztős jegyekkel. A tanninok miatt hosszú a korty. Friss, ásványos, jó egyensúlyú, jól iható bor, amelyben megjelennek a fajtajegyek és emellett enyhén a vulkanikus terroir karakterisztikája is. Még fiatal tétel, kicsit kesze-kusza, de nagy potenciál rejlik benne. Savai határozottak, de még érniük, fejlődniük kell. A bizottság értékelte e tételben a potenciált is. (B. Zs.)

MÁDI A BORBIRTOK

MOMENTS

86,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 3000 Ft

Közepes citromsárga színű, illat- és ízjegyeiben érett, édes gyümölcsök (mazsola, birskörte, papaja) érezhetőek. Kóstolva ellentmondásos: kinek a savai voltak bántóan erősek, citromosak, kinek a cukor adott nyúlósabb érzést. Ugyanakkor egyeseknek elegáns, egyensúlyos, gazdag élményt nyújtott, szép testtel, hosszú lecsengéssel. Egyetértés született a szép hordóhasználat, a fajtajelleg hiánya, és az érlelési potenciál megléte szempontjából. (H. F.)

HANGAVÁRI BORÁSZAT

FURMINT 2020

86,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 7500 Ft

Közepes citromsárga színű, vajas, krémes, túlrejtett őszibarackos, élesztős, édeskés, vaníliás illattal. Ízben gyümölcslevesre emlékeztet. Alapvetően elegáns tétel, élénk, sőt kiugró savakkal (sok citromízzel), amit némi maradékcukor igyekszik ellensúlyozni. Az ásványosság tetten érhető benne, jó érlelési potenciállal rendelkezik, viszont lehetne fajtajellel még magasabb, amikkel szépen indítja a kortyot, testben kicsit kevés, hosszan ható utóízében pedig fanyarság érződik. (H. F.)

SZÁSZI BIRTOK

BIO BADACSONYI FURMINT 2021

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 5100 Ft

Közepes citromsárga színű, bontás után levegőztetést kívánó tétel. Ezt követően vajas, krémes, karamelles, vaníliás és gyümölcsös jegyeket fedezhetünk fel illatában, valamint krétás jelleget. Elegáns tétel, gazdag, érlelésnek teret adó, élénk, határozott savakkal. A korty végén egy nyersebb, kesernyés, kocsányosabb ízvilággal találkozhatunk, illetve kitaró savassággal – mindez az érlelési potenciál és a kiváló ételhez párosíthatóság mellett szól. Összességében elegáns, vékony, némi vulkanikus karaktert is megmutató tétel. (H. F.)

GRAND TOKAJ BORÁSZAT

GRAND TOKAJ TERROIR SELECTION
FURMINT 2021

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 2300 Ft

Halvány citromsárga színű, tiszta, illatban rendkívül összetett: ásványos, krémes, mézes, vaníliás, érett gyümölcsökkel, némi petrolossággal. Ízében kevésbé összetett, inkább a gyümölcs és vanília fedezhető fel benne, illetve szépen bemutatja az ásványos karaktert. Emellett tanninokkal találkozhatunk, illetve határozott, citromos, gazdag savakkal, valamint erős alkohollal. Megmutatkozik a hordós érlelés is, testben mégis lehetne erősebb. Lecsengésében szintén megjelenik a citromos savhatás. (H. F.)

ROYAL TOKAJI

ROYAL TOKAJI SZENT TAMÁS
FURMINT 2019

85,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 7600 Ft

Közepes szalmasárga színű bor, ami illatában vaníliát és redukált jelleget hordoz. Ízjegyeiben enyhén oxidált, lehetne benne több zamat, azonban megjelenik benne az ásványosság, illetve a hordós (vanília) jegyekre tudunk még támaszkodni. Savszerkezete korához képest erős, de már nem annyira határozott. Összetett, érlelt, fás tétel, ami ásványosságot, sok hordókaraktert, és némi mézes benyomást is hordoz. (H. F.)

TOKAJ-OREMUS SZŐLŐ-
BIRTOK ÉS PINCÉSZET

OREMUS MANDOLÁS FURMINT 2021

85 ÁTLAGPONT

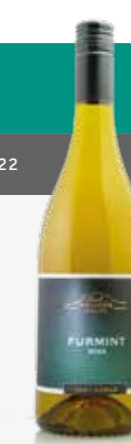
FAJTA: **Furmint**
ÁR: 8900 Ft

Halvány citromsárga színű, visszafogott, vajas illatú, ásványos karakterű tétel. Alapvetően szép és összetett, testben és alkoholban közepes, ízvilágában finomseprős aromákat hoz a citrom és a citrancs mellett, ám a vaj, a vanília, és a hordó egyéb jegyei uralmuk alá vonják mind a terroir, mind a fajtajelleg képességeit. Savban túlzó, és lecsengésében is a citrusok keserű és savanyú ízei jelennek meg – kiváló érlelési potenciállal bír. (H. F.)

HEGEDŰS-SZABÓ
PINCÉSZET

HEGEDŰS-SZABÓ FURMINT 2022

84,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Furmint**
ÁR: 3000 Ft

Közepes szalmasárga színű, petrolos, vajas, almás, barackos, érett citrusos illatjegyekkel. Ízben hozza a szép illatot, ám a savak és az alkohol mögött több test, magasabb glicerin jobban mutatna. Még nyers, fiatal, könnyed, mégis szikár. Utóízében kesernyés, fanyarkás, illetve halvány aszálványos jelleggel bíró tétel. Kistestű, kemény, ásványos bor, aminek már illatában is jellemző az alkohol, mindenesetre könnyű és jól iható, tulajdonosságai okán több éves érlelési potenciállal rendelkezik, illetve ételekhez sem utolsó. (H. F.)

OREMUS

tokajoremus@tokajoremus.hu

oremustokaj

oremustokaj

3934 Tolcsva, Bajcsy-Zsilinszky u. 47.

B BIZOTTSÁG: OLASZRIZLING, JUHFARK, RAJNAI RIZLING – BORLEÍRÁSOK: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

OLASZRIZLING
LAPOSA BIRTOK

LAPOSA APUKÁM VILÁGA, 2021

89 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: 5950 Ft

Szelíd szalmasárga árnyalatú tétel, zöldes csillanással. Illata kellemes, összetett, melyben a gyümölcsös aromák mellett a tölgyfahordós érlelés finom jegyeit is felismerhetjük. A „fa” egyáltalán nem harsány, sőt! Szépen kiegészíti a bor testes, tartalmas mivoltát. Savai ugyan szikárok, a testesség viszont határozott háttérrel ad az ízeknek. Olyan, mint egy megzabolázott makrancos paripa – erőteljes, határozott, mégis konzolidált.

SZÁSZI BIRTOK

BIO SZENT GYÖRGY-HEGYI
OLASZRIZLING, 2021

88,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: 4150 Ft

Megjelenésében elegáns halvány aransárga tétel. Illatában a citrusos gyümölcsösség köszönt narancsos, grépfrutos aromákkal, mellette a hordós érlelésre utaló kellemes, meleg vanília is érezhető. Ízleléskor lekerekedett savak köszönhetnek, gyönyörűen belesimulnak a krétaporos, tűzköves szikárságba. Zamatai között ropogós alma és mézes körte fedezhető fel. Tartalmas, gazdag ízvilágú.

SZÁSZI BIRTOK

BIO BADACSONYI OLASZRIZLING,
2022

88 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: 2900 Ft

Platinafényű aranszínű tétel. Illata decens, de aromái savanykás, hűsítő aromájú, finoman fűszeres gyümölcsökre emlékeztetnek. Kóstoláskor meglepő édes érzet fogad, pedig a bor egyértelműen száraz, így glicerinnel, élesztő-autolízisre asszociálunk. Ennek a krémeségnek köszönhetően kellemes ízvilágú, könnyen fogyasztható, mégis tartalmas, fajtajelleges tétel határozott, de lesimult savkarakterrel.

TRIO PINCE

BADACSONYI OLASZ RIZLING,
2020

87,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: 2400 Ft

Színe szalmasárgán csillan. Illata krétás, citrusos irányú, és kóstolásnál is meglepően szikár. Ugyanakkor vastag és tartalmas, ami stabil háttérrel nyújt a bornak, ennek is köszönhető, hogy minden további nélkül több mint három év után is összeszedett képet nyújt. Ez valószínűleg a vulkanikus talajon tökéletesen beérett, magas extrakttartalmú alapanyagok köszönhető. Összességében kellemes egyensúlyt alkot a friss savas karakter és a vastag, határozott testesség.

ILLÉS BORÁSZAT

BADACSONYI OLASZRIZLING, 2021

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: 3450 Ft

Kedves, szalmasárga megjelenésű tétel. Illata hordós érlelésre utaló finom vaníliaaromáival, de megjelennek benne a gyümölcsök is, mint a banán és az alma. Kóstolásnál szépen kiviláglik a helyes hordóhasználat, az amúgy is tartalmas, szép savakkal megáldott alapanyagra nem telepedett rá a „fa”, hanem inkább csak a háttérben maradva emeli ki a bor saját értékeit. Tökéletes egyensúly a nagyszerű alapanyag és a helyes technológia között.

BORBÉLY CSALÁDI
PINCÉSZETBÁCS HEGYI BADACSONYI
OLASZ RIZLING, 2021

86,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: 4900 Ft

Megjelenésében kedves szalmasárga árnyalat dominál. Citrusgyümölcsökre, passiógyümölcsre emlékeztető illatát koncentrált, krémes, enyhén vaníliai ízek követik. A hordós érlelés hatása ugyan egyértelmű, mégsem nyomja el a fajtajelleget, az alapanyag határozottan képviseli az Olaszrizling nagyszerűségét. Elegáns, tartalmas tétel élénk savakkal, a korty végén finom kesernység. Igazi remekmű, amely a fajtajelleget és a terroirt is kifejezi.

BARÁTH BORMŰHELY

BIRTOKBOR, 2020

85,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: 4950 Ft

Szűrés és derítés nélkül került palackba, így könnyedén elsiklunk a finoman eloszló, épphogy csak megjelenő opálosság felett. Színe egyébként aransárga. Illata elsősre kicsit előtérbe helyezi a hordós érlelés aromáit, de később kibontakoznak a savanykás citrusok is. Kóstolásnál kimondottan tiszta ízű, nagyon szép savszerkezet tartja meg a bort, gazdag aromái teltté, tartalmassá teszik.

ILLÉS BORÁSZAT

BADACSONYI OLASZ RIZLING,
2022

84,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: 2900 Ft

Tetszetős szalmasárga megjelenésű. Illata visszafogott, de szellőztetéssel kinyílik. A decens aromák főleg gyümölcsös jellegűek, őszi- és sárgabarack édeskés illata érezhető. Kóstolásnál szén-dioxid fogad, ami könnyeddé, játékosá teszi az amúgy ízében is gyümölcsös, reduktív aromákban gazdag tételt. Jó példája a jól beérett alapanyag és a helyes technológia ötvözésének. Tiszta, kecses, filigrán lányka.

SZÖRÉNYI CSALÁDI
PINCEBADACSONYI OLASZRIZLING,
2022

84,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: 3000 Ft

Színében határozott szalmasárga, aranszínű fényel. Illata zöldalmára és rezedavirágra emlékeztet. Kóstolásnál vastag, tartalmas tétel bontakozik ki, és az illattal harmóniában itt is megjelennek a fajtajelleges aromák. Kóstolás során a bor kinyílik és megmutatja értékeit: kellemes savtartalmát, testességét, izgalmas zamatvilágát. Önmagában és ételek kísérőjeként is remekül megállja a helyét.

BORBÉLY CSALÁDI
PINCÉSZETKARÓS BADACSONYI OLASZ RIZLING
LIMITED SELECTION, 2019

84,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: 9900 Ft

Megjelenésében mély szalmasárga színű bor. Illata mézes, virágporos, mazsolás, egyértelműen túlérett alapanyagra utal. Kóstolásnál viszont sokkal szikárabb, savasabb arcát mutatja, bár az érett természetes aromái itt is megfigyelhetők. Ez az ellentét jó eséllyel a termőhely adottságainak köszönhető, másrészt a bor négyéves mivoltára is visszavezethető. Már önmagában ez a szép kor is tiszteletet érdemel.

KŐFEJTŐ PINCE

KŐFEJTŐ CUVÉE, 2019

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling, Furmint,
Hárslevelű, Juhfark**
ÁR: 5200 Ft

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

LAPOSA BIRTOK

LAPOSA 4HEGY, 2022

83,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: 3990 Ft

Szalmasárga színű tétel zöldes fényel. Intenzív, határozott illata fajtajelleges, mély, megjelennek benne különböző gyümölcsök aromái, mint a mandula és a sárgabarack. Karakteres ízvilágában a savak adják a gerincet, ami mögött viszont megfelelő testesség is jelen van. Így összességében kerek, telt, intenzív zamatu bor, határozott savtartalommal.

JUHFARK
MUNDI GÁBOR /
MARTON PINCE

SOMLÓI JUHFARK, 2021

88,4 ÁTLAGPONT

 FAJTA: **Juhfark**
 ÁR: **5200 Ft**


Színe elegáns szalmasárga. Illata első benyomásra zárkózott, szinte palackbukés, de ügyesen kinyílik és tiszta, savanykás-citrusos aromákkal örvendeztet meg. Kóstolásnál szépen rímelnék az ízek erre az illatra, a fajtajellegnek megfelelően háttérbe húzódnak, de azért érzékelhetők a gyümölcsös ízjegyek. Szikár krétaporos zamat is megjelenik. Kedves, kellemes Juhfark.

FEHÉRVÁRI BORBIRTOK
SOMLÓ
FEHÉRVÁRI BORBIRTOK
GRAND RESERVE JUHFARK, 2021
87 ÁTLAGPONT

 FAJTA: **Juhfark**
 ÁR: **4999 Ft**


Ez a bor megtestesíti azt, amit a Juhfarktól, egy általánosan nem túl testes, inkább szikár, és savakban gazdag borokat adó szőlőfajtától elvárhatunk – amennyiben azt a helyes technológiával készítik el. Kimondottan fajtajelleges: illatban és ízben is jelen vannak ugyan a gyümölcsös jegyek, a bort mégis inkább savai határozzák meg. Remek bor, hozzáértő technológiával elkészítve.

KANCELLÁR BIRTOK
SOMLÓ
KANCELLÁR PRÉMIUM JUHFARK,
2020
86,6 ÁTLAGPONT

 FAJTA: **Juhfark**
 ÁR: **4990 Ft**


Ragyogó aransárga színű. Illata jól beérett alapanyagra utal, kifejezetten gyümölcsös (barack, mangó). Kóstolásnál szaftos, húsos ízek fogadnak, eszünkbe juttatta a physalis gyümölcs ízét is, nagyon kellemes ízélményt nyújtva. A savak élénkek, ugyanakkor az édeskés, tartalmas ízérzetet biztosító testesség is megvan, így rendezve nagyszerű összhangba a bortételt.

RAJNAI RIZLING
VESZPRÉMI ÉRSEKSÉG

1277 RAJNAI RIZLING, 2022

87,4 ÁTLAGPONT

 FAJTA: **Rajnai rizling**
 ÁR: **6950 Ft**


Színe tetszetős, szalmasárga árnyaltú. Illatában azonnal kibontakozik az egyértelmű Rajnai rizling fajtajelleg, amit később virágos jegyek is kísérnek. Savanykás-citrusos illatára szépen rímelnék az élénk savak. Száraz, szárító érzetet nyújt az amúgy kiegyensúlyozott alkoholtartalom. Termőhelyi sajátosságként némi krétaporos illat is felfedezhető. Értékes, tartalmas tétel.

VESZPRÉMI ÉRSEKSÉG
MANDORLA RAJNAI RIZLING,
2022
84,5 ÁTLAGPONT

 FAJTA: **Rajnai rizling**
 ÁR: **3990 Ft**


Megjelenésében visszafogott szalmasárga színű. Illatában az őszibarack édes aromája mellett megjelenik a fajtajelleg köölajos vonulata is, mellyel egyértelműen beazonosítható a Rajnai rizling. Ízben is hasonlóan gyümölcsös, kerek, viszont tüzés. Felfedezhető egy finom fűszeresség is. Savtartalma karakteres, határozott, a bor mégis sima, lekerekedett, elegáns – mindez összességében jól beérett, így magas extraktartalmú alapanyagra utal.


TORNAI PINCÉSZET
SOMLÓI TOP SELECTION
ARANYHEGY JUHFARK, 2021
86 ÁTLAGPONT

 FAJTA: **Juhfark**
 ÁR: **5400 Ft**


Színében friss szalmasárga árnyalat dominál. Jellegzetes, karakteres jegyek bontakoznak ki az illatában, zöldalmás, savanykás frissesség mutat irányvonalat. Kóstolásnál élénk, mégis lekerekedett, lesimult savtartalom fogad, ami kellemes citrusos ízelményt biztosít, szaftossá varázsolva a kortyot. Könnyed, elegáns, finom bor a Juhfark jellegzetes tulajdonságaival: nem túl testes, határozott savkarakter, finom zamatok.

TORNAI PINCÉSZET
NAGY-SOMLÓI PRÉMIUM JUHFARK,
2021
84,8 ÁTLAGPONT

 FAJTA: **Juhfark**
 ÁR: **2700 Ft**


Friss árnyalatú szalmasárga bor. Illata decens, pörgetésre krétaporos aromák nyílnak meg friss citrusossággal. Kóstolásnál a hordós érlelés jellemzői is jócskán szerepet kapnak a bor zamatai között, ugyanakkor szép savszerkezete, a fajtajelleg előtérbe kerülése kellemes élménnyé teszik. Zamatgazdagsága izgalmas, nagy teste, hosszú lecsengése mutatják a bor potenciálját.

KŐFEJTŐ PINCE

KŐFEJTŐ JUHFARK, 2021

84 ÁTLAGPONT

 FAJTA: **Juhfark**
 ÁR: **5200 Ft**


Színe szalmasárga. Illata kedves, virágos, ami kevésbé emlékeztet a fajta tipikus jegyeire, de azért így is szép, tetszetős. Kóstolásnál érezzük, hogy az alapanyag neutrális jellege miatt a fahordós érlelés kissé előtérbe került. Persze azonban itt is érezhetőek a narancsos ízjegyek, illetve a kedves virágosság is előkerül a bor ízjegyei között. Kellemes, könnyed izvilágú tétel, lesimult savakkal.

Dominium

Pincészet és Panzió

Természetesség, minőség, odaadás.

Családi pincészetünk filozófiája elsődlegesen a természetesség körül forog. Mind a szőlőtermesztésben, mind a borkészítés folyamatában ebben látjuk a jövőt, amit pincészetünk repertoárjában található tételeink is hűen tükröznek.



Tevékenységünk egy komoly jövőkép meghatározásával indult, melynek szerves része volt egy saját családi pincészet kialakítása panzióval, rendezvényhelyszínnel, bor- és grillterasszal. A mai napra nemcsak, hogy mindez megvalósult, hanem már saját pop-up borfesztivál sorozatunkkal is büszkélkedhetünk.

A Farkasmály Borudvar rendezvény immáron 4. alkalommal nyitja meg kapuit a borrajongóknak 2024. július 25-27. között. Panzióunkban 8 minden komforttal felszerelt szobánk pedig teljesértékű kikapcsolódást nyújt mindazoknak, akik szeretnék festői környezetben felfedezni a borvidék rejtett kincseit.

A Dominium Pincészet és Panzió egész évben szeretettel várja a kikapcsolódni vágyókat, a jegyespárokat, akik esküvőjüket egy különleges helyszínen tartanák, sőt üzleti események lebonyolításában is teljeskörű szolgáltatást nyújtunk újonnan elkészült konferenciatermünk segítségével.

www.dominiumwine.com
 +36 (30) 570 3849 ■ info@dominiumwine.com



C BIZOTTSÁG: VEGYES FEHÉR FAJTÁK, ROZÉ, SILLER, VÖRÖSBOROK – BORLEÍRÁSOK: DR. PÁSTI GYÖRGY

VEGYES FEHÉR FAJTÁK
DOMAINE EDEGGER
PINCÉSZET

JAKOB, 2020

87,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 5600 Ft

A fajtakaraktert még ennyi év után is szépen őrző borminta remek élményt nyújt fogyasztójának. A megjelenés elegáns, az illatban pedig az említett, még ma is frissnek ható fajtajelleget még inkább kiemeli a mértéktartó és jó harmóniát biztosító kisfahordós érlelési hatás. Kellemes, kissé vajás aromák, valamint élénk savak tartják egyensúlyban a bort, így biztosítva egy feszes összbenyomást. Talán egy csöppet lehetne hosszabb, de ez csak egy parányi szeplő a kiváló összképen.

KANCELLÁR BIRTOK
SOMLÓKANCELLÁR NAGY-SOMLÓI CUVÉE,
2020

87,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Olaszrizling,
Hárslevelű
ÁR: 2990 Ft

Egyik bírálónk így írt: „ez már valami!” Igaza volt, sorozatunkban ez volt az egyik igazán értékes, hosszú nagybor. Az érett, sárgás színárnyalatot remek és tiszta Furmint illat követte, melyet jól „színezett” a Hárslevelű kedvesebb illathatása. Telt és gazdag a zamat, a termőtáj ismeretében pedig szinte elvárható volt a tartósság, az időtálló összhang záloga. A minerális sós-ásványos hatások pedig ebben a háttérben kiválóan érvényesülnek, élményt nyújtanak.

DERESZLA PINCÉSZET

TOKAJI DRY, 2022

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Kabar,
Hárslevelű
ÁR: 3500 Ft

Gyönyörű, élénkzöldes árnyalatával egy frissebb, élénkebb stílust ígér a minta, és nem is kell csalódnunk. Az illatvilág elsődlegesen finom gyümölcsillatokat hordoz, s ezt a könnyedebb hatást jól ellenpontoszza egy mértéktartó érlelési jelleg, csekély és finom fahordós jegyeivel. Erőteljes, de nem bántó savak adnak a bornak dinamikát, s ebben a háttérben különlegesen szépen érvényesülnek az ásványos tónusok, valamint a szép teltségérzet. Külön érték a gazdag, s igen hosszú utóíz is.

PANNON TOKAJ
PINCÉSZETTOKAJI DOMINIUM HÁRSLEVELŰ
SZÁRAZ, 2019

86,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Hárslevelű
ÁR: 2650 Ft

A hagyományok őrzése fontos dolog, bár ez a mára már kissé elfeledett stílusvilág inkább csak a hozzám hasonló korú borfogyasztókat bűvöli el. Szép, mélysárga színe a bor érett jellegét hangsúlyozza, az illat pedig intenzív, kissé mézes, gyermekkorunk „medvecukrát” idézi. Szépen harmonizáló élénk savak keretezik az izhatást, benne határozott érlelési jegyekkel, de ez az érzet viszonylag rövid ideig tart. Nagy valószínűséggel a bor a csúcspontján jár, csöpp oxidáció már érzékelhető.

DOMINIUM PINCÉSZET

ADÉL, 2021

86,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay,
Furmint
ÁR: 9000 Ft

Kissé formabontó házasság, de az eredmény az alkotókat igazolja. A két fajta közül a Chardonnay máig érvényesülő gyümölcsösséget, a Furmint viszont jó savakra építő, férfias tartást biztosít a bornak. A megjelenésben attraktív az érett sárga szín, amit egy intenzív és határozott illat követ. Az említett gyümölcsjelleg azonban kissé háttérbe szorul az illatban, s később aztán az ízben is, mert mindkét esetben a fahordó hatása dominál. Így a jó harmónia, telt érzet mellett az összkép kissé egységesebb lett.

GRAND TOKAJ BORÁSZAT

GRAND TOKAJ TERROIR SELECTION
MUSCAT BLANC, 2022

86,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga muskotály
ÁR: 2300 Ft

A manapság igen divatos illatos fajtákat nem elsősorban termőhelyük miatt tartjuk számon. Íme a példa, hogyan lehet egyedi karakterű, a fajta finomságait felmutató, ugyanakkor nemcsak arra építő bort alkotni. Szép, elegáns szín az első benyomás, majd a fajta diszkrét, nemes és nem tolokódó illata jelenik meg. Az izhatásban még jól fellelhető a szőlőbogyó héjának zamata is, kevés citrus jelleggel kiegészülve. A termőhely a harmóniát, a telt, összetett jelleget biztosítja szép savaival.

KANCELLÁR BIRTOK
SOMLÓKANCELLÁR NAGY-SOMLÓI
HÁRSLEVELŰ, 2019

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Hárslevelű
ÁR: 2900 Ft

Ismét egy tipikus, a hagyományos somlói stílusvilágot idéző érlelt bor, amely számos dicséretes értéket tud felmutatni, de egy árnyalattal kevesebbet nyújt, mint a birtok már fentebb elemzett bora. (Nagy-Somló Cuvée) A mélysárga szín remek látványt nyújt, s ezután egyáltalán nem meglepő az elsődlegesen az érleltséget, valamint a tájjelleget hangsúlyozó illat, de többen az előbbi kissé soknak ítélték. A kemény, élénk savak után szép ásványosság jelentkezik, de a bor innen kissé rövidebbé válik, mintha tartása csökkenne.

FEHÉRVÁRI BORBIRTOK
SOMLÓFEHÉRVÁRI BORBIRTOK
GRAND RESERVE TRAMINI, 2022

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Tramini
ÁR: 4999 Ft

Köztudott, hogy a Somló egyik hagyományos fajtája volt a Tramini, amiből nem sok maradt mára. Igazi ritkaság tehát ez a szép, aranylós színű borminta, amelyben optimális esetben a fajta sajátos jellege ötvöződik a termőhely adottságaival. Alapvetően nem is csalódnunk, az illatban ott a finom rózsalaajjelleg, de ízben ez már nem igazán jön elő, azt elsősorban a minerális hatások uralkodnak, s ezzel az egyébként telt hatású borban előtérbe kerül a terroir, kissé „férfiassá” válik.

KANCELLÁR BIRTOK
SOMLÓ

KANCELLÁR IRSAI OLIVÉR, 2022

84,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 2200 Ft

Kissé merész vállalkozásnak tűnt ezt az igen népszerű, de egészen más stílust képviselő fajta bort ebben a sorozatban indítani, de az eredmény a termelőt igazolta. Zöldessárga árnyalatú szín a kezdő benyomás, majd egy komplex illattal találkozunk, melyben kellemesen vegyül az Irsai jellege a vulkáni termőhely ásványos-sós hatásaival (not bene az Irsai illat finom, nem túlzó!) Ezt a szintet az ízben már nem kapjuk maradéktalanul meg; a telt érzet mellé kissé érdes savak társulnak, keményítve kicsit a harmóniát.

TÓTH FERENC
PINCÉSZET

EGRI CSILLAG SUPERIOR, 2022

84,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Hárslevelű,
Olaszrizling, Leányka
Rajnai rizling
ÁR: 3990 Ft

Az érett színárnyalatot követő telt illathatást a bírálók mindegyike kiemelte, hangsúlyozva, hogy a gazdag és intenzív illat nyilvánvalóan a több szőlőfajta szinergiájának pozitív eredménye. (A pontszámaink gyakorlatilag 1,5 ponttal szórtak csak.) A termőhelyi adottságok is megmutatták magukat, nem intenzív, de azért jól érzékelhető ásványosság is megjelent az izlelésnél. Megfelelő a testesség és az alkohol egyensúlya is, kár viszont az utóíznél érzékelhető kis fenolos keserűségérzetért.




KANCELLÁR

**DÍJNYERTES BOROK
A SOMLÓ HEGYRŐL**

**KANCELLÁR BIRTOK
SOMLÓJENŐ**

info@kancellaribirtok.hu | +36 70 276 5268
kancellaribirtok.hu

ROZÉ

KANCELLÁR BIRTOK SOMLÓ

KANCELLÁR KÉKFRANKOS ROSE, 2023

85,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 2200 Ft

Kifogástalan, a jó ivású rozéborok minden jellemzőjét felvonultató mintával találkozhattunk, amit jó szívvel ajánlhatunk mindenkinek, akár napi, akár étkezés utáni fogyasztásra. Elegáns, csillogó rozé színnel, majd igazán sokrétű, gazdagon áradó gyümölcsillattal találkozhattunk. Élénkek és frissek a savak, mindezek pedig jól szolgálják a fiatalos stílus érvényesülését. Azaz, ez a bor a maga típusának tökéletesen megfelel, ám a termőhelyi hatásokból csak némi teltségérzetet tud felmutatni.

SILLER

SZÖRENYI CSALÁDI PINCE

CABERNET SAUVIGNON SILLER, 2022

84,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon
ÁR: 2500 Ft

A szín határozottan elegáns, tökéletesen megfelel a bor kategóriájának, az a fajta fogyasztásra csábító, étkezés utáni 1-2 pohár kitöltésére ösztönöz, ami a sillerborok sajátossága évszázadok óta. Az illatban az intenzitás közepes, a minőség is inkább annak mondható, de már itt feltűnik a csekély, de érzékelhető fáradság. A savak dominánsak, egyáltalán nem bántó jellegűek, de a továbbiakban csak azt regisztrálhatjuk, hogy a tanninérzet szerencsére rendben van, picivel gazdagabb zamatnak örültünk volna.

VÖRÖSBOROK

DOMINIUM PINCESZET

GRAND FEKETELEÁNYKA, 2022

89 ÁTLAGPONT

FAJTA: Feketeleányka
ÁR: 19 000 Ft

Új trónkövetelő „hölgy” jelent meg vörösboraink között. Ez a bor példa arra, hogy a nálunk eddig szinte ismeretlen fajta adottságait egy erre alkalmas borvidék értő termelői ki is tudták aknázni. Kiemelkedő minőségű, a természet adta őserőt felmutató bort alkottak. Mély tónusú, bíborba hajló, szinte fekete a színe, amit szilvára, szederre, meggyre hajazó illat követ, némi szegfűszeges hatással. Az ízhatás csokoládés, aszalt szilvás, finom, kedves tanninokkal, a borhoz illő testtel és remek egyensúllyal. Őszintén gratulálunk!

CLEMENTS PINCESZET

CLEMENTS KONDOR KÉKFRANKOS, 2022

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 3000 Ft

Frissesség, fiatalosság, lendület – ezek a tényezők jellemzik a mintát, s adják legfontosabb értékeit. Élénk, picit lilás színárnyalata jól illik az inkább könnyed, a gyümölcsös karaktert hangsúlyozó illatvilághoz, ahol a meggyes érzet mögött finom fűszeres (bors) jelleg is felsejlik. Az ízelet után bátran mondhatjuk a sztereotip megállapítást: ez egy jó ivású bor. Az, mert minden a helyén van benne: tiszta illatok-ízek, lendületes savak, inkább kissé vékonyabb teltségérzet, mindez még egy pohárra ösztönöz.

DERESZLA BALATON

BALATONI CARMINA, 2020

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Franc,
Merlot
ÁR: 9000 Ft

A délies karakterű, telt és testes vörösborok kedvelői elismerően csetinthehetnek e bort megköstölve. A Merlot fajta ugyan a házastási sorban másodikként szerepel, de hatása mind illatban, mind ízben szépen érvényesül. Izgalmas málnalekváros illattal találkozunk, ami mögött ott érezhetjük egy fahordós érlelés vaníliás-kókuszos jegyeit is. Az íz szépen követi az illatot, behézelgő, finoman édeskés, érett gyümölcslekvárt idéz, de az illattal ellentétben, az ízben a fahordós hatás picit túlhangsúlyozott.

KANCELLÁR BIRTOK SOMLÓ

KANCELLÁR CABERNET FRANC, 2021

86,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Franc
ÁR: 6000 Ft

Mit hozhat magával egy vörösbor Somlóról? Érdekes, és egyáltalán nem elítélhető kettősség a válasz. Egyrészt nagytetű, gazdag, telt illattal megáldott komoly, főbb jegyeiben egyáltalán nem „északi” vörösbor, sok glicerinnel, némi alkohol-édességgel, valamint a termőhely adta ásványos jelleg felmutatásával. Vörösborokban ugyebár ez szokatlan, de nem ördögtől való. Az egyetlen tényező, ami inkább „északivá” teszi a bort, az tanninjainak kissé érdekesebb, nyersebb érzete, ami uralja az utóízét is.

BEÖTHY PINCE

LA PASSION, 2017

86,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Merlot
ÁR: 15 000 Ft

Sorozatunk „nagy túlélője”. Nem gondoltuk, hallva az évjáratát, hogy ennyi szépséget meg tudott őrizni ez a bor. A stílusához illő mélyvörös szín vezeti be a kóstolást. Illatában máig felfedezhetők meggyes, málnás hatások, a korra az illatban inkább csak az érett szilvalekvárra hajazó illat utal. Jó az összhang az alkoholtartalom és a testesség között; az ízelet is inkább az említett lekváros jelleg, és az érett ízek uralják. A tanninérzet talán több az elvártnál, de 7 év után ez legyen a legnagyobb baj.

KŐFEJTŐ PINCE

KŐFEJTŐ VÖRÖS, 2021

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah,
Cabernet Sauvignon
ÁR: 7200 Ft

Ami egyöntetű elismerést aratott, az a bor szép, kifejező illata. Benne kellemes harmóniában olvad össze több gyümölcs illathatása, mint például az áfonya, vagy a meggy, a háttérrel pedig jól eltalált, és semmiképpen nem túlzott hordós, érlelési jegyek biztosítják. Ízében is tud gyümölcsös hatásokat felmutatni, de a megfelelő savérzet mellett itt már feltűnik csekély, de érzékelhető zöldes tanninokra utaló ízhatás, s így a bor picit veszít az illat után várt értékeiből.

DOMAINE EDEGGER PINCESZET

GEORG, 2018

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon,
Merlot
ÁR: 5600 Ft

Hasonló pontszámokból adódott a végső átlagpontszám, s az összes bírálónál, még ha más szavakkal is, de azonos volt az általános értékelés: eddig tartotta magát, értékei vitathatatlank, de további fejlődés már nem várható. Az illat szép, érett borra utaló jegyei (pl. szilvalekváros hatás) mellé felzárkózik egy picit, kellemes „bőrös” hatás is, s külön elismerést érdemel a kiváló barik hordóhasználat. Az ízben már kissé hiányzik némi teltség, így a végső kicsengés már kevesebb.

ILLÉS BORÁSZAT

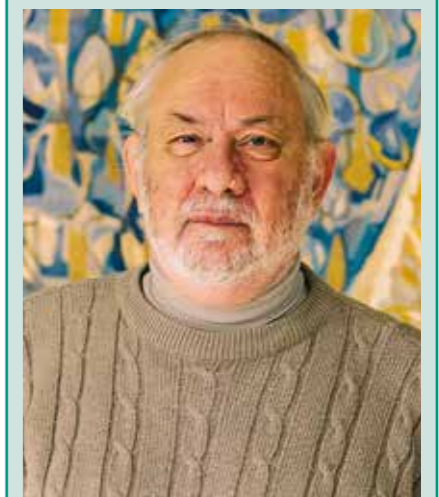
KÉKFRANKOS, 2021

85 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 5950 Ft

Nagyon szép rubinvörös színárnyalatú, inkább fiatalos, üde vörösbor alkottak termelői. Illatával tanítani lehetne a Kékfrankos fajtajegyeivel ismerkedő, kezdő borfogyasztót, a meggyes karakter az illatban intenzív és finom, az ízhatásban frissen préselt meggyre emlékeztet. Az ízhatás összességében már nem tudja ezt a szintet elérni. A jó zamat ugyan, – ahogy írtuk – megvan, de a bor savháttere hordoz kevés éretlen zöld (almasav) ízhatást, a minta így savhangsúlyossá válik, kicsit veszít értékességéből.

Dr. Pásti György tollából



Az általunk bírált 29 minta jelentős többsége a jó, vagy kiváló minőségi kategóriába tartozott. Azaz, azok a hazai termőhelyek, ahol az ökológiai adottságok hagyományosan kedvezőek, – s ugye a vulkanikus talajadottságok is ide számítanak, – nagy értékű borok készítésére predestináltak, jó fajtaválasztás és megfelelő technológia mellett. A fentebb bemutatott 20 minta mindegyike nívós borversenyeken is megállná a helyét; egyaránt találhattunk köztük a hagyományokat őrző nagytetű, tüzes, gyakran hosszabb érlelésű fehér- vagy vörösborokat, formabontó házastásokkal elkészített élvezetes összeállításokat, sőt, a ma népszerűnek számító illatos szőlőfajták borainak képviselőit is. Ebben a tekintetben tehát a sorozat megállta a helyét, értékes, komoly presztízsű borokat bírálhattunk. Ebben a tényben nyilván fontos szerepet játszottak a termőhelyi adottságok, de nem kizárólag a vulkanikus eredetű talaj, hanem az ökológiai hatások összessége (mikroklima, fiziológiai tényezők stb.). Az, hogy a közvéleményben sokan a minerális jelleg megjelenését a borban összekötik a vulkáni tufák hatásával, a dolgok leegyszerűsítése, hiszen máig nem sikerült konkrét vegyülethez kötni az ásványosság jegyeit. Az elemzett borok mind bizonyítottak, de köztük csak kb. egyharmadukban volt pregnánsan jelen az említett karakter, s nemcsak ettől voltak szép minták. Hozzáteszem, egyes mintáknál, – illatos borok, rozék, egyes vörösborok, – ez az érzet az összhatásban valószínűleg zavaró is lenne, elégedjünk meg annyival, hogy a bemutatott borokat komoly értéknek tekinthetjük.



SZERZŐK: BOZZAI ZSÓFIA, BARTAL CSENGE FOTÓ: BOZZAI ATTILA, LAPOSA BIRTOK

MODERNITÁS ÉS TRADÍCIÓ HARMINC ÉVES A LAPOSA BIRTOK

Különleges borászat, hiszen legutóbbi két bortesztünkön egy-egy boruk az első helyen végzett saját kategóriájában. Emellett nem csak minőségben, hanem méretben is kiemelkednek, hiszen a Laposa Birtok a Balaton környékének egyik legnagyobb borászata.

b ortesztjeinken hozott eredményük révén méltán figyeltünk fel az utóbbi időben a Laposa borokra: 2023 év végén a *Laposa Extra Dry* 2022 tankpezsgő végzett első helyen a kategóriájában, jelen lapszámunkban pedig az *Apukám Világa* Olaszrizling a vulkanikus borok tesztjén. Laposa Bencével beszélgettünk, aki a Georgikonon szerezte diplomáját. Ahogy az egyetemre került, már elkezdett a birtokon is dolgozni, ami ekkor még csak 3-4 hektárnyi területet foglalt el. Annak idején az első pince a mai Borterasz területén helyezkedett el; innen indult a birtok, amelyet egy fülke nélküli traktorral művelt. „A generációváltás nálunk egyszerű volt. A család sokáig Budapesten élt. Édesanyám badacsonyi, és amikor egyetem után ideköltöztem, gyorsan kialakult, hogy én dolgozom a pincénél. Édesapám fektette le a birtok alapjait, a koncepciót és a területeket. Ő alapította a pincét is, de nem gondolkodott professzionális borkészítésben, vendéglátásban, nagyobb volumenben. Kezdetektől fogva én találtam ki és építettem fel a birtokot. Természetesen az alapok nélkül ez nem ment volna – szerencsére ebből nem adódott konfliktus. Gimnáziumba Budapesten jártam, egyetemre a keszthelyi Georgikonra. Egyetemista koromban már többet jártam át a birtokra, és végül huszonöt éves koromban, 2005-től vettem át a birtok vezetését. Természetesen áldozatokat is kellett hoznunk, ami sokszor nem volt egyszerű. Tettünk rá kísérletet, de végül sajnos

nem sikerült megoldani, hogy együtt dolgozzunk a testvéreimmel. Ellenben van egy fantasztikus csapatunk, nagyon jó stábbal dolgozom együtt a szőlészet, a pince, a kereskedelem, és a vendéglátás terén is. Mindent – tehát a termelést, a feldolgozást, a logisztikát és a marketinget is – a cégen belül próbálunk megoldani. A kollégák között vannak újjak, és olyanok is, akikkel tíz éve együtt dolgozunk. Folyamatosan dolgozunk a további terveken, ötleteken, innovációkon.” Szakmai látogatásunk alkalmával Bencével együtt Siklósi Szabolcs főborász kalauzolt bennünket. Kiváló szakember, 2020 novemberében csatlakozott a céghez, a Kristinus Birtokról érkezett. Tanulmányait a Soós István Szakközépiskolában kezdte és jelenleg is hallgató a MATE Szőlészet-Borászati Intézetében. Éves szinten harmincöt hektár szőlőt művelnek. Ezek között sok hosszú távú bérleti konstrukció is szerepel, emellett külsős termelőkötől is vásárolnak szőlőt feldolgozásra. Mindez körülbelül hatszáz ezer palackot jelent, amit elsősorban a belföldi kereskedelmi hálózatokon keresztül, valamint gasztronómiai egységeikben értékesítenek. A prémium boraikat a HoRECa egységekben értékesítik. A birtokon az integrált növényvédelem elvei szerint dolgoznak, ami egy jó átmenet a konvencionális és a bio között, amely alacsony környezeti terhelést, mégis nagy termésbiztonságot garantál.

„Nincsenek csodák: ha nem követed az időjárás változását, akkor eltűnik a termésed. Visszafogottan kell alkalmazni a peszticideket, és nagyon oda kell figyelni arra, hogy mit használunk” – vallja a szakember.



Klasszikus fajták a klímaváltozás ellenére is

Szőlőterületeik kiemelkedő dőlőkön találhatóak, és jellemzően olyan klasszikus fajtákkal dolgoznak, amelyeknek komoly hagyománya és jövője van a Badacsonyi Borvidéken. Ezek közül az Olaszrizling messze kiemelkedik, de emellett az összes badacsonyi fajta fontos számukra, mint a Szürkebarát vagy a Kéknyelű. Ezen három legmeghatározóbb fajtán túl dolgoznak Rajnai rizlinggel is, amelynek szintén jelentős múltja van Badacsonyon. Klasszikus magyar fajtaként a Furmint és a Juhfark is kiemelkedő szerepet kap borászatukban. A Furmintot jelenleg elsősorban pezsgőalapbornak használják, de nagy évszámokban klasszikus száraz furmintot is készítenek. Alapvetően a szüreti időpont megválasztásával reagálnak a klímaváltozás hatására. A Szürkebarát erősen cukorgyűjtő fajta, ezért arra jobban oda kell figyelni, így előfordulhat extrém korai, augusztus végi szüreti időpont is. Az Olaszrizlingnél egyelőre inkább a pozitív hatását érzékelik a felmelegedésnek, hiszen korábban és stabilabban tudják szedni. Abból indulnak ki, hogy a Villányban és Horvátországban termesztett fajta is jól fogyasztható bort ad.

A szőlészü, Tóth Péter szerint az ültvényeikben még nagy potenciál van, területeik kiváló adottságokkal rendelkeznek. További területeken szeretnének telepíteni, de ez még a távolabbi jövő kihívása. A Borterasz magasságában megcsodáltunk egy tábla Szürkebarát öreg tőkét, amit kézzel művelnek.

Gyakorlat és kihívás a szüretelésben

A szüret nem húzódik el a birtokon, mivel nem természetnek Irsai Olivért, valamint a kékszőlőt is rozának szüretelik. Egyes évszámokban összecsiszának a szüreti munkák: ilyen esetekben október közepén ér véget a szüret, ami kifejezetten megnehezíti a munkát. A korai és a késői szüret szűk intervallumban történik, a 2023-as év abszolút ilyennek tekinthető: öt hét alatt lezajlott, ami nagyon megterhelte a kollégákat is.

„Tízből kilenc esetben tudjuk, hogy mikor kell permetezni. Előnyös helyzetben vagyunk, mivel a Badacsonyi Kutatóállomás száz méterre fekszik tőlünk, így folyamatosan kapjuk a meteorológiai adatokat.”

Az arany középut: progresszivitás és tradíció

Bence elmondta, hogy kezdetektől fogva egy progresszív, tradicionális elemekkel ötvözött borászati filozófiát képviselnek. Ahogy bejártuk a birtokközpontot és a Borteraszt, erről mi magunk is meggyőződhetünk. Borászati szempontból minden egyes borukban a tökéletes technológiát igyekeznek használni, amivel a legtöbbet ki tudják hozni a borból. Nagyon fontos számukra a szüreti időpont helyes megválasztása. Nem bízzák a véletlenre a különböző sorozatú borok alkoholtartalmának beállítását sem. Minden borcsaládhoz más és más szüreti időpontot választanak az elérni kívánt stílus és beltartalom függvényében. A „Frissnek” 11,5-12 az alkoholfoka – e könnyed borcsalád tagjaihoz a szőlő nem túlrett állapotban érkezik a pincébe. Technológiájukat gyors, kíméletes feldolgozás jellemzi, préselés során ritkán mennek 1 bar nyomás fölé. A mustot mindig tisztítják, külön választják a mustaltól, ami így szűrt formában sem kerül vissza. Tiszta és koncentrált alapanyaggal tudják indítani az erjedést. Ez minden esetben irányított módon történik temperált, hűtött körülmények között. Komolyabb borok esetén hordós erjesztést is alkalmaznak. Sokrétű technológiájukat szeretik kombinálni, több boruk különböző technológiák házasításával készül el. Részben tartályban, részben hordóban, változó mennyiségű ideig érlelik a bort; felkeverik a seprőt. Ennek köszönhetően kiküszöbölhetik azt a hatást is, hogy választani kelljen a test és a beltartalom, vagy az intenzív aromák között. Tehát filozófiájuk egyik fő eleme az arany középut megtalálása

Az Apukám Világában összeérnek a különböző művészeti ágak.

Díjnyertes boruk, az *Apukám Világa* dőlőválogatás, a két legszebb Olaszrizling dőlőjük terméséből készül, amelyet Badacsonyi és Csobánc déli oldaláról szüretelnek. Húsz-harminc éves tőkékről van szó, mind fantasztikus adottságokkal rendelkezik. Ezekről a dőlőkről a termőhelyi adottságoknak köszönhetően magas

mustfokú, érett szőlőt tudnak szüretelni. Az *Apukám világa* szinte az egyetlen bor választékukban, ahol a hordós érlelés jegyei önmagukban is megjelennek, hiszen ez a bor teljes egészében, érlelés és erjesztés tekintetében is hordóban készül. A dőlőszeleki után csak azon hordók borai kerülnek be ebbe a tételbe, amik a legmagasabb minőséget képviselik, emiatt az elkészült mennyiség erősen ingadozik. A közel egy éves hordós után, hosszabb palackos érlelést kap, és Laposa József születésnapján kerül forgalomba. „Igyekszünk úgy dolgozni, hogy amikor piacra kerül, akkor tökéletes állapotban legyen.”

Nagy hangsúlyt fektetnek a vizuális megjelenésre is, borcsaládjaiknak egyedi megjelenésű címkéik vannak. Az *Apukám Világa* azért is számít nagy kedvencnek, mert a művészet több ága is bekapcsolódott a folyamatba. A bor stílusának ötlete Laposa Józseftől jött; a címkén

„MAGÁNEBERKÉNT NEM
ÖRÜLÖK A KLÍMAVÁLTOZÁSNAK,
DE SZŐLÉSZETILEG EGYELŐRE
INKÁBB POZITÍVAN ÉLJÜK MEG:
MEGKÖNNYÍTI A MUNKÁNKAT.”



látható alapfestmény Somogyi Győző munkája, a bor nevét pedig Csizsár Jenő rádióműsora ihlette. Rengeteget kísérleteztek grafikában és nyomdatechnológiában is – a végeredmény magáért beszél.

A Hableány történetileg is borászati központnak számít

Az egész településrészen az 1883-ban épült Hableány volt az első épület – és nem csak az épületet, hanem az egész környéket, a vasútállomást és a parkot is beleértve Hableáynak hívták 1931-ig. Ekkor egyesült az ófaluvall, Badacsonytomajjal. A jelenlegi épületet 1964-ben építették az eredeti helyére, amely annak idején egy nádtető, tornác fogadóként üzemelt.

Ez a „tervezdaság csodájának” számított. A balatoni tömegturizmus fellendülésekor Siófokon, Keszthelyen és Balatonfüreden nagy szállodákat építettek, míg Badacsonyan a kirándulóturizmus kapott hangsúlyt, így a Hableány volt akkoriban a legnagyobb vendéglátó egység. Olyannyira tágas volt, hogy az eredeti vendégtér mellé a terasz és még egy borászat is befért. A Hableány későmodern épület volt, viszont a funkcióban és a hőszigetelésben is akadt probléma, így nem tartozott korának legjobb épületei közé. A felújításkor igényes anyagok felhasználásával igyekeztek a leg-

többet kihozni belőle, hiszen nem akartak egy teljesen új épületet felhúzni a helyére. Kumpost Éva kerámiáinak hangsúlyozásával, és erős tömegképzéssel egy igazán mai épület vált belőle. A Balaton körül több hasonló, későmodern stílusú épület található, mint a badacsonyi Tátika épülete, vagy a filigrán szántódi rév.

A vendéglátásban többféle irányvonalat képviselnek

Három vendéglátóegységükben az ételek stílusa és a koncepció is különbözik. A feldolgozópince felett található Hableány a méretben és ismertségben is zászlóshajónak számít; a *Dining Guide* TOP 100 étterme között is szerepel. Bence szerint egy erőteljesen magyaros vonalú, vidékies ízvilágú *fine bistro* a legtalálhatóbb név rá. A Friss Terasz egy fiatalos bulihelyszín, amely területileg közepén helyezkedik el. Itt kizárólag streetfood kapható.

A borászat története a Borteraszról indult. Innen csodálatos panoráma nyílik mind a Balatonra, mind pedig a Badacsony-hegy tetején található bazaltorgonákra – ez a kilátás a Balaton egy új arcát mutatja meg. Az energiaválság miatt mindent megújuló energiával szereltek fel. Az épületen napelemek találhatóak, amely éves szinten ellátja a borteraszt. Gasztronómia tekintetében a Borteraszon ötven százalékban hidegkonyha van, de elérhetőek olyan kedvelt fogások is, mint a rizottó, vagy a kacsacomb.

Vendégeik főleg Budapestről érkeznek, de ősszel igen sokan látogatnak ide külföldről is. Főleg Lengyelországból, Csehországból, Szlovákiából érkeznek, emellett Nyugat-Magyarországról is van visszatérő vendégkörük.

Pezsgőkészítés Prosecco technológiával

Nyomásálló pezsgős tartályokban tartályos erjesztésű pezsgőt készítenek, amely a fajtát kivéve a DOCG Prosecco technológiával mindenben megegyezik.

Terveik között szerepel egy palackozósorral való bővülés, hogy saját maguknak tudják palackozni a pezsgőt. A jelenleg termelt pezsgőmennyiséget könnyedén felveszi a piac. Három présük dolgozik, nagyon ritkán mennek préselés során 1 bar nyomás fölé. A prés 360 fokban minden irányban présel, így kíméletesebben és gyorsabban tud dolgozni.



Tervek a prémium borokra nézve

Pezsgő készítésen kívül is ambiciózus fejlesztési ötleteik, elképzelések vannak, rengeteg irányt szeretnének kipróbálni a prémium borok terén is. Tudatos építkezéssel évről évre jobb borok készítése a cél. „Hetven pontos bortól a nyolcvanig könnyű eljutni, de nyolcvannyal a kilencvenkettőig sokkal rögzesebb az út. A prémium vonalon az a feladatunk, hogy minél izgalmasabb borokat tudjunk készíteni” – foglalta össze Laposa Bence.

Mennyire kell behódolni a trendeknek?

Folyamatosan keresik a fejlődési lehetőségeket és a válaszokat az ágazat nehézségeire. Kérdéses, hogy milyen mértékben érdemes követni a fogyasztói szokások változását. Bence a minőségben nem hajlandó kompromisszumot kötni. Minden ízlelési fenntartásuk ellenére elkezdtek gondolkodni az alkoholmentes, alkoholcsökkentett borokban, amelyekkel kapcsolatban idén szeretnének elvégezni egy kísérletet.

„Majd az eredmény dönti el, hogy jól gondolkoztunk-e, jól raktuk-e össze a mozaikokat. Van egy irány, amiben hiszünk, majd kiderül, mennyire volt igazunk. Attól, hogy van egy alaptechnológiánk, ez egy »ezerváltozó« történet. A fajta és érlelési mód mellett minden részlet fontos. Azt gondolom, hogy egy olyan alapbort kell készíteni, ami sok szempontból más alapízekkel rendelkezik. Ha a borászat elindul ebbe az irányba, akkor folyamatosan fejlesznie, kísérleteznie kell ahhoz, hogy olyan alkoholmentes bort tudjon kínálni, aminek van élvezeti értéke. Azt a középutat kell megtalálnunk, hogy úgy lépünk be a piacra, hogy nem égetjük fel a hagyományainkat. Az alkoholcsökkentett és alkoholmentesített borokat a klasszikus választék melletti kiegészítő termékként kezeljük. Ezt is kizárólag akkor, ha megfelelnek a minőségi elvárásoknak. Összességében rettenetesen szomorú lennék, ha egy történelmi borvidéken nem a tradicionális borokon maradna a fókusz” – foglalta össze Laposa Bence.

„A másik világtrend, a natúrborok felé nem szeretnének elmozdulni.” Hiába tartják nagyon progresszívnek magukat, nem akarnak

mindent elkészíteni. Kisebb területtel rendelkező borászatnak jóval nagyobb a játéktere, mind a bio-, mind a natúrborok tekintetében.



„Folyamatosan bővítjük a választékot, a dizájnt, a kommunikációt. Nagy hangsúlyt fektetünk a webshopra, a vendéglátásra, rengeteg saját rendezvényünk van, és összeállt a működési modellünk, amire kifejezetten büszkék vagyunk. Végre eljutottunk egy érett állapotba, amikor nem a létünkért küzdünk és nem a nagyberuházásokat menedzseljük, hanem a napi feladatokra és a minőségi munkára tudunk koncentrálni. Vágyom rá, hogy elmerüljünk a részletekben, és a szakmaiságra tudjunk koncentrálni. Magas technológiai színvonalú az üzem, a laborháttértől a teljes gépesítettségig, tehát most már fókuszálhatunk a finomhangolásra. Én ebben ugyanúgy látom a kihívásokat, és fontosnak tartom, hogy egy cég át tudjon lépni ebbe a fázisba. A borász szakmában az idáig való eljutás egy különösen nehéz mérföldkő átlépésével jár.”



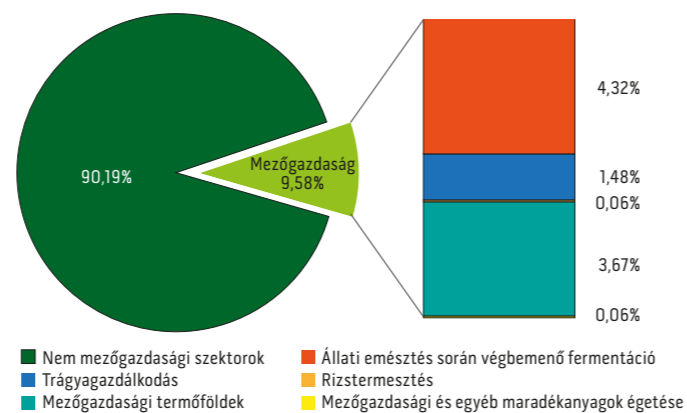


SZERZŐ: DR. KOVÁCS BARNABÁS

A BOR FENNTARTHATÓSÁGI VONATKOZÁSAI – I. MIBŐL ÁLL ÖSSZE A PINCÉSZETEK ÖKOLÓGIAI LÁBNYOMA?

Az elmúlt hónapokban számos európai nagyváros utcája a gazdák tiltakozó traktoros felvonulásaitól, figyelemfelkeltő demonstrációitól volt hangos. Ezekkel az európai döntéshozók figyelmét szeretnék felhívni arra, hogy a kontinens stratégiaileg legfontosabb erőforrását, jelesül az élelmiszert, ők termelik meg és mégis teherbíróképességükön felül érzik terhelve magukat a közösség által kivetett adók, (ami az üzemanyagárak növekedéséhez vezet) és korlátozások (pl. alkalmazható növényvédőszer hatóanyagok számának csökkentése) miatt.

→ 1. ÁBRA: A MEZŐGAZDASÁG HOZZÁJÁRULÁSA A TELJES ÜHG (ÜVEGHÁZHATÁSÚ GÁZ) KIBOCSÁTÁSHOZ (%), EU-28, 2015



Megjegyzés: A teljes üvegházhatású gáz (ÜHG) kibocsátás nem tartalmazza a LULUCF CO₂ kibocsátást és megkötést.

Forrás: Európai Környezetvédelmi Ügynökség

a másik oldalról viszont ugyancsak méltányolható érvek sorakoznak fel e döntések mögött. A mezőgazdaság az Európai Unió belüli ügy, hogy a közös költségvetés kb. 40 százalékát kapja meg támogatásként, a széndioxid-kibocsátás kb. 10 százalékaért felel jelentős csökkenési trend nélkül. Globális szinten az itteni gazdák a legfejlettebb technológiai megoldások segítségével dolgoznak és a nagy arányban tanult agrárszakemberek irányítása mellett is olyan mértékben romlik az európai mezőgazdaság által érintett ökoszisztémák állapota (pl. [beporzó] rovarok számának és diverzitásának csökkenése) és szolgáltató képessége, hogy a cselekvési kényszer nem lehet kérdés.

Politikailag ez nehezen áthidalható problémának tűnik. Amennyiben rendelkezésre is állnának források a gazdák anyagi terheinek csökkentésére, nem valószínű, hogy ez esetben gyógyírt jelenthet, hosszútávon egészen biztosan nem. A klímaváltozást az azt fokozott, mondhatni az életösztönükből táplálkozó figyelemmel kezelő új, most szavazóvá és döntéshozóvá váló generációk már más megközelítésből fogják értékelni, majd kezelni, mint az az elmúlt évtizedekben volt jellemző. A mezőgazdasági ágazat szereplőinek (gazdálkodók, feldolgozóipari szereplők, kutatók, szakpolitikusok) ez alapján sokszorozott erővel és sebességgel szükséges keresni azt a hatékony erőforrás-felhasználást és -termelést, majd pazarlás nélküli fogyasztást biztosító rendszert, ami az európai polgárok számára elfogadható és támogatható. Valamint globális szinten is hozzájárul a klímaváltozás hatásainak mérsékléséhez, orvoslásához.

Hol lesz ebben az újonnan felépülő rendszerben a bornak és az azt előállító ágazatnak a helye?

A bor Európa kultúrájának elvitathatatlan részét alkotja, nem csak gasztronómiai, de a kereszténység révén a szakrális térben is. Ez utóbbinak köszönhetően a világ számos pontjának kultúrájába beleépült a bor. Érdemes a borászat szerepét vizsgálva idáig visszanyúlni, mivel napjainkra a bor már többnyire csak egy, az alkoholos italok választékából az itallapokon vagy polcokon. Amennyiben azonban az emberiség ismert történelmét nézzük, ez az ital nem csupán egy alkoholos nedű, hanem termelési és fogyasztási kultúrája az itt élők széles értelemben vett kultúrájának részévé is vált. Várható akkor, hogy amikor a fenti dilemmákra keresik a választ a jelenlegi és a jövőbeli döntéshozók, akkor elnézőbben kezelik majd ezt az ágazatot a megszorítások során? Amikor az alapvető élelmiszerekkel kerül összevetésre a szőlőtermesztés víz-, talajmunka- és peszticidigénye, akkor kis esély mutatkozik erre. Fontos tehát, hogy az ágazat maga kezdje meg a számvetést, mint ahogy az egy jó háztartásban, – ami az *ökosz* kifejezés eredeti görög jelentése – történik, amiben valamiért spórolni kell. A bolygó minden pontján hat a klímaváltozás, ésszerűsíteni azonban ott lehet, ahol eddig túl sok forrást használtak fel. Európa, annak mezőgazdasága és azon belül pedig a bor előállítását biztosító szektor több szempontból ilyennek számít napjainkban. Talán nem is jár vállalhatatlannak tűnő kompromisszumokkal a változtatás, amely egy környezetileg és idővel mindenképp gazdaságilag is fenntarthatóbb irányba mutat.

Miből áll a bortermelés ökológiai lábnyoma?

Szőlőtermesztés

A szőlőültetvények amennyiben kis intenzitású, extenzív talajműveléssel és tápanyagutánpótlással kezelik azokat, ugyan jelentős mértékű széndioxid megkötésére képesek (akár kb. 1400 kg/ha/év), azonban az ültetvények kis százaléka jellemezhető jelenleg így az Európai Unióban. A traktoros műveletek száma és a peszticidfelhasználás elsősorban olyan ültetvényekben kisebb mértékű, melyek szerves anyagban rendkívül szegény talajokon (pl. földtörténeti értelemben „frissen” keletkezett vulkanikus talajokon, köves-sziklás váztalajokon) helyezkednek el, illetve a klimatikus adottságok csökkentik a gombás fertőződések esélyét, vagy a domborzati adottságok miatt nem gépesíthetőek. Az így jellemezhető ültetvényeken azonban a kiszámíthatóbb vízgazdálkodás érdekében nem ritka az öntözés (vagy a lehetőségének a felmerülése), ez pedig újabb fenntarthatósági kérdéseket vet fel.



Forrás: Nistor et al. (2018): N₂O, CO₂ Production, and C Sequestration in Vineyards: a Review. *Water, Air, & Soil Pollution*. 229.

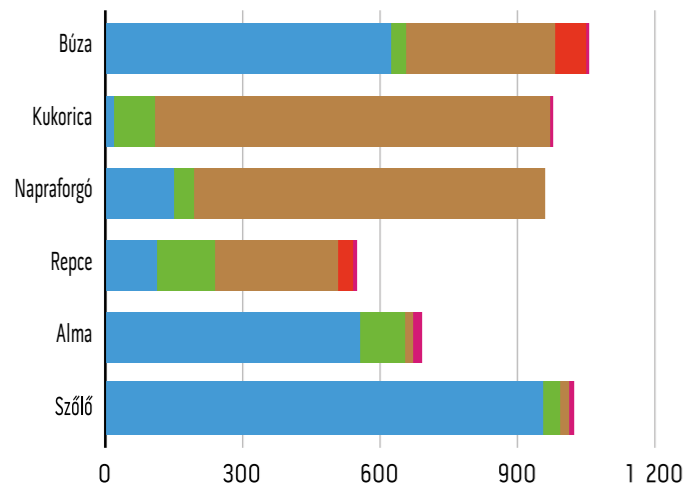
→ 2. ÁBRA: SZŐLŐÜLTETVÉNYEK TALAJA ÉS A SZÉNKÖRFORGÁS

Egy európai polgárban abban az időszakban, amikor a felszín alatti édesvízkészletek korlátozottsága mind gyakrabban kap politikai figyelmet, ellentmondásos érzéseket kelthet, hogy a gabonafélékkel szemben több méterre is lejutni képes gyökérzetű szőlőket öntözik a gazdálkodók, miközben túltermelésének köszönhetően is támogatni szükséges az ágazatot (pl. zöldsüret, lepárlás). Egyetlen palack bor előállításához a legóvatosabb becslések szerint is több száz, míg az öntözött szőlőültetvényekkel és hosszú szállítási láncokkal is számoló modellek alapján akár több mint kétezer liter édesvizet használnak a bortermelő.

Emellett itthoni példát véve ugyancsak szembeötlő, hogy a szőlőültetvényekre fordított növényvédőszer összmenyisége, a hazánkban termesztett növénykultúrák közül csak azért a második, mert a legnagyobb felületen termesztett búza megelőzi. A szőlőtermő területek 2023-ra már azonban mindössze a növényvédelemmel érintett területek 1,2%-át teszik ki!

Az ágazat tehát felülreprezentált az erőforrások felhasználásának tekintetében és ez részben érthető is, mivel a monokultúrában való termelés során a szőlőt rengeteg kórokozó és kártevő károsítja, illetve rengeteg munkát jelent egy kuszónövényt különböző ültetvényrendszerekben nevelni és tartani. A kérdés az, hogy részben fenntarthatósági okokból, részben a fogyasztói tudatosság mind érzékelhetőbb növekedése által kiváltott igényből fakadóan, hogyan lehet jelentős mértékben változtatni ezen a kedvezőtlen állapotban.

→ 3. ÁBRA: A MAGYARORSZÁGON FELHASZNÁLT NÖVÉNYVÉDŐSZER ÉVES MENNYISÉGE NÖVÉNYKULTÚRÁNKÉNT (TONNA), 2019



Forrás: KSH

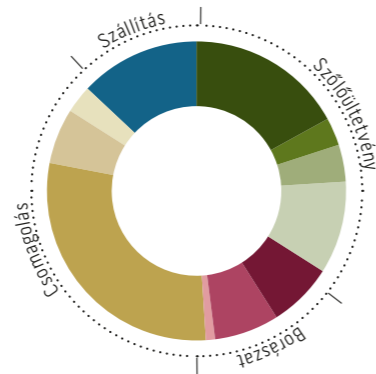
- Gomba- és baktériumölő szerek
- Rovar- és atkaölő szerek
- Gyom- és mohaitró szerek
- Csigaölő szerek
- Növekedést gátló szerek
- Egyéb szerek

Mi jelentheti a megoldást? Újabb, még hatékonyabb gépek, peszticidek, eszközök alkalmazása az ennek megfelelően jobban gépesíthető monokultúráként jellemezhető ültetvényekben, amit az „újvilági” bortermeléssel való ársverseny az alacsony vámszintek mellett indokolhat? Avagy extenzív művelés helyi közösségek munkaerejének (a kohéziós, vidékfejlesztési források a vidék népességmegtartó erejét hivatottak elsősorban javítani ugyancsak közösségi forrásokból) a jóval jelentősebb anyagi megbecsülésével és tudásának bevonásával jelentheti a megoldást? Melyik tudja megtermelni a szükségesnek tartott mennyiséget a megfelelő minőségben és fenntarthatósági igények mentén, illetve melyik kapjon és milyen arányban támogatást a közös EU-s vagy nemzeti költségvetésből? Választani vagy párhuzamosságot kialakítani lenne érdemes inkább? E kérdések pedig még csak a szőlőtermesztési vonatkozását érintik a borellátásnak, melynél már egészen jelentős különbségek vannak jelenleg is a támogatások eloszlásában annak függvényében, hogy a gazdálkodó milyen környezeti fenntarthatósághoz köthető vállalásokat tesz. Az ökológiai gazdálkodásban művelt szőlőültetvények aránya globálisan valamivel több mint 6 százalék, ezek 80%-a található az EU-ban. Ezen gazdaságok és területük folyamatosan nő, azonban a fenti problémák orvoslásához nem elég jelentős mértékben, illetve sebességgel. További kérdéseket vet fel, hogy a jelenlegi szabályozás ezen gazdálkodási forma esetében sem kellő mértékben korlátozó a nagy széndioxid-kibocsátású műveletekkel kapcsolatban (pl. talajbolygatással járó műveletek száma, szükségessége), a peszticid használat visszaszorításában azonban jelentős előrelépést jelent (herbicidek totális, inszekticidek jelentős arányú tilalma).

Borászat

A borászatban jelenleg elsősorban a rendelkezésre álló technológia (pl. hűtéstechnika, épületszigetelés), tudás (passzív rendszerek használata az energiaigényes alternatívák helyett pl. a koncentrált alapanyag-előállítás során) és a helyi adottságok (ökológiai, szövetkezeti és marketing [pl. *Corpinat*]) határozzák meg azt, hogy mennyire tud fenntarthatóan működni egy pincészet. Célzott támogatás (indirekt támogatásként foghatóak fel az energiahatékonyságot növelő

→ 4. ÁBRA: A KIBOCSÁTÁS ELOSZTLÁSA A BORELLÁTÁS SORÁN, 2011



¹ Üvegházhatású gázkibocsátással kapcsolatos lábnyom, amely a természetes bio-geokémiai folyamatok eredménye, és amelyet a helyi éghajlat, a talajviszonyok és a gazdálkodási gyakorlatok, például a nitrogén műtrágyák alkalmazása befolyásol.

² A szőlőültetvényen felhasznált anyagok, például műtrágyák és növényvédőszer gyártásával és szállításával kapcsolatos lábnyom.

³ A szőlőnek a szőlőültetvénytől a borászatig történő szállításával, a nyersanyag-előállítással, a hűtőközeg-vesztéssel és a gyártási hulladékkal kapcsolatos lábnyom.

⁴ A bor csomagolásához használt anyagok gyártásával és szállításával kapcsolatos lábnyom.

⁵ Az alumíniumfóliával történő paraferadugó lezárásához és a csomagolás gyártásakor keletkező hulladék kezeléséhez kapcsolódó lábnyom.

⁶ A tehergépkocsikhoz és vonatokhoz történő üzemanyag-előállítással és -elviteléssel kapcsolatos lábnyom az iparágra jellemző távolságok alapján, amikor az Egyesült Államokban a kisterjesztési létesítményekbe szállítanak.

Szőlőültetvény

- Biogeokémiai kibocsátások¹
- Üzemanyag-előállítás és -felhasználás
- Villamosenergia-fogyasztás
- Nyersanyag-előállítás²

Borászat

- Üzemanyag-előállítás és -felhasználás
- Villamosenergia-fogyasztás
- Egyéb borászati tevékenység³

Csomagolás⁴

- Üvegpalack
- Hullámkarton doboz
- Egyéb csomagolás⁵

Szállítás

- Palackozott bor szállítása⁶

Forrás: California Wine Institute

beruházási támogatások) vagy erős felmérő- és ösztönzőrendszer a szőlőtermesztéssel összevetve nem áll rendelkezésre az EU-ban. A borászatok azonban csak részben „termelik meg” maguk az egy palackra eső széndioxidlábnyomot a tevékenységük során. A legjelentősebb hozzájárulást olyan faktorok adják, amik a tárolhatóságot, a szállíthatóságot, a hagyománytisztelést és nem utolsósorban marketingcélokat szolgálnak (elsősorban pl. üvegpalack-csomagolás). A közeljövőben a legjelentősebb elmozdulás is e területen várható annak köszönhetően, hogy a végfogyasztó felé a felületen lehet a leghatékonyabban kommunikálni a fenntarthatósági törekvéseket. Erre különböző logók használatával már meg is indult a törekvés, számos alternatíva közül választhatnak a pincészetek. Fennáll azonban a veszélye annak, hogy az úgynevezett „zöldre mosdatás” (green washing) jelensége olyan széleskörben elterjedt és gyakorolt lesz a vállalatoknál, hogy erős ellenőrzés nélkül a fogyasztók nem fognak hinni a megbízhatóságukban.

A természetes erjesztett szőlőlé képéhez legközelebb pozicionált termék alulról, termelői kezdeményezésre alakult ki, eredetileg Franciaországban. A *natúr bor* mint kategória (*vin méthode nature*) mára globális szinten vált keresetté, trendivé. Az így készült borok amennyiben az alkalmazott eszközpark (edények, palackok) megválasztásánál gondosan járnak el, a rendkívül korlátozottan alkalmazható borászati módszereknek és segédanyagoknak köszönhetően kifejezetten kis kibocsátással, erőforrás-igénnyel készíthetők el. Nem lehet azonban megfedkezni a borász társadalom által széleskörben hangsúlyozott hátrányokról sem, az így készült borok esetében a tárolás, szállíthatóság terén mindenképpen kompromisszumokat kell kötni. Így a mára már ilyen tekintetben kényelemhez szokott fogyasztók közül csak az erre hajlandók számára jelenthet majd előreláthatólag kizárólagos alternatívát. Az ágazat várhatóan többféle megoldás párhuzamos alkalmazása révén tudja az adott borkategóriába („csúcstől” a „folyóbor” kategóriáig) eső tételeket fenntarthatóbban elkészíteni környezeti és gazdasági nézőpontból is. A bortermelés és fogyasztásának fenntarthatósági kérdésköre a fenti rövid összefoglaló alapján is érezhető komplexitást mutat, melynek további körbejárását részterületekre fókuszáló folytatással tervezi bemutatni a szerző.



a borok világában az ásványosság kifejezést lényegében három dologra használják, és segít a koncepció megértésében, ha egységben gondolkodunk ezekről. Először is a szó a tényleges geológiai ásványokra utal, amelyek a földben lévő kőzeteket alkotják: például egy darab kvarc vagy egy vulkanikus alapközet. A másodlagos ásványosság jelentése utalhat a tápanyagásványokra is, például a káliumra, amelyet a szőlő a gyökereivel vesz fel és használ az anyagcsere-folyamatokban. Végül, de nem utolsósorban az ásványosság szó önmagában is isleíró kifejezést takar. Amikor azt olvassuk, hogy egy Vouvray bor „tele van sós ásványi anyagokkal, szilvával és mézzel”, mentális képet kapunk a borról, és megértjük, hogy a szilva és a méz csak metaforikus összetevők – az ásványi anyagokkal együtt. Alex Maltman – geológus és a wales-i Aberystwyth Egyetem földtudományok professzor emeritusa – 2018-ban megjelent *Szőlőültetvények, sziklák és talajok* című könyvében a következőket írja: kezdetben a gyökerek csak vizet isznak. Ahhoz, hogy a növény bármilyen anyagot a talajból a gyökereihez juttasson, az anyagnak vízben kell oldódnia. Ez azt jelenti, hogy ami a gyökerekbe kerül, az nem pala vagy csillám; ha ezekből a kőzetekből származik, akkor előbb elemi ionokká, például káliummá vagy kalciummá redukálódott. Ezek az elemek a kőzetek és az élőlények egyszerű nyersanyagai, tehát a növény tápanyagként használja őket, de nem rendelkeznek a kőzetásványok „jellegével”. Bár a kőzetet alkotó elemek között vannak olyanok, amelyekből a szőlőtőkék tápanyagot is nyernek, a kőzetben ezek az elemek szorosan kötődnek az anyag kristályos szerkezetéhez. A szőlő által felvett ásványi tápanyagok túlnyomó többsége humuszból, a lebomlott biológiai anyagból származik, amely a szőlőültetvények talajának körülbelül 4 százalékát alkotja. A termelők ezt kiegészítik hozzáadott műtrágyával, amely ugyanezen tápanyagokból áll. A szőlőbe kerülő ásványi tápanyagok különleges egyensúlyát elsősorban a növény igényei határozzák meg, nem pedig a talaj tartalma. Egyszerűen fogalmazva, a növények csak azt veszik fel, amire szükségük van, mégpedig nagyon szelektíven. „Ahogy a víz belép a szőlő gyökerei közé,” – írja Maltman – „kémiai gradiensek, anyagcsere-mechanizmusok és biológiai »szűrők« sorozatával találkozik, amelyek kiválasztják, hogy az oldott ionok közül melyek azok, amelyek átjuthatnak és bekerülhetnek a szőlő rendszerébe. Végül soron a borba kerülő ásványi anyagoknak nem sok íze van.”

Mit éreznek az emberek mégis, amikor a bort ásványos jegyekkel írják le? Ez egy illat, egy íz, az illat és az íz kombinációja. Az ízérzékelés jellemzőinek, a savszerkezetnek és az aromáknak a kombinációja. A kifejezés „elégké kétértelmű, a szájpaddal egyszerűen hosszabb korty mellett bizonyos aromatiság zsátság, feszesség érzékelhető.” A mechanizmus oka nem tisztázott, de

MIT IS JELENT AZ ÁSVÁNYOSSÁG A BORBAN?

SZERZŐ: SZIKSZ VERONIKA
A CIKKET AZ ENARTIS KFT. TÁMOGATJA

enartis

Inspiring innovation.

tény, hogy ezt a redukzív jelleget „a talajjellemzők erőteljes kifejeződésével” hozzák összefüggésbe. Az ásványos jegyek a redukzív stílusú borokra jellemző kén-dioxiddal, valamint néhány más kénvegyülettel együtt fordulnak elő. „Úgy gondolom, hogy ezek a kén-tartalmú, vagy redukzív vegyületek egyfajta kis gátak a bor izáramában” – mondja Randall Grahm, a Bonny Doon borászat alapítója, – „lelassítják [az ízek] áramlását, de végső soron hozzájárulnak a komplexitás és a borharmónia kialakításához.” Az ásványossággal (mineralitással) összefüggő vegyületek közül a metantiol (MeSH) a borostyánkősav és az etil észterek mennyisége kimutathatóan nagyobb azokban a borokban, melyeket érzékszervi tesztekben ásványi karakterekkel jellemeztek. Magasabb szárazanyagtartalmú mustok 20 °C alatti hőmérsékleten való erjesztésével, mérsékelt kén-dioxid hozzáadásával növelhető a borok borostyánkősavtartalma. A célzott nitrogénpótlás (legalább 300 mg/l YAN-ra), valamint az erjedés közbeni levegőztetés (2 mg/L kezdeti fázisban) szintén ezt a célt szolgálják.

Még mindig használható fogalom-e a mineralitás?

„A borok világán kívül általában teljesen elfogadott, hogy a dolgokat metaforikus vagy idiomatikus módon írjuk le” – mondja Sally Easton Master of Wine. „Akkor miért ne tehetnénk így a bor esetében is? Olyan íze van a bornak, mint a köveknek, palának, puskapornak, krétának, jódnak – vagy bármi másnak? Tudjuk, hogy bár a talaj rendkívül fontos a bor szempontjából, nem ezen konkrét ásványi anyagok ízt költsöljük, a földből nem veszünk fel szó szerint izelhető ásványi anyagokat, de a leírásokban asszociálhatunk a képekre.” Azt hiszem, a legtöbb ember, aki bort kóstol, és egy ízt vagy textúrát „ásványossággént azonosít, költői értelemben beszél.” Tegyük mi is így! (X)





SZERZŐ: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA, FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA

A SAVTARTALOM EMELÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI

Az egyre melegebb évszakok közvetlen, kézzelfogható hatása, hogy a borok alacsonyabb savtartalommal rendelkeznek, ami szükségszerűen magasabb pH-értékeket eredményez. Az egyensúly eltolódása, felborulása számos következménnyel jár együtt: a nyilvánvaló ízzeretési változások mellett hatása van például a kénessav disszociációjára (a savtartalom csökkenésekor nagyobb mennyiségű borkén adagolása szükséges ugyanazon védőhatás biztosításához), vagy éppen a színanyagok érzékszervi tulajdonságaira (a színárnyalatra és színmélységre) is.

a z emelkedő pH-érték veszélyei

A kellenél magasabb pH-érték mind kémiai, mind mikrobiológiai szempontból instabillá teszi a bort. (Aligha határozható meg konkrét határérték e sóképződés kérdésében, de egy 3,5–3,6 feletti pH-értékkel rendelkező bortétel már valószínűleg figyelmet érdemel.) Megnöhet például a nemkívánatos anyagcseretermékek (illő szerves savak stb.) mennyisége, és egyben megnyílnak az út a tejsavbaktériumok által okozott rendellenes elváltozások, borbetegségek (nemkívánatos almasavbomlás, egéríz kialakulása, tejsavas erjedés stb.) előtt is.

Ha a vegetációs idő átlaghőmérséklete magasabb, akkor eleve csökken a szőlőbogyóban kialakuló antocianin tartalom, a savhiány miatt felfelé tolódó pH-érték pedig a színanyagok egyensúlyi viszonyaira is hatással van. A vörösszínű pigmentek egyrészt elszíntelenednek, másrészt könnyebben is kondenzálódnak, polimerizálódnak, végül kicsapódnak.

A bor kellő savtartalma, ezzel együtt pH-értéke a friss ízzeretést is biztosítja. Segíti a savas és összehúzó érzet érzékelését, valamint az íz- és illatanyagok megőrzését is.

A savhiányos borok kezelése tehát megfelelő körülmények között igényel, ezért a bor pH-jának csökkentése fontos eleme a borharmónia kialakításának. Ez többféle módszerrel is lehetséges: a legjelentősebb ezek közül a savemelés, azaz valamely szerves sav közvetlen adagolása, de léteznek

fizikai megoldások is, illetve mikrobiológiai úton is lehetséges egy-egy bor pH-jának csökkentése.

Szerves savak adagolása

Savemelésre a hatályos jogszabályok szerint L-borkósav és káliumsója, DL- és L-almasav, valamint tejsav használható az Európai Unió tagállamaiban. Az élelmiszeriparban általánosan használt – és az erjedés során egyébként is keletkező – gyümölcsös ízvilágú fumársav szintén hozzájárul a borok savasságához, használata azonban csak mikrobiológiai stabilizálás céljából engedélyezett a szőlőből készült termékekben. A javasolt maximum 0,6 g/l-es adagolásban hatékony védelmet nyújt a tejsavbaktériumok tevékenysége ellen, azaz akár a biológiai almasavbomlást is megakadályozza. Néhány jelentős bortermelő országban, például az Egyesült Államokban, Kanadában vagy Chilében közvetlenül savemelés céljából is használható maximum 3 g/l-es mennyiségben.

A borkósav adagolása a legkézenfekvőbb megoldás savhiány esetén, mivel ez a szőlő és a bor legjellemzőbb és egyben legerősebb szerves sava. Azonban kristályos kiválásokat okozhat, amikor a bor kálium- vagy kalciumtartalmával reagálva csapadékot alkot. Érzékszervi szempontból kesernyős, fanyar és húzósan savanyú ízt ad a bornak, ami inkább kellemetlen megítélésű, főleg, ha jelenléte más szerves savakkal szemben hangsúlyossá válik.

Az almasav a természet legerősebb gyümölcsös sava, mely éretlen almára emlékeztető ízével savanykás és frissítő izhatást kölcsönöz a bornak. A szőlőbogyóban kimutatható mennyisége a zsendülés környékén a legmagasabb, majd az érés során folyamatosan csökken a növény légzése következtében, az érett termében végül valamivel alacsonyabb koncentrációban van jelen, mint a borkósav. Az erjedés végeztével (vagy akár közben is) a tejsavbaktériumok tejsavvá alakíthatják, aminek következtében a bor pH-értéke emelkedik. A szőlőben természetes módon előforduló almasav L-konformációjú, melyet mind az élesztőgombák, mind a tejsavbaktériumok képesek hasznosítani. A jogszabály szerint szintén engedélyezett racém forma (DL-almasav) pedig egyforma arányban tartalmazza a két konformációt, azonban a D-almasav a tejsavbaktériumok számára nem hozzáférhető, így az almasavbomlást érintetlenül átvészelve segít a bor pH-értékét alacsony tartományban tartani.

A tejsav tehát jellemzően az almasavbomlás termékeként jelenik meg a borban, ugyanakkor a savharmónia kialakításának érdekében közvetlenül is adagolható musthoz, borhoz. Előnye, hogy akár közvetlenül a palackozás előtt is elvégezhető a savemelés, hiszen a tejsav a borban nem képes sókat képezni (azaz a csapadék-kialakulás esélye minimális), miközben kellemesen édeskés ízzeretést és lekerekedett, sima savérzetet biztosít. Viszont – mivel a borkósavnál és az almasavnál is gyengébb sav – nagyobb mennyiségben szükséges használni ugyanazon pH-érték-csökkenés elérésének érdekében. A főleg citrusfélékben, de sok más gyümölcsben is előforduló citromsavat szívesen használják az élelmiszeriparban természetes antimikrobás hatása miatt, illetve élelmiszerek és italok savas ízzeretének biztosítására. A borkósav és az almasav mellett a must harmadik legjelentősebb szerves sava a borokban természetes módon 0,1–0,7 g/l mennyiségben jelen lévő citromsav. A hatályos jogszabályok szerint fémmegkötő képessége miatt adagolható borászati termékekhez, így nyújtva védelmet egyes fémes törések kialakulása ellen. Mennyisége a forgalomba hozatalkor nem lépheti át az 1 g/l-es koncentrációt, melybe a bor természetes citromsavtartalma is értelemszerűen beleszámít. A tejsavbaktériumok viszont képesek hasznosítani: ez nem túl előnyös, hiszen ecetsavat és – egyfajta vajjas, sajtos ízkaraktert kölcsönöz – diacetilt képeznek belőle.

A pH-érték csökkentése fizikai módszerekkel

A borok szervessav-tartalmának közvetlen kiigazítása elterjedt, viszont nehezen kontrollálható módszer, bizonyos savak pedig akár még hátrányos tulajdonságokkal is rendelkeznek, mint a borkőképzés, az almasavbomlás kockázata, vagy éppen a fumársav nehézkes oldhatósága. A fizikai eljárások alternatívát jelenthetnek e nehézségek elkerülésére.

Az egyik ilyen lehetőség kationcserélő gyanták alkalmazása a pH-érték csökkentésének céljából. Az egyetlen jelenleg engedélyezett módszer a kálium-tartarát kationját, azaz a káliumot hidrogén-kationra cseréli a borban. Ennek során nem csupán a hidrogénion-koncentráció nő (azaz csökken a pH-érték), hanem egyúttal a borkőkiválásban nagy szerepet játszó káliumionok eltávolítása is megtörténik, így stabilizálva a bort a kristályos kiválás ellen. Mellékhatásként azonban a polifenolok (köztük az antocianinok) is könnyedén megkötődnek az ioncserélő gyantán, a vörösborkor színvesztését okozva.

Az elektrodialízis végeredménye hasonló az ioncserélő gyantákéhoz, viszont ebben az esetben a kationok (kálium és hidrogén) és anionok (tartarát és hidroxil) cseréje elektromos potenciál hatására történik ion szelektív félig átteresztő membránokon keresztül. A módszer gyakorlatilag testreszabható: a pH-érték precízen változtatható mindkét irányban, tehát nem csak savhiány korrigálására használható, hanem akár savtompítás céljából is.

A savemelés mikrobiológiai lehetőségei

A pH-érték csökkentésének mikrobiológiai megközelítésében bizonyos Saccharomyces cerevisiae-törzsek és néhány vadélesztő lehet segítségünkre.

A melegebb termőterületeken szelektált *Sacch. cerevisiae*-törzsek például ügyesen szabályozzák az almasav mennyiségét az erjedés során, sőt akár még termelni is képesek, még ha csak maximum 1 g/l mennyiségben is. Az almasavképződést más tényezők is elősegíthetik, például az alacsony erjedési hőmérséklet, a magas pH-érték és az alacsony cukortartalom. Nagyobb mennyiségű piroszőlősav és fumársav jelenléte is hozzájárulhat az erjedés végén jelentkező magasabb almasavtartalomhoz. (A *Sacch. paradoxus* és a *Sacch. pombe* fajok pedig éppen hogy az almasav hasznosításában jeleskednek, jelentősen csökkentve annak mennyiségét a fermentáció végére.) Az erjedés során minden esetben keletkező egyéb szerves savak – piroszőlősav, borostyánkósav, fumársav, α -ketoglutarát stb. – szintén emelhetik a bor végső savtartalmát.

A *Lachancea (Kluyveromyces) thermotolerans* vadélesztő akár néhány grammnyi tejsavat is képes termelni. A pH-érték csökkentése mellett emeli a borok frissességét, kellemes zamatot biztosít, és adott körülmények között ecetsavképzése is gyengébb, mint a *Sacch. cerevisiae*-nek. Hátránya viszont, hogy érzékeny a kénessavra (max. 20 mg/l szabad kénessavat tolerál), illetve erjesztési potenciálja is igencsak korlátozott (max. 9-10 V/V%), így elsősorban kevert kultúras erjesztésekben számíthatunk rá. A korábban *Starmerella bacillarisként* ismert *Candida zemplinina* anaerob körülmények között jelentősebb mennyiségű piroszőlősavat, -ketoglutarát- és borostyánkósavat termel, illósvavképzése azonban minimális. Kevert kultúras fermentációkban alacsony alkoholtartalmú és előnyös savösszetételű borok készítésében játszhat szerepet.

Bár genetikailag módosított mikroorganizmusokkal csak a képzelet szabhatna határt a különféle anyagcseretermékek tetszés szerinti képződésének, ezek alkalmazása a világ számos országában még kísérleti céllal sem engedélyezett.

A cikk Claire Payan, Anne-Laure Gancel, Michael Jourdes, Monika Christmann, Pierre-Louis Teissedre: Wine Acidification Methods: A Review. *OENO One*, Vol. 57(3), 2023. (doi.org/10.20870/oeno-one.2023.57.3.7476) című publikációjának szerkesztett fordítása.





SZERZŐ: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

A VULKANIKUS BOROK AKTUÁLIS SZAKIRODALMA

A lapszám tematikájához igazodva a vulkanikus borokról közreadott friss publikációkból mazsoláztunk. Nem csak a kimondottan vulkanikus – azaz vulkáni talajon termő – borokról hoztunk híreket, hiszen számos publikáció születik a vulkáni tevékenység szőlőtermesztésre gyakorolt közvetlen – és kontinenseken átívelő – hatásáról is.

Vulkánkitörések régen és ma

Ugyan a vulkáni működés és a bortermelés közös történelme manapság inkább csak a borokban szunnyadó tüzeességben érhető tetten, régebben sokkal látványosabb kulisszák között élték meg az akkori idők gazdái az összefüggéseket és kölcsönhatásokat. Immár vitán felül áll, hogy 1816-ban a Tambora előző évi kitörése miatt gyakorlatilag elmaradt a nyár még Európa területén is, de globálisan is hatalmas termés kiesést, és ezzel együtt katasztrofális gazdasági károkat és éhínséget okozott. Ugyanakkor még ezt megelőzően, a 17. században is történtek – ha nem is ekkora, de azért – jelentős vulkánkitörések, melyek a mezőgazdaságra – mind az állattartásra, mind pedig a növénytermesztésre – közvetlen hatást gyakoroltak. (Bartlome, N.: *Wine, vacherin and volcanoes: impacts of the 17th century large volcanic eruptions*. EMS Annual Meeting 2023, Bratislava, Slovakia, 4–8 Sep 2023, EMS2023-575, <https://doi.org/10.5194/ems2023-575>, 2023.)

A szőlőtermesztés – ezt már sokszor leírtuk – az egyik leginkább klímaérzékeny művelési ág. Gazdasági jelentőségének köszönhetően a történelem minden korszakában jól dokumentált tevékenységnek tekinthető, így évszázadokra visszamenőleg állnak rendelkezésre különféle adatok szüreti időpontokról és egyéb feljegyzésekről. Ezeket a szintén elérhető időjárás adatokkal párhuzamba állítva megfigyelhető az extrém hűvös vagy csapadékos évszakok termés kiesést okozó hatása, illetve a közvetlen összefüggés egy-egy vulkánkitörés és az azt követő évszakban elmaradó – de legalábbis gyengébb eredménnyel záruló – szüret között. (Charpentier Ljungqvist, F., Christiansen, B., Schneider, L., and Thejll, P.: *Strong volcanic*

and climatic shocks on early modern wine production. EGU General Assembly 2023, Vienna, Austria, 24–28 Apr 2023, EGU23-2148, <https://doi.org/10.5194/egus2023-2148>.)

A természeti és mezőgazdasági szempontból is jelentős Etna vidéke változatos állat- és növényvilág otthonául szolgál, egyben gazdag kulturális és mezőgazdasági hagyományokra tekint vissza. A GIS (Geographic Information System) segítségével ezek az értékek számszerűsíthetőek is, ami könnyebben értelmezhetővé teszi az Etna által biztosított előnyöket. A vulkáni tájkép elmúlt években megfigyelhető változásai elősegítették a vidék piaci integrációját. A földfelszín dinamikájának részletes ismerete kulcsfontosságú lehet számos szempontból az erőforrás-gazdálkodástól a kormányzati szolgáltatásokig. (Gianni Petino & Donatella Privitera: *Uncovering the local foodscapes. Exploring the Etna volcano case study, Italy*. AIMS Geosciences, 9(2): 392–408. DOI: 10.3934/geosci.2023021)

A vulkanikus borok egyedisége

Visszaevezve tulajdonképpen tematikánk vizeire, kijelenthetjük, hogy az eredetvizsgálat és -védelem kérdései a vulkanikus borok esetében igazán kitüntetett figyelmet érdemelnek. Már e rovat hasábjain is számos olyan szakkikket mutattunk be, melyek témája a származás azonosíthatóságának vizsgálata. E problematika egyik klasszikus megoldási iránya a borok fémion- vagy nyomelemtartalmának elemzése, mely a termőterület (talaj) összetételére engedhet következtetni. Bár a meghatározási és elemzési módszerek egyre kifinomultabbak, moldáv kutatók most éppen arra mutatnak rá tanulmányukban, hogy a bentonittal történő derítés uniformizálja

a borok elemtartalmát. Az agyagásványból ugyanis ritkaföldfémek és mikroelemek kerülhetnek a borba, melyek így már nem csupán a szőlő, hanem az amúgy széleskörűen alkalmazott ásványi derítőszerek eredetére utalnak. (Temerdashev, Z.; Bolshov, M.; Abakumov, A.; Khalafyan, A.; Kaunova, A.; Vasilyev, A.; Sheludko, O.; Ramazanov, A.: *Can Rare Earth Elements Be Considered as Markers of the Varietal and Geographical Origin of Wines?* Molecules 2023, 28, 4319. <https://doi.org/10.3390/molecules281143197>)

A ⁸⁷Sr és ⁸⁶Sr stroncium-izotópok borokban kimutatható aránya a termőterület talajösszetételére utal. Ezt az összefüggést már számos esetben vizsgálták, a különböző kutatások összegzése pedig egy friss tanulmányban jelent meg. Bár az összefoglaló rámutat a módszer korlátaira, biztató eredményeket kaphatunk, ha a geológiai és talajtani jellemzőkkel együttesen értékeljük az adatokat. Ilyen adatkombinációkkal egyértelműen azonosíthatóak például az Olaszország középső és déli tájain termelt vulkanikus borok. (Bruna Saar de Almeida, Lorenzo Fedele, Massimo D'Antonio, Vincenzo Morra, Mariano Mercurio, Ross Stevenson & David Widory: *Characterizing wine terroir using strontium isotope ratios: a review*. Isotopes in Environmental and Health Studies, 2023 (59): 4-6, 327-348, DOI: 10.1080/10256016.2023.2245122)

Treviso tartományban két mintavételi területről 10 szőlőfajta geokémiai ujjlenyomatait határozták meg. A területeket homogén talajtani és éghajlati rendszer jellemzi, a vizsgálatokba való kiválasztásuk pedig azon alapult, hogy Olaszországban a szőlőültetvények mind karbonáttartalmú üledékes, mind pedig bázikus vulkáni talajokon előfordulnak. Ez utóbbiak nagy koncentrációban tartalmazhatnak nehézfémeket, amelyek ugyan



elengedhetetlenek a kiegyensúlyozott emberi táplálkozáshoz, de túlzott bevitelük mérgező vagy káros hatású lehet. A szőlő által felvehető, illetve a szőlőben akkumulálódásra hajlamos geokémiai nyomjelzők azonosítása érdekében röntgen-fluoreszcenciával meghatározták a talajok fő- és nyomelemeit a legerősebb gyökérfejlődési zónában. Ezzel párhuzamosan induktív csatolású plazma-tömegspektrometriával meghatározták a szőlőlében lévő fémek koncentrációját is. (E. Marrocchino, C. Telloli, F. Faccia, L. Sansone & C. Vaccaro: *Geochemical fingerprint and heavy metals assimilation on grapes from south Lessini (Italy)*. Journal of Wine Research, 2023 (34):3, 186-209, DOI: 10.1080/09571264.2023.2254243)

A terroir érzékszervi tulajdonságokban tetten érhető hatása a szőlő sajátos mikrobiomjára és metabolomjára vezethető vissza, amelyek regionális jellegzetességet mutatnak. Ebben a munkában egy Lisszabonhoz közeli borvidék két pontján termesztett Syrah termésének, mustjának és borának anyagcsere-összetételét vizsgálták a borok érzékszervi elemzésével egyetemben. Több mint 40, köztük 28 fenolos vegyületet és 15 szerves savat azonosítottak. A vizsgált kémiai vegyületek mennyiségének alakulása mindkét területen hasonló tendenciát mutatott az erjedés során. A minták elemzése azonban lehetővé tette egy bizonyos antocianin, a krizantemin azonosítását az egyik vizsgált terroir feltételezett biomarkereként. A borok általános érzékszervi minőségének értékelése alapján az a termőterületről származó borok magasabb pontszámot értek el, mint a másik helyszínről származó borok. Az eredmények rávilágítanak a metabolomikában rejlő lehetőségekre a szőlő és a bor minőségének, valamint a terroirra jellemző összetevők meghatározásában. (Baleiras-Couto, M.M.; Guedes, R.; Duarte, F.L.; Fortes, A.M.; Serralheiro, M.-L.: *Untargeted Metabolomics Discriminates Grapes and Wines from Two Syrah Vineyards Located in the Same Wine Region*. Fermentation 2023, 9, 145. <https://doi.org/10.3390/fermentation9020145>)



13 ÉVES A PÁLYÁZATUNK! MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2024



2023 TOP 9 BORÁSZATA:

NAGY- BIRTOKOK



1. Tornai Pincészet
(Somló)

2. Szeleshát Szőlőbirtok
(Szekszárd)

3. Sol Montis Borászat
(Mátra)

KÖZÉP- BIRTOKOK



1. Vesztergombi Szőlőbirtok
(Szekszárd)

2. Heimann Családi Birtok
(Szekszárd)

3. Szőke Mátyás Pincészete
(Mátra)

KIS- BIRTOKOK



1. Tagyon Birtok
(Balatonfüred-Csopak)

2. Németh János Borászata
(Szekszárd)

3. Folly Arborétum
(Badacsony)

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

Nevezze be birtokát a versenyre, mutassa meg a szépségeit, győzze meg a borkedvelőket, hogy erre a birtokra érdemes ellátogatni! A versenyen való részvétel lehetővé teszi, hogy borkedvelők százai, ezrei nézzék meg a Bor és Piac internetes oldalán az ültetvényt, a pincét, a borokat bemutató fotókat, és kedvet kapjanak a látogatáshoz, a vásárláshoz.

HOGYAN NEVEZHET A VERSENYRE?

Olvassa el részletes útmutatónkat a www.borespiac.hu oldalon!

Ha kérdése van, írjon: legszebb@borespiac.hu

enartis
Inspiring innovation.



DR. CSIZMADIA ANDRÁS

KAPTA 2023-BAN A BUSSAY LÁSZLÓ EMLÉKDÍJAT

SZERZŐ: HAJDU FERENC

„A BorSchola a következő induló tanévben 25 éves lesz”

borral már az 1980-as években foglalkoztam, de intenzívebben csak a rendszerváltozást követően, amikor – többek között – ez a terület is látványos fejlődésnek indult. Rohály Gáborral az élen megalakítottuk a Borkollégium 10-12 fős társaságát, és elkezdtük tesztelni, értékelni az akkori hazai borokat, aminek az eredményei a *Borkalauz* című kiadványban kerültek kiadásra, először 1995-ben. A heti rendszerességű kóstolás eredményeinek évenkénti publikálását, ami a magyar borászat egén akkoriban egy teljesen egyedi jelenség volt, legalább egy évtizedig folytattuk, mialatt kiélesítettük érzékszerveinket a borok és az új borkészítési technológiák iránt, illetve rálátást nyertünk az akkori magyar borkínálatra, a komolyabb szándékú, tehetséges termelőkre. Voltaképpen nyomon követhetők az 1990-es évektől induló borkészítés fejlődési ívét, kezdve az akkor még újdonságnak számító reduktív technológiával. Villány, Szekszárd, Eger után sorban támadtak fel a borvidékek abban az időben. Az akkor még Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskolán (későbbi Budapesti Gazdasági Egyetem KVIK kara) főállású oktatóként szembesültem azzal, hogy a borismeret szintje nem csupán az átlagfogyasztó, de még a KVIK-es hallgatók körében is igen alacsonyan áll. Érdemesnek láttam megteremteni a többlettudás megszerzésének lehetőségét, ezért 1995-től borklubot szerveztem, élve az akkori már jól működő személyes ismeretségeimmel a fontosabb borászokkal. A kölcsönös támogatásra alapozva, oktató-művelő jelleggel működött a borklub, az elemző közönség és az éppen meghívott borász bemutatkozása által. Először még havonta egyszer került sor az eseményre, a növekvő népszerűsége miatt 2000-re viszont már minden hétfőn tartottunk alkalmat.

Ez a heti rendszeresség jelentette a felismerést, hogy a borklubot iskolává kell alakítani, így került sor a BorSchola megalapítására. Azóta eltelt 24 év, és a kisebb finomítások mellett a módszer alapvetően keveset változott. Egy tanéves képzésről van szó a hatalmas elméleti és gyakorlati tudás cseppenként való adagolása érdekében. A tematika alapozó ismereti órákkal kezdődik, aztán a magyar történelmi borvidékek mellett a franciák kerülnek terítékre, hiszen azt a köztudat különösen megkívánja – miközben borkultúrájukhoz már a világ többi része is bőven felzárkózott. Ezt követi a többi hagyományos és jelentős európai bortermelő ország, végül pedig az újvilági borok. A második félév fő témái a fajtakóstolók; jellemző hazai és világfajták, amik fontosabb termőterületeikről kerülnek bemutatásra a fajta jellemző arcának körvonalazása érdekében. Mindezek mellé párlatok, sörök, bor-étel párosítások és egy-egy hazai borvidék meglátogatása is társul. A képzés teljesen önálló és önköltséges, népszerűsítést, reklámat egyáltalán nem folytatunk, csakis szájhagyomány úján terjed az iskolába való jelentkezés lehetősége.

2015-ös nyugdíjba vonuláshoz közeledően felszabadult némi kapacitásom, így elkezdtünk elsősorban külföldi, hosszabb, egyhetes borutakat szervezni a BorSchola keretében. Jellemzően évente kétszer – tavasszal és ősszel – azóta is megvalósulnak az utak, aminek a segítségével tulajdonképpen bejártuk-bejárjuk Európa szinte minden borban jelentős régióját, országát Portugáliától Grúziáig.

A BorSchola a következő tanévben 25 éves lesz, a tervek szerint ezt a jubileumi évfolyamot még végigviszem, utána vagy átadom valakinek a stafétát, és segítői szerepet válllok mellette, vagy visszaalakulunk egy olyan borklubba, amiből az egész iskola kinőtt, legfeljebb havi két alkalommal történő találkozással. A borklub a 25 év alatt BorSchola-ban tanult 750-800 emberből fel tudja tölteni magát, elég ha a minden évfolyamra jellemző „keménymagra” gondolkodok, akik önszorgalomból összejárnak közös kóstolásokra, együtt mennek kiállításokra, bemutatókra – közülük mindig bőven akad elég lelkes résztvevő, aki szívesen részt vesz ilyen különleges kóstolókon. Rengeteg ötletem van, hogy miket lehetne kóstolni a különleges tételektől kezdve egy-egy témának az ismételt körbejárásáig.

2020 óta a BorSchola mellett *Szellem a palackból* címen vezetek podcast beszélgetést, ami immár a 150. adáson is túl van. Ez az internetes adássorozat tulajdonképpen egy mini BorSchola, de a monologizáló előadásjelleggel szemben mindig meghívok egy, az adott témához értő beszélgető partnert, akivel kölcsönösen beszéljük meg az adott borvidéket vagy boros témát. Tehát mindig dialógus formában történik az ismeretterjesztés, sok visszatérő vendéggel, általában olyanokkal, akik maguk is tanítanak. Borvidék esetén pedig leginkább olyan személyt hívok, aki az adott borvidék jellegzetes borkészítő alakja. Ezen kívül a Kossuth Rádió által surgárzott *Az Este* című műsorba szoktak néhány havi rendszerességgel hívni, ahol – szabad szakmaisággal – egy 25 perces műsor keretében folytatunk eszmecsereket bor témájában egy-egy általam meghívott vendéggel.

Az Év bortermelője díj éves gála ebédjein negyed századon át egészen 2021-ig szóvivőként és gasztronómiai tanácsadóként voltam jelen, amíg úgy éreztem, hogy az ünnepélyes esemény megvalósításáért tenni tudok. Nyomatott formában több gasztronómiai témájú könyvemmel lehet találkozni a piacon, ebből csak az önálló írások: az *Ünnepi menük*, még 1995-ből, majd tíz évre rá az *Étkeink és illő boraink harmóniája*, aztán a rákövetkező évben az *Étel-Bor Iránytű*, végül 2013-ban a *Sütés-főzés a szabadban*.

Dr. Csizmadia András kapta meg 2023 decemberében a Pannon Bormíves Céh által alapított Bussay László Emlékdíjat. Az elhivatott orvos és borkészítő tiszteletére alapított díj azoknak az embereknek szól, akik tudásukkal, valamint oktatói, gasztronómiai, művészeti tevékenységükkel a bort népszerűsítik.

vinitaly
56th International
Wine and Spirits Trade Show

**WORLD
WINE
BUSINESS**
SINCE 1967



REGISTER
AND GET YOUR
FREEBADGE!

Organized by
veronafiere
Trade shows & events since 1898

TRADE ONLY

WELCOME
TO VINITALY:
THE **WORLD**
WINE BUSINESS
CENTER.

Verona, ITALY
14-17 April 2024

vinitaly.com

Together with

ENOLITECH
TECHNOLOGY & INNOVATION

SOL
34th INTERNATIONAL
OLIVE OIL TRADE SHOW

FINEST ITALIAN WINES
OperaWine
13 APRIL 2024

In collaboration with

madeinitaly.gov.it

Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITIA
ITALIAN TRADE AGENCY

Van bennük valami közös...

A Revyona® védi mindegyik kultúrát a két legnagyobb kihívást jelentő kórokozójától

A Revyona® megfelel az EU legszigorúbb szabályozásának, preventív és kuratív helyzetben is használható és ott is megoldást nyújt, ahol más *azol* hatóanyagokkal szemben már rezisztencia alakult ki. Alacsony hőmérsékleten is garantálja a védelmet, hatékonyságát nem befolyásolja az eső és az UV-sugárzás.


További információk: defenso.hu/revyona



A Revyona®-val minden egyszerűbb!

 **BASF**

We create chemistry

www.agro.basf.hu  **BASF Mezőgazdasági megoldások**
A növényvédő szereket biztonságosan kell használni. Használat előtt mindig olvassa el a címkét és a használati útmutatót! A Revyona® I-es forgalmazási kategóriás termék.