

# BOR és PIAAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN  
2023. FEBRUÁR–MÁRCIUSI 1. SZÁM  
ÁRA: 1490 FT

→ Ő MONDJA

**Dr. Szőke Barna**

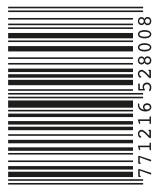
„Kutatjuk a pozitív  
élettani hatású  
vegyületeket”



Veszprém-Balaton 2023  
Európa Kulturális Fővárosa



23001



9771216528008



→ BORELEMZŐ: „Z-BETŰS” FAJTÁK,  
ZÖLD VELTELINI, PINOT NOIR


→ MEDITERRÁN DIÉTA



# Borban az egészség

Tavaszi Szakmai Szeminárium  
2023. április 26.

MATE Szőlészeti és Borászati Intézet,  
Badacsonyi Kutatóállomás



Borban az egészség!



**MATE**

MAGYAR AGRÁR- ÉS  
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM



Veszprém-Balaton 2023  
Európa Kulturális Fővárosa

**BORésPIAC**

# „Zeng a szívünk”

**n**agy örömmel írjuk a beköszöntőt, hiszen számos programmal készülünk idén is.

Novemberben újra megrendezzük a nagy sikerű Ősszel is Balaton sétáló nagykóstolót Balatonalmádiban, de előtte április 26-án egy szakmai szemináriumra hívjuk a borász kollégákat a MATE SZBI Badacsonyi Kutatóállomására.

Külföldi rendezvényeken is részt veszünk. Április elején jelen leszünk a *Vinitaly* nemzetközi kiállításon és borvásáron, ahol a magyar standot szervezzük és egyben kommunikációs partnere is leszünk. Ez az esemény egyre több nemzetközi kiállító és kereskedő felé nyit. Így április 2. és 5. között virágvasárnaptól nagyszerdái lehetőség nyílik a kiállítóknak üzleti kapcsolatok építésére. Magyarországról két termelő is bemutatkozik, a Grand Tokaj és a szekszárdi Eszterbauer Borászat.

Május elején a rangos *Concours Mondial de Bruxelles* nemzetközi borversenyre készülünk, ide továbbra is várják a nevezéseket. A verseny jellegzetessége, hogy a bíráló bizottságok egy részét szakújságírók teszik ki.

Emellett továbbra is folytatjuk az izgalmas témákat átölelő Bortesztjeinket, amelyekre szép számban érkeznek nevezések. Már második alkalommal rendeztük meg február közepén a Bortesztköstölő rendezvényünket, ahol vendégeinknek alkalma nyílt szabadon megízlelni a tesztre benevezett rendhagyó, hétköznapi nem mondható fajtákat. Jelen lapszámunk kapcsán a Zöld veltelini és a Király Ferenc által nemesített „Z-betűs” fajták, valamint a kisé háttérbe szoruló Pinot noir volt „terítéken”.

A rendezvényt Dr. Pásti György kollégánk szakmai előadásai vezették fel. Lapunk hasábjain pedig a legjobban szereplő tételekről olvashatnak. Következő tesztünkben a nagy népszerűségnek örvendő rozé borokat járjuk körül, március elején nyitjuk a nevezéseket!

A tavasz kezdetétől újra várjuk a jelentkezéseket a *Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka* pályázatunkra! Idén is három kategóriában tudnak nevezni a termelők, kis-, közép- és nagybirtok kategóriában.

Az áprilisi badacsonyi szakmai szemináriumunk címe: „Borban az egészség”. Erre az eseményre a MATE SZBI kollégáit kértük fel előadóknak. A borban fellelhető pozitív hatású élettani vegyületekről és a „Z-betűs” fajták szerepéről a Badacsonyi Borrégióban beszél Nyitrai



Dr. Sárdy Diána, a Szőlészeti és Borászati Intézet igazgatója, Dr. Szőke Barna, az intézet igazgatóhelyettese és Dr. Sólyom-Leskó Annamária, az intézet docense. A fajtaszerkezet átalakulásáról, a klímaváltozásra adott válaszlehetőségekről a Bor és Piac munkatársai tartanak előadásokat.

A szeminárium második felében terveink szerint sor kerül egy mesterkurzusra is, amely során hangsúlyt fektetünk a bioszempléltre és az egészséges borfogyasztásra, illetve kiemeljük a gasztronómiai szempontokat is, hiszen sajtókóstolót is társítunk a kínált borok mellé. Szeretettel várjuk a borász kollégákat izgalmas tavaszi szemináriumunkra, amely arra is kiváló lehetőséget kínál, hogy ötleteket merítsenek arra vonatkozólag, hogy milyen üzeneteket juttathatnak el a fogyasztóhoz a bor pozitív élettani hatásairól.

Az eseményt „Borban az egészség” címmel hirdettük meg, hiszen szeretnénk kiemelni a bor egészségre gyakorolt jótékony hatásait! Kérjük azonban kedves olvasóinkat, hogy ne felejtsek el, a borban csak akkor van egészség, ha a „Bort mértékkel” fogyasztják!

Idei első lapszámunkban izgalmas területekre kalauzoljuk olvasóinkat, forgassák örömmel nyomtatott magazinunkat, és ajánljuk figyelmükbe weboldalunkat is, ahol egyre több hírrel, színes cikkeivel jelentkezünk.

*Bozzai Zsófia*



**BOR ÉS PIAC MAGAZIN**  
2023/1. SZÁM

#### KIADJA:

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

#### FŐSZERKESZTŐ:

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

#### FŐMUNKATÁRS:

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

#### SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

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

#### LAPTERV:

→ Romanek Imre, Brand Bar

#### CÍMLAPFOTÓ:

→ Bozzai Attila

#### TÖRDELÉS:

→ Nagy Attila

#### SZERKESZTŐSÉG:

1025 Budapest, Pusztaszeri út 6/B.

#### HIRDETÉSFELVÉTEL:

+36 30 691-0043

#### TERJESZTÉS:

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

#### NYOMDAI ELŐÁLLÍTÁS:

→ Pharma Press Nyomda,  
Arany Tamás ügyvezető



# Fizessen elő a BORésPIAC magazinra!

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

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

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

Az előfizetés díja: 6900 Ft/év



## Megrendelem a Bor és Piac magazint 2023-ra.

Név: .....

Cégnév: .....

Beosztás: .....

Cég számlázási címe: .....

..... Adószám: .....

Postacím (ha nem azonos a székhellyel): .....

Ügyintéző neve: .....

Ügyintéző telefonszáma: .....

Cégszerű aláírás: .....

A kitöltött megrendelőlapot küldje el beszkenelve a [laprendeles@borespiac.hu](mailto:laprendeles@borespiac.hu) címre.  
Lapunkat online is megrendelheti: <https://www.borespiac.hu/laprendeles/>.

## BOR és PIAC

2023. FEBRUÁR



6



11



21



26



40



42

## » SZERZŐK «

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

**BOZZAI ATTILA**  
SZAKÚJSÁGÍRÓ

**BOZZAI ZSÓFIA**  
FŐSZERKESZTŐ

**CSILLAG ZOLTÁN**  
SZAKÚJSÁGÍRÓ

**DÉKÁNY TIBOR**  
A MAGYAR BOR AKADÉMIA TAGJA, FOTÓMŰVÉSZ

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

**DR. HOFFMANN PÉTER,**  
FEJLESZTŐMÉRŐK, BASF HUNGÁRIA KFT.

**GRÓB-GÖNCZI MÓNIKA**  
GASZTRÓTÖRTÉNÉSZ

**HAJDU FERENC**  
SZAKÍRÓ

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

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

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

## 03 | EDITORIAL

„Zeng a szívünk”

## 06 | Ő MONDJA

Szőke Barna – „Kutatjuk a borban fellelhető pozitív élettani hatású vegyületeket”

## 11 | NÖVÉNYVÉDELEM

A szőlőlisztharmat – 2. rész

## 14 | SZŐLÉSZET

A keresztezéses nemesítés története és a „Z” generáció

## 18 | BORÁSZAT

Biológiai almasavbontás – 1. rész

## 21 | SZŐLÉSZET

Revyona®: új készítmény szőlőlisztharmat és feketerothadás ellen

## 24 | BORMARKETING

Még egy kört mindenkinek?

## 26 | BORELEMZŐ

Kiváló fajták a színpadok mögöl

## 39 | ÁGAZATIRÁNYÍTÁS

Minden egy helyen – egyszerűbb ügyintézés a szőlő-borágazatban

## 40 | MAZSOLÁZÓ

Miért egészséges a mediterrán diéta?

## 42 | REZÜMÉ

A mértékletes borfogyasztás előnyei

## 44 | BOR ÉS IRODALOM

Noé bárkája – Alkoholkultúra a József és testvérei című regényben

## 46 | PINCEÉPÍTÉSZET

Stonehenge 2.0 Egerben  
Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok, Eger

## 50 | PORTRÉ


Szedenik Bálint – „A borászat mellett a szőlőoltványok érdekelnek”

## » FÉNYKÉPEK «

Dr. Bodor-Pesti Péter | Bozzai Attila |  
Bozzai Zsófia | Dékány Tibor | Pál Judit |  
Jandó Zsuzsa | Dr. Sólyom-Leskó Anna-  
mária | Dr. Szakács László | Unsplash |  
Vertigo Média

[WWW.BORESPIAC.HU](http://WWW.BORESPIAC.HU)



A close-up portrait of Dr. Szőke Barna, a man with a short beard and mustache, wearing a dark blue jacket over a light-colored shirt. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is blurred, showing warm, bokeh lights.

Ő mondja: Dr. Szőke Barna,  
a MATE Szőlészeti és Borászati Intézet  
Badacsonyi Kutatóállomásának vezetője  
**„Kutatjuk a borban  
fellelhető pozitív élettani  
hatású vegyületeket”**

SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA  
FOTÓ: BOZZAI ATTILA, MATE

Borelemző rovatunkba rekordmennyiségű „Z-betűs” mintát – Zeust, Zenitet és Zengőt – nevezett a MATE Szőlészeti és Borászati Intézetének Badacsonyi Kutatóállomása. Felfigyeltünk rá, hogy szülőhelyükön milyen szép arcukat mutatják e fajták. A Kutatóállomás vezetőjével, Dr. Szőke Barnával beszélgettünk. Az interjú másik apropója, hogy idén Európa Kulturális fővárosa Veszprém lett, ennek kapcsán a „Bor és Egészség” témában tervezzük egy konferencia megszervezését áprilisban a Badacsonyi Kutatóintézetben. Az állomásvezetőt egyik kutatási területükről, a borban található pozitív élettani hatású vegyületek vizsgálatáról is kérdeztük.



## Mesélnél egy kicsit a pályakezdesedről? Hogyan kerültél a Kutatóintézethez?

Az egyetem elvégzése után, még mielőtt a Kutatóintézetbe kerültem volna, egy évig dolgoztam egy cégnél, ahol rozsdamentes technológiákat, eszközöket szerelnek és forgalmaznak, főként hazai borászatok számára. Ezután megpályáztam egy doktoranduszi pozíciót, illetve ezzel párhuzamosan Májer János igazgató úr felvett a Kutatóintézetbe, ahol 2008 óta tevékenykedem. A doktori témavezetőm Kállay Miklós professzor volt, akinek szintén nagyon sok mindent köszönhetek a szakmai előmenetelében. Akkoriban egy Pinot fajtakörrel foglalkozó pályázatba kapcsolódtam be, a doktori disszertációm is ebből írtam.

## Miért éppen a Pinot fajtakörrel foglalkoztatok?

A Pinot fajtakör tulajdonképpen a Szürkebarátot (Pinot gris), a Pinot blanc-t és a Pinot noir-t foglalja magába. A 2000-es évek elején az Intézet a már meglévő Szürkebarát és Pinot blanc mellé egy nagyobb Pinot noir ültetvényt telepített, így adta magát, hogy ezzel a fajtakörrel foglalkozunk. A kutatás során minden fajtát érintve a fűrtválogatástól kezdve a palackozásig számtalan kísérletet végeztünk el, a Pinot noir és a Szürkebarát kapcsán a klónokkal is foglalkoztunk. A különböző feldolgozási eljárások különösen izgalmas részei a borászatnak, például sokat kísérleteztünk a hiperredukciónál: a Pinot blanc-nál nagyon jó eredménnyel állítottunk be kísérleteket. Emellett a feldolgozásnál különböző élesztőkkel is erjesztettünk, próbálgatva a különböző vonalakat. Ennek a kutatásnak egyik eredményeként készítették Garamváriék pezsgőt Pinot blanc-ból, a Varga Kft. Töpszi nevű bora pedig Pinot noirból készült DMR technológiával.

## Mit takar pontosan a DMR technológia?

A DMR termővessző-átvágást jelent, így a szőlő még két-három hétig szüretetlenül maradhat a tőkén. Ezt a megoldást régóta használjuk kísérleti jelleggel Badacsonyban, eddig nagyon jó eredményekkel. A piacon először a már korábban említett Töpszi nevű tételnél jelent meg ez a technológia. Akkoriban ez még újdonság volt, azóta a borvidéken mások is alkalmazzák, hiszen ezzel a technikával nagy biztonsággal lehet késői szüretelésű bort készíteni. A termővesszőt teljes érettségben kell átvágni, majd szüretetlenül hagyni a szőlőt, így két-három hét alatt víz távozik a bogyókból, melyek betöppednek. Az átvágást követően a levelek még egy-két napig életképesek, asszimilálnak, az előállított szerves anyag a fűrtökbe áramlik. Ez a technika tulajdonképpen arra épül, hogy a szőlő az utódját az emberhez hasonlóan az utolsó pillanatig próbálja életben tartani, ezáltal a tőke és a termés elválasztásától kezdve a vesszőbe, majd a termésbe áramlik minden tápanyag, amelynek következtében a szőlőbogyóban a cukor, a savak, az íz- és aromaanyagok koncentrálnak. Ez a folyamat viszonylag nagy kézimunka-igényű, hiszen először a termővesszőt el kell vágni, majd a szüret is kézzel zajlik, ugyanakkor ez a levelek hiánya miatt lényegesen könnyebb. Arra viszont figyelni kell, hogy mivel ez egy nem természetes folyamat, érdemes rotálni, nem szabad minden évben ugyanazon a tőkén végrehajtani. A folyamat tulajdonképpen a mazsolakészítéshez hasonlítható. Mi kísérleti szinten minden évben készítünk ilyen borokat Rózsakő, Olasz rizling és Szürkebarát fajtákból.

## Miben változott a Kutatóintézet ottléted során?

Tizenöt éve dolgozom a Kutatóállomásnál, ami azóta már a harmadik vagy negyedik neve az intézménynek. A névváltoztatás mindig



jelentett egy kis újítást, de a mindenkori anyaintézmény neve a kutatásaimat nem befolyásolta. Úgy gondolom, hogy a MATE stabil szervezet. Most, hogy az oktatás és a kutatás szorosan egymás mellett és egy helyen van, sokkal nagyobb odafigyeléssel tudjuk kiszolgálni a hallgatókat is, akik főként a Budai Campusról, a Szőlészeti és Borászati Intézetből érkeznek, emellett Keszthelyről, a Georgikonból is folyamatosan látogatnak hozzánk. A budapesti hallgatók alap- (BSc) vagy mesterképzésben (MSc) vesznek részt, Keszthelyről főként felsőoktatási szakképzésben (FOSZ) résztvevők járnak gyakorlatra. A keszthelyi Georgikon is a MATE-hoz tartozik, így az ottani kollégiumban el tudjuk szállásolni a budapesti hallgatókat, ahonnan reggelente egy busz hozza őket a munkaterületre. A keszthelyi hallgatóknak természetesen könnyebb átjárni Badacsonyba, és ők emellett Cserszegtomajon is tudnak gyakorlatozni – az mindenképpen szerencsés, hogy egy helyett két ültetvény munkálataiban tudnak részt venni. A hallgatók a metszéstől kezdve különböző fitotechnikai műveleteken át a szüretben, a borfeldolgozásban is részt tudnak venni, ami mindenképpen komoly előrehaladás, hiszen korábban nem tudtunk ilyen mélyrehatóan foglalkozni velük. Emellett hallgatói bort is készítenek, melynek munkáit a metszéstől a szüretig maguk végzik, majd a feldolgozásban és a palackozásban is részt vesznek, ezáltal már tanulmányaik alatt végig tudják kísérni egy-egy bor életét.

## A te életedben eddig melyek voltak a fontos mérföldkövek?

A kutatócsoportban való részvételem első néhány éve legfőképpen a doktori iskola elvégzéséről szólt, aminek rengeteg feltétele van, többek között oktatni is kell. A második évben nyugdíjba ment a borászati ágazatvezető, és Májer igazgató úr engem jelölt ki erre a feladatra. Ez egy hatalmas lehetőség volt, de egyszerre nehéz feladat is, hiszen huszonpár éves voltam akkor, és mindenki idősebb volt nálam a kutatóintézetben. De szerencsére nagyon jól sikerült, legfőképpen a kollégáim együttműködésének, támogatásának köszönhetően. Ez az időszak egészen Májer János nyugdíjba meneteléig, 2019-ig tartott, ami egybeesett a MATE megalakulásával. A MATE integrált kutatóintézeteket is, így alakult meg a Szőlészeti és Borászati Intézet. Ennek igazgatója Nyitrai Dr. Sárdy



Diána (a MATE Budai Campusának főigazgatója), aki 2020-ban engem kért fel a Badacsonyi Kutatóállomás vezetésére, és emellett megtisztelt azzal is, hogy én lehetek az egyik igazgatóhelyettese a Szőlészeti és Borászati Intézetnek.

### Számodra milyen kihívásokkal jár a Kutatóállomás folyamatainak irányítása?

Elsősorban szakmai kihívást jelent, hiszen itt igen nagy tudással és tapasztalattal rendelkező kollégák dolgoznak, amitől a vezetés még felelősségteljesebb megbízás. Elképesztően komoly tudású munkatársaim vannak, akiknek a tehetségét és a munkáját a legméltóbb módon kell segíteni.

### Mi a Kutatóállomás fő profilja?

Fő profilunk a szőlőtermesztés és borkészítés, illetve a kutatási oldalon a fajtaérték- és genetikai kutatás. Ezek mellett borértékesítéssel is foglalkozunk, vagyis, ha valaki betér hozzánk, akkor húsz különböző badacsonyi fajtát tud megkóstolni és megvásárolni. Amikor ide kerültem, úgy gondoltam, hogy az Intézet 8-10 kereskedelmi forgalomban lévő borfajtája sok, legyen csak 3-4. De végül a tizből nem három lett, hanem legalább húsz! Ez a mi nagy erősségünk, hogy a badacsonyi nemesítésű fajtáink mindegyikét meg lehet nálunk kóstolni. Ha egy termelő nem tudja pontosan, milyen fajtát szeretne ültetni, oltani, akkor nálunk ihletet tud meríteni, tájékozódni, egészen a szaktanácsadásig is elmehet. Nagyon jó kapcsolatunk van a Balaton Borrégió termelőivel, akik számtalan alkalommal használják érdeklődésük kielégítésére a kutatómunkánkat, az ezzel megszerzett szőlészeti és borászati tudásunkat. Szakmai központ is vagyunk, borversenyeket szervezünk.

### Jelenleg milyen futó terveken dolgoztok?

Folyamatosan napirenden van a fajtaérték-kutatás. Ez arról szól, hogy minden megtalálható fajtából bort készítünk, tároljuk az adatokat, létrehozva ezzel egy hatalmas, visszakereshető anyagot tartalmazó adatbázist. Állandó jelleggel zajlanak a talajtakarási kísérleteink is, tekintettel arra, hogy jelentős probléma a borvidéken a talajerózió, amely során vizsgáljuk a talajtakaró növények szőlőre és borra gyakorolt hatásait. Évek óta tartó kísérlet, hogy bizonyos szőlőfajtáknál különböző fűrtválogatási időpontokban szüretelünk, s az ebből készült borokat hasonlítjuk össze. Vannak összehasonlítások, amiket minden évben elvégzünk, mint például az említett DMR eljárás alá vont szőlő szüretelése és feldolgozása, illetve vannak feladatok, amiket csak alkalmanként végzünk el, ilyenek a különböző fajlesztős vizsgálatok, mustülepítés, musttisztítási eljárások. Természetesen nem lehet kihagyni a sorból a fő irányvonalat képviselő kísérleteket sem.

### Milyen kísérletek folynak a Badacsonyi Kutatóállomáson?

Nagyon fontosak a szélsőséges éghajlatváltozással, a globális felmelegedéssel összefüggő vizsgálatok, amelyek elsődleges fókuszja a szőlő ezekhez történő alkalmazkodása. Ide tartozik a lombfelület gyérítése vagy épp növelése, ami az árnyékolástechnikában játszik szerepet. Minden egyes kísérlet azért van, hogy jobb bort tudjunk készíteni akár már a jelenben, de mindenképpen a jövő kihívásait is szem előtt tartva. Ha pedig ennek keretén belül a takarékoskodásra kerül sor, ott azt tartjuk szem előtt, hogy az új folyamat a végeredményt ne érintse negatívan. Hatalmas kutatómunka továbbá, aminek még nagyon az elején vagyunk, a zöldítés, a környezetközpontúság világa, a növényvédőszer-felhasználás lehető legnagyobb mértékű csökkentése.







### **Mindez a biogazdálkodással összefüggésbe hozható? Folyik ilyen irányú kutatás is nálatok?**

Úgy gondolom, hogy feltétlenül összefügg. És valóban, már elkezdünk ökológiai termeléssel is foglalkozni, azonban ennek az útnak még az elején vagyunk, és még éveknél kell eltelnie, mire át tudunk állni a konvencionális termelésről a biotermelésre. Bár a területünk kisebb részén kezdünk el ezzel foglalkozni, azért így is rejt némi kockázatot magában, tekintve, hogy nekünk intenzív, nagy tőszámú, keskeny sortávú ültetvényeink vannak, keresztirányú – kelet-nyugati, nem hegy-völgy irányú – sorokkal, ami a légmozgást gátolja. A környezet adta lehetőségeket, tulajdonságokat is ki kell használni az ésszerű és hatékony biológiai műveléshez. De mindenképpen elmozdulunk ebbe az irányba, hiszen növekszik a fogyasztói, döntéshozói érdeklődés, igény is. Ez az út kikerülhetetlen, s mi azért vagyunk, hogy itt is tudjunk eredményeket produkálni.

### **Hogyan kivitelezhető a zöldítés?**

A környezetközpontúság érdekében a növényvédőszer-használat csökkentésével, nulla érték felé közelítésével. Kétségtelenül ebbe az üdvös irányba szeretnénk elmozdulni, vagyis tulajdonképpen visszatérni. Ennek az is része, hogy követjük az aktuális hatásokat, például a fajták érési idejét. Bizonyos fajták számára elég meleg van ahhoz, hogy már a borértékesítési szezon idején be kelljen takarítani, és ez termelői szemmel nézve problémát jelent. A korai fajtákat – Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres vagy Szürkebarát – már augusztusban szükséges szüretelni; nagyapáink október előtt még ki sem ejtették a szüret szót, mi pedig addigra már végzünk vele.

### **Mit gondolsz, a klímaváltozás kapcsán mely szőlők maradnak hosszútávon a Badacsonyi Borvidéken?**

Abban bízom, hogy mindegyik. Bízom benne, hogy a jellegzetesen badacsonyi Szürkebarát nem fog kiszorulni a borvidékről, maximum korábbra esik a szüret időpontja. Bár ennek is elejét lehet venni nagyobb árnyékolással vagy visszafogottabb lombfallal. Ahogy tizenöt éve még leleveleztük a szőlőt, hogy minél magasabb mustfokot érjünk el, most árnyékoljuk azt.

### **Ezek fontos adatok lehetnek az ellenálló fajták kifejlesztésében is.**

Úgy van, ám a rezisztens fajták létrehozására a Kecskeméti Kutatóállomás lényegesen nagyobb hangsúlyt fektet. Badacsonyba ebből kevesebb jutott, hiszen a kutatási területek fel vannak osztva az állomások között. Azért itt sem maradunk kutatási anyag és eredmények nélkül, hiszen a kihaltak hitt *Vitis sylvestris* (ligeti szőlő) fajból nálunk van. A szőlőfajt kolléganóm, Győrffyné dr. Jahnke Gizella a Szigetközéből hozta ide a 2000-es évek közepén, és ennek újraszaporításával komoly génbankot alakítottunk ki. Egy apró bogycsücs, magas savtartalommal beérő kékszőlőről van szó. Ellenálló, így a szőlőnemesítésben is nagy reményeket fűzünk hozzá.

### **Milyen fontos kutatási területtel foglalkoztok még?**

A pozitív élettani hatású vegyületeket is vizsgáljuk a borokban, mi például a Pinot fajtakörön belül mértük ezeket. Felmerülhet a kérdés, hogy van-e olyan borászati kezelés, eljárás, amivel ezeket meg tudjuk őrizni, vagy, hogy idővel esetleg több is képződik a borban. Közben azt sem szabad elfelejteni, hogy a bor elsősorban élvezeti cikk, még akkor is, ha egyébként komoly élettani hatású vegyületeket tartalmaz. Kállay professzort idézve: „Mit sem ér a legszebben megkomponált zenemű, ha senki meg nem hallgatja, mit sem ér a legtöbb pozitív élettani hatású vegyülettel rendelkező bor, ha senki meg nem issza.” Azt is fontos

hangsúlyozni, hogy a bor pozitív élettani hatású vegyületeinek legtöbbje fermentált környezetből lényegesen nagyobb hatásfokkal szívódik fel.

### Visszatérve a szőlészethez: van olyan fajta, ami kiemelten közel áll a szívedhez?

Kedves fajtám a Kéknyelű, aminek komoly élettani hatású vonatkozása a magas káliumtartalma. Óriási potenciál van ebben a fajtában, komolyan érlelhető fajta, ha sok év után elővesszük, szebb arcát mutatja, mint fiatalabb korában. Idén is megszervezzük Badaacsonyan a Kéknyelű Virágzás Ünnepe, illetve a badaacsonyi termelők részéről elindult egy kezdeményezés a fajta kiemelése érdekében. Ebben a munkacsoportban is benne vagyok, célunk egy többszintű Kéknyelű védjegy létrehozása.

### Legutóbbi bortesztünkre sok izgalmas „Z-betűs” fajtát neveztek.

Az Ezerjő és a Bouvier gyermekei a Zengő, a Zenit, a Zeus, a Zefír és a Zervin. Ezek a fajták itt születtek, jól érzik itt magukat. A Zeus magas mustfokkal szüretelhető fajta, így bora szárazra erjesztve gyakran magas alkoholtartalmú. Sajátos, érett illattal bír. A Zenitet nagyon szeretem, nagyon finom illata van, és korán érik. Másodlagos illatos fajtának szoktam mondani. Friss, ropogós, fröccsben kifejezetten jó. A Zengő teljes mértékben kutatási tétel nálunk, a kereskedelemben nem nagyon lehet vele találkozni. Nem bír olyan intenzív illattal, mint a Zenit, de képes szép, harmonikus tételeket adni. De valószínűleg nem erről lesz híres a borvidékünk.

### Mire vagy büszke?

Büszkeségem, hogy tagja lehetek az Országos Borbíráló Bizottságnak, ami a legmagasabb borbíráló szervezet Magyarországon. Nagyon



megtisztelő, hogy ennek a huszonöt kiemelt szakembernek az egyike lehetek.

### Mi a célad a jövőben azok után, hogy már egy ilyen pálya mögötted áll?

Időt szeretnék magánemberileg. Nincsenek nagy ambícióim, ebben a felállásban nagyon jól érzem magam, nagyon produktív a munkakapcsolatunk a főigazgató asszonnyal is. Olyan kutatócsapatban való részvétel lenne a célom, aminek az eredményét évtizedek múlva is használják. Legyen ez akár egy fajta, akár egy technológia leírása, ami olyan pluszt ad a szakmának, hogy annak a csapatnak a személyeire még évtizedek múlva is emlékeznek majd.





# A SZŐLŐLISZTHARMAT

## 2. RÉSZ

### A SZŐLŐLISZTHARMAT ELLENI VÉDEKEZÉS



A ROVAT A BAYER  
TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE

SZERZŐ: DR. DULA BENCÉNÉ

Cikkünk előző részében bemutattuk a lisztharmat gazdasági jelentőségét, a kórokozó életmódját, szaporodását, környezeti igényeit, fertőzési viszonyait és a tüneteit. Jelen cikkünkben pedig a gombabetegség elleni fellépés pillanatnyilag rendelkezésre álló lehetőségeit tárjuk az olvasó elé.

A lisztharmat elleni védekezés gerincét a kémiai növényvédelem adja, bár vannak az eredményességet megalapozó genetikai, agrotechnikai és biológiai módszerek is, mint például rezisztens fajták termesztése, vagy szellős, jól bepermetezhető lombzat kialakítása. Különböző növényi kivonatok, növényi és ásványolajok, bőrszövet-szilárdító (kálium vízüveg [K<sub>2</sub>O és SiO<sub>2</sub>]), illetve a felületet lúgosító (Vitisan [KHCO<sub>3</sub>]) anyagok alkalmazása elsősorban ökológiai termesztésben jellemzők. Külföldi irodalmi források beszámolnak egy új fejlesztésről, a szőlőlisztharmat ellen használható alagutas UV-fényes kezelési eljárásról (SAGA Robotics) is (1. kép).



→ 1. KÉP: A LISZTHARMAT ELLENI KORSZERŰ VÉDEKEZÉSI ELJÁRÁS, ÖNJÁRÓ ALAGUTAS UV-FÉNYES (SAGA ROBOTICS) KÉSZÜLÉK

#### A kémiai védekezés célja a megelőzés, és a másodlagos fertőzések megakadályozása.

A fertőzésveszély nagysága hosszú és rövidtávon előre jelezhető. Hosszú távon az őszi lombfertőzöttség mértéke, az áttelelő ivaros termőtestek mennyisége és a környezeti tényezők (hőmérséklet, őszi, téli, tavaszi csapadék mennyisége) és az aszkospórás primer tünetek megjelenési ideje alapján becsülhető meg a járványveszély nagysága.

Rövid távon a hőmérséklet (műszeresen vagy manuálisan mért) alakulása alapján – az első tünet megjelenésétől – követhető nyomon a járványveszély mértéke, állapítható meg a szükséges permetezési fordulók hossza. A fűrtvédelem alapja a kórokozó korai felszaporodásának megakadályozása. Döntő fontosságú a legelső tünetek

lehető legkorábbi észlelése, majd ezután a haladéktalanul megkezdett agresszív, a lisztharmatot megsemmisítő védekezés. A pontos időzítéshez felderítés, helyi megfigyelés szükséges.

A tüneteket mindig az előző évben legfertőzöttebb góccokban keressük, ha van, akkor a fogékony, ún. jelzőfajtákon. Az ivartalan teletést jelző torzult, lisztharmattal erősen borított „zászlós” hajtások megjelenése a fakadástól várható, míg az ivaros termőtestekből kiszóródó aszkospórás primer tünetek a fakadás után egy vagy több nappal érkező 2,5-10 mm csapadék után jelennek meg (1. táblázat).

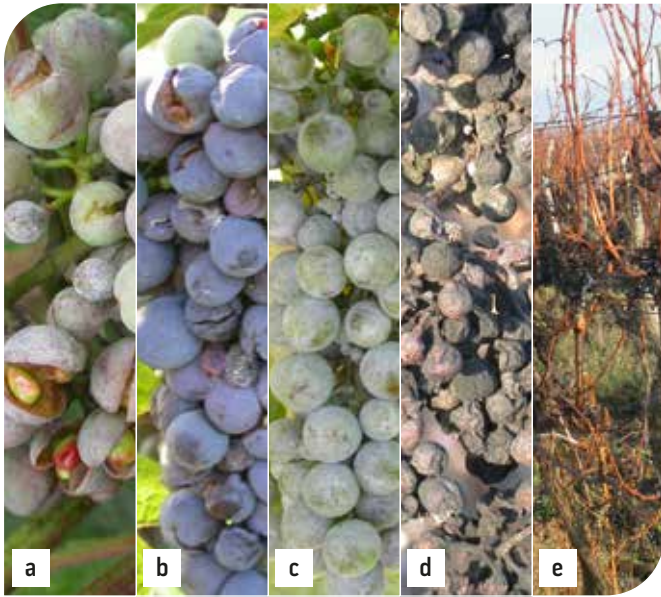
A bőséges csapadék biztosítja a kéreg átnedvesedését és a kazmótciumok felrepedését, az aszkospórák kilökődését és a fertőzéshez szükséges 12–14 órás levélnedvességet. A fertőzést követően 20°C-os hőmérsékleten 10–12 nap után jelennek meg a szabad szemmel alig észlelhető apró lisztharmattelepek a tőketörzstől, a kordonkartól legfeljebb 1–2 cm-re elhelyezkedő, arra ráhajló, legelső kiterült levelek fonákán (1. ábra). Különösen nagy a járványveszély, ha az aszkospórás tünetek több héttel a virágzás előtt jelentkeznek (2. kép),



→ 1. ÁBRA: ASZKOSPÓRÁS FERTŐZÉS ELSŐ TÜNETEINEK MEGJENÉSI HELYE ÉS FORMÁJA. A GOMBA EZT KÖVETŐEN A LEVÉLZETEN ALATTOMOSAN, ÉSZREVÉTLENÜL TERJED ÉS SÚLYOS FÜRTFERTŐZÉST VÁLT KI.

A lisztharmat elleni vegyszeres védekezés két részre, **direkt** és **indirekt** szakaszra osztható.

A **direkt** növényvédőszeres kezelés a fűrtök védelmét szolgálja. Lényege a tavaszi konídiumos fertőzéseknek és a kórokozók felszaporodásának megakadályozása a levélen a primer tünetek megjelenésétől kezdve.



→ 2. KÉP: SÚLYOS FÜRTKÁROSODÁS, FELHASADT, SÉRVES BOGYÓK (a), A FELHASADT BOGYÓKBA BELETELEPEDETT SZÜRKEROTHADÁS(b), TELJESEN BESZÜRKÜLT FÜRTÖK (c), LESZÁRADT FÜRTÖK, 100%-OS TERMÉSVESZTESÉG (d, e)

## A szőlőlisztharmat ellen direkt védekezésre engedélyezett kémiai hatóanyagok és főbb jellemzőik:

**Az ásványi és növényi olajok:** erős eradikatív hatással rendelkeznek. Egyrészt a növény felületén egyenletesen szétterülve védőfalat képeznek, másrészt a károsítók (pl. atkák, pajzstetvek, a lisztharmat gombaszövedék és az ivaros termőtestek) felületére tapadnak, így ezek az oxigéntől elzárva elpusztulnak. Vegetációban, zöld növényi felületen szőlőlisztharmat ellen is használható a paraffinolaj alapú *Nevikén, Nevikén Extra, Olajos Rézkén*, továbbá a napraforgóolaj tartalmú *Vegecol eReS*.

**Kén:** az élő sejt energifolyamatait gátló hatását gázfázisban fejt ki, ezért aktivitása erősen hőmérsékletfüggő. 15°C alatt nem hatékony, 30°C felett perzselhet és elillan. Hatástartama 5–10 nap (fertőzési nyomás függvényében). Fontos kiemelni az *atkagyérítő mellékhatását*, látványos a hatása például a szőlőlevélatka nyári nemzedéke ellen. Rezisztenciától a kén esetében nem kell tartani.

**Meptildinokap:** kontakt hatású növényvédőszer, ezért preventíven 4–6 leveles állapottól nyújt kiváló eradikatív hatást a legelső lisztharmat-telepek megsemmisítésével. Rezisztencia kialakulásának veszélye nincsen.

**Szterol bioszintézis gátló triazolok.** Bár számos kultúrában rendkívül értékes hatóanyagcsoport, de *humánegészségügyi kockázata miatt kivonásuk sajnos folyamatos!* Jellemzőik: széles hatásspektrum, több ponton ható, kontakt, felszívódó, mérsékelt eradikatív hatás. A szőlőn elsősorban borsó nagyságú bogyóméretig biztosítanak jó védőhatást, ezért a virágkezdemények megjelenésétől zöldborsó állapotig célszerű alkalmazni. Közepes rezisztencia-kockázatúak, mert több ponton fejtik ki hatásukat, ezért *tipikus poligénes* – többlépcsős, lassú (shifting) az érzékenységsökkenés folyamata. Érdeemes megjegyezni, hogy a DMI csoport tagjai között keresztrezisztencia van, ami azt jelenti, hogy ha az egyik hatóanyaggal szemben

kialakult a hatásvesztés, akkor az érvényes a csoport többi tagjára is. Hazánkban a szőlőben hatástalanságra eddig még nem fordult elő panasz! A *FRAC ajánlás* betartásával (megelőző kezelésre alkalmazva, teljes dózisban, évente legfeljebb háromszor önállóan, de célszerűbb kontaktszerrel kombinálva és más eltérő hatásmechanizmusú hatóanyagokkal váltva használni) elkerülhető az azolok hatáscsökkenése. A szőlőben is rövidesen engedélyezett új triazol hatóanyag, az *izopropanol-azol* (mefentriflukonazol) a piraklostrobinnal kombinálva nagyon ígéretes, mert a lisztharmat mellett kiváló a feketeterodás ellen is.

**Strobilurinok (Qol):** Ezek a növényi felület viaszrétegében rakározódó, lassú feltáródású, széles hatásspektrummal rendelkező, specifikus, a gomba légzését gátló molekulák. Fő hatásuk a konídium csírázásgátlása. Mivel ezek egy ponton ható, igen magas rezisztenciakockázatú csoportba tartozó molekulák, rendkívül gyors, *egylépcsős, ún. monogénes a rezisztenciakialakulás*. A Qol csoportba tartozó hatóanyagok között is keresztrezisztencia van. A gyakori, egyoldalú alkalmazás miatt gyorsan kialakult génmutáció (G143A) miatt a bevezetésüket követően néhány éven belül – Magyarországon 2005-től – teljes és tartós szabadföldi hatástalanság alakult ki, így a gyakorlatban hamar elveszítették ezt az igen értékes hatóanyagcsoportot.

Az utóbbi másfél évtizedben engedélyezett hatóanyagok (proquinazid, boszkalid, metrafenon, ciflufenamid) közül az **SDHI** csoportba tartozó két legújabb, a gyakorlatban már széleskörűen eredményesen használt fluxapiroxad és a fluopiram igen magas hatékonyságú. Figyelembe kell venni, hogy ezen hatóanyagok esetében is közepes-magas szintű rezisztenciaveszéllyel kell számolni, ezért a hatékonyság megőrzése érdekében érdemes szigorúan betartani a felhasználásukra vonatkozó előírásokat!

## Az eredményes fürtvédelem alapja és szabályai:

Fontos a kórokozó korai felszaporodásának megakadályozása a levélen **még virágzás előtt**, mert a **kötődött, fejlődő bogyókon megtelepedett lisztharmat ellen már nincs hatásos beavatkozási lehetőség!** Védekezni fertőzés előtt kell. A kezelése időzítése a fertőzési nyomás, a járványveszély, valamint a szükséges permetezési forduló, az alkalmazott szertípus és a gyártói felhasználási ajánlás függvényében történjen.

**Fontos, hogy a lisztharmat estében ún. kuratív, gyógyító kezelésekről nem beszélhetünk, mert ez a gomba külső élősködő, vagyis a teljes életciklusa** – a konídiumok csírázásától a spóráképződésig, ivaros termőtestek kialakulásáig – **a növény felszínén zajlik, ezért ellene két módon, preventíven vagy eradikatíván kell fellépni.** Bármennyire is csábító, az ún. felszívódó készítmények esetében is kerülni kell a gyógyító (kuratív) és a sporulációt gátló (eradikatív) ajánlást és felhasználást. Alapszabály, hogy valamennyi lisztharmat elleni kontakt vagy felszívódó hatású készítmény megelőző kezelésekkal ad csak kielégítő hatást. Törekedni kell arra is, hogy ne maradjon permetezetlen növényfelület.

Az **indirekt** védekezés a lisztharmat elleni hatékony beavatkozás legelső lépése lehet. Egyfajta preventív védekezési technika, melynek célja a következő évi várható kártétel minimálisra



csökkentése. Nyár végén, kora ősszel alkalmazva az olaj roncsolja a lisztharmatbevonatot, így nem lesz ivaros termőtestképződés a lombozaton, de a már kialakult éretlen-sárga és barna kazmotéciumok számának csökkentése szüret után, lombhullás vagy fakadás előtt végzett lemosó kezeléssel megvalósítható.

Ásványi és növényi olajtartalmú rézzel és kénnel kombinált lemosó készítmények alkalmazásával elpusztítható a levelek felületén fejlődő lisztharmatbevonat, ezzel megakadályozható új ivaros termőtestek képződése, ugyanakkor megsemmisíthetők az éretlen, világos színű (sárga, barna) termőtestek. Jelen-tősen csökkenhet a kifejlett, érett, fekete termőtestek száma is. Hatékonyan befolyásolható a következő évi járványveszély, mert egzakt kísérletekkel igazolt, hogy összességében 52–93%-kal csökkenthető az áttelelő ivaros képletek száma. A lemosó készítmények környezetvédelmi szempontból zöld besorolásúak, ezért tökéletesen illeszthetők a biológiai, ökológiai és az integrált védekezési technológiába is.

Míg a rovarkártevők ellen a tavaszi kezeléstől várható nagyobb hatékonyság, a gombabetegségek ellen az őszi lemosó permetezés a megfelelőbb. Ez utóbbi egyéb praktikus okok miatt is szerencsésebb és könnyebben kivitelezhető. A talajállapot szüret után többnyire kedvező, míg tavasszal az elhúzódo met-szés, a metszési nyesedék, a kedvezőtlenebb talajállapot miatt nehéz a jó időzítés és kivitelezés. Szüret után, legkésőbb lombhullás előtt, gyakorlatilag teljes lombfelületre permetezhetünk, így kisebb környezeti terheléssel nagyobb biológiai hatás érhető el. Az őszi kezelés hatékonyan gyéríti a szőlő törzsén, a

kordonkar repedéseiben, a vesszőkön, a rügyek tövében áttelelő pajzstetveket és atkákat is. A réztartalmú szerrel kombinált olajos készítmények egyúttal hatékonyak a késői peronoszpóra, a kordonkarelhalást, valamint a korai tőkeelhalást okozó kör- okozó gombák ellen is. Tavaszi kezeléskor jóval kisebb a felfogó célfelület (csupasz törzs, kordonkar és vesszők) és nehezebb a tökéletes fedettség biztosítása, a legmondosabb kijuttatással is nagy a permetlévesztés és a környezetszennyezés. Tavaszi kezeléssel mérsékelt a lisztharmat elleni hatékonyság, mert kisebb eséllyel érhetők el, permetezhetők be a kéregrepedésekben lévő ivaros termőtestek.

### Néhány zárógondolat

*Ma már tudjuk, hogy a szőlőlisztharmat nagy gyakoriságú megjelenése, megnövekedett gazdasági jelentőségének, igen nehezen leküzdhető betegséggé válásának a gomba túlélését szolgáló életmódváltozás az oka. Ez az ivaros telelési mód dominánssá válása, melynek kiváltó oka minden bizonnyal a felszívódó hatóanyagok bevezetésével áll összefüggésben. Hosszú időbe telt megtanulni, hogyan kell ebben az új helyzetben a lisztharmat ellen eredményesen védekezni, de úgy gondolom, ma már alaposan kiismertük ezt a betegséget.*

*Tudjuk, hogy a tökéletes fürtvédelem kulcsa a fakadástól lombhullásig lisztharmattól mentesen tartott lombozat. Egyetlen dolgot kell még megjegyeznünk, hogy ne a szomszédot hibáztassuk az ültetvényünkben kialakult lisztharmatproblémáért, mert Füzi Istvánt idézve: „MINDENKI A MAGA LISZTHARMATÁT NEVELI”.*

#### → 1. TÁBLÁZAT: A LEGFONTOSABB MEGKÜLÖNBÖZTETŐ JEGYEK A SZŐLŐLISZTHARMAT KÉTFÉLE TELELÉSI MÓDJA ESETÉBEN

	IVARTALAN	IVAROS
<b>Telelő alak:</b>	hifaszálak/micélium	termőtestek (kazmotéciumok)
<b>A telelés helye:</b>	rügyekben	a tőke fás részein (a törzs, illetve a kordonkar kéregrepedéseiben)
<b>A fertőzés elindítója:</b>	konídiumok	aszospórák
<b>A fertőzés kezdetének feltétele:</b>	273°C hőösszeg (a rügyduzzadástól számítva)	2,5–10 mm csapadék, 13–15 órás levélnedvesség, 10–30°C hőmérséklet
<b>Primer tünetek megjelenési ideje:</b>	3–5 leveles hajtás állapottól	kisleveles hajtás állapottól
<b>Tünet:</b>	ún. „zászlós tünet”, egyöntetűen lisztes bevonatú, csökkent hajtások	elszórt, apró lisztharmattelepek a törzshöz, kordonkarhoz 1–2 cm-re lévő első kiterült levelek fonákán
<b>A tünetek észlelhetősége:</b>	feltűnő, könnyen látható	rejtett, nehezen észlelhető, kézi nagyítóval könnyebb beazonosítani
<b>A fertőzés kiindulása:</b>	gócós, egy-egy tőkén, egy-egy hajtás	homogén, egy időben, sok helyen, akár a teljes szőlőtáblában
<b>Induló spóramennyiség:</b>	nagy	kevés
<b>Fertőző ereje, terjedése:</b>	gyenge, mérsékelt	gyors, agresszív
<b>Járványokozó szerepe:</b>	nincs, nem jelent járványveszélyt	járványkialakulás veszélye nagy



SZERZŐK: BODOR-PESTI PÉTER, VARGA ZSUZSANNA

# A KERESZTEZÉSES NEMESÍTÉS TÖRTÉNETE ÉS A „Z” GENERÁCIÓ

A szőlőfajták keresztezéses nemesítése több mint 150 éves múltra nyúlik vissza, és míg ez alatt az idő alatt számos fajta nagy karriert futott be, mások kisebb jelentőséget szereztek, vagy eltűntek a köztudatból, sőt esetenként a gyűjteményekből is. A Bor és Piac magazin 2023-as első bortesztjének szereplői a „Z-betűs” fajták: Zengő, Zeus, Zenit, Zefír, Zéta, melyek mind hazai nemesítésű szőlőfajták, így jelen cikkünkben a hazai nemesítés történetével és jelentősebb eredményeivel foglalkozunk, kiemelve a „Z” generáció tagjait.



a

z OIV kimutatása szerint a szőlőfajták közül 13 a világ szőlőterületének egyharmadát teszi ki, míg a teljes terület 50%-át 33 fajta adja. Ennél valójában sokkal több fajta létezik, hiszen a világon megtalálható szőlőfajok, fajták, klónok és klónjelöltek száma egyes becslések szerint 5.000 és 22.000 közé tehető, melyek nagy hányada természetesen csak fajtagyűjteményekben, valamint génbankokban található meg, és csak kis részük van termesztésben. Joggal merülhet fel a kérdés, hogy ha ilyen magas a fajtaszám, akkor mi szükség van egyáltalán nemesítésre, hiszen bármilyen kívánt tulajdonság biztosan megvan valamelyik már létező fajtában, csak meg kell azt keresni. Sajnos a helyzet ennél komplikáltabb. A létező és „tervezett” fajtáknak környezeti és növényvédelmi kihívásoknak kell megfelelniük, miközben a termesztés- és borászati technológia is feltételeket szab a fajtaválasztás során, amit eredetvédelem is bonyolít. A nemesítés során a nemesítők legtöbbször olyan tulajdonságokat céloznak meg, amelyek egyszerre nem találhatóak meg a létező fajtákban, vagy legalábbis nem tudunk olyan fajtáról, ami eleget tenne az összes elképzelésnek: ha csemege, akkor legyen korai és nagybogyójú, roppanós és közben muskotályos, ne szeressék a darazsak, és permetezni sem szeretnénk, de legyen rózsaszín a bogyó és laza a fűrt, miközben a téli fagyokat is remekül elviseli és nem kell zöldmunkázni... De ha még találunk is a világ egy eldugott sarkában, egy, az igényeknek minden tekintetben megfelelő fajtát, az sem biztos, hogy megoldás lenne egy lokális problémára, mert a termőhely olyan súlyl bíró, ami átírhatja a fajta sajátosságait a mi hazai adottságaink mellett. Vegyük példaként a filoxeravész következményeit, melyre a későbbiekben még kitérünk. Az európai szőlőfajták önmagukban nem voltak alkalmasak a kártevővel szembeni harcra, ezért új megoldásokat kerestek, mint például az alanyok használata. Az észak-amerikai fajokról azonban hamar kiderült, hogy önmagukban és a belőlük szelektált fajták révén nem jelentenek tökéletes megoldást. Ennek egyik oka az európai talajok magas mésztartalma volt, ezért szükség volt olyan fajták nemesítésére, melyek ezt jobban tűrték. Itt jutunk el a *vinifera* fajták mésszel szembeni toleranciájához, vagyis egy olyan tulajdonsághoz, amit be kellett szerezni. Így született például a Chasselas x Berlandieri 41B, ahol, mint látjuk, az észak-amerikai erősségeket a kedvező európai sajátosságokkal kombinálták. Másik példaként hozhatjuk fel a környezeti stressz egy hazai jellegzetességét, a téli fagyot. Az európai szőlőfajták rügyei  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ot átvészelnek, sőt egyes fajták megbirkóznak az ennél alacsonyabb hőmérséklettel is, azonban ez sem volt minden termőterületen elegendő. Annak érdekében, hogy az új fajták a kontinentális klíma téli szélsőségeit elviseljék, új megoldást kellett keresni. Ezzel párhuzamosan a környezetterhelés és a termesztési költségek csökkentése is kiemelt cél volt, amit a növényvédőszer-használat mérséklésével igyekeztek elérni. Ekkor került az érdeklődés középpontjába az amúri szőlő (*Vitis amurensis*), amely a  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  lehűléseket is tolerálja, valamint a betegségekkel, különösen a peronoszpórával szemben is magas fokú rezisztenciát mutat. A nemesítésbe bevonva olyan fajták születtek segítségével, mint például a Kunleány.

### Célkitűzések a hazai keresztezéses nemesítés történetében

Hazánk szőlőtermesztése nem csak a borvidékek változatos ökológiai adottságai miatt sokszínű, de a termesztési célok is eltérőek. Ezek felosztása összetettebb, mint elsőre gondolnánk. A legnagyobb felület hazánkban természetesen a borszőlő termesztése teszi ki, de a csemegezőlő termesztése is jelentős ágazat, még ha erről kevesebb információval is rendelkezünk. Mindezek mellett a hazai talajtani adottságok miatt nem képzelhető el szőlőtermesztés az alanyok alkalmazása nélkül. Már ez

a hármás felosztás sejteti, hogy mennyire eltérő célok vezérelhetik egyik vagy másik irányú nemesítőinek a kezét. Maga a borszőlőtermesztés és ezen belül a fehérbor-szőlőfajták is eltérőek kell, hogy legyenek, ha minden fogyasztói igényt ki akarunk elégíteni. Az illatos fehérborok mellett pezsgőalapborokat, száraz fehérborokat készítünk, melyek mind más fajtasajátosságokat igényelnek. És akkor a nemes rothadás révén készült különleges minőségű borokról nem is ejtettünk szót. A vörösbor-szőlőfajták felhasználása ugyancsak sokrétű, hiszen a házasított borok világán túl ott vannak a fajtaborok és a rozék, melyek, mint később látni fogjuk, több nemesítőnek adtak feladatot a múltban. A csemegezőlő nemesítése ugyancsak nagy múlttal rendelkezik, és ott is eltérő célok mentén zajlott a szülőpárok kiválasztása, hiszen a fogyasztói igények ennél a szegmensnél merően eltérőek a borszőlőfajtákkal szemben támasztott elvárásoktól. Felosztásunkban az utolsó termesztési cél az alanyok előállítás, ahol a fenti két csoporttal ellentétben a termés mennyiségi és minőségi paramétereit teljesen elhagyhatjuk, hiszen a cél olyan fajták előállítás, melyek adottságai a termőhellyel és a ráoltott nemessel függnek össze. A felhasználásuk mellett a környezeti tényezők is alakították és alakítják ma is a fajtákkal szembeni elvárásokat. A talajtani tényezők az alanyok nemesítését, míg a kórokozók a bor- és csemegezőlőfajták nemesítését vezérelték, utóbbiak esetén klimatikus tényezők – mint fentebb írtuk – különösen a téli fagy és az azzal szembeni ellenállóképesség jelentett további feladatokat.

A hazai nemesítés történetét a szerzők több korszakra bontják. Az 1800-as évek végétől az 1950-es évekig az egyik fő célkitűzés a hazai talajtani adottságoknak megfelelő alanyok előállítás volt. Ezen a téren a Teleki család munkássága kiemelkedő. A rendelkezésre álló alanyok egy része,

**BEKAERT**  
better together

**Bizza magát a tartós támrendszere ami nyugodt álmokat biztosít**

Bezinal® bevonatos szőlészeti megoldások

Sokéves tradíciók közöttében tudás, melyen környezetbarát gépekkel a szőlővédőszer. Bizza a borszőlő védelmére és strapabíró, természetesre az alanyok.

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



mint például a *Riparia portalis* meszes talajokon klorotikus tüneteket mutatott, ami nem kis riadalmat kelthetett a szőlőtermesztők között, akik épp, hogy csak szabadultak a filoxéra szorításából, és lám, újabb nehézségbe ütköztek. Ennek megfelelően olyan alanyokra volt szükség, amelyek bírják a hazai edafikus adottságokat, de egyben jól gyökeresednek, és a rájuk oltott nemesre is pozitív hatást gyakorolnak.

A korszak másik jelentős nemesítési célja a bor- és csemegeszőlő-fajták előállítására volt, melyben Stark Adolf, Mathiász János és Kocsis Pál ért el elévülhetetlen eredményeket. Stark Adolf olyan fajtákat adott a szőlőtermesztésnek, mint a Csaba gyöngye, a Kossuth szőlő (Stark magonca), Garibaldi, Rouge korai, Stark Róza és Petőfi Sándor, míg Mathiász nevét az Ezeréves Magyarország emléke, a Mathiász Jánosné muskotály, a Cegléd szépe, a Kecskemét virága és a Szőlőskertek királynője tette halhatatlanná. Egyes becslések szerint összesen 114, mások szerint 180 fajtajelöltet állított elő élete során. Kocsis Pál munkásságát – fajtáinak és jelöltjeinek száma 60 és 130 közé tehető – olyan fajták dicsérik, mint az Attila, a Gloria Hungariae, a Kocsis Irma vagy az Irsai Olivér, mely utóbbi hazánkban ma több mint 2500 hektáron van termesztésben. Ne feledjük, hogy a 19. század végén a csemegeszőlő elsősorban a Chasselas volt, ami számtalan kiemelkedő tulajdonsággal rendelkezik, de a nagy és attraktív bogyóméret nincs közöttük. Ezért ez volt az egyik olyan morfológiai jellemző, amit a nemesítés során célként tűztek ki, de egyben törekedtek a korai érési idő elérésére is. Fenti nemesítők mellett ki kell emelni Mathiász József, Horváth Antal és Krasznai Miklós, Ábrahám Béla, Bagó Lajos, Póczik Ferenc és Szűcs József nevét és munkásságát is, hiszen olyan fajtákkal gazdagították a hazai fajtaválasztékot, mint például a Pannónia kincse.

A 20. század második felének nemesítési céljai ugyancsak több irányba vezetnek. Az egyik ilyen irányt képviselték a jelen lapszám borbírálatának főszereplőit előállító Király Ferenc és munkatársai, amikor a hagyományos pontuszi (*convarietas pontica*) fajtákat keresztezték a nyugati változatcsoport (*convarietas occidentalis*) tagjaival, és állították elő a „Z” sorozatot: Zenit, Zengő, Zefir, Zeus és a Zéta, amikre a cikk későbbi részében még visszatérünk. A nemesítés másik kiemelt célja a magas színanyagtartalmú

vörösbor-szőlőfajták előállítása volt. A törekvések eredményeként olyan fajták születtek, mint a Bíbor kadarka (66 ha), Kármin (2,8 ha), Korai bíbor (0,025 ha), Rubintos (5 ha) és a Turán (173 ha). Területi adataikból kitűnik, hogy a Bíbor kadarka és a Turán kivételével ezen fajták ma kisebb jelentőséggel bírnak. A fenti festőlevű fajták – még ha nem is kapnak kiemelt szerepet a gazdálkodásban – különösen érdekes jellemzőkkel bírnak. Eredekük a Turán esetében közvetlenül, a Bíbor kadarka esetén a Muscat Bouchet révén közvetve kötődik a Teinturier fajtához, melyről úgy tartják, hogy tőle származik a festőlevűség eredete. Maga a fajta neve is innen származik, hiszen a *teinturier* jelentése (ruha)festés. A festőlevű fajták sajátossága, hogy a hagyományos vörösbor-szőlőfajtákkal szemben nem csak a héj sejtjeiben, hanem a bogyóhúsban is termelnek antocianinokat, ezzel értékes szerepet kaphatnak a színanyagban gyengébb fajtákkal történő házasításban. A század második felében a csemegeszőlőfajták nemesítése tovább folytatódott, és olyan fajtákat állítottak elő, mint az Anita, Boglárka vagy a Melinda.

A nemesítés külön ágaként szokták említeni az interspecifikus vagyis fajhibrideket, melyek esetünkben a *Vitis vinifera* és egy másik *Vitis* faj keresztezését jelentik. Az interspecifikus nemesítés során átléphetjük a *vinifera* fajták határait, vagyis olyan tulajdonságokat is bevihetünk a nemesítési programba, amivel a kerti szőlő, mint faj nem rendelkezik. Ennek elsősorban a rezisztencianemesítés esetén van kiemelt jelentősége.

Az interspecifikus fajták annak dacára, hogy – a nemesítés révén – nagyon hasznos tulajdonságokkal rendelkeznek, sajnos hátránnyal indulnak a hagyományos *vinifera* fajtákkal, vagy az intraspecifikus hibridekkel szemben, aminek oka a szabályozásban keresendő, ugyanis az „inter” hibridek OEM borként nem hozhatóak forgalomba, így az OFJ vagy a földrajzi jelzés nélküli borok eredetvédelmi kategóriáiban találjuk meg őket. Ennek indokoltságával kapcsolatban megoszlanak a vélemények, hiszen az interspecifikus fajtákat sem vehetjük mind egy csoportba. A nemesítők a többszörös *vinifera* visszakereszteztések révén ugyanis nagymértékben képesek javítani a fajhibrid fajták minőségét. Az interspecifikus – és egyben a hazai fehérborszőlő – fajták legfontosabb képviselője jelenleg a Bianca, melyet Csizmázia József és Berezna László állított elő az Eger 2



és a Bouvier keresztezésével. A fajta jelenleg több mint 5700 hektáron van termesztésben hazánkban, elsősorban a Kunsági (5453 ha) és a Hajós-Bajai borvidékeken (165 ha). Az interspecifikus fajták sorában a Biancát az Aletta követi, melynek a területe 2116 hektár. A szintén Csizmazia József és Bereznai László által nemesített fajtát az Ottonel muskotály és az Eger 2 keresztezésével hozták létre. A Biancához hasonlóan elsősorban a Kunsági borvidéken találkozhatunk vele, ahol a borvidék csaknem 10%-át uralja. Az 1000 hektárt megközelítő vagy meghaladó területtel több interspecifikus fajta nem rendelkezik, azonban az intraspecifikus, fajon belüli keresztezéseknek számos példájával találkozhatunk. Legnagyobb területtel Bakonyi Károly fajtája, a Cserszegi fűszeres rendelkezik (3845 hektár), ezt követi az Irsai Olivér (2501 hektár). Kocsis Pál fajtájának eredete a Csaba gyöngye és a Pozsonyi fehér keresztezéséhez köthető. A fajtát a sorban a Rizling-szilváni vagy Müller Thurgau követi, melyet hazánkban 1138 hektáron termesztnek. A fajta neve alapján annak eredete a Rajnai rizlinghez és a Zöldszilvánihoz köthető, de a molekuláris genetikai vizsgálatok igazolták, hogy a valódi szülőpáros a Rajnai rizling és a Madeleine royale voltak. Az intraspecifikus fajták sorában a következő az Ottonel muskotály, melynek területe 1126 hektár. A fajta a Muscat d'Eisenstadt és a Chasselas keresztezésének eredménye. Végezetül a Generosa, melynek területe 925 hektár. A Bíró Károly és Hajdu Edit által nemesített fajta az Ezerjő és Piros tramini keresztezéséből született.

## Z generáció

A gyakran „Z” sorozatként emlegetett fajtákat Király Ferenc (1911-1982) nemesítette. Több évtizedes munkássága során mint szőlészeti-borászati felügyelő, kutató, nemesítő és oktató is tevékenykedett. Nemesítési tevékenysége a klónszelekcióra és a keresztezéses nemesítésre egyaránt kiterjedt. Elsősorban a nagy felületen termesztett fehérbor-szőlőfajták kedvezőtlen tulajdonságait igyekezett javítani, mint a Furmint, Ezerjő és Olasz rizling. Nemesítési programjában a Bouvier koraiságát, jó cukorgyűjtő képességét és aromaösszetételét igyekezett felhasználni. Ennek eredményeként született a Zenit (660 hektár), Zengő (151 hektár), a Zéta (120 hektár), valamint a Zeus (29 hektár) és a Zefir (7,1 hektár). A fajtákat legnagyobb részben az Egri és a Tokaji borvidéken találjuk meg, előbbi

esetén a Zenit csaknem 118 hektáron, míg Tokajban a Zéta 120 hektáron fordul elő. A borvidékek közül a Csongrádin egyáltalán nem fordulnak elő a „Z” sorozat tagjai, de a Pannonhalmi és a Hajós-Bajai borvidékeken sem érik el együttesen az 1 hektárt. A „Z” sorozat legnagyobb felületen termesztett fajtája a Zenit. Legnagyobb felületen a Balatonboglári borvidéken találjuk meg, ahol közel 150 hektáron foglalkoznak vele, ezen kívül még Egerben (118 hektár) és a Mátrai borvidéken (127 hektár) vannak jelentősebb ültetvényei, de a Csongrádi és a Pannonhalmi borvidék kivételével mindenhol előfordul. Az Ezerjő és Bouvier keresztezés eredetileg Badacsony 7 néven volt ismert. A sorozat tagjai közül ez kapott legkorábban állami elismerést, mégpedig 1976-ban. Rövid tenyészidejű fajta, rügyfakadásától az érésig átlagban 146 nap telik el. Szellős, laza lombot nevel, ami kevés zöldmunkát igényel. A Zengőt csaknem 150 hektáron termesztik hazánkban, és szintén a legtöbb borvidéken megtalálható. Legnagyobb mennyiségben Egerben (44 hektár) és a Mátrai borvidéken találkozhatunk vele. A fajta 1982-ben kapta meg az állami elismerést. A fajta korai érésű, szeptember elején-közepén már szüretelhető. Rügyei fagyérzékenyek, és jellemző, hogy nagy lombot nevel, ami önárnykoláshoz vezethet. A szárazságot jól tűri. A Zéta (korábbi nevén Oremus, de mivel a kifejezést dőlőnévként szintén ismerhetjük, nevét megváltoztatták) szinte kizárólag a Tokaji borvidéken található meg, ahol a negyedik legfontosabb fajta. Találkozhatunk vele fajtaborként, de helyet kap késői szüretelésű borok, valamint aszúk, sőt eszenciák készítésekor is. A Nagy-Somlói borvidéken is felbukkan, de ott mindössze 0,09 hektáron, és a termékírás alapján hagyományos fehérbor, valamint minőségi pezsgő részeként használhatjuk fel. Állami elismerésének éve 1990. Tenyészideje középhosszú, általában szeptember közepén-végén érik. A bogyói rothadásra érzékenyek, így elterjedési területét is magyarázza az aszúsodásra való hajlam. A sorozat utolsó két tagja a Zefir (állami bejelentésének éve 1983) és a Zeus (1994-ben kapott állami bejelentést). Ugyan kisebb felülettel rendelkezik, mint a fent bemutatott tagok, ennek ellenére fontos kiemelni előnyös tulajdonságaikat. Előbbi fajta rövid tenyészidejű, bizonyos években augusztus végén már fogyasztható. Fagyérzékeny, de a szárazságot viszonylag jól tűri. A Zeus késői érésű fajta, ezért a meleg fekvést meghálálja. Rügyei fagyérzékenyek, szárazságtűrése átlagon felüli.





SZERZŐ: DR. PÁSTI GYÖRGY

# Biológiai Almasavbontás

## 1. Rész

Nemrégiben áttekinttem a rovatban az elmúlt évek során megjelent cikkek témaköreit, s meglepetésemre az elmúlt öt évben egyszer sem esett szó önálló témaként egy gyakran alkalmazott, s végül is közismert technológiai beavatkozásról, a biológiai almasavbontásról. Utaltam persze rá, pozitív vagy negatív hatásait kiemeltem egyes területeken (pl. a vörösbor-technológiáknál vagy egyes borbetegségeknél), de adós maradtam e terület biokémiai alapjaival, a folyamatban résztvevő szereplőkkel, a malolaktikus fermentáció (továbbiakban: MLF) technológiai megvalósítását elősegítő vagy hátráltató tényezőkkel.

a

z első kérdés rögtön az, vajon mi az almasavbontás célja, mit szeretnénk vele elérni? Bármelyik szakmailag felkészült borász kollégám, de még az átlagnál tájékozottabb borkedvelő is mondaná a tankönyvi választ: az újbortban jelenlevő almasav – ami a második legnagyobb mennyiségű sav, amit a bor tartalmaz – lebontása, annak érdekében, hogy a bor savharmóniája lágyabb és kerekesebb legyen, a bor aromái egyes ekkor képződő vegyületekkel kiteljesedjenek. További, nem mellékes cél még az is, hogy az almasav teljes lebontásával elkerülhető legyen, főleg egy idősebb, többéves érlelésű lepalackozott borban a spontán almasavbomlás beindulása, mely a bor stabilitását és tisztaságát veszélyezteti. A válaszadók többsége nagy valószínűséggel még azt is hozzátenné, hogy a borászati gyakorlatban e lépés megindítása és levezetése a „nagy” vörösboroknál szinte kötelező, a fehér borok világában inkább csak opcionális,

bár egyes tájegységeknél, vagy fajtáknál (pl. Burgundia: Chardonnay) hosszú ideje bevett gyakorlat. A válasz hibátlan, s ha e sorokat 10–15 éve írnám, itt meg is állhatnánk. A kép ma már azonban több okból kifolyólag árnyaltabb. A fogyasztói ízlés változása tagadhatatlan, a nagytestű, hosszan érlelt vörösborok némileg visszaszorulnak, a könnyed, frissebb, élénk vörösbor egyre keresettebb, s ugyanez a tendencia a fehér boroknál már hosszabb múltra tekint vissza. Ehhez a változáshoz további lökést ad az ember által gerjesztett klímaváltozás. Elég csak arra utalni, hogy nagynevű, a világpiacon kiemelt jelentőségű, eladási gondokat eddig nem ismerő szőlőtermő körzetek, birtokok, gazdaságok szembesülnek azzal, hogy a szüreti időpontok eltolódnak, a cukortartalom (s vele az alkohol) az „egekben”, a savviszonyok pedig kedvezőtlenül módosulnak, így az extrém hőségnapokat, a fokozott disszimilációt végeredményben a bor harmóniája sínyli meg. Azaz a sav érték! Könnyen lehet, hogy a fentiek



ismeretében kissé át kell értékelni az álláspontunkat, és az MLF-t csak egyes esetekben, célzottan, vagy akár csak részleges formában használni. Mindehhez viszont szükségesek a tudományos alapok.

Közismert, hogy az almasav a bor szokványos, átlagosan 2–4 g/l mennyiségben előforduló összetevője, továbbá az is, hogy főként nagyobb koncentrációja esetén (pl. beérés hiánya, túlterhelés stb.), vagy a többi fontos szerves savhoz képest szokatlanul magas aránya miatt gyakran fanyarkás, kissé éles ízhatással járhat, mely tönkretetheti a bor harmóniáját. Mikrobiológiai úton kétféle lehetőséget ismerünk, melyek az almasav koncentrációját csökkenteni képesek. Az egyik a sokkal nagyobb gyakorlati jelentőségű MLF, melyet tejsavbaktériumok hajtanak végre. (Mióta az ember bort készít, ennek spontán beinduló formáját a régmúlt szakemberei ismerték, noha magyarázni, s főleg irányítani nem tudták.) Emellett léteznek az ún. malolkoholos fermentáció is, ahol egyes specifikus élesztőtörzsek képesek az almasavat hasznosítani és abból etil-alkoholt termelni. Ez utóbbi folyamatról most csak annyit, hogy kutatási szinten foglalkoznak vele, de gyakorlati jelentősége igen csekély. Ennek két oka is van: egyrészt a világ borpiacain általános cél a termékek alkoholtartalmának csökkentése, s így a klímaváltozás egyik hatásaként már tárgyalt fokozott cukorgyűjtés, és az ebből eredő magasabb alkoholtartalom amúgy is meglévő gondját nem szükséges fokozni. Másrészt e feladat hatékony elvégzésére kevés élesztőfaj alkalmas; az elmúlt egy-két évtized kísérletei alapján úgy tűnik, hogy leginkább a *Zygosaccharomyces bailli* és a *Saccharomyces pombe* egyes törzsei jöhetnek szóba. Ide kapcsolódik, hogy az Egyesült Államokban, mint ahogy erre előző, az élesztős starterek fejlesztésével foglalkozó cikkemben utaltam, engedélyezték olyan génebeszeti eljárással létrehozott „élesztő” használatát, amibe „beépítették” a *S. pombe*, valamint az *Oenococcus oeni* (tejsavbaktérium) tökéletes malolaktikus fermentációt biztosító génjeit, párhuzamosan a klasszikus alkoholos erjedéssel.

Visszatérve a borászati gyakorlatban sokkal nagyobb jelentőségű, a tejsavbaktériumok által indukált biológiai almasavbontáshoz, ezt a mikrobiológiai folyamatot elsőként az teszi lehetővé, hogy a baktériumok az almasavat egy transzportenzim (permeáz) segítségével képesek felvenni. A lényeg innen következik, a kizárólag csak tejsavbaktériumokban ismert ún. almasav-dekarboxiláz enzim megindítja az almasav lebontását, abból szén-dioxid felszabadulása mellett L-tejsavat állít elő. (Abszolút speciális folyamatról van szó, ahol ez utóbbi enzim mangánion és NAD jelenlétében működik, s maga az átalakulás közvetlenül hoz létre azonos konfigurációjú L-almasavból L-tejsavat, köztes termékek nélkül.) A konfigurációt azért érdemes hangsúlyoznunk, mert ez egyfajta bizonyíték a MLF lezajlására. Hiszen, mint azt bizonyára sokan jól tudják, a cukrokból kiinduló tejsavas erjedéseknél a szokványos módon piroszőlősav jön létre, majd a képződött vegyület átalakításával nem egységes, hanem különböző konfigurációjú (L, D, DL) tejsavmolekulák képződnek a folyamat során működő baktériumfajok tejsav-dehidrogenáz enzimjeinek tulajdonságai szerint. Minthogy a cukrok az élővilág szereplői számára könnyen felvehető és fontos energiaforrások, logikus, hogy a tejsavbaktériumok is szívesen nyúlnak ehhez a „táplálékhoz”. Azokban a borokban, ahol az erjedés után még cukrokat is találunk (itt főleg a hexózokról van szó, a pentózok koncentrációja csekély), egy almasavbontás megindítása mindig kockázatos, hiszen a kívánatos MLF-folyamat mellett, vagy akár azt elnyomva létrejöhet egy heterofermentatív



tejsavas erjedés a maga, szinte minden esetben káros érzékszervi hatású melléktermékeivel (pl. nagyobb mennyiségű ecetsav, vajsav stb.). Nem véletlen tehát, hogy biológiai almasavbontást indítani általában csak szárazra kiejert borokban tanácsos, s minden esetben fontos feladat a beindult folyamat napi szintű nyomon követése, s az esetlegesen félresikló átalakulást jelző vegyületek detektálása esetén az azonnali beavatkozás. (Érdekes megjegyezni, hogy találtak olyan tejsavbaktérium törzseket, amelyek még cukor jelenlétében is inkább az almasavat preferálják, s ehhez kissé hasonlóan viselkedik a gyakorlatban igen elterjedt *Oenococcus oeni* is.) Az MLF lefolyásának érzékszervi és laboratóriumi ellenőrzése tehát igen lényeges, s rögtön jelezzük, hogy az egyszerű titrálható savtartalom meghatározása sajnos itt nem elégséges (1 g/l almasav átalakulása nem

## Szőlőt telepít?

**STABIL, ERŐS, MINŐSÉGI**

szőlő-támszer elemeket keres?

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

**FÉM SZŐLŐOSZLOPOK** (SAJÁT GYÁRTMÁNYÚ)

Hullámosított **TÁMKARÓ** (SAJÁT GYÁRTMÁNYÚ)

**HUZALOK**, huzalfeszítők, huzalkivető

Kengyel, szőlőkaró kapocs, **CSIGÁK**

Szigonyok, **VÉGOSZLOPLEKŐTŐ SZETTEK**

**TARJÁNACÉL**  
Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

☐ 30/279-3533

☐ 30/312-5488



ugyanennyi titrálhatóság-csökkenést mutat). A fentebb ismertetett, különféle és jellemző konfigurációkat létrehozni képes tejsavbaktériumos tevékenység nyomon követésére és az esetleges problémák kiszűrésére igényesebb (és költségesebb) megoldások szükségesek. Hagyományos módszerként szóba jöhet a papírkromatográfia, jól felszerelt nagyüzemi laborokban a savösszetétel HPLC-s vizsgálata, de a manapság legbiztosabbnak tekinthető ellenőrzési módszer a fenti konfigurációkra specializált enzimekre alapozó metodika, ahol a mérések során meghatározható az L-almasav fogyásának, s vele párhuzamosan az L-tejsav képződésének üteme, vagy a többi, leggyakrabban veszélyt jelző D, illetve DL konfigurációt mutató tejsav mennyisége, illetve arányaik. Itt kell továbbá megjegyeznünk, hogy a felszaporodó ecetsav akár a labormérésekben, akár érzékszervileg



intő jel, egy normálisan lezajló MLF esetében a maximális illósavérték növekedése (ecetsavban kifejezve) 0,1–0,2 g/l. A biológiai almasavbontás általános vonásainak ismertetésekor ki kell még emelni a következőt: a cél hagyományosan ugyan az almasav eltávolítása (vagy részleges csökkentése), de természetesen a dominánsan működő tejsavbaktériumok biokémiai folyamatainak eredményeként egyéb vegyületek és „melléktermékek” is létrejönnek, melyek gyakran jelentősen módosítják a bor érzékszervi jellegét, harmóniáját. Ezek között, ha egy spontán beindult és ellenőrizetlen almasavbomlás történik, vagy a higiénia nem megfelelő, a folyamat „félresiklik” és egyéb, nem kívánatos mikroba is szerephez juthatnak, így a bor megbetegedhet (pl. illósodás, hibás tejsavas erjedés stb.). A melléktermékek közül egyet célszerű külön kiemelni, mégpedig a diacetilt, mert ennek megítélése szakemberek közt is vita tárgyát képezi. A diacetilképződés forrása a baktériumok citromsavlebontó képessége, ahol az átalakulás egyik köztes terméke a diacetil. A vegyület által adott jellegzetes, ún. vajas karakter tipikus összetevője az almasavbontáson átesett boroknak, ugyanakkor kívánatos koncentrációja és a borharmóniában betöltött szerepe a fogyasztók körében is megoszló. Mindenesre 5 mg/l feletti jelenléte egy borban nem indokolt. Az almasavbontás után általánosan jellemző kénezés idejének néhány napos eltolásával bizonyos mértékig a diacetil koncentrációja csökkenthető, ugyanis a baktériumok felhasználják annak egy részét.

Olyan bonyolult, több feltételre épülő biológiai folyamatról van tehát szó, amelynek mélyreható összetételbeli, stabilitási és érzékszervi változásokat előidéző – néha nem is kívánatos – következményei vannak. Éppen ezért a borász számára kulcskérdés annak ismerete, hogyan tudja elősegíteni, vagy adott esetben meggátolni a tejsavbaktériumok működését a technológia különböző fázisaiban. A cikk folytatásában – a következő számban – erről lesz szó.



# REYVONA®: ÚJ KÉSZÍTMÉNY SZŐLŐLISZTHARMAT ÉS FEKETEROTHADÁS ELLEN

SZERZŐ: DR. HOFFMANN PÉTER, FEJLESZTŐMÉRŐK, BASF HUNGÁRIA KFT.

## Egy figyelemreméltó triazol hatóanyag

A triazolokat számos szántóföldi és kertészeti kultúrában, tucatnyi betegség ellen alkalmazzuk. Világviszonylatban 25 különféle növényvédőszer-hatóanyag tartozik ebbe a csoportba. Olyan aromás vegyületek, amelyek mindegyikében megtalálható a két szénatomot és három nitrogénatomot magába foglaló triazol gyűrű. Tágabb értelemben a szterolbioszintézis-gátló (SBI) molekulák, ezen belül pedig a demetiláz-gátló (DMI) fungicidok közé sorolódnak. A gombák sejtmembránjának alapvető építőköve a szteránvázis ergoszterol. A triazolok az ergoszterol képződését úgy befolyásolják, hogy akadályozzák a CYP51 jelű demetiláz – egy metilcsoport eltávolításáért felelős – enzim működését. Végül soron az ergoszterol képződésének blokkolásával a gomba növekedése megáll, a kórokozó elpusztul. A szercsoportnak ez az egyetlen hatáshelye. A demetiláz enzim gátlásának mértéke szorosan összefügg az egyes triazolok hatásfokával.

A triazolok évtizedek óta a szőlőlisztharmat elleni kémiai védekezés alapillérei. Magyarországon a szőlőben jelenleg összesen öt triazol hatóanyag rendelkezik engedéllyel: a difenokonazol, a penkonazol, a tebukonazol, a tetrakonazol és cégünk új hatóanyaga, a mefentriflukonazol (Revsol®).

## A szőlőben az elsősorú kórtani probléma továbbra is a lisztharmat

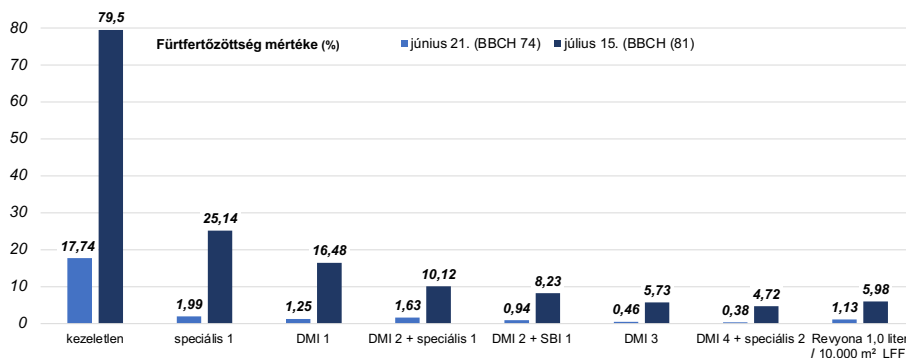
Hazánkban a szőlő legfontosabb járványkórokozó betegsége kétségtelenül a lisztharmat.

A fertőzési nyomás az elmúlt bő három évtized alatt 14 évjáratban érte el a járványos szintet, nem beszélve az úgynevezett lisztharmatveszélyes ültetvényekről, amelyekben gyakorlatilag minden szezonban küzdünk a betegséggel.

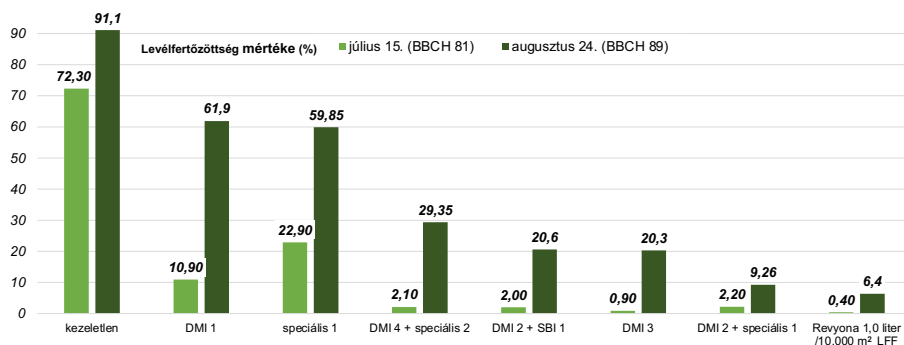
## A triazoltartalmú termékek egyik zászlóshajója a fürt- és lombvédelemben

2022-ben a Szekszárdi Borvidéken a lisztharmat fertőzési nyomása elérte a járványos szintet. A szőlő április 13-án fakadt. A hónap utolsó harmadában az ivaros termőtestekből szóródó aszkospórák megfertőzték a fiatal leveleket. Az első tünetek borvidékszerte május 3. és 8. között jelentek meg. Ebben még ugyan nem volt semmi rendkívüli, azonban a környezeti körülmények májusban végig tökéletesek voltak a konidiosom generációk felszaporodásához. 26 napon

keresztül nem esett az eső, így a víz jelenléte nem gátolta az ivartalan spórák csírázását, a hőmérséklet az optimális tartományba esett, a szőlő gyors fejlődése pedig a növényi szövetek kiemelkedő fogékonyságát biztosította. A főként triazoltartalmú készítményeket összehasonlító szabadföldi kispácellás kísérletünkben az első permetezés (május 20.) 14 nappal követte az aszkospórás tünetek megjelenését, egyúttal 4 nappal előzte meg a virágzás kezdetét. 11 nappal később védekeztünk másodszor, ezt követően 14, 12 napos, majd végül 11 napos időközzel. Permetezetlen körülmények között július derekára a fürtök fertőzöttsége meghaladta a 79%-ot (1. ábra). A provokatív kísérletünkben vizsgált fungicidok közül kettő meglehetősen gyengén szerepelt, két másik kombinált készítmény ennél erősebb hatást mutatott. További három fungicid – közöttük a



→ 1. ÁBRA: Revyona® és versenytársainak a bogyókon mért szőlőlisztharmat elleni hatása, 2022 – Szekszárd, Faluhely, Kékfrankos, négyismétléses kispácellás kísérlet. Permetezési időpontok (5x): BBCH 57 - május 20., BBCH 63-65 - május 31., BBCH 72-73 - június 14., BBCH 75 - június 26., BBCH 77 - július 7.

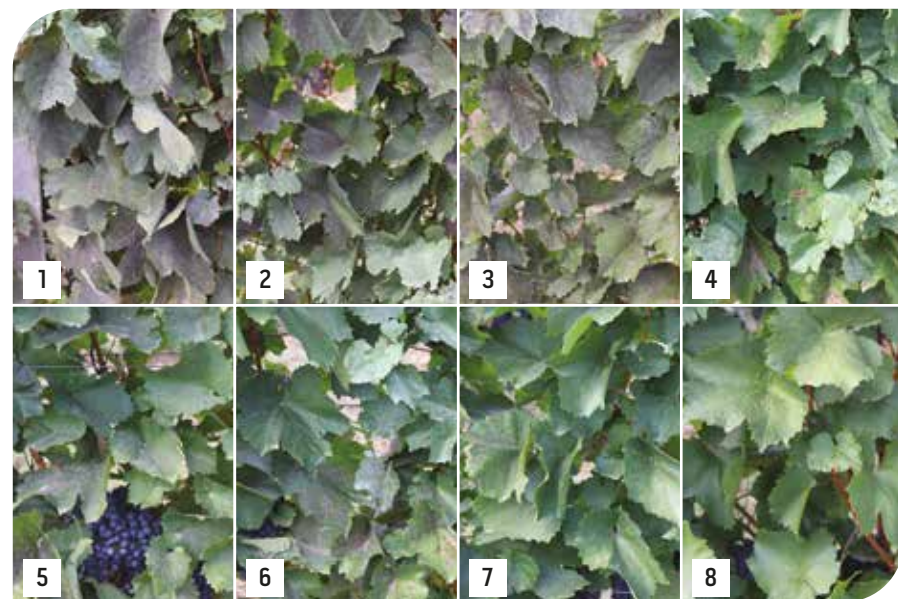


→ **2. ÁBRA:** Revviona® és versenytársainak a lombozaton mért szőlőlisztharmat elleni hatása, 2022 - Szekszárd, Faluhely, Kékfrankos, négyismétléses kispárcellás kísérlet. Permetezési időpontok (5x): BBCH 57 - május 20., BBCH 63-65 - május 31., BBCH 72-73 - június 14., BBCH 75 - június 26., BBCH 77 - július 7.

Revviona® – közel azonos szinten biztosította a legjobb fürtvédelmet.

A bogyókon mért hatékonyságon túl ebben a kísérletben arra is kíváncsiak voltunk, hogy átlagos védekezési időközök mellett, erős fertőzési nyomásnál mennyire tartható fenn a lombozat védelme a vegetációban, egészen a szüretig. Július közepéig a vizsgált fungicidek többsége magas szintű lombvédelmet biztosított (2. ábra). Augusztus derekára permetezetlen körülmények között a lombozat gyakorlatilag teljesen befertőződött. Ezzel együtt – két kezelés kivételével – a permetezett par-

jobbnak. A különbség szeptember első napjaira is töretlenül fennmaradt. Erről tanúskodnak azok a fényképek is, amelyek 59 nappal az utolsó permetezést követően, szeptember 4-én készültek (3. ábra). A képek sorrendje megegyezik a 2. ábrán szereplő kezelések balról jobbra tartó sorrendjével. 1-es számmal jelöltük a permetezetlen kontrollt, fertőzöttség tekintetében ettől nem sokban tért el a 2-es és 3-as számmal jelölt kezelés. Közepes szintű lisztharmatborítás látható a következő három kezelésről készült fényképen (4–6). Ennél szerényebb mértékben fertőző-



→ **3. ÁBRA:** A lombozat egészségi állapota a 48 napon át tartó (május 20 – július 7.) ötszöri fungicides védekezést követően, 2022. szeptember 4-én, 59 nappal a zárópermetezés után, Szekszárd, Faluhely, Kékfrankos 1.: permetezetlen kontroll; 2-7.: standard fungicidek; 8.: Revviona® 1,0 liter / 10.000 m<sup>2</sup> LFF

cellákban is hétről hétre látványosan romlott a lombozat egészségi állapota. A fungicides védelem befejezése után 48 nappal a legtöbb parcellában 20-60%-ra nőtt a levelek lisztharmatborítottsága. Ehhez képest a legjobb két kezelésben 10% alatt maradt a fertőzöttség, és kettőjük közül a Revviona® mutatkozott

dött a 7-es számmal jelölt kezelés lombozata. Végül egyértelműen a Revviona® biztosította a legegészségesebb lombozatos. Az imént bemutatott kísérlettel összhangban az elmúlt években folytatott szabadföldi vizsgálataink elemzése során arra jutottunk, hogy a mefentriflukonazol hatóanyagot tartalmazó

Revviona® készítmény szőlőlisztharmat elleni hatékonysága a bogyókon felveszi a versenyt a hazánkban engedélyezett triazol-tartalmú gombaölő szerekkel. A Revviona® az összes vizsgált évjáratban és kísérletben kivétel nélkül a legjobb megoldások között szerepelt. Ezen felül a Revviona® egyik igencsak szembetűnő erőssége, hogy a szőlő lombozatát kiemelkedően magas színvonalon képes megvédeni a lisztharmattól. A készítményben rejlő lehetőségeket kihasználhatjuk a szőlővédelmi szezon elején az indulófertőzés elhárítása céljából, vagy éppen a bogyónövekedés második felétől a fürtzáródás alatt egészen az érés kezdetéig, amikor a Revviona® figyelemreméltó hatástartama hozzájárulhat a lombozat egészségi állapotának fenntartásához, továbbá az ivaros termőestek tömeges képződésének megakadályozásához.

### Egyre több ültetvényben bukkan föl a feketerothadás

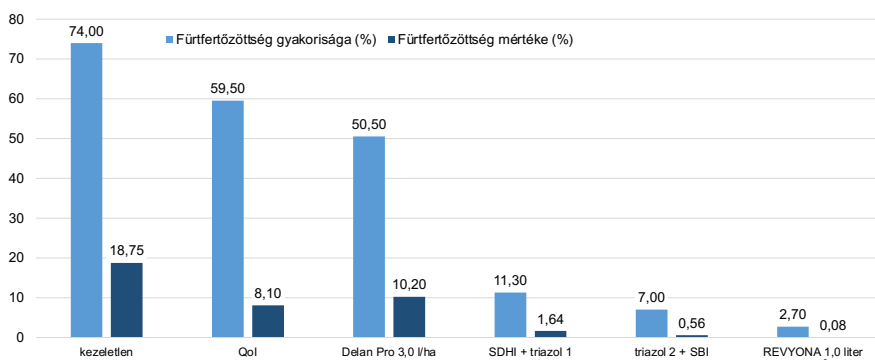
A szőlő feketerothadása alattomos betegség. A kórokozó helyben áttelelő inokuluma több évig megőrzi fertőzőképességét. Gyakran éveken át semmi nem utal jelenlétére. Aztán jön egy meleg, csapadékos nyárelő, és az áttelelt inokulumból kiinduló közvetlen fertőzés gazdasági veszteséggel járó fürtkárosítást okoz. A gomba minden növekvő zöld növényi részt megbetegít. Ha a célpont épp a fürtkocsány, akkor fütrészek, vagy teljes fürtök semmisülnek meg. A kifejtett levelek és a méretükben már nem gyarapodó bogyók többé nem fertőződnek. A tünetek megjelenése sokszor meglepetésszerű, ugyanis a betegség lappangási ideje hosszú, a tényleges fertőzés és a tünetek megjelenése között akár három-négy hét is eltelik.

### A feketerothadás elleni védekezés specialistája

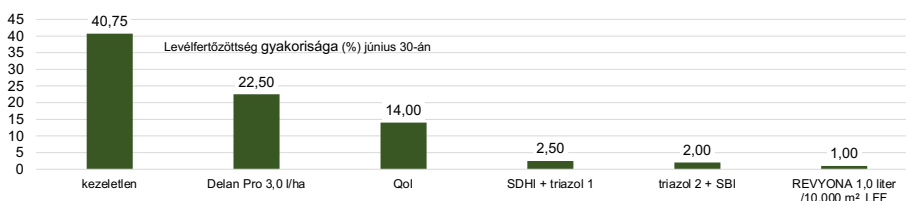
A tavalyi évjárat környezeti körülményei alapvetően nem kedveztek a feketerothadás fellépésének. Mindössze egyetlen időszak volt csapadékos, ami egyszerre kezdődött a szőlő virágzásával, és bő két hétig tartott. Ezt a rövid periódust kihasználva állítottunk be egy olyan kísérletet, amelyben fertőző anyagot helyeztünk ki a vizsgálatba vont ültetvénybe. A kiválasztott termőhelyen (Tolnai borvidék, Mőcsény, Cabernet franc) a mikroklimatikus viszonyoknak köszönhetően az átlagosnál hosszabb ideig tart a nedvességborítás. Június 10-én majdnem 40 mm csapadék hullott, melynek nyomán 20 órán keresztül folyamatosan vizes volt



a növényfelület. A 100 méterre található meteorológiai mérőállomás adatai alapján a fekete-rothadást elemző modell erre a napra 100%-os valószínűségű fertőzést mutatott. 5 nappal később, június 15-én, a virágzás végén, bogyókötődés kezdetén permeteztük meg először a kísérletet. 9 nappal később, a feltételezett fertőzés utáni 14. napon, június 24-én jelentek meg az első tünetek, amelyek a következő napokban egyre gyarapodtak. Június 30-ára permetezetlen körülmények között a fűtök 74%-a betegedett meg, a bogyófelületen mért borítottság meghaladta a 18%-ot ettől az egyetlen, 20 nappal korábban bekövetkezett fertőzéstől. Ebben a teljesen egyértelműen kuratív helyzetben a kísérletben szereplő QoI-hatóanyag és a Delan® Pro csak mérsékelten gátolta a fekete-rothadást. Ezzel szemben a triazol tartalmú megoldások jóval hatékonyabbnak bizonyultak. Szinte tünetmentesek maradtak azok a parcellák, amelyeket a Revyona®-val kezeltünk (4. ábra).



→ 4. ÁBRA: A Revyona® fekete-rothadás elleni kuratív hatása a fűtökön 2022 - Mőcsény, Cabernet franc, négyismétléses kisparcellás kísérlet. Fertőzőanyag kihelyezése: június 7., fertőzési lehetőség: június 10. Permetezési időpont: BBCH 67-71; június 15.; értékelés: június 30.



→ 5. ÁBRA: A Revyona® fekete-rothadás elleni kuratív hatása a lombzaton 2022 - Mőcsény, Cabernet franc, négyismétléses kisparcellás kísérlet. Fertőzőanyag kihelyezése: június 7., fertőzési lehetőség: június 10. Permetezési időpont: BBCH 67-71; június 15.

A lombzaton egészségi állapota is jól mutatja az egyes kezelések közötti eltéréseket. Míg a Delan® Pro 22% feletti tünetgyakoriságot eredményezett, addig a Revyona® esetében csupán a levelek 1%-án fordult elő nekrosis (5. ábra).

### A fekete-rothadás elleni permetezési program összeállításának szempontjai

A fekete-rothadás elleni legjobb megoldást jelenleg a triazolvegyletek biztosítják. Ezek közül pedig kétségkívül az egyik legprofesszionálisabb fungicid a Revyona®, amely hosszú tartamhatásával tűnik ki, és még a fertőzés bekövetkezése utáni ötödik napon használva is valódi kuratív hatással rendelkezik. A permetezési program összeállításakor a lisztharmat és a fekete-rothadás elleni védekezést érdemes összekapcsolni. A fekete-rothadástól mentes dűlőkben csupán a fertőzőanyag esetleges besodródásától kell tartanunk. Ha viszont az ültetvényünk

közvetlen környezetében fertőzött, elhanyagolt területek találhatók, a besodródás esélye jóval nagyobb. Ez esetben megelőzés céljából, csapadékos időszakot követően érdemes megfontolni a Revyona® használatát. Ha az adott ültetvényben áttelelő inokulum található, a megbetegedés könnyedén gazdasági kár kialakulásához vezet. Ilyenkor általános irányelv lehet, hogy fűrtzáródásig lehetőleg minden permetezéskor legyen olyan hatóanyag a tankkeverékben, amelynek van fekete-rothadás elleni hatása.

Mivel a Revyona® kiváló fekete-rothadás elleni kuratív hatással rendelkezik, kijuttatását a bekövetkezett fertőzési veszélyhelyzet utáni napokban is megtehetjük. A meteorológiai mérőműszerek által rögzített adatok és az előrejelző modellek alapján egészen pontosan időzíthetjük a permetezéseket.

### Mennyit kell kijuttatni a Revyona® készítményből?

A Revyona® dózisát (1,0 liter/10.000 m<sup>2</sup> levélfelület) nem területegységre vetítve számítjuk, hanem a permetezendő lombfal mérete alapján határozzuk meg. Ennek az új megközelítésnek kétségkívül az a legnagyobb előnye, hogy egységnyi növényfelületre mindig közel azonos mennyiségű hatóanyagot juttatunk ki. Értelemszerűen a tenyészidőszak előrehaladtával az oldalirányú permetezés által megcélzott felület fokozatosan növekszik. Ha a permetezendő lombfal magasságához hozzárendeljük az ültetvény sortávolságát, egy egyszerű képlettel megkapjuk a hektáronkénti lombfelület nagyságát (a permetezett lombfal magasságának kétszeresét osztjuk a sortávolsággal, majd a kapott eredményt szorozzuk 10.000-rel).

Több borvidéken a 3 méteres sortávolság fordul elő a leggyakrabban. Ebben az esetben oldalanként egy fűvóka használatakor a Revyona® irányadó dózisa 0,4 liter hektáronként. Ha két fűvókát üzemeltetünk, akkor 0,7 litert juttassunk ki belőle. Három fűvókánál az 1,0 litert, négy-öt fűvóka esetében pedig az 1,2 litert tekintjük mértékadónak. A hatékonyságot és az egyszerűséget szem előtt tartva ezeket a dózisokat tulajdonképpen sortávolság szempontjából a 2,8–3,5 méteres tartományban nyugodtan használhatjuk. Ha ennél kisebb a sortávolság, jellemzően 2,0–2,4 méter, akkor egy fűvókánál 0,5 liter, kettő fűvókánál 1,0 liter, három fűvókánál 1,2–1,4 liter, négy-öt fűvókánál vagy teljes lombfelületnél pedig az 1,4–1,6 liter Revyona® kijuttatása javasolt. (x)



SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN

## MÉG EGY KÖRT MINDENKINEK?

Mit taníthat az alkoholról, problémákról, függőségről és örömekről egy 21. századi, díjnyertes, felkavaró film és egy 19. század végi traktátus?

**a** z alkohol egészségügyi hatásaival számtalan formában foglalkoztak már, és örök vita tárgya, hogy reklámokban lehet-e a pozitív aspektusokra hivatkozni. (A magyar reklámetikai kódex szerint nem.) Azonban az alkoholfogyasztás pszichológiai vonzatai is érdekesekek, és éppen ezzel foglalkozik a 2021-ben a Legjobb nemzetközi játékfilmnek járó Oscar-díjat is elnyerő *Még egy kört mindenkinek* (eredetiben: *Druk*) című film. A mű rendezője a filmes fenegyerek és botrányhős Thomas Vinterberg, aki ezúttal ugyan korábbi munkáihoz képest kevésbé felzaklató, de mindenképpen fontos és megfontolandó témákat hoz felszínre.

A történet szerint négy középkorú dán középiskolai tanár élete válságba kerül: kiégéssel küzdenek, generációs ellentéteket tapasztalnak a munkahelyen és otthon is. A főszerepet játszó Mads Mikkelsen egykor ígéretes, vagány fiatal férfi volt, aki maga is érzi, hogy unalmassá vált, gyönyörű felesége szerint sem az már, akit megismert, diákjait is frusztrálja. Egyik kollégája tehetséges feleségével és kisgyermekével egy tengerparti házban él, de kialvatlan és kilátástalannak érzi magát, a többiek pedig a magányukkal küzdenek vagy épp gyermekekre vágnak. Ebben a helyzetben fedezik fel egy norvég pszichiáter és filozófus, Finn Skårderud elméletét, mely szerint az ember ideális véralkoholszintje fél ezrelék – azaz egy-két pohár bor –, és ha ezt tartja, akkor sokkal lazább, tettekre később, nyitottabb és bátrabb lesz.

A tudós valóban létező személy (többek között a norvég olimpiai bizottság pszichiátora, valamint film-, művészet- és irodalomkritikusként is tevékenykedik), a filmben hivatkozott „elmélet” azonban ilyen formában nem létezik. Edmondo de Amicis olasz írónak egy 1880-as borkonferenciára íródott, *A bor pszichológiai hatásairól* című művének norvég kiadásához írt előszavából vették át. Ott egy művészi gondolat kísérlet része volt: „egy vagy két pohár után az élet igen kellemes, azt gondolhatjuk, talán fél ezrelék hiánnyal születtünk”, de ezt a felvetést a következő bekezdésben meg is cáfolta. Azonban a sajtó felkapta az idézetet („egy nyári gyakornok a lehető legdurvább módon félreértelmezte” – nyilatkozta a szerző), és azóta a pszichiátert az alkohol prófétájának tekintik, holott praxisában rendre alkoholbetegekkel és családjukkal is dolgoznia kell. Ennek ellenére beleegyezett, hogy a filmben megemlítsék, és tanácsadói szerepet is vállalt, mivel a rendező személye és a forgatókönyv – néhány pohár bor mellett – meggyőzte.

Az eredeti traktátus bevezetője szerint, ha már tanulmányoztuk a bor készítését, a kapcsolódó legendákat, költészetet és szokásokat; megvizsgáltuk, hogyan hat a szervezetre és hogyan vezet bűnhöz, örülethez és halálhoz; már csak az van hátra, hogy megnézzük a pszichológiai hatásait, amelyeket az intelligenciára, a képzeletre és az érzelmekre gyakorol. Hiszen mindenki érezte már, hogyan jut el az első kortyok okozta nyugodt ünnepélyességtől az utolsó körök által kiváltott viharos egzaltációig, és a másnap néhány órájában hogyan



szemléli szinte kívülről saját magát. Mindannyiunk elméje tele van gondolatokkal és nyugtalansággal vegyes várakozással, megoldatlan nehézségekkel, friss bánattal, folyton felragyogó és elhalványuló reményekkel, lelkiismeretfurdalással, félelmekkel és gyűlölettel, amelyek mind az elme viharos működéséből fakadnak.

Filmünk tanárai is „tudományos kísérletbe” kezdenek: gondosan

megtervezik, hogyan tartsák szinten az alkoholbevételüket, egyúttal azt is leszögezik, hogy nincs ivás este nyolc után és hétvégén. További öngazolásuként megemlítik Ernest Hemingwayt és Klaus Herfort zenészt, mint olyanokat, akik csak a józanság és a részegség határán voltak képesek alkotni.

A kísérlet jól indul: lazák és viccesek lesznek, a diákok elkezdik értékelni őket, és úgy tűnik, otthon is rendbe jönnek a dolgok. „Nem vagyunk alkoholisták, mert mi döntjük el, mikor iszunk, és egy alkoholista erre nem képes” – nyugtatják magukat. Természetesen idővel

a „kísérlet” elfajul: a szándékosan emelt adagok egyre több problémát hoznak felszínre, megjelenik a függőség, valamint minden, amit ezzel társítunk, a munkahelyi nehézségektől a családok széthullásán át a halálig. Ami különlegesen izgalmas a filmben, hogy a szélsőségek mellett a mindennapi, normális alkoholfogyasztást is bemutatja, mint a bulik, a vacsorák, a beszélgetések vagy akár a gyász kellékét.

A rendező bátorságát mutatja, hogy az alkoholfüggőség által erősen sújtott északi országokban mert a témához nyúlni, kitérve az alkohol pozitív és negatív aspektusaira is. És bár a dolgozók nálunk nem évjáratos pezsgőket, különleges vodkákat és 95 pontos burgundikat isznak, az alapkérdés hasonló. A különböző kábítószeres az emberiség történelme folyamán mindvégig

jelen voltak, és a betiltásokra irányuló törekvések sosem szültek kielégítő eredményt. Egy ideális világban talán nem lenne rájuk szükség, de a valóság azt mutatja, hogy sajnálatos módon még a járművezetéshez vagy a veszélyes munkahelyekhez kapcsolódóan is nehéz betartatni a zéró toleranciát, míg az abszolút drogmentes életet folytatók gyakran szélsőséges vagy fundamentalista eszmék rabjai.

Finn Skårderud szerint az alkohol nem „igen vagy nem” kérdése. A hatásairól beszélhetünk, és nagymértékben „társadalmi kenőanyag” is. A nehézség az egyensúly megtalálásában rejlik, hogy ne éljünk vissza vele. Visszatérhetünk azonban Edmondo de Amicis gondolatsorához is, aki a 19. század végi konferenciát azzal zárta, hogy nem tiszte megmondani, a bor inkább jó vagy inkább ördögi. A választ azonban meglelhetjük, ha a holland aranykor két nagy festőjének bor inspirálta műveit vizsgáljuk.

Jan Havickszoon Steen képein a féktelen orgia jelenik meg, a kocsmák sötétje váltja fel a családi otthon csendes örömét, a szereplők másnap képtelenek lesznek dolgozni, minden kedvesség és méltóság elveszik. Bartholomeus van der Helst képein joviális bankettekét látunk, ahol a társadalom különböző rétegeinek képviselői koccintanak és társalognak egymással nyíltan és őszintén, a szemükben mosollyal, boldogan és tisztelettel. A mi feladatunk, hogy az első fajta borra nemet mondjunk, és válasszuk azt, amelyik felemeli a kelyhet, a homlokot és a gondolatot; azt a bort, amely erőt hoz a karba és dalt az ajkakra; az asztal mindennapi örömét, a megoldások és visszatérések ünneplőjét, az emberi faj második véréét. És ezt tarthatjuk szem előtt akkor is, ha a borról a fogyasztók számára beszélünk, miközben nem feledjük az árnyoldalakat sem.

**MINDANNYIUNK ELMÉJE  
TELE VAN GONDOLATOKKAL  
ÉS NYUGTALANSÁGGAL  
VEGYES VÁRAKOZÁSSAL,  
MEGOLDATLAN NEHÉZSÉGEKKEL,  
FRISS BÁNATTAL, FOLYTON  
FELRAGYOGÓ ÉS ELHALVÁNYULÓ  
REMÉNYEKKEL, LELKI-  
ISMERETFURDALÁSSAL,  
FÉLELMekkel ÉS GYŰLÖLETTEL...**





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

## KIVÁLÓ FAJTÁK A SZÍNFALAK MÖGÜL

Idei első bortesztünket a MATE Budai Campusának Tanácstermében tartottuk együttműködésben a MATE Szőlészeti és Borászati Intézetével és az Országos Borbíráló Bizottsággal. Tesztünk három bizottságban zajlott: Pinot noirokat, Zöld velteliniket, valamint a Király Ferenc által nemesített „Z-betűs” fajtákat – Zeniteket, Zengőket, Zeusokat és Zervineket – kóstoltunk.

Szerettünk volna olyan fajtákat körbejárni, amelyek jelenleg háttérbe szorultak hazánkban. Ezért esett a választásunk a Király Ferenc által nemesített „Z-betűs” fajtákra és emellett a Zöld veltelinikre. A „Z-betűsekből” szülőhelyükről, a Badacsonyi Kutatóállomásról, valamint Pécs környékéről érkezett a legmagasabb számú minta. Zöld velteliniket pedig Sopronból neveztek a legtöbben. Nehezebb volt a teszt vörösborait összegyűjteni. Legnagyobb szomorúságunkra mintagyűjtés közben nagyon sok termelőtől kaptuk azt a választ,

hogy átoltották a Pinot noir fajtát, mert egyre kevésbé keresik a fogyasztók. Olyan választ is kaptunk, hogy a továbbiakban csak rozét készítenek belőle. Sok helyen már elfogyott, a prémium kategória pedig a vendéglátásban kerül értékesítésre. Etyekről nagyon szép minták érkeztek. Egy termelő megfogalmazása szerint a Pinot noirt nehezebb értelmezni, nem olyan direkt, mint a bordeaux-i fajták, ezért inkább azok fogyasztják, akik szívesen gondolkodnak el egy-egy boron.

### A BIZOTTSÁG



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



→ DÉKÁNY TIBOR  
főmunkatárs, Bor és Piac magazin



→ SZIKSZ VERONIKA  
piacfejlesztési vezető, Enartis



→ DR. SZŐKE BARNA  
állomásvezető, MATE Badacsonyi Kutató Állomás



→ SZABÓ PÉTER  
borász, WSET



→ RESTÁS TIBOR  
ügyvezető, Nicron Kft.





## B BIZOTTSÁG



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



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



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



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



→ **SZIVEK PÉTER**  
borász  
Szivek Pince



→ **SZÖVÉNYI ÁRON**  
egyetemi  
tanársegéd,  
MATE BC Borászati  
Tanszék

## C BIZOTTSÁG



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



→ **BERTALAN  
GYÖRGY**  
borkereskedő,  
Vinolingua



→ **FABÓK MIHÁLY**  
sommelier



→ **VÉRTES GÁBOR**  
PhD-hallgató,  
MATE BC  
Szőlészeti Tanszék



→ **HUSZÁR ISTVÁN**  
szőlész-borász,  
Anonym Pince



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

## A BIZOTTSÁG: PINOT NOIR – BORLEÍRÁSOK: DR. PÁSTI GYÖRGY

## GÁSPÁR PINCÉSZET

PINOT NOIR SELECTION 2018

88 ÁTLAGPONT

ÁR: 5990 Ft



Az első helyen végzett minta szinte minden bírálótól a legmagasabb pontszámot kapta. Ezt egyrészt remek összhangjának, másrészt pedig néhány meglepő – de azonnal szögezzük le – sikeres vonásának köszönhetette.

A megjelenés a fajta színvilágát hozza, de szerencsére az eltelt öt év nem tolja az árnyalatot már fáradó irányba, s ugyanez igaz az illatra is. Az igazi adu a borban a roppant összetett, komplex ízhatás, szolgálva a harmóniát; s mindezt a töppedt alapanyag édeskés íze koronázza meg.

## PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG

PANNONHALMI PINOT NOIR 2021

87 ÁTLAGPONT

ÁR: 5950 Ft



Kiemelkedő értékeket tudott felmutatni ez a mintánk. Egyikünk így fogalmazott: benne van minden, ami kell. A megjelenés elegáns, s itt még a fajtára néha jellemző sárgás-barnás árnyalat sem zavarhatott senkit. Az illat határozottan fajtajelleges, de mindezt dúsítja egy (bonbon)meggyes intenzív illathatás, ami roppant behízelt. Kiváló összhangot ad a kellő testesség a kissé tüzes érzetet nyújtó alkohollal, s az élvezeteket egy meglepően hosszú és szép utóíz teszi teljessé.

## KOVÁCS NIMRÓD WINERY

777 PINOT NOIR 2019

87 ÁTLAGPONT

ÁR: 4950 Ft



A bírált minta egyszerre több dologra is hangsúlyt helyezett, s tegyük hozzá, mindegyikkel sikerrel is járt. Mind a színárnyalata, mind illathatása hangsúlyozza a fajta jellegzetes jegyeit felmutató karaktereit, de egyiket sem túlzó módon. Az illat és az íz is sokarcú. Egyszerre hordoz egy könnyed eleganciát, pici „vad” (pinot-os) hatásokat, de nem mond le az érlelés által biztosított szépségekről sem. Erről tanúskodik a hosszú s nagyon behízelt vaníliás utóíz is.

## GÁL SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

PINOT NOIR 2019

86,80 ÁTLAGPONT

ÁR: 3290 Ft



Aki kedveli a Pinot noir néha kissé vad, erősen megjelenő fajtajellegét, biztosan sok élvezetet fog találni ebben a remekül sikerült mintában. A színvilág is egyértelműen a fajta szokásos megjelenését mutatja, bár egyes vélemények szerint a barnás tónus picit erősebb a kelletténél. Kifogástalan viszont az intenzív és fajtajelleges illat is, amiben még kevés gyümölcsjelleg is megbújik. Az egész boron végigvonul egy jó összhangra, s mellette egy jó értelemben vett „egyszerűség”, befogadhatóságra való törekvés.

## TASCHNER BORHÁZ

SOPRONI PINOT NOIR 2018

86,60 ÁTLAGPONT

ÁR: 1990 Ft



Azon ritka kivételek közé tartozott a minta, ahol a bírálati pontszámok csak 1,5 ponttal tértek el egymástól, a pontozás egységes volt, azaz mindegyikünk talált értékeket, ami díjazott. A bor legfőbb értéke, hogy még tartja magát, és egy érett Pinot noir érényeit képes még felmutatni. Szép a megjelenés, s mindezt egy komplex, picit édeskés illat követi, ami remek kapocs az ízleléskor érzékelhető kerek összhanghoz. Különleges értéke a bornak az érett, szép tanninérzet is.

## KATTRA PINCÉSZET KFT.

PINOT NOIR 2019

86,50 ÁTLAGPONT

ÁR: 2300 Ft



Kifogástalan megjelenés az első benyomásunk ennél a mintánál. Az illathatások elemzésekor bírálóink többsége elismeréssel szölt az illatvilágról, kiemelve annak gyümölcsös, meggyes jellegét, de azt is megjegyezték páran, hogy az illatintenzitás kissé szerényebb. A bor az ízlelés során is fel tud mutatni értékes vonásokat, telt ízek, s újfent a gyümölcsös karakter jellemzi. Talán ahol kissé megbicsaklik a pozitív összkép, az a savakhoz képest erőteljes édeskés (alkohol?) érzet, s így lágyabb ízhatás.



## RÓKUSFALVY BIRTOK

PINOT NOIR 2019

87 ÁTLAGPONT

ÁR: 3175 Ft



Valószínűleg csúcspontján, vagy ahhoz viszonylag közel kóstolhattuk ezt a mintát. Szinte minden bíráló kiemelte a bor szép összhangját, ami több területen is megnyilvánult. Így például a bor színárnyalata egyszerre biztosít eleganciát, de elélt jelleggel párosulva, továbbá az illat őriz még finom gyümölcsösséget, de már kellően érett, megállapodott. Ízleléskor kimondottan szembetűnő a savak és tanninok mértéktartó egyensúlya; a harmonikus összehatás a bor nagy erénye.

## GARAMVÁRI

GARAMVÁRI PRÉMIUM  
PINOT NOIR 2020

86,83 ÁTLAGPONT

ÁR: 3500 Ft



Értő módon elkészített, a fajta adottságait előtérbe helyező, s mellette mértéktartó érlelésen átesett bort bírálhattunk. A Pinot noir kedvelői megtalálják e borban kedvenc jegyeiket. Érett, de nem fáradó színárnyalatú megjelenés után már nem is meglepetés az igen gazdag és kellemesen gyümölcsös komplex illathatás, ami nem nélkülöz érettséget sem. Igen hatásos az egyszerre fiatalos, de tartalmas izhatás is, kellő teltséggel, valamint a savak adta dinamikával párosulva.

## ETYEKI KÚRIA

PINOT NOIR 2019

86,33 ÁTLAGPONT

ÁR: 4950 Ft



A rubinvörös felé hajló, kissé bordó színárnyalat igen elegáns és fogyasztásra csábító. Illatában azonnal felfedezhető a fajtakarakter, ami az érlelésből származó további gazdag illathatásokkal kiegészülve szép élményeket nyújt. Komplex a zamat is, szépen érvényesülnek a finom tanninok is. Az utóíz igen hosszú, szépen ér véget a minta. Néhány bíráló kiemelte a bor karakteres savtartalmát, melyet közepes testesség támogat.

## ETYEKI KÚRIA

PINOT NOIR VÁLOGATÁS 2017

86,20 ÁTLAGPONT

ÁR: 8150 Ft



Mindig kockázatos dolog egy viszonylagosan kisebb testű, fáradásra hajlamos bort hosszú évek után piacra bocsátani. Ennél a mintánál a termelőnek volt igazsága, nagyértékű, sok szépséget felvonultató Pinot noirt kóstolhattunk. A csekély barnás tónus ennyi év után bőven belefér, de aztán mind az illat, mind az íz bemutatja, hogyan „öregszik szépen” egy ilyen kiváló adottságú, jól kezelt és szépen érlelt minta. Pici palackbuké is színezi a képet, emelve a bor értékét.

## A Pinot noirokról

Többször tapasztaltam már, hogy fogyasztói körökben a Pinot noir megítélése felemás. Egyik oldalon vannak a rajongói, mások pedig – finoman szólva – nem kedvelik. A kedvelők kiemelik egyedi, a többi vörösbortól erősen eltérő színét, karakteres, gyümölcsaromákban gazdag illatanyagait, valamint többé-kevésbé „vad”, fajtajelleges ízeit. Az elutasítók pont ezeket a tulajdonságokat kritizálják; hiányolják a nagy vörösökre jellemző testességet, a szép érett tanninokat, s a gyakran savasabb karakter miatt fellépő „vékonyabbnak” tetsző érzetet. Mintáink között a fent leírt – kinek pozitív, kinek nem – jellemzőkkel találkozhattunk. A húsz minta döntő többsége tipikus, összetéveszthetetlen Pinot noir volt. Ez elsődlegesen a színintenzitásra és színárnyalatra vonatkozik, illetve az esetek többségében a fajta illatjegyeit karakteresen felmutató illatvilággal találkozhattunk. Sőt, sok mintában mindez izgalmas gyümölcsaromákkal párosult, mely aztán az ízlelésnél is megjelent. Az összbenyomás, a harmónia területe már valamivel árnyaltabb képet mutat. Egyes minták esetében apróbb hiányosságokat tapasztalhattunk e téren. Így kerültek eléink kissé vékonyabb, savhangsúlyos, kicsit egyensúlyhiányos minták is. Az okok közt elsődlegesen az évjárat adta lehetőségeket említhetjük, hiszen azok kulcsfontosságúak lehetnek a szükséges egyensúly eléréséhez. A minőséget döntően meghatározó másik elem a választott érlelési technológia és annak időtartama. A legjobban szereplő minták azok közül kerültek ki, ahol a kellő testtel és egyensúllyal együtt járó fiatalos, lendületes karakter ki tudta domborítani és meg tudta őrizni a fajta adta érényeket. A Pinot noir esetében úgy láttuk, talán épp a fajta egyedi vonásai (savhátter, teltségérzet esetleges hiánya) miatt nem igazán üdvöztető hosszú, vagy túl erős „fás” jelleget adó fahordós érlelésre berendezkedni. (PGy)

## ANONYM PINCE

ÉLETJEL 2018

86,6 ÁTLAGPONT

ÁR: 4200 Ft



Ismét egy jó érzékkel készített, a fajta adottságait kihasználó minta kerület élénk, szép, tiszta illatokkal és ízekkel, az idősebb, de még kiemelkedő borok minden jegyével. Izgalmas és gazdag az illatvilág, benne picit „konyakos meggy” hatással, s ehhez idomul az ízhatásban is szépen felsejlő vaníliás ízhatás is. A kiváló összképet talán csak egy dolog rontja, szinte minden bíráló megjegyezte a túlzottan erős, füstös, fás karaktert. Talán néhány hónappal kevesebb hordóhasználat előnyösebb lett volna...

## DEBRECZENI PINCÉSZET

ETYEK-BUDAI PINOT NOIR 2018

86 ÁTLAGPONT

ÁR: 4200 Ft



A bírálók mindegyike tökéletesen tisztában van azzal, hogy az évjárat adottságai döntően befolyásoló tényezők egy bor összetételében. Mindezt azért írom, mert végignézve az értékeléseket, sem a színre, sem az illatvilágra vonatkozólag nem találni elmarasztaló megjegyzéseket, sőt. A bírálók szép színről, gazdag és komplex illatról írnak. Ugyanakkor szinte mindenki sokallja az ízhatásban domináló alkoholtúlsúlyt, ami így ad ugyan némi kellemes „likőrös” jelleget, de sok mindent elfed. A bor erénye gazdag zamatvilága, meggyes, fűszeres jegyekkel.

## HARASZTHY PINCÉSZET

ÖREGHEGYI PINOT NOIR 2017

86 ÁTLAGPONT

ÁR: 4590 Ft



Színe már halványul, látszik rajta az idő nyoma, de mivel nagyon jó adottságú évjárat volt a 2017-es, illatában megőrizte a szép, mély, a fajtára jellemző jegyeket. Teltsége a fajtának megfelelő, kellően tartja a gyümölcsös és fűszeres jegyeket, a feketecseresznyés, kakaós, fűszeres zamatokat. Savai nem tolatkodnak, kellemesen a háttérbe húzódnak. Hosszú lecsengésű tétel, de érdemes most elfogyasztani. (BZs)

## BÉLA BORÁSZAT

IMREHEGYI PINOT NOIR 2020

85 ÁTLAGPONT

ÁR: 3200 Ft



Stílusos és jól sikerült bort alkottak a borászat szakemberei. A megjelenés rendben van, bár kevés barnuló tónus már érzékelhető. Az illat viszont izgalmas; egyszerre vad és zabolátlan, de mellette fajtajelleges is, picit fűszerességgel megspékelve. Ehhez idomul az ízhatás is, a bor inkább „üdítő” hatást kíván elérni, hosszúsága is inkább közepes, teltségérzete is mérsékelt, de összességében egy kedvelhető, jó ivású tételt kóstoltunk.

## STEIGLER-PINCE

STEIGLER PRÉMIUM PINOT NOIR BIO 2020

85 ÁTLAGPONT

ÁR: 5600 Ft



Nagyon kellemes, a fajta szokásos megjelenésétől kissé mélyebb színekkel találkoztunk. Az illatban hamisítatlan Pinot noir-jegyek érzékelhetőek, de már itt is feltűnik a határozott hordóhasználatra utaló jelleg. Az ízhatás hosszú, benne az érett jelleg dominál, s a bor testessége is idomul a többi összetevőhöz. Némi hiányosságot két dolog okozott: a bor egy kicsivel lágyabb savazetű a kívánatosnál, s az utóíz csekély mértékben ugyan, de kesernyés.

## ANDROSICS BIRTOK

ANDROSICS PINOT NOIR VÖRÖS 2022

84,83 ÁTLAGPONT

ÁR: 1900 Ft



A pincészet által választott készítőstechnológia (Flanzy eljárás) nem szokványos, alapvetően dél-francia borvidékeken használják, helyi, mediterrán fajtákkal. Szögezzük le azonnal, ez a bor bizonyítja, érdemes lehet vele foglalkozni, a minta szépen adja a fajtajelleg mellett a szénsavas maceráció jegyeit. Szinte minden bíráló kiemelte az intenzív, kissé harsány, de fűszeres illathatást, az ízben is megjelenő „kedves”, kissé málnás gyümölcsösséget. Kár az utóíz kissé lerontó picit keserű karakterért.



## VÉRTES BIRTOK

PINOT NOIR 2020

85,83 ÁTLAGPONT

ÁR: 4350 Ft



A mintáról alkotott első benyomásunk picit gyanakvó, a színben a kívánatosnál több a narancsos-barnás tónus. Az illatok kapcsán megjegyezhetjük annak tiszta, fajtajelleges, de kissé fáradó hatásait, ám ezek után – majdhogynem váratlanul – a bor ízében, zamatában megrázza magát és kinyílik. Kimondottan szép, testes, kerek ízeket érzékelhetünk, összetett, mondhatni egymásra rétegződő és előbukkanó zamatokkal, jó tanninérzettel. Az illathoz képest az íz kiválóan tartja magát.

## TASCHNER BORHÁZ

PINOT MEUNIER 2018

85,60 ÁTLAGPONT

ÁR: 2900 Ft



Nagy valószínűséggel még időben bírálhattuk ezt a mintát, jelenleg még felmutat értékes vonásokat, de csúcspont már túljuthatott. Minderre utal a színben érzékelhető barnás reflex, valamint az illathatás, ami egyértelműen karakteres, de idősebb, érett vörösborok sajátosságait mutatja. Őriz még a bor valamit a korábbi gyümölcsösségből is, ez a kissé konyakos meggyre hajazó hatás viszont igen delikát vonása a bornak. A tanninok az idő hatására picit tapadossá váltak, még megfelelőek.

## IVÁNCICS PINCE SOPRON

SOPRONI PINOT NOIR 2019

84,83 ÁTLAGPONT

ÁR: 2400 Ft



A bor pontozása után szinte egységesen állapítottuk meg, hogy ez a mintánk talán már kissé későn került elénk. Valószínűleg fél, egy évvel ezelőtt kóstolva eredeti értékeit is jobban megmutatta volna. Semmi gond a megjelenéssel, s tulajdonképpen mind az illat, mind az íz hordozza még a fajtát, ízben komplexen, de a harmónia némileg „megbilent”; a bor közepe picit üresebb lett, s mind az illatban, mind az utóízben megjelenik egy csekély oxidációs hatás.

## LŐVÉR PINCE

SOPRONI PINOT NOIR 2018

84,20 ÁTLAGPONT

ÁR: 1800 Ft



A mezőnyben szerepelt már fiatalabb tétel, ami nem tartotta magát olyan fiatalosan, mint ez a bor. Alapvetően minden vonása egy érett, megállapodott fajtajelleget felmutató bort hoz elénk, megbízhatóan egyenletes teljesítményt és érzékszervi jelleget adva. Ami miatt nem előbbre végzett, az elsősorban kissé vékonyabb teltségérzetének tudható be, s a savak egyensúlya és érzete sem tökéletesen harmonikus már. Még időben bírálhattuk, érezve, hogy komoly borról van szó – élete delén.



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

**Középpontban a BOR!**

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

[www.mesarosgabriella.com](http://www.mesarosgabriella.com)

## B BIZOTTSÁG: ZÖLD VELTELINI – BORLEÍRÁSOK: BOZZAI ZSÓFIA, HAJDU FERENC

## SZEDENIK BORÁSZAT

ZÖLD VELTELINI 2022

88,83 ÁTLAGPONT

ÁR: 2400 Ft



Színben halvány citrom, illatában közepesen kifejezett, gyöngyvirág, narancsvirág, citrus, őszibarack, sárga alma illatjegyeit felvonultató tétel. Pici cukortartalom teszi kiegyensúlyozottá élénk és üde savszerkezetét. Testben ugyan lehetne erősebb, de még így is egy felettébb harmonikus bort kóstolhatunk, amit tiszta és zamatos ízek (őszibarack, citrusok stb.) összetett rétegei jellemeznek. Emé élvezetek múlandó utóízét a kevéske fellelhető szén-dioxid szépen kiteljesíti, és könnyen azon kaphatjuk magunkat, hogy ismét bele akarunk kortyolni. (HF)

## IVÁNCSICS PINCE SOPRON

SOPRONI ZÖLD VELTELINI TÖPPELT SZŐLBŐBŐL, KÉSŐI SZÜRET 2020

87,83 ÁTLAGPONT

ÁR: 4600 Ft



Ez a halvány arany színű, mazsolához közelítő illatú, ám citrusok kandírozott héját és aszalt gyümölcsök gazdag aromáit is felvonultató tétel szinte már egy álruhába öltözött Zöld veltelini – íme, erre is képes a fajta! Az édes stílust példászerűen ellentétezik a remek savak, s ezzel együtt alkot összhangot a test és az alkohol aránya is. A hordós érlelés vaníliás, kókuszos, szegfűszeges világa egyfelől kiválóan illeszkedik a többi illatanyaghoz, ugyanakkor enyhe árnyat vet a máskülönben jobban érvényre jutó alma-, körte- és barackkompotot is felölelő gazdag aromatikával. (HF)

## GESZLER CSALÁDI PINCÉSZET

MÓRI ZÖLD VELTELINI 2022

86,83 ÁTLAGPONT

ÁR: 1400 Ft



Világossárgás színű, illatában elegáns, egresre, citrusra, őszibarackra emlékeztető jegyekkel. Jó a sav-cukor egyensúlya, enyhe szén-dioxidot érzünk az ízében, ami még üdőbbé teszi a tételt. Zamatában megjelennek a fehérborsra emlékeztető fajtajelleges jegyek, valamint az édesköményre és az ánizsra emlékeztető fűszeres jegyek is. Összességében nagyon szép tétel, amiben örömmel üdvözöltük a Zöld veltelini fajtajegyeit is. (BZS)

## PAULUS BORHÁZ

PAULUS GOLD ZÖLDVELTELINI 2022

84,17 ÁTLAGPONT

ÁR: 1590 Ft



Közepes intenzitású szalmaszínű, friss, visszafogott, könnyen érthető, kellemes illatú, virágos jegyekkel rendelkező bor. Zamatában a zöld egres, alma és citromos vonal dominál és egészül ki fűszerességgel. Az élénk savakat némi maradék cukor egyensúlyozza. Egyéb tulajdonságaiban közepes értékeket mutat, így az egyensúlyra nem lehet panasz. Ugyanakkor a korty lehetne hosszabb, ha kevésbé szárítana és mérsékeltebben lenne fanyar. Egyes, jól iható, fölösleges cicomáktól és bonyodalmaktól mentes bor. (HF)

## BELWARD PINCÉSZET

ZÖLDVELTELINI 2022

84 ÁTLAGPONT

ÁR: 1800 Ft



Közepes szalmaszínű, illatában alma, érett citrusok aromáit, illetve kovás jegyeket is hordozó tétel. A magas savtartalom mellett sajnos háttérbe szorul a gazdag ízvilág, és megfelelő súlyú test sem került erre a komoly savgerincre. A savak elhúzzák a korty végét is, amit a könnyebb test nem tud igazán támogatni. Megosztó tétel, hiszen könnyedsége és élénk savai közötti ellentét miatt kimondottan szikár, kemény bor. (HF)

## AGÁRDI CSÓBOR PINCÉSZET

AGÁRDI ZÖLDVELTELINI 2022

84 ÁTLAGPONT

ÁR: 1400 Ft



Szép, élénksárga színvilágú tétel. Illata eleinte fedésben van, majd kibontakoznak egyenes, tiszta, citrusos, egres, fűszeres, pikáns jegyei. Zamatában rendkívül savhangsúlyos, savaihoz képest kissé vékony a bor teste. Közepesen intenzív, egyelőre utóízében és ízében is éretlen. Összességében kissé fiatalos tétel, fröccsnek is üdítő lehet egy meleg nyári napon. Az alkohol alól kiszabadulva kesernyés, savanykás utóízek mutatkoznak meg. Erénye, hogy megjelennek benne a Zöld veltelini jellemző fajtajegyek. (BZS)



## SZIVEK PINCE

ZÖLDVELTELINI 2021

85,67 ÁTLAGPONT

ÁR: 3000 Ft



Halvány szalmaszínű. Közepes intenzitású illatában zöldalmás jegyeket és részleges almasavbontást mutató tétel. Ízében felfedezhetőek a vajasság és a kétszersült ízjegyei, ami akár seprőn tartásnak is köszönhető lehet, és kellőképpen izgalmassá teszi a bort. Kellemes pezsgő érzés a nyelven, kissé édeskés utóízzel. Egyedül a testességet és így a teljes összhangot hiányolhatjuk belőle – mozdulatai magukban szépek, ám még nem álltak össze harmonikus élménnyé. (HF)

## BELWARD PINCÉSZET

ZÖLDVELTELINI 2021

84,83 ÁTLAGPONT

ÁR: 1800 Ft



Tiszta, halvány szalmasárga színű tétel. Illatában a fajtára jellemző zöldalmás és őszibarackos jegyekkel, amelyet zamatában is hasonló aromavilág kísér. Szép gyümölcsös, élénk, jó savú, már-már túlságosan is savhangsúlyos tétel. Nem túlzó, inkább visszafogott, korrekt Zöld veltelinire jellemző fajtajegyekkel rendelkező bor. Fajtajellege miatt is került a sorban ennyire előre. Ha kritikát kell megfogalmazni, akkor a bizottság ezt úgy foglalta össze, hogy lehetne kifejezőbb, harsányabb is e bor. (BZS)

## STEIGLER-PINCE

STEIGLER PRÉMIUM  
ZÖLD VELTELINI BIO 2021

84 ÁTLAGPONT

ÁR: 5400 Ft



Megjelenésben mély szalmasárga, arany színű fényel, komoly feltapadásal. Kámfort hordozó illatában különféle gyümölcsök aromái jelennek meg, akár csak ízében. A hordóhasználat kissé erős, ellenben oly kellemes és beépült, hogy mégsem feddheti meg senki ezért. Az érlelés során a fajtajelleget elhalványult, és inkább a vajasság, a karamell viszi a prímet. Ezzel együtt mégis az alkohol az, ami igazán uralja a tételt, amivel a test szerencsére tartja a lépést, de ahhoz nem eléggé, hogy maradéktalanul kereknek, harmonikusnak mondjuk a bort, garantált értékei ellenére. (HF)

## WINELIFE

ZÖLD VELTELINI 2022

84 ÁTLAGPONT

ÁR: 1900 Ft



Közepes szalma színű, illatában édeskéményt, almát, barackot, szőlőt fedezhetünk fel zöldek jegyekkel. Kóstolva üde, élénk savakat, szén-dioxidot találunk. Később megjelenik egy fanyar, kesernyés hatás, a szén-dioxid még fel is erősíti ezt az érzetet. Az alkohol nagyobb súllyal kerül latba, emellett tartalmában, testben inkább alul marad, ezért nem tudja hozni a kívánatos egyensúlyt. A bor értéke finom zamatjegyeiben érvényesül, elsősorban illatában. (HF)

## A Zöld veltelinikről

E fajtát több mint tíz éve teszteltük utoljára a Bor és Piac Borelemző rovatában. Akkor megállapítottuk, hogy hazai termesztése még gyerekcipőben jár, és az osztrákoktól sokat tanulhatnánk a Zöld velteliniről. Tesztünkre a legtöbb minta Sopronból érkezett, nem véletlen talán, hogy Ausztria első számú fajtája ott terjedt el leginkább. Elképesztő, hogy milyen nagyformátumú fehér bort tud adni még tíz éves kora után is: a 2022-es évet egy tizenöt éves osztrák Zöld veltelinnel koronáztuk meg. Különösen igaz a mondanál, hogy majdnem minden a szőlőben dől el. Egy balatoni termelő úgy foglalta össze a Zöld veltelini szerepét, hogy a legtestesebb, legkomplexebb, leggyümölcsösebb fajta, a Balaton körül a legszebb bort adja; ha visszafogják a hozamát, akkor csodákra képes. Az évjáratok közötti különbségek is szembetűnőek voltak. A 2021-es lassan érő évjárat volt, almasavtúlsúlyal, ezért nagyon fontos volt a szüreti időpont helyes megválasztása. A 2022-es ezzel szemben nagyon gyorsan érő évjárat volt. A nagy meleg miatt több 2022-es Zöld veltelini is alkoholhangsúlyos lett. Találkoztunk gyermekbetegséggel küzdő tétellel – Bisztray professzor úr szavaival élve „mint egy gyereklány a műkorcsolya-bajnokság” – ahol a savak mögött elveszett a test, aztán megjelent a „tininek öltözött öregasszony” is, melynek illatában és ízében is valami szokatlan, erős, domináns karaktert találtunk. A „diploma előtt álló balett-táncosnő” tételben ugyan szépek voltak a savak, de különálltak az alkoholtól. Ugyanakkor számos szép, nagyformátumú fehér bort is kóstoltunk. A fajtajelleget – fehér borsos fűszeresség, sárga húsú gyümölcsök, gyógynövények aromája – változóan volt jelen a mezőnyben. Összességében egy nagyon kifejező, sokatmondó és ígéretes borsort kóstolhattunk sok meglepetéssel és számunkra újonnan felfedezett termelőkkel. (BZS)

**NÁDAS BORMŰHELY**

ETYEK ÖREG-HEGY ZÖLD VELTELINI 2022

**84** ÁTLAGPONT

ÁR: 4500 Ft



Illatának kifejezősége kiemeli a bort a mezőnyből. Karakterében a gyümölcsös aromák mellett megjelenik a vajasság is. Zamatában ugyanazt hozza, amit illatban ígért, édes, gyümölcsös, a körte és a citrusok aromatikájával. Szép egyensúlyos és zamatgazdag tétel, bár több bíráló is megjegyezte, hogy magas savai és alkoholfoka mellett a teste lehetne kissé teltebb is. Kesernyés utóíze kiemeli a bor karakterét. (BZS)

**BODRI PINCÉSZET**

BODRI ZÖLD VELTELINI „MANNA” 2022

**83,67** ÁTLAGPONT

ÁR: 1750 Ft



Megjelenésében halvány zöldessárga színű, intenzív, harsány illattal rukkolt elő ez a tétel. Ahogy szánkba került a korty, egy ropogós, közepesen terhelt fűrtöt képzelünk el. Savai élénkek, dominánsnak éreztük közte az almasavat. Talán ennek is köszönhető az a frissítő fűszeresség, ami végigfutott a kortyon. Igaz, hogy lassan nyílt ki a bor, lassan bújtak elő a kellemes illatok, de illatában és ízében is megjelent a játékoság. (BZS)

**LŐVÉR PINCE**

SOPRONI ZÖLD VELTELINI 2022

**83,67** ÁTLAGPONT

ÁR: 1700 Ft



Megjelenésében közepesen intenzív szalmasárga. Intenzíven sokrétű citrusos és virágos illata sokat ígért. Gazdag, izgalmas bor. A savak nagyon szépek ígértek, később érezhetően belesimultak a testességbe, extraktartalomba, a végén egy jól iható bor bontakozott ki. Nem tipikus Zöld veltelini, a lekerekedett savaknak köszönhetően simulékony, kiegyensúlyozott. (BZS)

**DANUBIANA KFT**

PANNON ZÖLDVELTELINI 2022

**83,33** ÁTLAGPONT

ÁR: 800 Ft



Színben közepes szalmasárga, zöld árnyalattal. Illatban intenzív, sárga és zöldalma, citrusok, citromhéj, fehér húsú csonthéjasok és őszibarack aromáit nyújtja. Megmutatja, hogy a fajta milyen gazdag illatra képes. Megkóstolva savai élénkek, az alkoholtartalommal igyekszik lépést tartani a közepes test. A kevés maradékcukor kedvessé teszi, simítja a bor karakterét. Igen enyhe kesernyével zárja a kortyot. (HF)

**STEIGLER-PINCE**

STEIGLER ZÖLD VELTELINI BIO 2022

**83,33** ÁTLAGPONT

ÁR: 3000 Ft



Megjelenésében határozott szalmasárga színű. Tiszta illatával, feszes savaival belopta magát a bírálók szívébe. Zamatát nem a virágos jegyek, inkább a fűszeres karakterisztika jellemezte. A háttérben megjelent némi ásványosság is. Az egyensúlyán egy árnyalatnyit eluralkodott az alkohol. Kritikai megjegyzésként a bírálók zöme hiányolta a fajtajelleget e borból. (BZS)

**GEDEON**

ZÖLD VELTELINI 2021

**83,17** ÁTLAGPONT

ÁR: 1250 Ft



Illatában nagyon összetett és gazdag, petrolos, citrusos, zelleres, grapefruitos jegyekkel. Némi csalódást okozott, hogy zamatában nem hozta mindazt a gazdagságot, amit az illat alapján vártunk. Ízében a savak felé billen az egyensúly, nagyobb testtel kerekesebb összbenyomást tenne a bor. Vékonyságának és savhangsúlyosságának köszönhetően véleményünk szerint érdemes lenne fröccsbornak megkóstolni. (BZS)



## STUBENVOLL PINCE

ZÖLDVELTELINI 2021

83,67 ÁTLAGPONT

ÁR: 3950 Ft



Megjelenésében határozott szalmasárga színű. Illatában különleges, fűszeres, a fajtára jellemző jegyekkel rendelkezik. Fehérborsos, kapros, izgalmas világa idővel egyre inkább kibontakozik. Zamatában azt hozza, amit illatában ígért. Fanyar, fenolos, hordótanninos, érlelt bor, amit szépen egyben tart az alkohol. Ízében a hordó vajassága előtérbe kerül. Iható, egyensúlyos tétel, ami a határozott hordós érlelésben sem veszítette el teljesen fajtajellegét. (BZS)

## RADÓ PINCE

ZÖLDVELTELINI 2022

83,50 ÁTLAGPONT

ÁR: 1400 Ft



Halvány közepes szalma színű, összetett, almát és érett citrusokat hordozó, a fajtához képest visszafogott, de a poharat betöltő illattal rendelkező tétel. Ízében citrom, citromhéj, zöld alma jelenik meg – illata többet ígért a zamatban tapasztaltaknál. A maradék cukor és a közepes alkohol komolyabb testet képez, amihez megfelelő savak is társulnak. A korty hossza közepes, kissé lusta, némi kesernyés utóízzel. (HF)

## BÓNIS-REITTER BORÁSZAT

ZÖLD VELTELINI 2021

83 ÁTLAGPONT

ÁR: 1900 Ft



Szalmasárga színű. Illatában vajasság jellemzi, emellett megjelenik benne a föld illata is. Zamatban hosszan tartó pörköléses kesernyét érzünk, előtérbe kerülnek a hordós jegyek. Már a kortyolás során beborította az alkohol a szájüregünket. Valószínűleg az alkohol édes érzete miatt éreztük úgy, mint a maradék cukor lenne a borban. Utóízében megjelentek a kávé jegyek. (BZS)

## VABRIK PINCÉSZET

VABRIK PINCÉSZET 2021

83 ÁTLAGPONT

ÁR: 3900 Ft



Halvány szalma színű tétel, a gyöngyvirág, a narancsvirág, az érett citrusok, az őszibarack és a sárga alma illatjegyeivel. Fajtajelleges zamat, feszes, üde savszerkezet, lehetne több a teste, de még így is harmonikus bor, amit szívesen fogyasztanánk. A kevéske szén-dioxid megemeli bor végét, tiszta ízzel. Kerek tétel. Szép, egyensúlyos ital finom, gyümölcsös zamatokkal. (HF)

## BOR és PIAC

MAGYARORSZÁG  
LEGSZEBB  
SZŐLŐBIRTOKA  
2023NAGY-  
BIRTOKOKKÖZÉP-  
BIRTOKOKKIS-  
BIRTOKOKNEVEZZEN  
BIRTOKÁVAL!

## C BIZOTTSÁG: Z-FAJTAKÖR – BORLEÍRÁSOK: DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

## SZÁSZI BIRTOK

BADACSONYI ZEUS 2021

91 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zeus  
ÁR: 6950 Ft

Színe elegáns, nem túl erős, de ragyogó aranysárga. Illata finoman mézes, virágos, üde. Kóstolásnál nagyon kicsi szén-sav fogad, ami kiemeli a cukortartalmat. Lendületes savtartalma mellett sem törpül el teste. Ízjegyeiben is a mézes vonulat vezet, de sárgabarack aromája is érezhető. Ebben a borban helyén van a sav-cukor-testesség hármasa, miközben aromái is kifinomultak, elegánsak. Iskolapéldája, hogy mi mindenre képes a fajta, a fajtakör!

## FEIND PINCÉSZET

ZEUSZ 2018

90 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zeus  
ÁR: 2299 Ft

Megjelenése ragyogó, kimondottan világos árnyalatú, de intenzív erősségű sárgaszínű bor, zöldes csillanással. Illata először zárt, de ez nem is róható fel egy hasonló korú bornak. Hamar megnyílik, és a palackbuké mellett friss, savanykás citromos illat tölti be a poharat. Kóstolásnál hasonló üdeség fogad, picit csipős érzetű, valószínűleg a minimális szén-dioxidnak és az alkoholtartalomnak köszönhetően. Kimondottan koncentrált, tömör tétel. Bár cukortartalma „papíron” kimagasló, mégsem tolakodó, mert a savak és a testesség kiválóan ellentételezik az édes érzetet.

## BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

BADACSONYI ZEUSZ  
KÉSOI SZÜRET 2019

88,50 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zeus  
ÁR: 6500 Ft

Intenzív szalmasárga színű, tükrös megjelenésű ital. Illata szép. Mézes, virágos jegyek sorakoznak a pohárban, mellette borókabogyó fűszeressége is érződik, ami kóstolásnál is harmonikusan folytatódik. Kerek, egyensúlyos bor. A savtartalom és a testesség éppen ellensúlyozza a magas cukortartalmat, ami ugyan ízlés kérdése, de jó eséllyel népszerű ez a cukor-sav-arány. Telt és tartalmas tétel izgalmas mélységekkel.

## TORNAI PINCÉSZET

NAGY - SOMLÓI ZEUSZ JÉGBOR  
2019

87,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zeus  
ÁR: 5200 Ft

Színe halvány szalmasárga, fényes, tükrös. Illata egészen visszafogott, viszont kellemes, mézes aromát érezhetünk benne. Kóstolásnál finom fanyarság ellentételezi az édes ízérzetet. Zamatai között zöld tea, kámfor, melasz, mazsola édeskés ízei sorakoznak a borban. A fanyar, szárító hatás a határozott savtartalommal együtt nagyon jó ellentétet ad a cukortartalomnak, így igen harmonikus, egyben kellőképpen izgalmas az ital.

## ETYEKI KÚRIA

MSP ZENIT 2021

87,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 3500 Ft

Tiszta, tükrös, szalmasárga színű tétel. Illata friss, virágos és citrusos, kicsit ananászra emlékeztető. Kellemes savtartalom tartja frissen a kortyot is. Ízében is a savanykás citrusos ízek dominálnak. Testessége talán egy kicsit lehetne erélyesebb, de még így is kerek és harmonikus a bor. Egy kellemes, édeskés, szinte krémes zamatok adó érett jelleg érezhető, ami sokat hozzátesz a bor egészéhez.

## TORNAI PINCÉSZET

NAGY - SOMLÓI ZENIT 2021

86,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 1900 Ft

Ragyogó szalmasárga árnyalatú tétel aranyszínű fényel. Illata visszafogott. Mikor kibontakozik, akkor érleltségre utal, gyakorlatilag ez dominál teljesen. Kóstolásnál megmutatkozik a bor kerekessége és testessége. Finom, gyümölcsös ízvilág bontakozik ki az érett, mézre, fehér húsú gyümölcsökre, almára, körtére emlékeztető zamatok közepette. Kellemesen édeskés, ami a bor testességével egyetemben komoly, beérett alapanyag feldolgozását feltételezi.



## PAULUS BORHÁZ

PAULUS GOLD ZENIT 2022

87,66 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 1590 Ft

Halvány arany színű tétel, tükrös tisztaságú. Illatában méz, mazsola, érett, lédús zöldalma és körte érződik finom citrusos frissességgel. A domináns illathoz képest kicsit visszahúzódik kóstolásnál. Savtartalma mennyiségileg megfelelőnek érezhető, mégis az érett, édeskés ízérzet dominál, ami jól beérett alapanyagra utal. Összességében kerek, az illat után ízében is kedves. Sok tekintetben – testesség, savak – inkább visszafogott tétel, viszont összeszedett, és határozott lábakon áll.

BÓNIS-REITTER  
BORÁSZTAT

HÖLGVÁLASZ 2022

87,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 3500 Ft

Szalmasárga színű tétel, tükrösen csillan. Illata visszafogott. Levegőztetve szépen kinyílik, és friss citrusosság jelenik meg benne. Kóstolásnál egészen kevés, de frissítő szénsav fogad, amit kellemesen édes íz követ. Savassága nem túl erős, de azért határozottan érezhető, lekerekedett. Finom kesernyesség egészíti ki az alapízeket. Összességében egyensúlyos, többé-kevésbé harmonikus tétel, bár kicsit az az érzésünk, hogy még nincs egészen kész. Néhány hónap érlelés után még szebb arcát fogja mutatni.

A Z-betűs  
fajtákról

Az immár 70 éve nemesített fajtakör mezőnye pontosan azt az élményt nyújtotta számunkra, amit vártunk. Bár a Zenit, Zengő, Zeus és társaik mindig is közkedveltségnek örvendtek, mégis általában inkább választékbővítő kuriózumként tekintünk rájuk. Elismertségüket kedves, virágos zamataik mellett annak is köszönhetik, hogy cukorgyűjtésben bajnokok, és még akár erősebb terhelés mellett is megbízható minőséget produkálnak. Ezek az erősségek egészen a közelmúltig egyértelműen előnynek számítottak. Amióta azonban az évjáratok lelagyult és magas alkoholtartalmú borokat ontának magukból, ha hagynánk, ezek a tulajdonságok egyre nagyobb odafigyelést igényelnek. És ezzel meg is érkeztünk az aktuális mezőnyhöz. Feltűnően sok tétel sajátos savszerkezettel rendelkezik. Ez valószínűleg arra vezethető vissza, hogy a gazda próbált idejében szüretelni, hogy megőrizze a savakat, a cukortartalom pedig egyúttal a „használatos” tartományban maradjon. Ennek azonban hátulütője, hogy sérül a harmónia, a nem teljesen beérett termés jellemzői – karcsú test, éretlen savak – jelennek meg a borokban. A teljes érésben szüretelt alapanyag ezzel szemben magas alkoholtartalmú, tüzes bort ad, melynek savkaraktere ugyan kellemes, de a savak abszolút mennyisége alacsony, a tétel lágy. A szüreti időpont helyes megválasztása tehát nagyon nehéz, pláne amikor olyan fajtákról kell határozni, amiket messze nem zászlóshajóként tartunk a kínálatban. Azonban ez alkalommal is bebizonyosodott, hogy desszertborként kivirulnak a fajtakör tagjai. Kifinomult, zamatos, üde édes borok is készültek, melyek testességtől, savkaraktertől függően akár hosszabb érlelésre is alkalmasak voltak. És persze számos kiváló száraz tételt is kóstoltunk. Egyszóval ismét meggyőződhetünk arról, hogy e fajták olyanok, mint az okos lány a mesében: kényesek és strammok, meglepőek és megbízhatóak egyszerre. (SLA)

MATE SZBI BADACSONYI  
KUTATÓ ÁLLOMÁS

BADACSONYI ZEUS 2022

86,16 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zeus  
ÁR: 1800 Ft

Tiszta, tükrösen csillanó tétel szalmasárga és aranyárga fényvel. Illata határozott, lédús őszibarackra emlékeztet. Kóstolásnál finom édeskés ízérzet fogad, pedig a bor hivatalosan száraz. Valószínűleg a testesség és az alkoholtartalom édessége érződik, ami a komoly beltartalmi értékeket tükrözi. Savtartalma frissen tartja a bort, egy kevés szén-dioxid pedig csípőssé is teszi a kortyot. Ízeiben gyümölcsök egészítik ki a krémes vastagságot, citrusok és barack zamata érződik.

GESZLER CSALÁDI  
PINCÉSZET MÓR

MÓRI ZENIT 2022

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 1400 Ft

Kimondottan halvány, világos tétel. Valószínűleg reduktív technológia tükröződik ebben a megjelenésben. Illata egyébként édeskés, már-már vaniliás, karamellás, de ez egyértelműen nem hordós érlelésből származik, inkább érett alapanyagra vagy az erjesztés körülményeire utal. Kóstolásnál egészen kevés szén-dioxid vár minket. Ízeiben gyümölcsös, kedves. Kevés cukortartalom teszi könnyen befogadhatóvá az amúgy is friss, üde, játékos tételt.

## TASCHNER BORHÁZ

SOPRONI ZENIT 2021

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 1590 Ft

Megjelenésében tiszta, tükrös, szalmasárga árnyalatú tétel. Illatában méz és körte dominál. Könnyen kinyílik. Kóstolásnál kevés szénsav fogad, ami még könnyedebb teszi az amúgy is élénk, friss bort. A korty végén érezhető finoman kesernyés savak is a mozgékony-ságot, üdeséget szolgálják. Arányaiban jól eltalált, harmonikus, összeszedett tétel gyümölcsös ízjegyekkel, könnyed, élénk savassággal és fiatalos, kecses testességgel.

## MATE SZBI BADACSONYI KUTATÓ ÁLLOMÁS

BADACSONYI ZENIT 2022

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 1300 Ft

Tükrös tisztaságú, szalmasárga árnyalatú tétel zöldes csillanással. Illata kimondottan virágos, bodza és akác üdesége érezhető benne némi citrusos frissességgel. Íze nem annyira intenzív, mint amit ilyen feltűnő illat után várnánk, viszont tiszta, könnyed. Az élénk, üde bor testessége sem hangsúlyos, inkább eleganciájával, finom stílusával hódít. Harmonikus tétel kellemes savakkal, finom zamatokkal, végén kevés kesernyesség is mutatja a bor beltartalmi értékeit.

## ANONYM PINCE

EGYBŐL KETTŐ 2021

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 2500 Ft

Színe szalmasárga, tükrösen csillan. Illata kicsit fedett, reduktív, szellőztetés után savanykás gyümölcsök, citrusfélék és egres illata bontakozik ki. A reduktív jelleg az ízben is megmutatkozik. Bár édeskes, ez nem cukortartalomtól származik, hanem a bor testessége és alkoholtartalma érezhető. A fenolos vegyületek és a savak finom fanyarságban jelentkeznek, ami frissen tartja, üdévét varázsolja a bort.

## GURUMLAI CSALÁDI BORHÁZ

ZENIT 2022

84,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 1300 Ft

Megjelenésében tiszta, tükrös. Illatában a termőhelyre utaló krétás jelleg jelenik meg. Emellett gyümölcsös aromák, citrusfélék, őszibarack érezhető. A gazdag, élénk illatot friss, üde, könnyed ízhathás követi. Itt is jelen van a gyümölcsös jelleg, mellette könnyed, de azért megfelelő testesség érezhető. Érett alapanyag feldolgozására utal a bor egésze. Reduktív, a primer, szőlőből származó aromavonalat mutató élénk, üde Zenit.

## MATE SZBI BADACSONYI KUTATÓ ÁLLOMÁS

BADACSONYI ZENGŐ 2021

84,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zengő  
ÁR: 1200 Ft

Megjelenésében világos szalmasárga színű tétel, zöld csillanással. Illata virágos-citrusos jellegű, bodza és narancs aromájával. Mézes édesség, propolisz is érezhető az illatban. Lendületes, kiváló savakkal rendelkező tétel, zamatai viszont visszafogottak. Könnyed, nem túl testes, így emiatt savhangsúlyos. A diszkrét zamatok citrusosak, savanykásak. A korty végén kevés fanyarság is érezhető. Kimondottan üde és élénk tétel, nagyszerű nyári frissítő.

## SZÁSZI BIRTOK

ZENIT 2022

84,66 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 2850 Ft

Tiszta, tükrös megjelenésű, szalmasárga tétel zöldes csillanással. Illatában az őszibarack mellett mangó, ananász is érezhető, kimondottan gyümölcsös, gazdag illatú. Kóstolásnál kellemes, határozott, de lekerekedett savak érezhetőek. Nem túl testes, azonban jelen van az érett alapanyagra utaló jelleg. Édeskes érzetű annak ellenére, hogy hivatalosan száraz a bor, ez inkább az extrakt- és alkoholtartalomnak köszönhető. Légies, könnyed.



# MINDEN EGY HELYEN – EGYSZERŰBB ÜGYINTÉZÉS A SZŐLŐ-BORÁGAZATBAN



ePincekönyv

**A végéhez közeledik az ePincekönyv rendszerének tesztelése, amivel a jövőben világosabbá válnak a hegybírók, a NÉBIH és a gazdák feladatai. Az már most látszik, hogy sokkal kevesebb időt kell majd az ügyintézésre fordítani, egyszerűsödnek a folyamatok, megszűnik a pecsétet utáni rohangálás. Az ügyintézés logikája jelentősen átalakul. Gál Pétert, az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztályának vezetőjét kérdeztük.**



A szőlő-borágazat elektronikus ügyintézési és ellenőrzési rendszerének kialakításával az Agrárminisztérium célja nemcsak a papír alapú eljárások digitalizálása, hanem az egyszerűsítése is. A fejlesztést megelőzően végeztünk egy bázisfelmérést, körülbelül ötven-hatvan ágazati szereplő – hegybíró, borászati felügyelő, borász, boradminisztrációban dolgozó – bevonásával. A kutatás eredménye megerősítette, hogy a legnagyobb kihívást a vállalkozások életében az adminisztráció jelenti. A felmérés számos ügyintézési párhuzamosságra is felhívta a figyelmet. Abban az ágazat minden szereplője egyetértett, hogy szükséges a fejlesztés, viszont az arra rászoruló eljárásokat és azok digitalizálásának módját tekintve már eltérőek voltak a vélemények. Egyértelművé vált, hogy a szoftverfejlesztést megelőzően a szakhatósági eljárások magas ügyszáma, valamint a különböző adminisztratív tennivalók a megfelelő jogszabályi környezet megteremtését igénylik. A jogalkotás során ezt úgy oldottuk meg, hogy a **főszabály mellett alternatív utakra is lehetőséget adtunk.**

## Mit kell érteni az alternatív utakon?

A forgalomba hozatalnál például továbbra is érvényben maradt az érzékszervi bírálat. Ezt alapvetően Budapesten a NÉBIH szakemberei végzik, de megmaradt a lehetőség arra is, hogy helyi szakemberek átvegyék ezt az állami feladatot. A Budapesthez közel található borvidékek szakemberei a NÉBIH vizsgálatot preferálják, míg a fővárostól távolabbiak a helyit. Ebből adódóan lehetőséget adunk a választásra.

## Ha már az egyszerűséget említette: az ePincekönyvvel kapcsolatban gyakran elhangzik az „egyablakos rendszer” kifejezés. Ez mit jelent pontosan?

Növeltük a hegybíróknál közvetlenül intézhető ügyfajták számát. Összesen tizenkét hatósági eljárást integráltunk az ePincekönyvbe, ami a gyakorlatban azt jelenti, hogy ezen ügyek indítása és intézése majd a hegybírókon keresztül történik.

## Az új rendszer egyik érdekékként hallani azt is, hogy „lazulnak a határidők”. Ez mit jelent?

A borászatra három nagy jogi rendszer előírásait is alkalmazni kell. Egyrészt az EU-s és a hazai jog vonatkozik rá, másrészt az EU-s és hazai élelmiszerjog, harmadrészt pedig az EU-s borjog. Mindhárom rendszernek nagyon fontos előírása a nyomonkövethetőség biztosítása. Előírják, hogy a regisztráltak nevezett nyilvántartásokban milyen műveleteket kell megadni. Korábban az alapértelmezett határidő az volt, hogy a műveletet követő hét első munkanapján kellett adatot szolgáltatni. Ezt kitoltuk még egy héttel. Tudjuk például, hogy szüretkor a vállalkozások maximális leterheltséggel működnek. Maga a szüret azonban biológiai folyamatoktól függ, amelyek a természet törvényei alapján működnek. Korábban az volt a szabály, hogy a hegybíróknál

szőlőszármazási bizonyítványt kellett kérvényezni a szüret napját követő nyolc napon belül. Az új szabályozás szerint ez a dátum november 30-ra módosult. Ráadásul nem is kell már kérelmezni a hatósági bizonyítványt, hanem csupán bejelentjük, hogy mennyi lett a termés. Ez azért elég nagy különbség.

## Megszűnik a forgalomba hozatali engedély. Mi garantálja majd a minőséget a fogyasztó számára?

Azok a garanciális elemek megmaradnak, amelyek az engedély mögött voltak. A szabályozás logikájában van a teljes fordulat. Eddig várni kellett egy pecsétet papírra, most pedig a NÉBIH-nek hét napja van arra, hogy nyilatkozzon. Persze érzékszervi és analitikai vizsgálat továbbra is lesz. Ez a kettő pedig mehet párhuzamosan is. Ráadásul ezek a vizsgálatok végezhetőek a NÉBIH-en kívüli, akkreditált helyszíneken is.

## A tesztidőszak a végéhez közeledik. Mik a tapasztalatok?

A tesztek alapján bizakodók vagyunk, a rendszer jól alkalmazkodik a különböző hatósági szakrendszerekhez. A legnagyobb kihívást az jelenti az átállásban, hogy nemcsak elektronizálás történik, hanem logikaváltás is, ami a bevezetési időszakban óhatatlanul nehézséggel jár. A visszajelzések pozitívak, de az látható, hogy nagyon sok tájékoztatási feladat áll még előttünk. Az új szabályozási logika csak akkor lehet sikeres, ha az érintettek is megértik azt. Ehhez mi megadjuk a maximális szakmai támogatást.

A projekt megvalósításában az Agrárminisztérium, a NISZ Nemzeti Informatikai Szakszolgálat Zrt., valamint a Kormányzati Informatikai Fejlesztési Ügynökség vett részt, továbbá kiemelt partnerként működött közre a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT) és a Nemzeti Élelmiszerláncbiztonsági Hivatal (NÉBIH). A rendszer üzemeltetői feladatait – az ágazattal együttműködve – a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT) látja el. A projekt Magyarország Kormánya és az Európai Unió együttműködésével az Európai Szociális Alap forrásait felhasználva valósult meg. (X)

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



SZERZŐ: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

Veszprém-Balaton 2023  
Európa Kulturális Fővárosa

# MIÉRT EGÉSZSÉGES A MEDITERRÁN DIÉTA?

**EBBEN AZ ÉVBEN LESZ ÉPPEM TÍZ ÉVE ANNAK, HOGY A MEDITERRÁN DIÉTA FELKERÜLT AZ EMBERISÉG SZELLEMI KULTURÁLIS ÖRÖKSÉGÉNEK UNESCO ÁLTAL JEGYZETT LISTÁJÁRA. A JUBILEUM ALKALMÁBÓL E HAGYOMÁNYOS ÉS EMBERLÉPTÉKŰ ÉTREND – SŐT ÉLETSTÍLUS – LEGÚJABB ORVOSTUDOMÁNYI VONATKOZÁSAIT GYŰJTÖTTÜK ÖSSZE EGY TÁLKÁBA. JÓ MAZSOLÁZÁST KÍVÁNUNK BELŐLE!**

a

aligha tudnék helyénvalóbb bevezetést fogalmazni, mint az UNESCO által elfogadott indoklás megszövegezése: „A mediterrán diéta a növénytermesztésről, a betakarításról, a halászatról, az állattenyésztésről, a tartósításról, a feldolgozásról, az ételek elkészítéséről és különösen az ételek megosztásáról és közös elfogyasztásáról megszerzett tudás, az ezekkel kapcsolatos ismeretek, rituálék, szimbólumok és hagyományok összessége. A közös étkezés a Földközi-tenger medencéjében élők kulturális identitásának és a közösségek fennmaradásának alapja, a társadalmi érintkezés és kommunikáció pillanata, a családi és közösségi identitás megerősítése és megújítása. A mediterrán diéta a vendégszeretet, a szomszédság, a kultúrák közötti párbeszéd és a kreativitás értékeit, valamint a sokféleség tisztelete által vezérelt életmódot hangsúlyozza. Kulturális terekben, fesztiválokon és ünnepeken megkerülhetetlen szerepet tölt be, összehozva a különböző korú, eltérő élethelyzetű és különféle társadalmi rétegből származó embereket. Magában foglalja az élelmiszerek szállítására, tartósítására és fogyasztására szolgáló hagyományos kézműves tárolóedények – mint a kerámiatányérok és csészék – előállítását is. A nők fontos szerepet töltenek be a mediterrán étrenddel kapcsolatos ismeretek közvetítésében: őrzik annak technikáit, tiszteletben tartják az évszakok váltakozásának ritmusát és számon tartják az ünnepi eseményeket, valamint továbbadják ezen értékeket az új generációknak. A mediterrán étrend ápolásának és fenntartásának elemi színtere a piac, ahol mindennapos gyakorlat az árucserre, a megállapodás és az egymással való – kölcsönös tiszteleten alapuló – érintkezés.”

A mediterrán életmód kulturális és táplálkozási eleme az egészség és a jólét alapvető feltételeit biztosító étrend. Ehhez hozzátartozik a mértékletes

borfogyasztás is. A mediterrán ételek – gyümölcsök, zöldségek, olívaolaj, halak – legfontosabb mikrokomponensei a polifenolok, vitaminok, rostok, többszörösen telítetlen zsírsavak és nyomelemek. Ezenkívül a bor, különösen a vörösbor egyedi polifenoltartalma közvetlenül antioxidáns tulajdonságú, ami többek között olyan molekulák jelenlétének köszönhető, mint a rezveratrol, a procianidinek, a hidroxitirozol és a tirozol.

Az elmúlt évtizedekben világszerte népszerűsített mediterrán étrend az egyik legegészségesebb táplálkozási minta, megelőző hatással van a krónikus, például szív- és érrendszeri betegségek és a rák esetében, illetve elősegíti a kognitív képességek megőrzését és a hosszú élettartamot. Sok fogyasztó azonban nincs tisztában a borfogyasztás egészségügyi hatásaival. Egyes kutatók a mértékletes borfogyasztást különféle egészségügyi előnyökkel hozták összefüggésbe, köszönhetően a bor antioxidáns hatásának. Mások viszont azt állítják, hogy még egyetlen pohár ital is káros az egészségre.

A *Molecules* folyóirat 2022 februárjában különszámot jelentetett meg a bor és a mediterrán étrend egészségügyi szerepének bemutatására. A különszám 11 cikket vonultatott fel, melyek mind a borban megtalálható vegyületek és a különböző betegségek előfordulása közötti összefüggéseket taglalták. Olvashatunk például arról, hogyan véd a rezveratrol az öregedés és az elhízás ellen, vagy megismerhetjük a polifenolok idegrendszerre gyakorolt hatását. Emellett több áttekintő cikket is találhatunk a borfogyasztás és a belrendszeri vagy szív- és érrendszeri betegségek összefüggéseiről. (*Paula Silva, Norbert Latruffe: Benefits of the Mediterranean Diet–Wine Association: The Role of Ingredients. Molecules 2022, 27(4), 1273; <https://doi.org/10.3390/molecules27041273>.*)

Egy nemrégiben megjelent másik áttekintő cikk is hasznos információforrás lehet azok számára, akiket a mediterrán diéta legújabb orvosi vonatkozásai



## A mediterrán étrend alapanyagainak értékes összetevői:

ALAPANYAG	HASZNOS ÖSSZETEVŐK
bor	rezveratrol
olívaolaj	egyszeresen telítetlen zsírsavak
	oleuropein
	tirozol
	hidrox-tirozol
	szekoiridoidok
	lignánok
tengeri omega-3-zsírsavak	eikozapentaénsav (EPA)
	dokozahexaénsav (DHA)
gyümölcsök és zöldségek	élelmi rost
	kálium
	réz
	magnézium
	folsav
	A-vitamin
	B6-vitamin
	C-vitamin
	E-vitamin
	K-vitamin
	polifenolok (flavonoidok és flavonok)
	terpének
	hüvelyesek, gabonafélék és diófélék
folsav	
réz	
magnézium	
kálium	
B6-vitamin	
egyszeresen telítetlen zsírsavak	
többszörösen telítetlen zsírsavak	
flavonoidok	
izoflavonoidok	
fitoszterolok	

érdekelnek. Az összefoglalóból kiderül, hogy ebben a témakörben kiemelkedően sok klinikai vizsgálatot végeztek az elmúlt évtizedben: a legtöbb tanulmány a szív- és érrendszeri betegségekre, az anyagcsere-betegségekre és a rákra összpontosított. A mediterrán étrend jótékony hatásainak többsége elsősorban az alapanyagok gyulladáscsökkentő és antioxidáns tulajdonságaival, valamint az elhízás szabályozásában való hatékonyságával hozható összefüggésbe. (Mauro Finicelli, Anna Di Salle, Umberto Galderisi, Gianfranco Peluso: *The Mediterranean Diet: An Update of the Clinical Trials*. *Nutrients* 2022, 14(14), 2956; <https://doi.org/10.3390/nu14142956>.) Az Olasz Táplálkozástudományi Alapítvány (Nutrition Foundation of Italy) vezetője, Andrea Poli farmakológus összefoglalója az alkoholfogyasztás különféle egészségügyi hatásairól szól. Az epidemiológiai vizsgálatok arra utalnak, hogy a mérsékelt alkoholfogyasztás a szív- és érrendszeri

események, például a szívinfarktus kockázatának csökkenésével jár, a rák kockázata viszont emelkedhet. Az, hogy mérsékelt fogyasztás mellett is megfigyelhető-e a daganatos megbetegedések előfordulásának növekedése, még nem teljesen tisztázott. Úgy tűnik, hogy a hatások elsősorban az elfogyasztott alkohol mennyiségével függenek össze, a különböző italok és kisebb összetevők szerepe ebben a vonatkozásban nem egyértelmű. A szív- és érrendszeri, valamint a daganatos megbetegedések és az alkoholfogyasztás közötti ellentmondásos kapcsolat miatt a kérdés összetett. Az ok-okozati görbe J-alakú, azaz létezik egy olyan, akár napi 25 g alkoholbevitelt is jelentő fogyasztási ablak, mely mellett a mortalitás csökken. Ez azonban heves tudományos vita tárgyát képezi. (Andrea Poli: *Is drinking wine in moderation good for health or not? European Heart Journal Supplements*, Vol. 24, Issue Suppl. 1, November 2022, pp 119–122, <https://doi.org/10.1093/eurheartjsupp/suac084>.)

A tudományos vizsgálatok egyik irányvonalát a környezettudatosság adja. Két tanulmányt is idézünk most: az első publikáció szerint összefüggés van a fenntartható és egészséges (például a növényi alapú, húst inkább mellőző, helyi alapanyagokból álló) étrend választása és az ökológiai lábnyom tudatos csökkentésének szándéka között. (Betül Kocaadam-Bozkurt, Osman Bozkurt: *Relationship between adherence to the Mediterranean diet, sustainable and healthy eating behaviors, and awareness of reducing the ecological footprint*. *International Journal of Environmental Health Research*, <https://doi.org/10.1080/09603123.2023.2172384>.) A másik tanulmány a társadalom idős tagjai által tartott mediterrán étrend és a szén-dioxid-kibocsátás közötti összefüggést vizsgálta. A mérési módszer szerint az alapanyagok előállításánál kibocsátott üvegházhatást okozó gázok mennyiségét összegezték egy európai adatbázis alapján. Az eredmények szerint a magasabb szén-dioxid-kibocsátási értékek inkább férfiakhoz kötődnek. Ennek magyarázata valószínűleg a húsfogyasztási preferenciákban keresendő, hiszen a sok zöldséget, gyümölcsöt, hüvelyeseket, dióféléket, teljes gabonaféléket, fehér húst előnyben részesítő étrend összeállítása többnyire kevesebb szén-dioxid kibocsátásával jár együtt. Ez tehát azt jelenti, hogy a klasszikus mediterrán diéta nem csupán az egészségünk szempontjából előnyös, hanem környezetkímélő is. (S. García, C. Bouzas, D. Mateos et al.: *Carbon dioxide (CO2) emissions and adherence to Mediterranean diet in an adult population: The Mediterranean diet index as a pollution level index*. *Environmental Health* 22, 1 (2023). <https://doi.org/10.1186/s12940-022-00956-7>.)





SZERZŐ: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

Veszprém-Balaton 2023  
Európa Kulturális Fővárosa

# A MÉRTÉKLETES BORFOGYASZTÁS ELŐNYEI

**A TUDOMÁNYOS ORVOSI CIKKEK EGYÉRTELMIEN HANGSÚLYOZZÁK AZ ALKOHOL MÉRTÉKTELEN FOGYASZTÁSÁNAK SÚLYOS EGÉSZSÉGHÁRÓSÍTÓ HATÁSÁT. EZEN EREDMÉNYEK ALAPJÁN A DÖNTÉSHOZÓ SZERVEZETEK JELLEMZŐEN AZ ALKOHOLFOGYASZTÁS SZIGORÚ VISSZASZORÍTÁSÁT, A „ZÉRÓ TOLERANCIA” ELVÉNEK MEGCÉLZÁSÁT JAVASOLJÁK. AZONBAN SZÁMOS EPIDEMIOLÓGIAI ÉS KLINIKAI VIZSGÁLAT BIZONYÍTJA A MÉRTÉKLETES ALKOHOLFOGYASZTÁS, KÜLÖNÖSEN A BOR EGÉSZSÉGVÉDŐ SZEREPÉT.**

## A bor egészségvédő összetétele

A bor merőben különbözik más alkoholos italoktól. Mérsékelt fogyasztása nemcsak, hogy nem növeli a krónikus degeneratív betegségek kockázatát, hanem egészségügyi előnyökkel is jár, különösen, ha a mediterrán diéta modelljében szerepel. Természetesen minden lehetséges fórumon promotálni kell a helyes borfogyasztási magatartást, hogy – főként a fiatalok körében – elejét vegyük a visszaéléseknek.

A bor a legkülönbözőbb vegyületek komplex vizes-alkoholos oldata.

A legtöbb összetevőjét már izolálták, azonosították és tanulmányozták, megkülönböztetett tekintettel azokra, melyek az emberi egészségre gyakorolt kedvező hatásért felelősek. A bor összetettségét rendkívül nehéz laboratóriumi körülmények között reprodukálni. Ez a komplexitás teszi lehetővé, hogy olyan szinergikus biológiai hatást fejtsen ki, amely jelentősebb, mint az egyes összetevők önmagukban kifejtett hatásának összege lenne.

A borok összetétele erősen függ a környezeti tényezőktől (a terroirtól), valamint a borászati és szőlőtermesztési gyakorlatoktól. A bor legfontosabb bioaktív vegyületei a polifenolok, például a flavonoidok (katechin, kvercetin és az antocianinok), vagy a stilbének, melyek legfontosabb képviselője a rezveratrol. A fenolos vegyületek mellett még a melatonint azonosították, mint a borok pozitív egészségügyi hatást kifejtő fontos összetevőjét. A vörösborban a kvercetin a fő flavanol, koncentrációja megközelítőleg 50 mg/l. A táplálékainkban jelen lévő flavonolok jótékony hatása az antioxidáns tulajdonság. Ezenkívül a kvercetinről kimutatták a gyulladáscsökkentő hatását.

Valójában a legtöbb polifenol biológiai hozzáférhetősége (azaz felszívódása) elég kedvezőtlen, nagy részük biotranszformált formában van jelen. Ez megkérdőjelezi valódi szerepüket a fent említett antioxidáns és gyulladásgátló hatás kifejtésében, azonban kétségtelen, hogy szabályozzák a géneexpressziót és a sejt túlélésében és védelmében résztvevő sejtszintű jelátviteli útvonalakat. Kinetikai szempontból nem is tekinthetők szabadgyökfogónak, és a csekély mértékű felszívódás miatt a sejt antioxidáns rendszerében is alacsony, bár hatékony a részvételük. Azonban metabolitjaik is kifejthetnek biológiai hatásokat, és a mikrobiom által szintetizált metabolitok azonosításával szintén nagymértékben bővül a biológiai hatást kifejtő összetevők listája.

Bár a bor polifenoljait nem tekinthetjük szigorú értelemben vett antioxidánsoknak, bizonyos körülmények között mégis így viselkedhetnek. Az emésztés során, különösen vörös hús fogyasztásakor a gyomorban káros hatású lipid-peroxidok képződnek. Az ilyen peroxidképződés megelőzhető és csökkenthető polifenolokban gazdag élelmiszerek és italok, például extra szűz olívaolaj és vörösbor egyidejű fogyasztásával, amelyek ekkor közvetlen antioxidánsként működve megkötik a veszélyes vegyületeket.

A borban található növényi eredetű (fito) komponensek közül minden bizonnyal a stilbének családjába tartozó rezveratrolt tanulmányozták és tanulmányozzák a leginkább. Számos vizsgálat igazolta a jelentős biológiai hatásait, bizonyítva, hogy a transz-rezveratrol a legkülönbözőbb biokémiai útvonalakat szabályozza. A tisztított enzimekkel és sejtkulturálakkal végzett laboratóriumi vizsgálatok szerint a rezveratrol antioxidáns,



gyulladáscsökkentő, öregedésgátló és antikarcinogén tulajdonságokkal rendelkezik.

A közelmúltban egy transz-rezveratrol dimer, a transz-epszilon-viniferin keltette fel a tudósok érdeklődését. Fő forrását a vörösbor képviseli, és a legnagyobb megfigyelt koncentrációja 1 mg/l körüli. Jótékony hatásait a rákos megbetegedések, az elhízás, az elhízással összefüggő rendellenességek, valamint a szív- és érrendszeri vagy neurodegeneratív betegségek *in vivo* és *in vitro* modelljeiben egyaránt kimutatták. Ezenkívül az  $\epsilon$ -viniferin hatékony antimikrobiális tulajdonsággal is rendelkezik.

A táplálkozás-egészségügyi kutatások eredménye szerint a borban található vegyületek jótékony hatása leginkább az étkezésekhez kapcsolódó borfogyasztáskor érvényesül. Ez a jelenség fontos szerephez jut a közismerten egészséges mediterrán diétában is.

### Borfogyasztás mediterrán módra

Érthetetlennek tűnhet, hogy miért beszélünk még mindig a mediterrán diétáról, amikor már évtizedek óta köztudott a hatása. Mégis újra és újra visszatérünk e témához. Valójában egyre aktuálisabb ez a kérdés, hiszen a Földközi-tenger menti országokban is egyre problematikusabb társadalmi-egészségügyi hozadéka van annak, hogy az elmúlt évtizedekben megváltoztak a hagyományos étkezési szokások. Pedig a mediterrán diéta az egészséges táplálkozás mintája: zöldegekben, hüvelyesekben, gyümölcsökben, diófélékben, gabonafélékben, halban, olívaolajban gazdag, mérsékelt mennyiségű, étkezés közben fogyasztott borral, emellett viszonylag kevés húst és tejterméket tartalmaz. A bor mellett a többi élelmiszerből származó bioaktív komponensek (polifenolok és fitoszterolok) szinergikus mechanizmusokon keresztül hozzájárulhatnak a védőhatások fokozásához.

Az alkohol káros hatása természetesen a bor mértéktelen és felelőtlen fogyasztása esetében is érvényesül. Az alkohol toxicitása számos nem fertőző betegséggel, például májsugorral és daganatos megbetegedésekkel is összefügg. Az etanolt a Nemzetközi Rákkutató Ügynökség (IARC) azon rákkeltő anyagok csoportjába sorolja, ami az emberekben bizonyítottan daganatkeltő hatású és összefüggésben áll a felső emésztőrendszeri és májrák kialakulásával, valamint bizonyítható a kapcsolat a vastagbél-

és a mellrákkal. Metabolizmusa során az alkohol acetaldehiddé oxidálódik. Az acetaldehid reaktív anyag, és közvetítheti az etanol toxikus hatását, ami krónikus betegségek, például máj-, szív- és érrendszeri betegségek, valamint rák kialakulásához vezethet. Az acetaldehid kémiaiailag elektrofil viselkedést mutat; közvetlenül kölcsönhatásba léphet fehérjékkel, lipidekkel és a DNS-sel is.

**BÁR A BOR POLIFENOLJAIT  
NEM TEKINTHETJÜK  
SZIGORÚ ÉRTELEMBEN VETT  
ANTIOXIDÁNSOKNAK, BIZONYOS  
KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT MÉGIS  
ÍGY VISELKEDHETNEK.**

A mediterrán étrendben jelenlévő bor előnye inkább a fogyasztási mintához köthető, nem pedig az elfogyasztott alkohol mennyiségéhez. Az étkezés közbeni mértéletes borfogyasztás a szinergikus hatásnak köszönhetően a legjobb módja annak, hogy csökkentse az etanol mérgező hatását, és ezzel egyidejűleg fokozza az antioxidáns és méregtelenítő védekezőképességet. A bioaktív összetevők széles körének hatása támogatja a szervezet védekezőképességét és segít megvédeni a krónikus és

degeneratív betegségektől.

A mediterrán diétában javasolt fogyasztási határérték maximum 30 g etanol (azaz körülbelül napi két pohár bor, étkezéssel kombinálva) a férfiak és 15 g (egy pohár) a nők esetében.

A borfogyasztás jótékony hatásaiért nemcsak a bioaktív összetevők felelősek, hanem a társadalmi tényezők is számítanak. A mediterrán diéta azért is egészséges táplálkozási modell, mert a bor fogyasztását az étkezés kísérőjeként javasolja. Ily módon a bort lassabban kortyolgatjuk, mint más alkoholos italokat, ami egyértelműen előnyös az anyagcsere szempontjából. A táplálék egyidejű jelenléte a gyomorban lelassítja az etanol felszívódását, elősegíti az anyagcserét és gyorsítja a máj kiürülését, valamint csökkenti a véralkohol csúcskoncentrációját. Csökken a szájban található mikrobiom rendelkezésre álló alkoholmennyiség is, amely az etanolt a felső gyomor-bél traktus daganatos megbetegedéseiben szerepet játszó acetaldehiddé alakítja. Ráadásul az alkohol jelenléte javíthatja a polifenolok felszívódását is, egyúttal csökkentheti a glükóz biológiai hozzáférhetőségét, ami magyarázatul szolgálhat a mérsékelt borfogyasztás hipoglikémiás hatására is.

*A cikk Silvana Hrelia, Laura Di Renzo, Luigi Bavaresco, Elisabetta Bernardi, Marco Malaguti és Attilio Giacosa: Moderate Wine Consumption and Health: A Narrative Review. (Nutrients 2023, 15(1), 175; <https://doi.org/10.3390/nu15010175>) című publikációja alapján készült.*





SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA, BARTAL CSENGE

# NOÉ BÁRKÁJA

## ALKOHOLKULTÚRA A JÓZSEF ÉS TESTVÉREI CÍMŰ REGÉNYBEN



Rendhagyó, irodalmi vizekre evezünk Hoványi Mártonnal, a MűGond hermeneutikai kör társalapítójával és vezetőjével. A negyedik mesterkurzusáról beszélgettünk, amely 35 előadásban értelmezi Thomas Mann tetralógiáját, a *József és testvéreit*. A *Kútraszállás* egy februárban induló előadássorozat, amely online is elérhető, minden korosztály számára új és izgalmas megközelítéseket nyújt. Beszélgetésünkben a szöveg borászati és kulturális vonatkozásait vizsgáltuk meg: a regényben alkoholkultúrára és gasztronómiára való utalás is előkerül, legérdekesebben Noé történetével foglalkoztunk.



**m** **íért ajánlanád egy borkedvelő, kultúra-kedvelő olvasónknak azt, hogy csatlakozzon a *Kútraszálláshoz*?**

Thomas Mann rengeteget kutatott annak érdekében, hogy a *József és testvérei* egy történelmi hitelességű szöveggé is váljon. Aki a könyvet elolvassa, az ennek a kultúrának nagyon hamar a beavatottjává tud válni. És miért fontos ez annak, aki az alkohol kultúrtörténetébe kíván bekapcsolódni? Azért, mert az alkohol kulturális fogyasztásának az egyik első említése Egyiptomhoz, az egyiptomi sörfőzéshez kötődik. Tehát, aki szeretne többet megtudni az alkohol történetének eredetéről, annak érdemes ellátogatnia az egyiptomi környezetbe, ahol József a fáraó második embereként szolgál.

**Beszélnél egy kicsit az egyiptomi sörfogyasztásról?**

Egyiptomban a sör fogyasztása nagyon bevett szokás volt, például a piramisok építésekor is felszolgálták a munkásoknak – ez a regényben is megjelenik, amikor a fáraó újévkor megvendégeli a piramisok építőit, ingyen sört adva nekik. Nagyon érdekes, hogy milyen nagy szerepe volt a sörfogyasztásnak egy olyan kultúrában, amely az arabok által elfoglalt területté válva jó időre az alkoholtól eltiltott

társadalommá vált. Maga az alkohol kifejezés pedig arab eredetű, ez szintén izgalmas, hogy maga a szó éppen egy olyan kultúrából származik, ahol tiltják az alkohol fogyasztását.

**Miből eredeztethető az alkohol szó?**

Ez az arab szó két tagból áll, az *al* határozott névelőt jelöl, a *kuhul* tagnak eredetileg nem volt köze a mai „szesz” jelentéshez, ami valaminek a lelkét (spiritusz) jelenti, hanem egy egészségmegőrzésre is használt, fekete szépítőszere, az antimonra vonatkozott, amellyel az egyiptomiak a szemhéjukat fedték be. Ez tehát a napsugárzástól védte őket, amellet, hogy sminkként is használták. Tehát már a szó mai értelemben vett „szesz” jelentése előtt is volt az alkoholnak jelentősége Egyiptomban. Mai jelentését felvéve pedig bekapcsolódott a sörfőzés történetébe, aminek akkor már, mint korábban említettem, kultúrája volt Egyiptomban, és csak akkor szorult vissza, amikor korlátozottá vált az alkoholfogyasztás. A borfogyasztás kultúráját alighanem a görögök hozták be Egyiptomba, amely szintén megjelenik a regényben. Aki szeretné megismerni, hogy honnan ered az, amivel foglalkozik, vagy amit szeret és gyakran fogyaszt, annak Egyiptom szellemi-kulturális értelemben mindenképpen érdekes lehet.



## Miért lehet még érdekes ez a regény azoknak, akik borászattal foglalkoznak?

A Bor és Piac olvasói között sok olyan borász család lehet, ahol nagyon is jellemző ez, hogy apáról fiúra száll egy borászat mestersége – Józsefnél ugyanezt az örökséget gyönyörűen vezeti vissza a szöveg Jákobra, Ábrahámra, sőt Ádámra is. Ez azért is lényeges számunkra, mert a regény előjátékában, a családi áttekintésben felbukkan az a figura, aki a zsidó-keresztény kultúrában a borászat ősatyja volt: Noé. Noé alakja azért érdekes a regényben, mert Thomas Mann megváltoztatta a Teremtés könyvében Noéről olvasottakat. Az eredeti, bibliai történetmondás szerint Noé volt az, aki elültette az első szőlőtőkét, és bort sikerült sajtolnia, és ezt követően ő volt az első ember, aki berügött. A legelső részeg ember története így szól a Teremtés könyvében: „Noé, a földműves volt az első, aki szőlőt ültetett. Egyszer bort ivott, megrészegett, és meztelenre vetkőzött a sátrában.” (Ter 9,20–21) Amikor meglátták a fiai, akkor azért, hogy ne lássák meg apjuknak a szemérmét, elfordulva takarták le. Viszont az egyik fia nem fordult el, ezért a zsidó rítust megszegve meglátta apja szemérmét, ami miatt később Noé meg is átkozta.

## Hogyan változtatta meg ezt a történetet Thomas Mann?

A 20. századi szerző csavart egyet a bibliai történeten, a családtörténet áttekintésekor ezt írja Noéről: „Ez az igaz férfiú plántált tehát, amint József is tudta, elsőnek szőlőt, amit József nem tartott éppen helyesnek. Nem tudott volna valami hasznosabbat ültetni? Fügefát vagy olajfát?” Tehát egy szembenállást látunk az egyik őszunkkel szemben, miszerint nincs éppen rendben az, hogy bort termelt. József kritikája onnan érkezik, hogy nem elég hasznos, amit csinál. Szerinte a fügefa vagy olajfa sokkal hasznosabb lenne, könnyebben eladható, de „nem, hanem bort természetelt elsőnek, megrészegett tőle, és aztán részegségében megcsúfolták és kiherélték.” Mi itt a hozzatétel? Hogy a saját leszármazottai kasztrálták saját apjukat. Erről a Biblia nem tudósít, mi több, éppen ellenkezőleg: a férfúi erejét Noé megőrzi, olyannyira, hogy apaként tud dönteni arról, hogy ki az, akit megáld, és ki az, akit megátkoz. Itt meg arról van szó, hogy elveszíti a nemzőképességét, ami Thomas Mann koncepciója szerint részegségére van visszavezetve. Tehát, a részegsége előtt kellett foganjon az a gyermeke, akitől származik maga József is, így a vízözön története szerint, amely az egész emberiséget egy családból származtatja, mindannyian a részegség előttről származunk.

## Ezek szerint ennyire negatív Thomas Mann interpretációja az alkoholfogyasztásról?

Nem feltétlenül, azt gondolom, hogy itt inkább a bibliai történet átformálása az érdekes, ami az egész regényen végigfut. Talán inkább a mértéktelenség az, ami miatt itt a Noé-történet mintegy második bűnbeesésként értelmezhető, bor- és alkoholfogyasztásra máshol is van példa a regényben. Például a negyedik kötetben esik erről szó, ahol egy ünnepségen maga József is bort iszik. Ez tehát azért ironikus, mert korábban a hős még kritizálta és haszontalannak tartotta a szőlőtermesztést és a borfogyasztást, itt azonban maga is megtapasztalja azt, hogy a bornak van pozitív és kulturális vetülete is.

## Mi a szerepe a bibliai történet átformálásának?

Tulajdonképpen a József és testvérei egy olyan újrajrása a bibliai történetnek, amely részletező kidolgozásokkal, módosításokkal,



SÓLYOM ANNA IBOLYA RAJZA

egyedi felfogással és értelmezéssel, egészen sajátosan mutatja meg az eredeti történetet, de nem fél attól sem, hogy egy-egy mellékszál a jelenünk sokat idézett kérdéseivel is számot vessen, így például a transzgenerációs feszültségekkel, amire részben már utaltam is. Ez a regény egy viszonylag rövid bibliai passzus négy önálló köteté virágzó mesterműve: a variabilitásával és a kibonthatóságával, a motívumoknak az egészen káprázatos, nagy műgonddal végzett kidolgozottsága éppen azt mutatja meg, hogy hogyan lehet valamilyen, ami adott, valami eredetit, újat, mindig megújuló létrehozni. Ez szerintem azoknak is, akik borászattal foglalkoznak, azért is fontos téma lehet, hiszen ők tudják csak igazán, hogy egy-egy szőlőfajtából mi mindent lehet és kell is a sikerért kihozni.

## Hogyan lehet ezt szétválasztani? Mi különbözteti meg a szövegben az adottat, a történelmi tényeket attól, ami a szerző fantáziájának szüleménye?

Thomas Mann naplója elég részletesen követi azt, hogy a húszas évektől a harmincas évek közepéig hogyan kapja meg az akkor rendelkezésre álló régészeti, bibliakritikai, történelmi forrásokat és feldolgozásokat, amelyeket felhasznál a regény írása során. Ebből fakad az, hogy egy nagyon sajátos mitológia- és kultúrabeli utalágazást tudott létrehozni, amely elágazásban mezopotámiai, egyiptomi és zsidó történetekkel, emellett pedig keresztény, vagy akár huszadik századi kortárs utalásokkal is találkozunk.

Tehát valójában Thomas Mann négy közel-keleti kultúrát forgat a kezei között, és ezt a tudásanyagot elegánsan mozgatva kínálja fel az olvasóinak. Ezért arra a kérdésre, hogy hogyan lehet ezeket szétválasztani, valahol ennek a négy kultúrának az ötvözetében érdemes keresni a választ, és az, hogy mit adott ehhez hozzá Thomas Mann, egy-egy motívumnál vizsgálható meg – korábban, Noé történeténél egy ilyen példáról beszéltem. Ott egy apró, de mégis lényeges változtatásra hívtam fel a figyelmet a részegség előtti és utáni korszakokról a világ történetében.

És mivel ez a történet a legelső pontunkhoz, Ádámhoz és Évához vezet vissza, ezért folyamatosan az emberséggel, mint olyannal is kapcsolatban van. Ez ad lehetőséget arra is, hogy Thomas Mann sokszor a saját koncepciója mentén folyamatosan dolgozzon olyan filozófiai kérdésekkel is, amelyek magát az emberséget vonják kérdőre: mit jelent testvérnek, mit jelent fiúnak lenni? Mit jelent a hatalom kiszolgáltatottjának lenni, és mit jelent egy véletlenszerű szerencsével fölemelkedni?



SZERZŐ, FOTÓ: DÉKÁNY TIBOR

# STONEHENGE 2.0 EGERBEN

BOLYKI PINCÉSZET ÉS SZŐLŐBIRTOK,  
EGER



**ÉPÍTÉSZETI ELKÉPZELÉS:****BOLYKI JÁNOS****ÉPÍTÉSZ TERVEZŐ:****TELLÉR ORSOLYA****ÉPÍTÉSZ MUNKATÁRS:****BARANYI ZOLTÁN****STATIKUS TERVEZŐ:****SZTRAPKOVICS PÉTER****TARTÓSZERKEZET:****SZTRAPKOVICS PÉTER****ÉPÜLETGÉPÉSZET:****MÉSZÁROS BÉLA****ÉPÜLETVILLAMOSSÁG:****NAGY CSABA****BERENDEZÉSEK:****BOLYKI JÁNOS****GRAFIKA:****APACS STÚDIÓ, IPACS GÉZA****KIVITELEZŐ:****TETŐCENTRUM KFT.**

**Bolyki János egy volt kőfejtőt választott pincészete színteréül. 2007-ben a szüretet követően 378 hektoliter bora várta a belső érlelőtartályokba helyezést, amikor a sziklafal tetejéről levált néhány jókora darab kőtömb, és a tartályokat szétcsapva a szüret tartalma megindult a hegyoldalon lefelé, megtöltve az út menti vizesárokot, víg napokat szerezve a környékbeli hontalanoknak.**



ásnak lehet, hogy elment volna a kedve az egésztől, ám Bolyki János kitartott eredeti választása mellett. Első generációs borászként át kellett látnia a döntése teljes spektrumát, belekalkulálva a termőhelyek megközelíthetőségét, a pincejáratok megmunkálásának nehézségeit, és ezek minden kockázatát. Kemény kőből faragták.

Eger remek hely, ezt mindenki tudja, de vajon miben rejlik rendkívüli vonzereje? A válasz meglehetősen összetett. Kezdve az elhelyezkedésével, ami egészen egyedi, hiszen épp két legmagasabb hegységünk, a Mátra és a Bükk között található. Az ember egyszerre kint is van, meg bent is, hiszen városi a környezet, ám körülnézve akaratlanul is felszökik tekintete a zöld hegyeink sziluettje által nyújtott panorámára. Ez

az a különösen sajtóságos kisváros, ahol az élet mozgalmasabb, mint falun, ám mégis ott van még az összetartozás közösségi élménye, nincs benne semmi a nagyvárosok ridegségéből. Na, meg persze Gárdonyi, az Egri Csillagok városa, a magyar összefogás és diadal rendkívüli élménye természetes, hogy vonzza a turizmust. Továbbá a templomok városa is: a barokk esztétikus és vonzó városképpel, kedvező térszerkezettel járult hozzá a szépségéhez, melyben a templomtornyok látványát pimaszul színezi a műezzinek világát idéző tűhegyes minaret.

**Hőforrásoktól övezve**

Eger a termálvizek városa is, hiszen fürdő rögtön a városközpontban és a város körül is van, mindenhol. Elsősorban Demjénben,





Egerszalókon és Bogácson. Márpedig, ahogy az erdélyi származású kiváló Master of Wine, valamint Master Sommelier John Szabo, alias Szabó József (a Volcanic Wines c. könyv szerzője) itthon több konferencián is kifejtette, a magyar borturizmust úgy lehetne a legsikeresebben eladni, ha a termálvizekkel, termálfürdőkkel kapcsolnák össze. Aki napközben termálvízben lubickol, az alig várja, hogy a medence után estefelé a borok és a gasztronómia élvezetében merüljön el, hiszen csak a borra nehéz felfűzni egy egész napos programot. Vulkanikus borok és hőforrások élménye, ez a párosítás igazán vonzó úti céljá tehetné a magyar borturizmust. Egernek azonban van valamije, amiben teljesen egyedi, ez a szépasszony-völgyi pincesor, ami egész évben biztosítja azt, ami más városokban meglehetősen limitált. Van ugyan Budapesten Borfesztyál, ami egy hétvégét jelent, van Szegeden is, ami tíznapos, ám olyan „borfesztyál”, ami egész évben tart, az csak egy van az országban, Egerben. A város már csak ezért is a borkultúra jegyese, ami a várost övező nagyszerű szőlőhegyek és a kiváló egri terroir nélkül nem lenne. A Szépasszony-völgyön, a szépasszony-völgyi pincesoron kívül is van egy izgalmas és kissé vadromantikus helyszíne Egernek, a város túlsó, északi zónájában található Bolyki Pincészet országos léptékben is egyedülálló sziklarendszere.

### Zordon Sziklák Völgye

A város egy különleges részén, a Losonczy-völgyben található a Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok központja. Hihetetlenül drasztikus váltás, ahogy Eger urbánus környezetében a város egyik fő ütőerének tekinthető Kistályai úttól északra alig száz méterre egy vadregényes környezetbe érkezünk, melyet magasba emelkedő sziklafalak öveznek. Itt, ebben az egyedi, megalitikus hangulatú egykori kőfejtő udvarban alakította ki pincészetét a Bolyki-borászat. A tufafalba vájva 7–8 m belmagasságú, 500 m<sup>2</sup> területű pincerendszer húzódik, melyben 3000 hl kapacitású korracél tartályai mellett mintegy 300 hordóban érlelődnek a borok.

A pincészet 2002-ben indult, amikor Bolyki János az egymáshoz közeli négy bányaudvart a benne lévő hét pincelakással együtt megvette, és elkezdte a pincerendszert kialakítani. Eredetileg ebben sorakoztak a saválló acéltartályok, valamint itt került elhelyezésre a nagy borok érlelésére szolgáló ászoksor is. A pincészet legimpozánsabb belső tere a 2011-ben létesült, 10 m átmérőjű, kör alaprajzú borbemutató terem, melynek kupolaszerű boltozata 6,5 m magas.

A felső kőfejtő udvarban nagyobb rendezvények kiszolgálására, fesztiválok tartására 2013-ban épült meg a rendezvénycsarnok, amely 330 m<sup>2</sup> alapterületű, acél tartószerkezettel és üvegfalakkal. A csarnok előtti tér az egész országban egyedülálló élményt nyújt a szabadtéri rendezvényekhez. A térséget csaknem körös-körül nagyjából 10 m magas sziklafal övezi, ami egészen különleges rezonanciát biztosít, miközben az ott egybegyűltek számára az egybetartozás sajátos élményét nyújtja.

### Új térelem a sziklák között

A borászat üzemszerű termelésének biztosítása, a legmagasabb minőségű borok elérése érdekében 2018 tavaszán indult meg az alsó kőfejtő udvarnál egy nagyszabású, 1100 m<sup>2</sup>-es borfeldolgozó üzem kivitelezési munkálata. A tervezési cél és feladat egy új, környezetbe illő, korszerű borászati üzem kialakítása volt úgy, hogy alkalmazkodjon az egykori bányaudvar funkcionális rendszerébe. A borászat közvetlen környezete annyira egyedi és domináns, hogy az építész legfontosabb feladata az volt, hogy az épület ne törje meg a környezet megalitikus atmoszféráját, valamint kiegészítse a meglévő tereptárgyak által nyújtott összhatást. Így lett az új épület része a töredezett vonalvezetésű tufafalnak, amelyek tördelt függőleges síkjaikkal inspirálták azt. Olyan hatást kelt, mintha a sziklafal melletti épületet a Valhállat felépítő óriások dobálták volna össze gigantikus méretű szikladarabokból Wotan isten parancsára.

A borászati központ ötszintes. A pincében kapott helyet a 125 m<sup>2</sup>-es hordós, valamint a 263 m<sup>2</sup>-es palackos érlelő. A földszinten 81 m<sup>2</sup>-es



palackos érlelőteret alakítottak ki, míg a felszínen van a nagy, 236 m<sup>2</sup>-es acéltartályos érlelőtér, mellette a 67 m<sup>2</sup>-es hordós érlelőtérrel. Az első emeleten van az erjesztést és palackozást előkészítő 74 m<sup>2</sup>-es manipulációs tér. E mellett két kisebb, 10–11 m<sup>2</sup>-es terem szolgál almasavbontó rehidratáló, valamint élesztő rehidratáló és szaporító térként. Ezen a szinten kapott helyet a 32 m<sup>2</sup>-es erjesztőtér, a 30 m<sup>2</sup>-es palackozó, a személyzeti tartózkodó, öltöző, étkező, mosdók, valamint a kiegészítő helyiségek. A második emelet mindössze 22 m<sup>2</sup>-es, ahol élesztő rehidratáló és szaporító tér segíti a borászat igényeinek teljes körű és a legmagasabb színvonalú kiszolgálását.

### Kőburkolat és parkosított tető

A cölöpalapokon álló borászat betonszerkezet-technológiával készült, a külső teherhordó falak 25 cm vastagságú vízzáró, monolit szerkezetűek, a belső tér felől látszó betonfelülettel. Az épület külsőleg travertin kőburkolatot kapott, ami nagyon szépen simul a sziklafalba. Ugyancsak elősegíti a tájhoz való illeszkedést, valamint a klímaigény csökkentését, hogy az épület zöldtetővel létesült. A teljes tárolókapacitása 3082 hl, amelynek a tartályos része hűthető és fűthető, hordós érlelőterében jelenleg 400 hl tárolására van lehetőség. Az épület 2020 szeptemberében került átadásra, így a szüret idejére már fogadóképes volt a teljes technológia.

Bolyki János már egészen fiatalon is a legambiciózusabb, legelkötelezettebb egri borászok közé tartozott. Első generációs borászként 1998-ban kezdett szőlővel foglalkozni. A kárpótlásból visszakapott földek telepítésével alapozta meg a birtokot. Már a kezdetektől érezte, hogy a közösségben rejlik az erő, kapcsolatokat épített ki saját generációjának legavatottabb borászaival. Tagja lett a 2000-ben alapított Fiala Egeri Szőlő- és Bortermelő Társaságának (FESZT). A társaság azért alakult, hogy továbbképezzék magukat és felkészüljenek a világ nagy bortermelő országaival való versenyre, valamint, hogy létrejöjjön a szakmának egy olyan magja, olyan kohéziós pontja, ahova a későbbi generációk is fordulhatnak.

### A vezető egri borászatok között

Napjainkban a Bolyki Pincészet tagja az Egri Borműhelynek, amelyben – az alapítói szándék szerint – egymással összefogva, közösen gondolkodva és együttműködve messzebbre juthatnak, jobb

eredményeket érhetnek el a borvidék ismertségének növelésében. Először 2016-ban ültek le erről beszélgetni, azóta sok mindent tettek az egri bor nimbuszának emelésére. A gyakorlatban mindez az egri bikavér megerősítését, az egri csillag piaci megszilárdítását, a Szépasszony-völgy újradefiniálását, az egységes Egri Bikavér Palack megalkotását és bevezetését jelentette.

**Az Egri Borműhely tagjai:** Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok, Eszterházy Károly Katolikus Egyetem, Gál Tibor Pincészet, Juhász Testvérek Pincészete, Kovács Nimród Winery, Ostoros Családi Pincészet, Petrény Winery, St. Andrea Szőlőbirtok, Thummerer Pincészet és Szőlőbirtok, Tóth Ferenc Pincészet, Varsányi Pincészet.

A birtok 26 hektáros szőlőterülettel rendelkezik a Fertő, a Kerékkötő, a Marinka, a Középbérc, a Határrajáró, a Kistibrik és a Sík-hegy, Öreghegy dűlőkben. Ezek közül is a pincészet a legnagyobb borait az egri Sík-hegy dűlőtől, valamint a verpeléti Öreghegy dűlőtől várja.

### Ördögös nyúl

A Bolyki Pincészet egy elvarázsolt világ. Különleges az elhelyezkedése, egyedi a borcímkeinek világa is. Az Ipacs Géza által tervezett etikettek vizuális keretét maga a Bolyki Pincészet, az emblematicus kőfejtő adja, ami mindegyiken megtalálható, hiszen ott történnek az igazán fontos dolgok. Mint egy színházi előadás díszlete, amiben zajlanak az események, pont úgy, ahogy a pincészet is nyüzsg az itt dolgozóktól, a látogatóktól, az itt házasodóktól, a fesztiválok és koncertek jókedvű közönségétől. Különlegessége a mostani digitális korban, hogy a grafikák összes elemét kézzel rajzolta az illusztrátor. A hátcímke narratív stílusához koherensen illeszkedik a képi világ, a történetek és a rajzok egymást támasztják alá. Dominálnak rajta a játékoság mellett a könnyed, vicces, mesés elemek, ám a lazán egymáshoz kötődő címkék mégis zárt egységet alkotnak. Mindegyik bornak megvan a saját meséje, mégis együtt is egy kerek történetet alkotnak. A sorvezető az Ördögös Nyúl, ő kalauzol végig a pincészetben, mutatja be a borokat, történeteket mesél, és mindenről van véleménye, ami Bolyki-éknál történik. Érdemes együtt ugrálni vele a pincészet boroshordókat rejtő üregeiben, amíg bírjuk energiával!



# SZEDENIK BÁLINT

## „A BORÁSZAT MELLETT A SZŐLŐOLTVÁNYOK ÉRDEKELNEK”

**n** agyapám elég kis mértékben foglalkozott borászattal, ekkor még Sopron belvárosában laktunk (én akkor még nem éltem, szóval csak a papámék laktak ott, meg apukámék), ahol később édesapám, Szedenik Béla megnyitotta a Bacchus éttermet. Édesapám az étterem üzemeltetése mellett kezdett el borászattal foglalkozni, eleinte kevésbé komolyan, majd húsz-huszonöt évvel ezelőtt területeket vásárolt Sopron környékén. Az étterem tíz éve zárt be, és ezután teljes mértékben a borászatra helyeztük a hangsúlyt: előtte nagytételben adtunk el bort, most jobban igyekszünk újítani a technológiát, és magasabb minőségre törekszünk. Számomra nem volt nagy kérdés, hogy mivel szeretnék foglalkozni, már amikor az általános iskolát elkezdtem, tudtam, hogy borász szeretnék lenni – ekkor édesapámék főállásban még az étteremmel foglalkoztak.

Érettségi előtt egy szőlész-borász OKJ-s képzést végeztem el a szakma kiváló tanulójaként. A szakiskoláknak minden évben meghirdetik az SZKTV versenyt, ez Villányban volt abban az évben, amikor én végeztem, ott az OKJ-s vizsga követelményét erősebben számon kéri. Ez egyben egy négynapos szakmai kirándulás is volt, többek között meglátogattuk a Gere-Schubert Pincészetet és a Bock Borászatot is. Majd leérettségiztem, jelenleg a Georgikonon levelező tagozaton végzem a szőlész-borász felsőoktatási szakképzést. Távolabbi terveim között szerepel a szőlész-borász mérnöki alap- és mesterképzés elvégzése a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetemen. Idén fogom befejezni a tanulmányaimat itt, így a szakdolgozatomat írom, melyben a szőlőoltvány-előállítás technológiai kérdéseivel foglalkozom. Engem leginkább a szőlőoltványok készítése és maga a borászat érdekel. A levelező tagozat lehetővé tette, hogy egy osztrák borászatnál dolgozzam, a közeljövőben pedig a szakmai gyakorlatomat fogom egy nagyobb borászatnál tölteni, szintén Ausztriában. Akkor egy kisebb üzemben dolgoztam, pincemunkákat végeztem, viszont a szakmai gyakorlatomat az Eichenwald borászatnál fogom tölteni, ami Horitschonban helyezkedik el, nem messze a határtól. Ez a szövetkezet saját célra is munkálkodik, emellett pedig több gazdának dolgozza fel és tárolja a borát, így ott fejlett technológiákkal fogok megismerkedni. Biztosan érdekes tapasztalat lesz, de én egyelőre szeretnék megmaradni a családi vonalon, nagy pincészetbe kezdeni elég nagy felelősség, pedig ahol lakunk, a kapacitás és a terület is meglenne rá.



**MEGKÖZELÍTŐLEG NYOLCHEKTÁRNYI TERÜLETEN TERMESZTÜNK SZŐLŐT, DE PRÓBÁLUNK FIATALÍTANI AZ ÜLTETVÉNYEKEN, AMELYEK NAGY RÉSE HÚSZ-HUSZONKÉT ÉVES, DE A TÖBBI TERÜLETEN VANNAK IDŐSEBBEK IS – VAN, AMI A HETVENÉVES KORT IS ELÉRI.**

Mi Sopron városának kívül eső részén lakunk, a város határától Fertőrákos felé 200 méterre van a borászatunk. Megközelítőleg nyolchektárnyi területen természetünk szőlőt, de próbálunk fiatalítani az ültetvényeken, amelyek nagy része húsz-huszonkét éves, de a többi területen vannak idősebbek is – van, ami a hetvenéves kort is eléri.

Vörösborból Sopronra jellemzően van Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir és Shiraz. Idén ez utóbbi két fajtát háziasítani fogjuk. Fehérből Irsai Olivérünk, Zöld veltelinink, Sauvignon blanc-unk és Zenitünk van. Rozét Kékfrankosból és Pinot noirból készítünk, a következő évben Nero rozét is szeretnénk. Szén-dioxidot szűrés után csak csekély mennyiségben, csak az oxidáció elkerülése végett szok-

tunk hozzáadni a borokhoz. Próbáljuk minél inkább megtartani a fajtajelleget, megtartani az erjedés után megmaradt szén-dioxidot, mert annak jótékony hatása van a boraink illatára.

Van egy 4,3 hektáros egybefüggő ültetvényünk, fenn a Langschilling dűlőben, ez 22 éves ültetvény. Harkán és Balfon is vannak területeink. Van több mint ötvenéves ültetvényünk is. A díjnyertes Zöld veltelinink egy fiatal, öt-hat éves ültetvényről származik, körülbelül félhektáros területről, nem messze a pincétől. Édesapámmal közösen készítettük ezt a tételt is, hűtve erjesztettük, figyeltünk minden részletre. A Zöld veltelini elég elterjedt fajta Sopronban és Ausztriában is. A kinti munkám során is dolgoztam ezzel a fajtaival, 2022-ben kifejezetten szép és különleges illata lett a Zöld veltelininek. Eddig kevés lehetőség volt borkóstolásra, de most szeretnénk a pincét olyan állapotra fejleszteni, hogy vendégeket tudjunk fogadni, szeretnénk egy olyan részt kialakítani, ami külön a borkóstolásra van kitalálva.

Azt gondolom, hogy a borászatunk három-négy éve elég intenzíven fejlődik. A technológián és a pincén is újítottunk. Nekünk hagyományos szőlőnk van, később a bio-vonalon is szeret-

nénk elindulni, aminek az egyetemen is jobban utánajárhattam. A redukív technológiát, az erjesztés újabb technológiáit egy-két éve használjuk, előtte mindent hagyományosan csináltunk. Fahordónk is van, a vörösborokat mindig abban érleljük. Emellett idén a pince tárolókapacitásának bővítése mellett kéméletesebb bogyóóra és kéméletesebb présre fogunk váltani, hiszen csak így lehet hosszútávon stabil minőséget tartani, főként, ha bővílni is szeretnénk.

Az értékesítést tekintve egyelőre maradnánk a helyben értékesítésnél, de kérdéses, hogy ez később mennyire fog működni. A Covid alatt borkiadó ablakkal oldottuk meg az eladást, az online rendelés és a weboldal létrehozása pedig folyamatban van.





# PETRÁNYI CSOPAK

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

## EGÉSZ ÉVBEN NYITVA!



### BORTERASZ ÉS PINCE

H-8229 Csopak, Homokbánya utca 31. • Telefon: +36 30 515 7953 • E-mail: [info@petranyipince.hu](mailto:info@petranyipince.hu)

 [www.facebook.com/petranyibor](https://www.facebook.com/petranyibor) • [www.petranyipince.hu](http://www.petranyipince.hu)



55<sup>th</sup> Wine and Spirits Trade Show

# WORLD WINE BUSINESS

SINCE 1967

DDMBRANDING.COM



REGISTER  
AND GET YOUR  
FREEBADGE!

TRADE ONLY

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

Verona, ITALY  
**2/5 April 2023**

[vinality.com](http://vinality.com)



In collaboration with



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



Together with

