

BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN

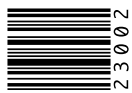
2023. ÁPRILIS | 2. SZÁM

ÁRA: 1490 FT

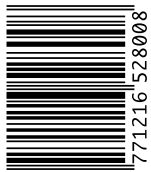
→ Ő MONDJA

Módos Péter

**kapta 2023-ban
a „Magyar Bor Akadémia
Életmű Díját”**



2 3 0 0 2



9 771216 528008

→ BORELEMZŐ: ROZÉK, SILLEREK
ÉS GYÖNGYÖZŐBOROK

→ MAZSOLÁZÓ: ROZÉ ÉLETTANI
HATÁSÚ SZEMPONTBÓL

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

BOR és PIAC

Tavaszi fények

tavaszi lapszámunk tematikája igen színesre sikerült. Megtartottuk a nagy tavaszi bortesztünket sok, izgalmas győgyözőborral és rozéval. Ez utóbbira rengeteg minta érkezett szinte az összes borvidékünkről, sőt még az itáliai Velencéből is hoztunk egy különleges tételt. Idén versenyen kívül is értékeltünk két rozét, az egyiket kora miatt – kilenc éves –, a másikat pedig stílusa miatt, hiszen narancsbor stílusú rozét ritkán kóstolunk.

Bortesztkóstoló rendezvényünkön a zamatgazdagsáért rajongó vendégeink kedvence lett ez a rendkívüli rozé.

Badacsonyan a MATE Badacsonyi Kutató Állomásán a Szőlészeti és Borászati Intézetel partnerségben megtartottuk a „Borban az egészség” konferenciát, amelyről a következő lapszámunkban számolunk be részletesen. A konferencián többek között a SOTE adjunktusa, dr. Varga Éva endokrinológus szakember ismertette a borfogyasztás egészségre gyakorolt jótékony hatásait, valamint a MATE Szőlészeti és Borászati Intézet igazgatója, Nyitrai dr. Sárdy Diána számolt be a releváns kutatási eredményekről.

2023-ban a Magyar Bor Akadémia Életműdíját Módos Péter nyerte el, ezúton is szívből gratulálunk neki és lapunk hasábjain részletesen is bemutatjuk életpályáját.

„Növényvédelem” rovatunkban az előző év növényvédelmi tapasztalatait foglalta össze dr. Dula Bencéné, különösen az Egri Borvidékre fókuszálva. Tavaly folytatódott az extrém meleg és száraz időjárás, bízunk benne, hogy az idei évben nem lesz panasz a csapadékmennyiségre.

Bár a metszési műveletek lapunk megjelenésekor már befejeződtek, „Szőlészet” rovatunkban a rügyek felépítésének és differenciálódásának kérdését ismertettük, hogy minél többet megmutassunk a metszés biológiai alapjaiból.

„Borászat” rovatunkban a bor érzékszervi összehatása szempontjából is kiemelkedő fontosságú témát, a spontán, illetve az irányított almasavbontást jártuk körül. A „Borászat” rovatnál maradvá bemutatottuk, hogy a Tokaj-Hegyalja Egetem milyen megállapodást kötött



a Fermentis-szel, hogy az egyetemen lévő alapanyagokon kipróbálhassák a cég új élesztőit, fajlesztőtörzseit.

A „Mazsolázóban” a rozékkal kapcsolatos újdonságokról írtunk, többek között a probiotikus rozé készítéséről mikrovinifikációs körülmények között.

„Rezümé” rovatunkban szintén a bor és egészség témáját taglaltuk a viniferinre fókuszálva, amely a közelmúltban megkezdett laboratóriumi vizsgálatok eredményei szerint bioaktív molekula. Az elemzés szerint elképzelhető, hogy biológiai értéke még a rezveratrolénál is nagyobb.

„Rendezvények” rovatunkban pedig a Vinitaly Nemzetközi Szakállításról készítettünk egy komoly összefoglalót, kiemelve a magyar stand sikereit is, amelyen két olyan nagyszerű borászat – Eszterbauer Borászat és a Grand Tokaj – jelent meg, akik nem sokkal korábban nagyarányú nyertek a Mundus Vini Nemzetközi Borversenyen.

Ne feledjék, hogy május közepén elindul a szavazás a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázatunkon mindhárom kategóriában! Bízunk benne, hogy minél több borászat képviselői neveznek az idei megmérettetésre is a korábbi évekhez hasonlóan!

Bozzai Zsófia



BOR és PIAC MAGAZIN
2023/2. SZÁM

KIADJA:

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

FŐSZERKESZTŐ:

→ Bozzai Zsófia
E-mail: bozzai.zsafia@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. Solyom-Leskó Annamária

LAPTERV:

→ Romanek Imre, Brand Bar

CÍMLAPPOTÓ:

→ 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 BOR és PIAC magazinra!

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

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

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

Az előfizetés díja: 6900 Ft/év

Bankkártyás fizetés a QR kódon:



BOR és PIAC

2023. MÁJUS

- 03 | **EDITORIAL**
Tavaszi fények
- 06 | **Ő MONDJA**
Módos Péter kapta 2023-ban a „Magyar Bor Akadémia Életmű Díját”
- 11 | **NÖVÉNYVÉDELEM**
A 2022-es évjárat főbb jellemzői az Egri borvidéken
- 16 | **SZŐLÉSZET**
A metszés alapja és következményei
- 19 | **BORÁSZAT**
Biológiai almasavbontás – 2. rész
- 22 | **BORÁSZAT**
A Fermentis és a Tokaj-Hegyalja Egyetem megállapodása
- 24 | **BORMARKETING**
A tolerancia földje?
- 26 | **BORELEMZŐ**
A tavasz palackba zárt frissessége
- 40 | **MAZSOLÁZÓ**
Újdonságok a rozéborok világából
- 42 | **REZÜMÉ**
Viniferin, a trónkövetelő
- 44 | **MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2023**
12 éves a pályázatunk
- 46 | **RENDEZVÉNY**
A bor, és ami mögötte van – Vinitaly 2023



6



26



16



40



42



46

» SZERZŐK «

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

BOZZAI ATTILA
SZAKÚJSÁGÍRÓ

BOZZAI ZSÓFIA
FŐSZERKESZTŐ

CSILLAG ZOLTÁN
SZAKÚJSÁGÍRÓ

DÉKÁNY TIBOR
FŐMUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

DR. DULA BENCÉNÉ
KERTÉSZMÉRNÖK, NÖVÉNYVÉDELMI MIKOLÓGUS

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

GRÓB-GÖNCZI MÓNICA
GASZTROTORTÉNÉSZ

HAJDU FERENC
SZAKÍRÓ

DR. PÁSTI GYÖRGY
MUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

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

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

» FÉNYKÉPEK «

Dr. Bodor-Pesti Péter | Bozzai Attila |
Bozzai Zsófia | Dékány Tibor | Dr. Dula
Bencéné | Galántai Péter | Mathiasz Janina |
Pál Judit | Jandó Zsuzsa | Dr. Solyom-Leskó
Annamária | Dr. Szakács László | Unsplash
WWW.BORESPIAC.HU

Megrendelem a Bor és Piac magazint 2023-ra.

Postacím (ha nem azonos a székhellyel):

Név:

Cégnév:

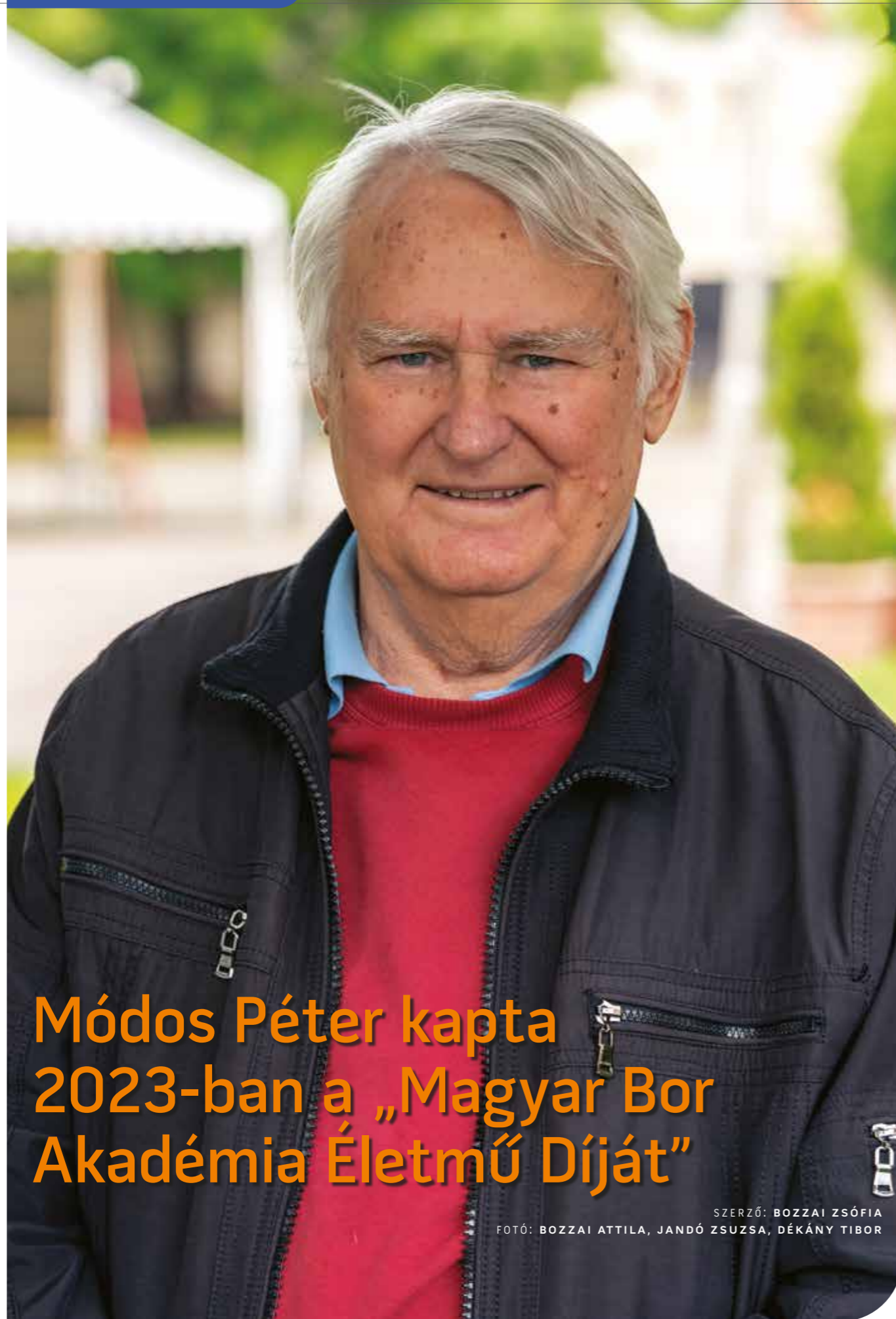
Beosztás:

Cég számlázási címe:

Adószám: Cégszerű aláírás:

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

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



Módos Péter kapta 2023-ban a „Magyar Bor Akadémia Életmű Díját”

SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA

FOTÓ: BOZZAI ATTILA, JANDÓ ZSUZSA, DÉKÁNY TIBOR

Rendkívül kalandos, izgalmas szakmai életpályát tudhat maga mögött a még nyugdíjas korában is aktív Módos Péter, aki 2023 tavaszán megkapta a „Magyar Bor Akadémia Életmű Díját”. Olyan neves szaktekintélyek után érte ez a megtiszteltetés, mint Garamvári Vencel, Prof. Dr. habil. Kállay Miklós, Szepsy István és Tiffán Ede. Ezzel a díjjal Módos Péternek, aki a Magyar Zászlósborok Rendje és a Magyar Bor Akadémia tiszteletbeli elnöke, a magyar bor ügyében tett élethosszon át tartó kiemelkedő szolgálatát ismerik el. Dolgozott a Tokaj-Hegyaljai Pincegazdaságban, a Törley Pezsgőpincészet vezetőjeként, majd pezsgő-főfelügyelő volt az Országos Borminősítő Intézetben (OBI) és végül egy francia szőlőfeldolgozó gépeket gyártó cég képviselőjeként ment nyugdíjba. A Borkóstolás és borbírálat című kézikönyv szerzője. Jelenleg is a szakmában tevékenykedik, Nyikos István Borvirág Borklubjának szaktanácsadójaként. Jelenleg nyugdíjasként szabadidejét 9 unokájával tölti, akik közül nyolc fiú és egy lány.

Hogy esett a választása a szőlész-borász szakmára azokban az időkben, amikor a magyar borkészítés nem éppen a legfényesebb korszakát élte? (DT)

1960-ban érettségiztem a Budafoki Borgazdasági Technikumban. Kedvenc tantárgyam a biológia és a kémia volt, ami egyrészt a szőlész-borászat alapjait képezi, másrészt pedig nálunk oktatták talán a legmagasabb szinten az egész országban. Vonzott a szakma érdekessége, így aztán nem volt kérdés, hogy ezt a pályát választom. Mivel nem voltam KISZ-tag, nem sok esélyem volt a továbbtanulásra, de azt javasolták, hogy érettségi után dolgozzak a Gyógynövénykutató Intézetben. Így is lett, onnan pedig simán felvettek a Kertészeti Főiskolára, ahol 1966-ban diplomáztam.

Hogy került Sátoraljaújhelyre a Tokaj-Hegyaljai Pincegazdasághoz?

Már a borászati technikumban sokszor kirándultunk Tokaj-Hegyaljára, alaposan megismertük hazai borvidékeinket. Egy borhamisítási botrány következtében, amikor 4 puttonyos aszú helyett cukrozott édes szamorodnit exportáltak Svájcba, az igazgatósági tagok közül hatan börtönbe kerültek és az ő helyükre kerestek szakembereket. Az újonnan kinevezett igazgatók – főmérnök, borászati osztályvezető, felvásárlási osztályvezető, minőségvezető – akkor jártak először Tokaj-Hegyalján. Fél évvel korábban az egyikük, aki Budafokon ismert szakember volt, az én diplomamunkámat minősítette, hiszen egy külsősnek is értékelnie kellett azt. Ennek köszönhetően lettem borászati főosztályvezető 1966 és 1971 között. Nagyon szerencsés voltam, hiszen ott ismertem meg feleségemet is, aki 54 éve a társam.

A Tokaj-Hegyaljai Pincegazdaság feldolgozó és értékesítő szerv volt, az állami gazdaságok és termelőszövetkezetek adták el nekünk a szőlőt, mi kifizettük, feldolgoztuk és értékesítettük, elsősorban a szovjet piacra.

Hogy alakult ezután a karrierje, ha jól tudom a Közép-magyarországi Pincegazdaságban folytatta?

1971-ben Kecskemétre kerültem. Itt volt a budafoki, szegedi és a kecskeméti Pincegazdaságok összevonásával létrejött Közép-magyarországi Pincegazdaság központja, aminek borászati főosztályvezetője lettem 4-5 éven keresztül. Ennek az összevont cégnek lett az igazgatója a Tokaj-Hegyaljai Pincegazdaság igazgatója. Itt a három önálló vállalat egy kis trösztöt alkotott. Innen izgalmas fordulatot vett az életem, amikor a trösztnek köszönhetően kimehettem Algériába hivatalos kiküldetésre borászati és szőlészeti szaktanácsadónak.

Hogy boldogult Algériában, egy teljesen más kultúrában?

Miután Franciaországtól elszakadt az észak-afrikai ország, szőlészeti és borászati szakemberek nélkül maradtak, így szükség volt szőlész-borász szakértőkre Magyarországról. Mivel franciául is beszéltem, jó esélyem volt e pozícióra, így kiküldtek szaktanácsadónak Algériába. Két kisgyerekemmel – két- és ötévesek voltak – augusztusban érkeztünk meg Médéába, a tengerparttól 50 kilométerre, nem sokkal a szüret kezdete előtt. Legalábbis ezt gondoltam. Kierkezésem után ugyanis, ahogy szemmel tartottam a szőlő művelését és figyeltem az érési folyamatot, egyszer csak jeleztem, hogy jövő héttől kezdődhet a szüret, mire ezt a választ kaptam:

„Ramadán van Uram, nem tudja, hogy mit jelent ez? Itt senki nem dolgozik ilyenkor egy hónapig.”

Hogy nézett ki az élet a Ramadán alatt?

Náluk nem volt ennél magasabb rendű szabály, senki nem dolgozhatott a Ramadán alatt, így egy hónapig ránk sem néztek jó szemmel, amikor dolgozni próbáltunk. Ezért nem volt, aki leszüretelje a szőlőt. De a Jóisten azt akarta, hogy mégis legyen szüret, így – ha csak a fele mennyiséget is, de – leszedtük az időközben túlrejt, betöppedt szőlőt, a bor minősége pedig kiemelkedő lett. Nagyon nagy visszafogottság jellemzi nálunk ezt az időszakot, utazni nem utazhattunk, nagyon visszafogott volt a kereskedelem, a boltok mérsékelten voltak nyitva. Mi is csak néztük egymást, amikor bementünk a céghez. Második évben már jól ment a szüret, mert más időpontra esett a Ramadán,

hiszen az mindig a Hold járásához igazodik. Mi jól éreztük magunkat Algériában, ott is akartunk maradni, de a tröszt visszahívott. A gyermekeink francia nyelvű óvodába jártak az ott töltött két év alatt.

Minek köszönhető, hogy jól tudott franciául abban az időben, amikor nem oktattak a kötelező orosz nyelven kívül más nyelveket?

A szilencium alatt már a középiskolában elkezdtem – a focizás mellett – franciául tanulni, mivel az orosz annyira jól ment, hogy azt mondta az orosz tanár, aki történetesen franciát is tanított, hogy megtanít nekem még egy nyelvet. Ennek köszönhetően középfokú vizsgát is tettem. A Minisztérium kiküldöttjeként öt hónapot töltöttem Franciaországban szakmai gyakorlaton, bejártam az egész országot, megismertem a borvidékeket, az ottani szőlő- és bortermeztési módszereket. Szakmai utakat szerveztünk Franciaországba. Mondanom sem kell, hogy teljesen más mentalitás jellemezte őket, és ezt sajnos nem igazán tudtam itthon kamatoztatni. Mégsem volt hiábavaló a rengeteg franciaországi utazás, hiszen évekkal később sikerült egy francia cégnél elhelyezkednem.

Hogy nézett ki a belpolitikai helyzet Algériában azután, hogy 1962-ben független államként született újjá?

Algériában ebben az időben (1975) nem voltak belső lázadások. Marokkóval – ami 1969-ben alakult független királysággá – voltak nézeteltérései, éppen, hogy nem robbant ki a két ország között háború. Korábban mindkét ország francia gyarmat volt. Marokkó kisebb és gazdagabb ország volt, mint Algéria, és soha nem szerették egymást.



Miért hagyta el Algériát, hogy került ezek után Budafokra?

Két év után hazajöttem Budafokra a borászati kutatólaboratórium – ami a trösztnek volt a kutatólaboratóriuma – igazgatóhelyettesi posztjára (1981). Itt két évig dolgoztam, a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet országos hírű szakembereivel különböző pincegazdaságokat érintő kutatásokkal foglalkoztunk a laborban. Ez közvetlenül a Törley Pezsgőgyár mellett volt, a kastély alatt. Az ablakból kitekintve a pezsgőgyár udvarára láttam.

A Törley Pezsgőgyár igazgatójává is kinevezték

A Borászati Kutató Laboratóriumból két év múlva a Törley Pezsgőgyár üzemegység-vezetőjének neveztek ki jó barátom, Garamvári Vencel utódjaként, aki egyvel előttem érettségizett a technikumban. Ekkor már Budafokon laktunk. Nagyon nagy üzlet volt a pezsgőgyártás. A Törleyből nagy mennyiséget exportáltunk a Szovjetunióba, elsősorban ipari minőségű édes, félszáraz és száraz tankpezsgőket, technikai pezsgőket. Ezen kívül az NDK-ba is exportáltunk hasonló minőséget. A jelenlegi mennyiségnek körülbelül a háromszorosát termeltük. Az össztermelésünknek töredékét tette ki a prémium tradicionális pezsgő, amelynek nagy részét Magyarországon értékesítettük.

Milyen alapborokkal dolgoztak a Törleyben?

Gyakorlatilag ugyanolyan fajtákkal dolgoztunk, mint ma is, például Ezerjóval és Irsai Olivérrel. A lényeg az volt, hogy magas savtartalmú borokkal dolgozzunk, mert ezek adják az igazán jó pezsgőalapborokat. Akkoriban a Törley Pezsgőgyár a Hungarovin része volt, és az Etyek környéki szőlőterületekről származó alapanyagból dolgoztunk.



A meszes talaj miatt nagyon magas savtartalmú borok termetek itt, így majdnem a teljes termésből pezsgő készült. Azt gondolom, hogy napjainkban is nagyon jók az etyeki pezsgők, és manapság már nem áll technikai akadály sem a kiváló minőség elérése előtt.

Hogy került a Törleyből az Országos Borminősítő Intézetbe?

Négy év után az OBI-ban folytattam a munkát a pezsgőgyártás főellenőreként újabb négy évig. Ekkor országszerte különböző vállalatok – Kecskeméttől Szegedig – készítettek szénsavas borokat: pezsgőt és habzóborot is. Nagyon ismert volt az Izsáki Állami Gazdaság. Ekkoriban túltermelés volt szénsavas borokból és egyre nagyobb mennyiséget exportáltunk az NDK-ba és a Szovjetunióba. A munkám nagy részét a minőségi ellenőrzés tette ki, nem volt jellemző a hamisítás, inkább a gyöngye minőséget kellett kiszűrni. Az Országos Borminősítő Intézetben rendszeresen kóstolásokat tartottunk, az intézet borásaival és az ország illetékes szakembereivel együtt bíráltuk a beküldött tételket.

Említette, hogy francia nyelvtudásának köszönhetően egy francia cégnél helyezkedett el

A Le Matériel Pera nevű szőlőfeldolgozó gépeket gyártó francia cégnél helyezkedtem el. Az egyedüli képviselője voltam Magyarországon, és annyira megkedveltem ezt a munkahelyemet, hogy innen mentem nyugdíjba is. Európa egyik leghíresebb gépgyára volt ez a dél-francia cég, ahol baráti viszonyba kerültem a tulajdonos családdal is. Forgalmaztunk zúzó-bogyózó gépeket

és keverőtartályokat is. Itt is öt-hat éven keresztül dolgoztam. Ma is nagyon sok cég van, ahol még mindig Pera gépek dolgoznak fel a szőlőt.

A Magyar Bor Akadémia tagsága 2003-ban választotta az elnökévé. Hogyan emlékszik vissza erre az öt évre, amíg elnök volt?

Elnökségem alatt a főtitkár Tarján Balázs volt. Készültünk a változtatásra, programunkban szerepelt a regionalizálás iránti igény. Azaz a központi rendezvények helyett kisebb létszámú, mintegy klubszerű találkozások megszervezésére ösztöklítettük a tagokat. Ezen kívül kiemelt programpontunk volt a határon túli borászatokkal történő kapcsolatfelvétel. Így a Magyar Zászlósborok rendjével együttműködve elindítottuk a Kárpát-medencei borversenyt, amely más körülmények között, de ma is élő hagyomány. Ezen kívül folytattuk az Akadémia nagy rendezvényeit, mint az „Év Bortermelője” választást és Gálaebédet, valamint az „Év Pincésze” választást. 15 év távlatából is úgy érzem, hogy szakmai pályafutásom elismerése, egyben egyik nagyon fontos eseménye volt e megtisztelő döntés és az ezt követő öt év.

Úgy hallottam, hogy nagyon szeretett focizni

Budafokon a Borászati Technikumban fociztam. A Szövetkezet csapata, a Dél-Budai Spartacus NB II-es csapat volt. Ilyenből kettő volt Budafokon, a Budafok és a miénk. A Budapesti Középiskolai Bajnokságon fociztam Albert Flórián ellen, ő volt Magyarországon a csoda, a Fradi centere, ki is kaptunk tőlük. Az ifiben is játszottam, a másik budafoki csapat ellen. Óriási protekcióval

járhattam focidzésekre szilencium – a délután 2 és 6 óra közötti közös tanulás – helyett.

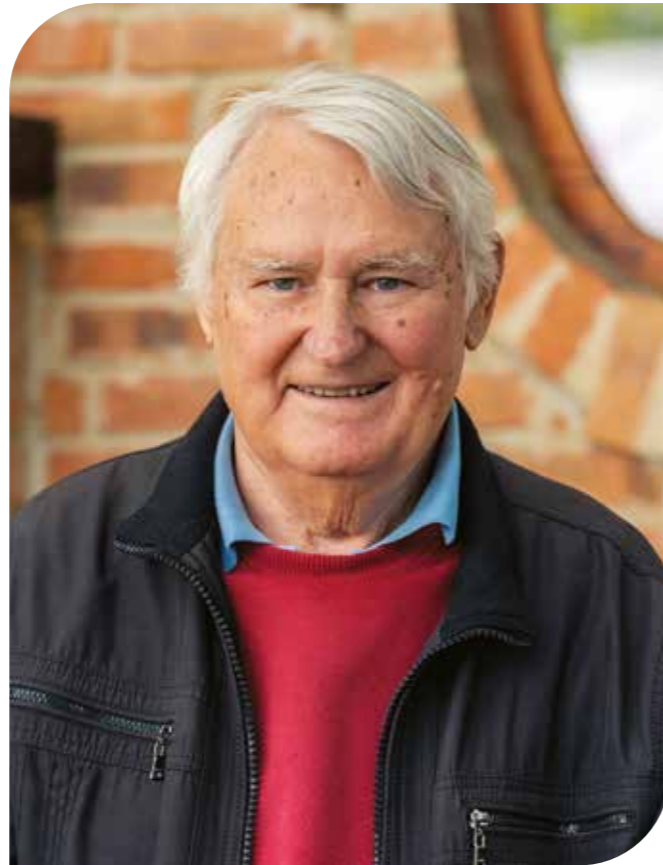
Van olyan borvidék, amit kiemelne, mert mostanában jobban foglalkoztatja a többinél?

Nagyon kedvelem a Zalai Borvidéket, mert speciális, érdekes, egyszerű, de nagyszerű. Klímája eltér az átlagos magyar borvidékektől, mert nincs nagy meleg, elég csapadék van, ezért magasabb a borok savtartalma. Ezt van, aki jobban szereti, van, aki kevésbé. Talán emiatt emelkedik ki, mert jó talaj máshol is van. A helyi klímának megfelelően, jól választják ki a fajtákat. Hosszú éveig jártam a borvidékre a megyei borversenyre és ekkor az egyik kedvenc magyar borvidékem lett. Kevesen ismerik, és nem is gondolnák, hogy milyen ragyogó borok születnek itt.

Milyen hobbija van, amióta nyugdíjas?

Évente 8-10 alkalommal szervezi meg Nyikos István Budakalászon a borklubot a Koós Károly Művelődési Házban. Nagyon népszerű az esemény, 80-100 ember vesz részt rajta alkalmanként. Egy meghívott borász mutatja be 8-10 borát, emellett egy-egy meghívott zenész játszik a közönségnek. Ilyenkor minden résztvevő magában pontozza az adott bort 20 pontos bírálati rendszerben. Ezután elsőként én értékelem a bort és hozom nyilvánosságra a pontszámaimat.

TASCHNER KURT FŐTITKÁR ÉS KOCH CSABA ELNÖK ÁTADJÁK A DÍJAT



A 2022-ES ÉVJÁRAT FŐBB JELLEMZŐI, AZ EGRI BORVIDÉKEN



A ROVAT A BAYER TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE

SZERZŐ: DR. DULA BENCÉNÉ

Tudjuk, hogy az évjáratok alakulásában – mikro- és makrokörnyezetben egyaránt – az időjárás a legfőbb szabályozó erő. Miután e téren a meglepetések bugyra kifogyhatatlan, az új kihívásokra való felkészülés csaknem lehetetlen. Állókultúrák esetében még bonyolultabb a helyzet, mert az ültetvény teljes „élettörténetének” ismerete is fontos az adott év(ek)ben felmerülő gondok megértéséhez.

A 2022-es évjárat időjárása

Tavaly folytatódott az extrém módon csapadékszegény és forró időjárás. A 20. század vége óta jelentősen emelkedett a hőszélsőségek száma, amely az 1970-es években alig haladta meg a tízet, ezzel szemben a 2000-es évektől megháromszorozódott, 35-40-nél is több van egy-egy nyári szezonban. A 121 éve mért országos adatok szerint a 2022-es volt a legmelegebb és legszárazabb nyár hazánkban, ami számos következménnyel járt Magyarországon kívül Európában is.

Aszály pusztított a fél kontinensen, ami Dél-Európában volt a legsúlyosabb. Folyók vizállása vált extrém alacsonnyá (pl. Pó, Tisza, Duna felső és alsó szakasza), patakok, kisebb tavak, halastavak és víztározók száradtak ki, illetve kritikusan alacsony vizállásúvá váltak (pl. Velencei-tó, Tisza-tó), erőteljes gleccserolvadások voltak Svájcban, erdőtüzek Spanyolországban, Portugáliában, Németországban és hazánkban is. Perzselő hőség pusztított számos helyen (pl. 46–52,6 °C az Ibériai félszigeten), vasúti sínek görbültek el, megolvadt aszfaltbevonat szegélyezte az utakat és vízkorlátozásokat vezettek be számos

országban. Komoly termés kiesés volt, például 25%-kal kevesebb búza termett, kiszáradt kukoricatáblák, legelők, öklömnyi napraforgótányérok illusztrálták az állapotokat, és még hosszasan sorolhatnánk az egyéb következményeket.

Egy sajtóközleményből idézve: „Az utóbbi nyolc év lehet a legmelegebb a feljegyzések kezdete óta, amit 2022 nyarán a saját bőrén tapasztalt meg Európa. Olaszország legnagyobb folyója, a Pó július végére lényegében eltűnt, az Egyesült Királyságban először mértek 40 Celsius-foknál magasabb hőmérsékletet, az Egészségügyi Világszervezet szerint a kontinensen 15 ezren haltak meg az ideai hóhullámban. Magyarországon pedig 1901 óta nem pusztított olyan hőség, mint az idén. Így aztán rég nem látott aszály sújtotta hazánkat, amit megsínylelt a mezőgazdaság, egyebek mellett negyedével csökkent az ideai búzatermés, az aszálykárrel sújtott szántóföldi területek nagysága pedig az 1 millió hektárt is elérheti.” (Tíz ok, amiért 2022 is..., 2022. december 31., 24.hu)

Egerben a helyi 59 éves mérési adatokat tekintve tavaly tíz hónap átlaghőmérséklete haladta meg a sokévi átlagot. Három hónap (február,



→ 1. KÉP: SZÉLES SORTÁVOLSÁGÚ (3,5 x 1 m), MAGASMŰVELÉSŰ, 35 ÉV FELETTI KORÚ KÉKFRANKOS ÜLTETVÉNY ÁLLAPOTA (Visonta, 2022. 07. 19.)

június és augusztus) pedig jelentősen, közel 3 °C-kal volt melegebb, és csak az április és a szeptember volt hűvösebb a sokéves átlaghoz képest. A csapadékmennyiséget tekintve mindössze az áprilisi, szeptemberi és decemberi mennyiség magasabb az átlaghoz képest, a többi hónapban jelentősen kevesebb eső hullott. Csupán a „tetemesebb” szeptemberi és decemberi mennyiségnek köszönhető, hogy az elmúlt 26 évi csapadékösszegek rangsorában hátulról csak az 5. helyre került a 2022-es év.

Bármily furcsa is, a Bükk lábánál, de magában a hegységben is az Alföldhöz hasonló, páratlanul kemény aszályhelyzet alakult ki a szántóföldi területeken. Mindez a 2021-es tetemes, 215,8 milliméternyi csapadékhiánynak köszönhető, amit tovább fokozott a 2022-es év első 8 hónapja során összegyűlt, további 282 milliméteres deficit. Sajnos ekkora vízhiány már a mélyen gyökerező szőlőültetvényeket is megviselte, nemcsak az Alföldön, hanem a hűvösebb klímájú hegyvidéki területeken is. Különösen a fiatal, keskeny sortávolságú, nagy tőszámmal telepítettek érintette súlyosan. Emellett szembetűnő volt, hogy az idős, 35 évnél korosabb, széles sor- és tőtávolságú (3-3,5 m x 1-1,5 m) ültetvényekben nem mutatkozott semmilyen negatív hatás. **Ezen érdemes lenne gondolkodni a jövőbeni telepítéseknél!**



→ 2. KÉP: KÁLIUMHIÁNYRA JELLEMZŐ TŰNETEK: A DÉLELŐTTI ÓRÁKBAN ERNYEDT LEVÉLZET ÉS FŰRTÖK, SÁRGULÁS, LEVÉLSZÉLNKRÓZIS (Eger, Békési dűlő, 2022. 08. 06.)



→ 3. KÉP: NITROGÉNHIÁNY ÉS TÁPELEM-KIMERÜLÉS TŰNETEI FIATAL, SŰRŰ TÉRÁLLÁSÚ (2,4 x 0,8 m), KISSÉ TŰLTERHELTE LEÁNYKA ÜLTETVÉNYBEN (Eger, 2022. 09. 08.)

A szőlő fejlődése az Egri borvidéken

A szőlő fakadása a hűvösebb áprilisi időjárás miatt 2022-ben is lassabban indult. Április közepétől nyiladoztak a rügyek, de a hónap végéig tartó erősebb éjszakai lehűlések miatt a tömeges fakadás csak április 30-a után indult meg. Az intenzívebb júniusi felmelegedés felgyorsította a fejlődést, május közepén 4-6 leveles, a hó végén már fűrtmegnyúlás állapotban voltak a tőkék, és június közepén megindult a virágzás is. Több, a szélsőségekre érzékeny fajtánál (pl. Merlot, Kékfrankos, Pinot noir) kötődési gondok jelentkeztek nemcsak virágelhalás, hanem bogyók, illetve fűtrészek leszáradása formájában is. A hónap végére már zöldborsó állapotban voltak a bogyók, és a jobb fekvésekben lévő, jól kötődött fajtánál július 8-tól záródtak a fűrtök. Az extrém meleg és száraz körülmények miatt július 18-tól elindult a zsendülés azon fajtánál is, melyeknél a zöldborsó nagyságnál gyakorlatilag megállt a bogyónövekedés. A növények minden lehetséges eszközzel védekeztek, takarékoskodtak a rendelkezésre álló minimális, még párástársa sem elegendő 1,5-5 mm csapadékmennyiségekkel. A 1,5 m mélységig kiszáradt talajban gyakorlatilag leállt a talajélet. Ilyen körülmények között a gyökérzet, vagyis a növények szája nem tudta teljesíteni feladatát, a vízfelvételt és a tápelemek szállítását, ezért a levelekből mobilizálta azokat. Tipikus tünet volt a visszafogott, gyenge hajtásnövekedés. Tapintható volt a leveleken az epidermisz- és a bogyóhéj-vastagodás, továbbá egyes fajtánál, mint a Merlot, a Kékfrankos és a Pinot noir, zöldborsó állapottól kezdve a bogyónövekedés is megállt. A legkritikusabb helyzet az ősgyepes, csak kaszált vagy évek óta elhanyagolt területeken volt megfigyelhető. A termésérés során feltűnő volt a színanyagképzéshez, cukrosodáshoz szükséges legfőbb makroelemek hiánya. Leggyakrabban a káliumhiány jellemző tüneteivel – a délelőtti órákban ernyedt levélzettel és fűrtökkel, sárgulással, levélszélnekroézissal – lehetett találkozni. A sűrű térállású, fiatal, túlterhelte ültetvényekben az érés előrehaladtával, a szürethez közeledve megjelentek a nitrogénhiány tünetei, és megfigyelhető volt a teljes tápelem-kimerülés, a fűrtök melletti levelek leszáradása is.

A kényszerítés miatt országosan korán (pl. Balatonbogláron augusztus 8-tól, az Egri borvidéken 16-tól) indult a szüret az illatos fehér fajtákkal, amely azután erőltetett ütemben haladt. Szeptember elejétől már a középérésű fajtákat is szedték. Igazolták félelmeinket a szüreti eredmények. Az időjárási szélsőségek miatt a keleti országgrészen a gyenge kötődést, kisebb bogyóméretet is beszámítva, 40-50%-os termés kiesés következett be.

A fertőzési viszonyok alakulása

Az idei száraz környezeti körülmények egyedül a **szőlőlisztharmatnak** kedveztek. Érdekes módon nagyobb gondot országosan a Kékfrankos fajtában jelentett. Az ivaros termőtestek 2021-ben, ha későn is, de szép számmal képződtek, és lemosódásuk is megtörtént a novemberi csapadékos időszakban. A gyakori szelek révén a csomósan leváló érett termőtestek távolabbra is eljuthattak. Egyedül ezzel magyarázható a lisztharmat tüneteinek váratlan megjelenése a korábbi évben fertőzésmentes területeken. Tavasszal optimális feltételek között indult a primer aszkospóras fertőzés és az első lisztharmattelepek megjelenése a 4-6 leveles állapotú tőkéken. Ettől kezdve már a ritka és minimális párástó eső is biztosította a kórokozók életben maradását, csapadékosabb területeken pedig az erőteljesebb felszaporodását. A szárazabb, melegebb klimatikus körülmények között (pl. az Egri borvidéken) nem érezte túl jól magát a kórokozó. A kezeletlen parcellákon – a tapasztalatok szerint – lassabban kolonizálta a leveleket, emiatt a fűrtökön is

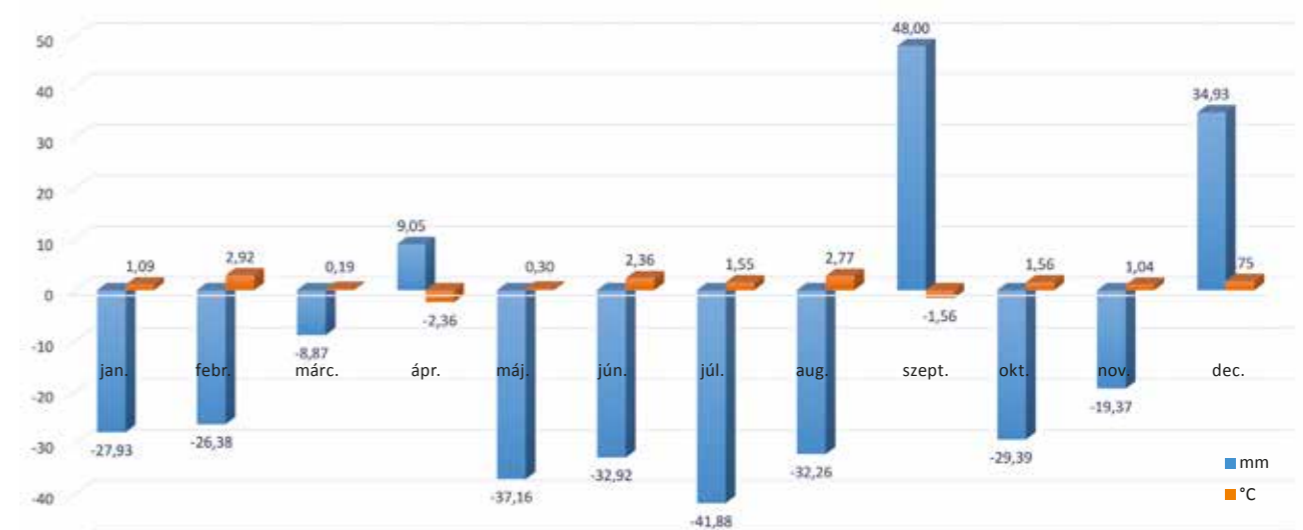


→ 4. KÉP: LISZTHARMATOS KÉKFRANKOS TŐKE (Gödöllő, 2022. 08. 03.)

csak közepes mértékű kárt okozott. A levélen és fűrtön gyakoriságban és tűneterősségben csak a zsendülés idejére érte el a maximális szintet. Ugyanakkor a csapadékban nem szülőlködő területeken a nagy lombtömeggel rendelkező idős, életereőbb ültetvényekben erőteljesebben és gyorsabban szaporodott a leveleken, így ott már fűrtzáródásra tetőzött a fertőzöttség.

A csapadékgényes kórokozók fertőzése és károsítása csaknem teljesen elmaradt. A **feketerothadás** levéltüneteit csak június 20-a után, a szőlő kisbogyós állapotában észleltük a fertőzött múmiákkal kirakott kísérleti parcellákon. Ezzel egyidőben más területeken is felfedezhető volt elszórtan egy-egy levélfoltocská. A feketerothadással egyidőben **peronoszpóra** olajfoltokat is találtunk néhány elszigetelt helyen (Demjénben június 19-én, Egerben június 22-23-án). A peronoszpóra-tünetészlelés helyének, kiterjedésének körülményei – egy igen lejtős terület legmélyebb pontján, ahol a csapadék lassan száradt ki, mindössze három sor végén, egyetlen oszlopköz terjedelemben jelent meg nagyszámú olajfolt – azt bizonyították, hogy a kórokozó szállított fertőzéssel érkezett. Továbbterjedése a száraz, extrém meleg körülmények között lehetetlenné vált. Nem fejlődtek ki sporangiumtartók, így végül hosszú vegetálás után beszáradtak a foltok. **Szürkerothadás** szeptember 9-e után a Kadarka fajtában a gyakori, jelentősebb csapadék miatt felrepedt

→ 1. ÁBRA: A 2022 ÉVI HAVI CSAPADÉKMENNYISÉG ÉS ÁTLAGHŐMÉRSÉKLET ALAKULÁSA AZ 59 ÉVES ÁTLAGHOZ VISZONYÍTVA



→ 5. KÉP: GYAPJAS SZŐLŐPAJZSTETŰ (PULVINARIA VITIS) TELEPEK TURÁN FAJTÁN (Eger, Békési dűlő, 2022. 07. 13.)

zsendülő bogyók elhaló kocsányain telepedett meg, aminek intenzív bogypérgés lett a következménye. Szerencsére a gyors ütemben zajló szürettel megelőzhető volt a nagyobb mérvű kártétel. A **krónikus betegségek** (Esca, fitoplazma és vírusos fertőzöttség) tünete is megjelentek, bár később és enyhe mértékben.

A kártevőket illetően

Levélatka-, gubacsatka- és szőlőtripszfertőzés tüneteit nem észleltük 2022-ben. A **tarka szőlőmoly** első nemzedékének rajzása erős volt, de a rendkívül száraz körülmények miatt a lerakott tojásaik beszáradtak, így szerencsére elmaradt a második és harmadik nemzedék károsítása. Az **amerikai szőlőkabóca** L1-es lárvái a borvidéken május 7-e és 30-a között jelentek meg, az egyedfejlődésük ütemesen haladt (L2-es május 30-tól, L3-as június 16-tól, L4-es június 24-től, L5-ös lárvák június 30-tól), az imágók július 14-től voltak megfigyelhetők, de mindvégig igen mérsékelt egyedszámban. A szőlő aranyszínű sárgaságát okozó **karantén fitoplazmát** (*Candidatus Phytoplasma vitis*) nem azonosították az Egri borvidéken. Egyre több táblában fedezhetők fel már a borvidéken is a levélsodródás-vírusokat terjesztő **gyapjas szőlőpajzstetű** (*Pulvinaria vitis*) telepei, melyek tömeges jelenléte eddig elsősorban az alföldi területekre volt jellemző.

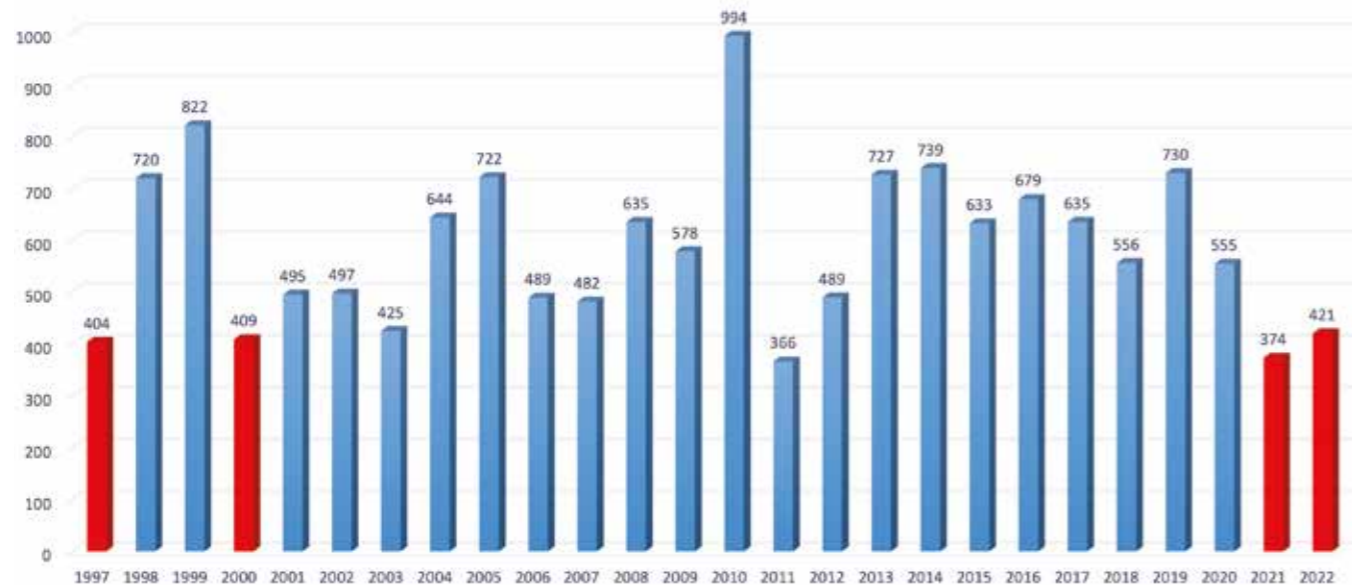
Összegzés

A 2022-es év legfőbb jellemzője az előző évihez képest még jelentősebb csapadékhiány, valamint az extrém forrósággal terhes (35-40 °C) júniusi, júliusi és augusztusi időjárás volt. A kórokozók közül emiatt egyedül a lisztharmat okozott problémát. A vízigényes kórokozók (feketerothadás, szőlőperonoszpóra, szürkerothadás) fertőzése gyakorlatilag elmaradt. A szélsőségesen aszályos időjárás és a kötődési gondok miatt a Dunántúlon 20-30%-os, de az Egri borvidéken ettől sokkal jelentősebb, 40%-os termés kiesés következett be. A termelőkötő természeti katasztrófa miatt igen jelentős termésvesztés nem lágyította meg a felvásárlók szívét. Méltánytalanul alacsony, vagy csak igen minimális mértékben emelt áron (5-10 Ft/kg) vásárolták fel a szőlőt, figyelmen kívül hagyva azt a tényt is, hogy a termelési költségek tetemesen (a műtrágya 10-30%-kal, a munkabérek és az üzemanyag 10-15%-kal, a növényvédő szerek 8-12%-kal) emelkedtek. Az évi kilátásokat illetően sincs túl nagy optimizmusra okunk, mert az előrejelzések szerint egész Európában, azon belül a Kárpát-medencében, így hazánkban is tovább folytatódik a szélsőségekkel teli, erőteljesen melegebb tendenciájú időjárás, haladva az elsivatagosodás felé. Az évjárat, azaz a szőlő fejlődésének, a fertőzések és járványok alakulásának legfőbb szabályozó eleme, a vegetációs időszak időjárása egyelőre még ismeretlen. Időjárások nem vagyunk, eddig csak annyit tudunk, hogyan

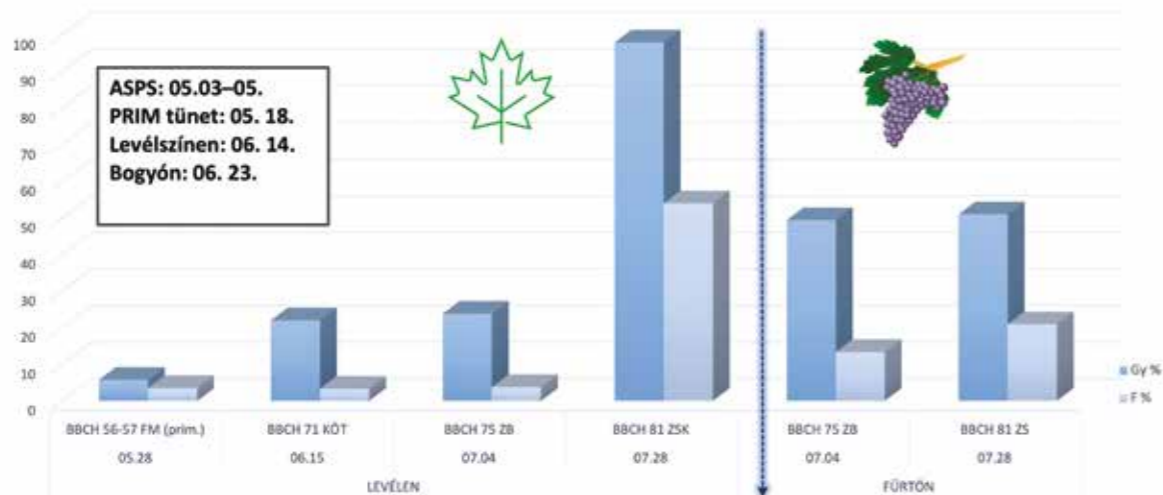
alakult a tél és az év első három hónapjának időjárása. Sajnos a szüret utáni és az azóta eltelt időszak sem kecsegtet semmi jóval, mert folytatódott a szárazság és a sokévesnél hónapról-hónapra magasabb havi átlaghőmérséklet. Az év végén sorra születtek az új melegrekordok Hollandiában, Németországban, Romániában, Törökországban és hazánkban is. Az eddigi csapadékmennyiséget tekintve továbbra is nagyok a különbségek az országrészek között, sajnos ismét az északi országrész hátrányára. A tél folyamán se hó, se kiadós eső nem érkezett az Egri borvidékre, ezért az 50 cm alatti talajréteg továbbra is száraz, így sajnos semmit nem javult az aszályhelyzet.

Mivel az időjárás további alakulása még rejtély, ezért csak annyit javasolhatok, hogy akkor járunk el helyesen, ha a jó gazda gondosságával készülünk minden lehetséges kihívásra. 2023-ban is elsősorban a már jól ismert, növényvédő szeres kezelésekkel leküzdhető kórokozók fertőzésére és kártevők megjelenésére, károsítására, elhárítására kell felkészülnünk. Bizunk benne, hogy az időjárás kedvezőbben alakul a szőlő számára, kegyes lesz a szőlőtermelőkhez, így sikerrel vesszük az akadályokat az év során. Munkánkat segítheti, megkönnyítheti és biztonságosabbá teheti a korszerű döntéstámogató rendszerek alkalmazása, ezért, ha tehetjük, éljünk vele, mert megéri.

→ 2. ÁBRA: ÉVES CSAPADÉKMENNYISÉG (mm) ALAKULÁSA EGERBEN 1997–2022 KÖZÖTT



→ 3. ÁBRA: LISZTHARMAT-FERTŐZÖTTség ALAKULÁSA A KEZELETLEN (KONTROLL) PARCELLÁKON LEVÉLEN ÉS FÜRTÖN (Eger, Békési dűlő, Blauburger fajta, 2022)



→ 1. TÁBLÁZAT: 2022-ES IDŐJÁRÁSI ADATOK HAVONKÉNTI ALAKULÁSA A BÉKÉSI DÜLŐBEN (EGER) (A táblában működő iMetos készülék mérési adatai alapján.)

Hónapok	LÉGHŐMÉRSÉKLET [°C]			CSAPADÉK [mm]	CSAPADÉKOS NAPOK SZÁMA
	közepes	minimum	maximum		
Január	-0,2	-9,8	14,0	2,4	10
Február	3,9	-5,2	13,6	5,2	4
Március	5,8	-6,6	22,2	23,2	3
Április	9,1	-0,4	20,2	52	11
Május	16,9	7,1	29,9	30,4	16
Június	22,4	10,9	35,9	41,2	4
Július	23,4	8,3	38,2	29,6	8
Augusztus	23,7	14,3	34,9	34	6
Szeptember	14,8	5,2	29	91	21
Október	12,3	2,1	21,7	12,8	6
November	5,9	-3,3	16,8	25,6	13
December	1,9	-6,5	11,1	73,2	10
Éves összes/átlag	11,7			420,6	112
Vegetációs időszak	17,5			291,0	72

→ 2. TÁBLÁZAT: A SZŐLŐ FEJLŐDÉSE ÉS A FERTŐZÉSI VISZONYOK ALAKULÁSA (Eger, 2022)

FENOLÓGIA	IDŐPONT	KÁROSÍTÓ	ÉSZLELÉS, TÜNETMEGJELENÉS HELYE	ÉSZLELÉS IDEJE
RÜGYGYAPOTOS	04. 19-től			
FAKADÁS	04. 30-tól			
KISLEVELES	05. 08-tól	lisztharmat	ASPSZ	05. 03-tól
4-6 LEVELES	05.1 3-tól	lisztharmat	ASP	05. 18. Békési (Eger), Blauburger
FÜRTMEGNYÚLÁS	05. 23-tól	lisztharmat	levélen	06. 11. Eger
VIRÁGZÁS	06. 14-től	lisztharmat amerikai szőlőkabóca L1	levélszínen	06. 14. 06. 07-23.
KÖTÖDÉS-KISBOGYÓS	06. 16-tól 06. 23-tól	peronoszpóra	olajfolt levélen	06.19. Demjén
		lisztharmat	fürtön	06. 23. Eger
		feketerothadás	levélen	06. 22. Eger
ZÖLDBORSÓ	06. 30-tól			
FÜRTZÁRÓDÁS	07. 08-tól	amerikai szőlőkabóca imágó	sárgalap	07. 14-től
ZSENDÜLÉS	07. 18-tól			
SZÜRET	08. 15-től	szürkerothadás	fürtön	09. 14. Eger, Kadarka
		lisztharmat	ivaros termőtestképződés	09. 01-től

ASPSZ = ASZKOSPÓRA-SZÓRÓDÁS
ASP = ASZKOSPÓRÁS PRIMER TÜNET



SZERZŐK: BODOR-PESTI PÉTER, VARGA ZSUZSANNA FOTÓK: BODOR-PESTI PÉTER

A METSZÉS ALAPJA ÉS KÖVETKEZMÉNYEI

Jelen lapszám megjelenésekor a legtöbb hazai szőlőültetvényen már befejeződtek a metszési műveletek és a tőkék katonás rendben várják a rügyfakadást. Ilyenkor kezdődik az izgalmas várakozás, hogy a fakadó hajtások majd hány fürtöt hordoznak, ha sikerül kibújniuk a rügypikkelyek szorításából. Jelen cikkünkben körbejárjuk a rügyek felépítésének és differenciálódásának kérdését, hogy minél többet megmutassunk a metszés biológiai alapjaiból.

a szőlőültetvények metszése a természetstechnológia egyik legfontosabb eleme, hiszen ezzel a lépéssel szabályozzuk és formáljuk a tőkeművelésmódot, amely nem lenne hosszú távon fenntartható, ha nem annak méretével és alakjával összhangban végeznénk a fiatal fás részek visszavágását. A metszési elemek helye és mérete biztosítja, hogy a fejművelés és gazdálkodás éve alatt ne magasodjon fel, a bakművelés megtartsa felfelé nyíló kehely alakját, a kordonművelés karja szabályos derékszögben állva adjon helyet a termőalakoknak, vagy az ernyőművelés karcsú törzse szabályosan és észrevétlenül forduljon

a két szálvessző ívelt irányába. A metszés és a tőkeművelésmód kéz a kézben járnak az ültetvényben, az egyik meghatározza a másikat.

A metszésről röviden

A metszés során három dolgot kell szem előtt tartanunk: mit, mekkora méretben és milyen céllal szeretnénk megtartani a tőkén. A méret vonatkozásában egyszerű adatokkal, a rügyek számával dolgozunk, vagyis nem centiméterben vagy egyéb mértékegységben adjuk meg a metszési elemek méretét, mert az nem lenne célravezető, hiszen a fajta függvényében egy 10 vagy 20 centiméteres vesszőn eltérő



rügszámot találunk, így a metszésünk nem lenne egységes. Ezzel szemben a 2 rügyes rövidcsap vagy az 5 rügyes félszálvessző kialakítása szabályos minden ültetvényen. A vessző alaposabb tanulmányozása során döbbenünk rá, hogy a rügyek nem szabályos rendben várják a metszők érkezését, hanem a metszési elem alapi része felé haladva egyre közelebb és közelebb kerülnek egymáshoz, míg végül szinte lehetetlen eldönteni, hogy hol kezdjük el a számolást, ha egy 3 rügyes hosszúcsapra van szükségünk. Szerencsére az első világos rügy kiemelt helyet foglal el a vessző alsó részén, és az alatta lévő körülbelül 1 centiméteres ízköz könnyen azonosíthatóvá teszi. Azonban, hogy a metszés ne legyen olyan egyszerű, ez alatt is találunk további rügyeket, még ha azokat nem is vesszük számba a metszési elemek hosszának meghatározásakor. Az első világos rügy alatt foglal helyet a sárszem, alatta pedig a további alapi rügyek, melyek csak azért nem kapnak jelentősebb szerepet, mert a hajtások növekedése során már nem maradt idejük eltávolodni egymástól, így azok az elfasodott hajtás, vagyis a vessző alapi részén feltorlódtak. A metszési elemek hosszát tehát az első világos rügytől számolva adjuk meg: rövidcsap (1–2 rügy), hosszúcsap (3–4 rügy), félszálvessző (5–8 rügy) és szálvessző (8 rügy felett) formájában. Miután a metszési elem méretét meghatároztuk, az a feladatunk, hogy annak funkciót adjunk. Ez a lépés nem egyszerű, mert nem csak az adott évre tervezünk, hanem sok esetben már a következő évi metszés alapját adó elemeket is meg kell hagynunk. A vesszők visszavágásakor „termő” elemeket, úgy, mint csapokat, félszálvesszőket és szálvesszőket hagyunk. A jelző olyan metszési elemet takar, aminek fő funkciója, hogy a rajta fejlődött hajtások nagy mennyiségű termést adjanak, vagyis ez biztosítja majd a tőke fürtjeinek döntő többségét. Az „ugarcsap” funkciója ezzel szemben épp az, hogy az adott évet akár meddőhajtásként töltsse, de a következő évben lehetőséget biztosítson egy metszési elem meghagyására. Az ugar elem döntő többségében rövid metszési elem,

míg a termő elem lehet rövid vagy hosszú is. A funkció tekintetében a „biztosító” csap a legtrikábban meghagyott, hiszen ezzel a felmagsodott tőkerészeket tudjuk leváltani, ami nem mindennapos a tőkék életében.

A rügydifferenciálódás

A metszési elemek meghagyása után a rügyfakadást követően tudjuk értékelni az elvégzett munkát. A rügyek fakadása után ugyanis a fiatal hajtások fürtszáma ad arról tájékoztatást, hogy milyen volt a rügyek differenciálódása. A szőlő rügye összetett vegyes rügy, vagyis a rügypikkelyek alatt egy főrügyet és további mellék-rügyeket találunk, emellett a fakadó hajtás(ok)on, mint oldalképleteket találjuk a virágzatkezdeményeket. A rügyekből fejlődő hajtások fürtszáma jóval azok megjelenése előtt eldőlt, hiszen az áttelelő rügyek a fakadást megelőző év nyarán differenciálódnak. Ennek megfelelően több olyan tényező is van, ami a folyamatot befolyásolja, úgy, mint a differenciálódási időjárás, a tápanyagellátottság, de a kártevők vagy kórokozók jelenléte is alakíthatja a rügyek fürtszámát. Befolyásoló szerepe van magának a fajtának, és ez adja az ideális metszésében tapasztalható eltéréseket. A pontuszi változatscsoport tagjai az alapi rügyekben is termékenyek, így azok rövidcsapon vagy a sárszem meghagyásával esetenként kopaszmetéssel is eredményesen termeszthetőek, hiszen a fakadó hajtások fürtszáma megfelelő lesz. Ezzel szemben a nyugati és keleti változatscsoport több tagja kifejezetten igényli a hosszú elemek meghagyását az ültetvényen.

A rügydifferenciálódás mértékét, vagyis a fakadó hajtások fürtszámát a termékenységi együtthatókkal tudjuk jellemezni. A leggyakrabban

Bekaert

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

ladislav.dojcan@bekaert.com →



vizsgált három együtttható az abszolút termékenységi együtttható (ATE), a relatív termékenységi együtttható (RTE) és a rügytermékenységi együtttható (RÜTE). Ezek felvételezése nem rutinszerű az árutermő ültetvényeken, bár nagyon hasznos adatokkal szolgálhatnak a kiegyensúlyozott gazdálkodáshoz. A tőkefelvételezést a rügyfakadás után célszerű elvégezni, amikor a tőke lombozata még kellően szellős és átlátható. A leírás során metszési elemenként feljegyezzük, hogy az adott – például rövidcsap – felső rügye kifakadt-e (amennyiben nem, akkor Ø jellel jelöljük), és ha igen, akkor van-e rajta virágzat. Ha nincs, akkor a meddőhajtás „0” jelzést kap, míg a fűrtszám függvényében „1”, „2” stb. megjelölést adhatunk. A kapott adatok alapján jellemezhetjük a metszési fűrtterhelésre gyakorolt hatását, a fajta termékenységét és az évjáráthatást.

A terhelés

A metszés során meghagyott rügyszámot nem csak a metszési elem hossza, hanem a metszési elemek száma is befolyásolja, így beszélhetünk vertikális és horizontális rügyterhelésről. A meghagyott rügyek száma nagyban befolyásolja a tőke adott éves teljesítményét. A tőke teljesítőképességéhez képest túl alacsony rügyszám, vagyis az alulterhelés a rejtett vagy alapi rügyek fakadását hozza magával, míg a túl magas rügyszám, vagyis a túlterhelés a világos rügyek alva maradásával jár. Az optimális rügyterheléssel érhető el, hogy a fattyúhajtások számát alacsonyan tudjuk tartani, de egyben a meghagyott rügyek is kifakadjanak. Hogy mi az a rügyszám, amit alul-, optimális vagy túlterhelésnek tekinthetünk, nem meghatározható, mert az az egyedi tőke függvénye. Tíz rügy meghagyása egy fiatal tőkén túlterhelésnek számíthat, míg egy termőkorban lévő nagy tőkeforma 40 rügy meghagyása esetén sem biztos, hogy túlterhelt. A terhelésnek nem csak a fakadásban mutatkoznak következményei, de a vegetációs időszak későbbi pillanataiban is számottevő hatást gyakorolhat a tőke teljesítményére és morfológiájára. Az alacsony rügyterhelés kevés hajtást eredményez, aminek következtében a hajtások ízkezei megnyúlnak, növekedésük fokozott lesz. A levelek egyedi mérete

ugyancsak megnő, ahogy a fűrtök és bogyók mérete is. Ezzel szemben a tőke túlterhelése ellentétes hatást vált ki. A hajtások magas száma miatt azok növekedése visszafogott, ízkezeik rövidebbek, leveleik és fűrtjeik kisebbek lesznek.

Akrotónia

A szőlő liántermészete miatt a metszési elemek hossza egy másik jelenséget is magával hoz, ami az akrotóniával magyarázható. Ennek értelmében a metszési elemek hosszának növelésével az alsó helyzetű rügyek alva maradása fokozódik. Ennek oka, hogy a felső helyzetű rügyek gátlást gyakorolnak az alsó helyzetűek fakadására, ami a 2 rügnél hosszabb elemek esetén érvényesül. Leküzdése és a felkopaszodás elkerülése rövid elemek meghagyásával, rövid és hosszú elemek kombinálásával vagy a hosszú elemek leivelésével történhet.

Rejtett rügyek

A szőlő rügyei közül a rejtett rügyek okozzák a legtöbb fejtörést, de egyben ezek adják a lehetőséget a kedvezőtlen körülmények átvészelésére is. A rejtett rügyek olyan világos, vagy éppen alapi rügyek, melyek az adott év tavaszán nem fakadtak ki a metszési elemek rügyeivel egy időben, hanem alva maradtak, és vagy a vegetációs időszak későbbi időpontjában, vagy egy későbbi évben fakadnak ki, addig megbújva a kéreg alatt. Ezek a rügyek sok esetben differenciált rügyek, vagyis fűrtöket nevelő hajtások fejlődnek belőlük. A tavaszi időszakban bekövetkező fagyárak mérsékelhetőek ezeknek a hajtásoknak a segítségével, hiszen a fajta függvényében jelentős mennyiségű fűrtöt hozhatnak, így nem kell teljes termésvesztéssel számolnunk. A fattyúhajtások természetesen többletmunkát is jelentenek, hiszen a zöldmunkák során végzett hajtásválogatásnak leggyakrabban ők a fő alanyai.

A szőlő metszése a fenti biológiai alapok ismeretében egy logikus és egyszerű művelet, amivel megalapozhatjuk a tőkék megfelelő vegetatív és generatív egyensúlyát, biztosítva a kiegyensúlyozott gazdálkodást.



SZERZŐ: PÁSTI GYÖRGY FOTÓK: JANDÓ ZSUZSANNA

Biológiai Almasavbontás 2. Rész

Cikkünk első részében áttekintettük a biológiai almasavbontás (MLF) technológiailag indokolt alkalmazási lehetőségeit, a folyamat mikrobiológiai hátterét, az MLF kémiai, biokémiai jellemzőit, utalva a képződő fő- és melléktermékekre és kiemelve azok borminőségre gyakorolt hatásait is. A folytatásban összevetjük a spontán, illetve az irányított almasavbontást, valamint számba vesszük azon tényezőket, melyekkel a borász a folyamatot kézben tudja tartani, elősegítve vagy gátolva annak lezajlását.

a spontán almasavbomlás jelenségét a borászati szakma több ezer év óta ismeri. A mustban és az úborokban a folyamatot végrehajtó tejsavbaktériumok a mikroflóra rendes összetevői. Egy szabályosan lezajló alkoholos erjedés végére az élesztők dominanciája miatt az úborban számuk csekély, nem haladja meg a milliliterenként 100–10 000 telepképző egység (tke) nagyságrendet. Amennyiben azonban az MLF egyéb feltételei kedvezőek, az almasavbomlás gyorsan beindulhat, és normális esetben 2–3 hét alatt le is zajlik, amelynek végére a populáció eléri a 10^8 tke értéket. (A sikeres almasavbontás kulcsfontosságú feltételeiről – hőmérséklet, pH, kénessav-szint stb. – jelentőségük miatt a későbbiekben lesz szó.) Egyelőre legyen elég annyi, hogy a tradicionális borászati tevékenység évszázadai alatt (a kénezés hiánya és a hőfokszabályozás nélküli fahordós pincei tárolás miatt) közismert jelenség volt, hogy a tavasz beköszöntével egyik-másik felmelegedő borban lassú szén-dioxid képződés mellett





újabb üledék (testtömeg) jelent meg, azaz beindult a spontán almasavbomlás. Az okok ismerete és a konkrét folyamatok magyarázata nélkül is kiismerték a hajdani borász szakemberek a spontán almasavbomlás egyes részleteit, rájöttek a számukra rendelkezésre álló beavatkozási lehetőségekre, s megtanulták a maguk javára fordítani. Nagyon hosszú ideig, hasonlóan az alkoholos erjesztéshez, az MLF kapcsán sem gondoltak annak szabályozására. A borászati mikrobiológia tudományának fejlődése, a biokémiai folyamatok felderítése azonban ebbe az irányba hangolták a kutatásokat, ma már az irányított, a feltételeket biztosító, starterkultúras MLF levezetése bevett borászati gyakorlat lett. Rögtön hangsúlyozni szeretném, hogy amennyiben a környezeti feltételek kedvezőek, a higiénia biztosított, egy spontán beinduló, a mustban, újbortban jelenlevő tejsavbaktérium-populációra alapozó MLF is sikeres lehet. A starterkultúras beoltás, ugyanúgy, mint az alkoholos erjesztés esetében, főként a biztonságos almasavbomlást szolgálja, nemkívánatos melléktermékek nélkül. Ne feledjük, érzékeny, a környezeti feltételekre azonnal reagáló mikrobák segítik munkánkat, ezért kulcskérdés – akár spontán, akár szabályozott almasavbomlásról beszélünk – a tejsavbaktériumok igényeinek ismerete. A legfontosabbak közt ki kell emelnünk a közeg, tehát a must, az újbort néhány paraméterét. Elsőként a közeg hőmérsékletét. A vizsgálatok szerint a tejsavbaktériumok nagy többsége elég tág határok között (10–30 °C) működőképes, de ahogy az várható, igazából 18–22 °C hőfokon „érzi magát igazán jól”, szaporodása ekkor a leggyorsabb. (Ez is oka annak, hogy egy spontán MLF ősz végén lefejeződik, majd március végén újra beindulhat.) A következő tényező a tápanyag-ellátottság. Miután a gyakorlatban az MLF leginkább a kiejert, seprős újbortokban történik meg, ez az esetek többségében nem okoz gondot, az alkoholos erjedés lezajlása után „széteső” élesztősejtek (autólízis) bomlástermékei elegendő nitrogénforrást biztosítanak a tejsavbaktériumok

tevékenységéhez. Kicsit másként kell megítélnünk egy mustban meginduló (vagy megindított) almasavbomlást, mivel itt nagy mennyiségben könnyen felvehető cukor is a baktériumok rendelkezésére áll, s ez a folyamatot egy tejsavas erjedés irányába viheti el, annak minden érzékszervileg káros melléktermékének megjelenésével. Fontos kérdés még az alkoholtartalom befolyásoló hatása is. Noha a tejsavbaktériumok sok minden (pl. pentózok, citromsav) hasznosítására képesek a túlélés érdekében, az alkoholos erjedés során létrejött, a borokban szokásos 12–13 V/V% alkoholszint mindenképpen gátolja a növekedésüket, azonban ez erősen fajspecifikus. A startereknél az egyik leggyakrabban alkalmazott faj, az *Oenococcus oeni* például jól viseli a magasabb alkoholtartalmat is, képes az MLF folyamatát végigvinni. Még egy „apró”, de lényeges momentum a tápanyagok kapcsán: az említett mikroba képes az alkoholos erjedés alatt képződött acetaldehid hasznosítására is. Tudjuk, hogy ez a vegyület egyrészt nagyobb mennyiségben érzékszervileg nem kívánatos (óíz), másrészt a bevitt kénessav egyik legerősebb kötőanyaga. Ebből adódóan a folyamat lezajlása után a csökkent acetaldehid szint miatt kisebb kénezési adaggal beállítható a kívánt szabadkénessav-érték. Mint említettem, a tejsavbaktériumok tápanyagigényes, a környezet viszonyaira érzékenyen reagáló élőlények. Utóbbi tekintetben az egyik legfontosabb tényező a bor (esetleg must) pH-értéke, azaz a savmennyiség és a savösszetétel. Amíg az élesztőgombák kevésbé érzékenyek az erősebben savas közegre, és végrehajtják az alkoholos erjedést, addig tejsavbaktériumaink nagy többsége nem viseli jól a savas környezetet, működését beszünteti, elpusztul. Az elmúlt évtizedek kiterjedt kísérletei és vizsgálatai a világ különböző borvidékein arra jutottak, hogy egy spontán MLF beindulását és zavartalan lefolyását a 3,5 körüli pH-tartományban remélhetjük, az ennél jóval savasabb közegben a folyamat el sem indul, vagy leáll. A határnak a 3,2 pH-értéket találták, amely alatt igen

ritka a működésre képes törzs. 3,2 alatti pH-értéket mutató bor pedig a mi északi tájainkon bőségesen előfordulhat, főként egy-egy gyengébb évjáratban. (Kezdetben az MLF starterkultúrák kutatásának és szelektálásának egyik fő célja éppen ez volt, savtűrésükben kedvezőbb, az MLF lezajlását jól kiszolgáló törzsek megtalálása.) Ha valaki most végiggondolja a baktériumok vázolt igényeit, rájöhet, hogy az MLF ismerete és gyakorlata – nem véletlenül – a mediterrán térségben nyert először teret. Mivel a szüreti időszak hőmérséklete kedvező, a borok zöme hagyományosan jól beérett, héjon erjesztett kékszőlőből készült, tápanyaggal jól ellátva, viszonylag magasabb (3,3-3,5) pH-értékekkel szüretelve.

A tápanyagok kapcsán még érdemes megjegyezni, hogy a nitrogén-ellátás igen lényeges, s a tejsavbaktériumok az aminosavak széles spektrumát (arginin, triptofán stb.) igénylik a növekedésükhöz. Ahogy az várható, ezekből képesek dekarboxilezéssel élettanilag jelentős hatású ún. biogén aminokat előállítani (pl. hisztamin), amely a borokból az emberi szervezetbe jutva zavarokat okozhat (migrénes fejfájást az arra érzékenyeknél). A starterek tekintetében ez kevésbé probléma, a szelektálás során a sok biogén amint termelő törzseket kiszűrjük és nem kerülnek forgalomba. A potenciális tápanyagok mennyiségének csökkentése, esetleges eltávolítása értelemszerűen fékezi, vagy megakadályozza az MLF lezajlását. Ezért tehát a fenti feltételekre való tekintettel a kiejert újbort almasavbomlásának elősegítése érdekében semmiféle tisztító kezelést (fejtés, derítés, szűrés) nem végezhetünk, a tételt nem hűthetjük, amennyiben szükséges, savtompítás alkalmazható a pH-érték emelésére. (Logikusan ezzel ellentétesen járhatunk el, ha a folyamatot gátolni szeretnénk.) Gyakorlati szempontból az MLF gátlására a kénezés célszerű alkalmazása az egyik leghatékonyabb lehetőség. A tejsavbaktériumok roppant érzékenyek a kén-dioxidra, egyes fajok, mint például az *Oenococcus oeni* már néhány mg/l szabad kénessav jelenlétében leállnak, de a többi faj is erősen gátolt vagy elpusztul 30–50 mg/l összes kénessav esetében. Ritka kivételként ezek a mikrobák a kötött kénessavra is reagálnak! Ezért tehát erre már a szőlőfeldolgozásnál gondolnunk kell, s ha célunk az MLF, akkor csak igen mérsékeltet használjuk a kénezést, persze a savviszonyok függvényében (max. 30-40 mg/l). Előfordulhatnak további gátló tényezők, mint az élesztők bizonyos anyagcsere-termékei (egyes élesztőtörzsek által termelt kén-dioxid), vagy vírusok által a baktériumsejtekbe juttatott ún. bakteriofágok, melyek a sejt széteséséhez vezethetnek. Szerencsére ezek viszonylag ritka jelenségek. Hasonlóan az élesztős starterkultúras beoltás céljaihoz, feladatunk az almasavbomlást starterek alkalmazásával is a biztonságosan lezajló, hibás átalakulásokat (illathibák, betegségek) kizáró, gyors és egészséges MLF indukálása. A ma használatos törzsek nagy többsége az *O. oeni* törzsbe tartozik, esetleg törzskeverék, s liofilizált formában kerül forgalomba. A szelektációs munka manapság is zajlik, újabb és újabb törzseket válogatnak ki, amelyek specifikus tulajdonságokkal is rendelkeznek: például a hőfoktűrésük jobb, egyes gátló tényezőknek jobban ellenállnak, működési pH-intervallumuk kiterjedtebb, aromatermelésük pozitív hatású, biogén amin termelésük csekély. Egyes (drágább) képviselőik emellett még „sok minden mást tudnak”, így például előkészítésük nem bonyolult, a baktériumtenyésztés közvetlenül a borba juttatható, vagy az egyre inkább terjedő koinokuláció használatára is alkalmasak, azaz az élesztők tevékenységével párhuzamosan, egy mustban indított alkoholos erjesztés és az MLF együttes végzése is elképzelhető. Ahogy írtam, megfelelő körülmények között egy spontán MLF is kiváló eredménnyel járhat, de bármilyen potenciális gond esetén célszerűbb



a biztonságot nyújtó starterkultúras beoltáshoz nyúlni. A technológiai problémákon túl (elvégzett must- vagy újbortisztítás, nagyobb kénezési adag stb.) itt elsősorban a **tétel savviszonyaira utalnék egy spontán MLF** esetében. A természetes populációban meglévő *Oenococcus* jól működik a 3,2–3,5 pH-intervallumban is, de a 3,5 feletti pH-tartományban (tehát egy lágy borban) más tejsavbaktériumok is aktívvá válnak, ilyenek a *Pediococcus* vagy egyes *Lactobacillus* fajok, melyek anyagcsere-termékei a bor minőségét, érzékszervi jellegét erősen ronthatják vagy tönkreteszik.

(Aki még többet szeretne tudni a tejsavbaktériumokról és szerepükről, azoknak szívvel ajánlom kedves kollégáim, dr. Magyar Ildikó Borászati mikrobiológia c. kiváló művét, melyből én is merítettem a cikkek megírásához. Köszönet érte.)

Szőlőt telepít?

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

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

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



A FERMENTIS ÉS A TOKAJ-HEGYALJA EGYETEM MEGÁLLAPODÁSA HOSSZÚ TÁVBAN GONDOLKODNAK

Új lehetőségek nyílnak meg a hallgatók előtt, és a kutatási eredményekkel, új ismeretekkel jól járhatnak a borászok is.

minden egyetem számára alapvető fontosságú, hogy együttműködési megállapodások révén építse a különböző elméleti oktatási ágakhoz a gyakorlati megvalósítási módokat. Így gondolkodnak Sárospatakon is a tanítóképző főiskola hagyományaira épülve 2021 augusztusában megnyílt Tokaj-Hegyalja Egyetem irányítói.

„Szőlész-borász mérnöki képzésünkhöz kapcsolódóan azért kötöttünk szerződést a nemzetközi piacon jelenlévő neves céggel, a **Fermentisszel**, mert egyaránt erősíthet minket a gyakorlatban és az oktatásban is” – fogalmazza **dr. Bene Zsuzsanna** egyetemi docens, a Tokaj-Hegyalja Egyetem oktatási rektorhelyettese, a Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet borászati kutatásvezetője. „Sok diákunk tevékenykedik már borászatokban, és így lehetőségük nyílik, hogy az ott lévő alapanyagokon kipróbálhassanak új élesztőket, fajlesztő törzseket. A borászatok számára is fontos, hogy számíthatnak a hallgatók munkájára, és a diákok is érezhetik a törődést, a bizalmat.”

Hogyan viselkednek az élesztőtörzsek a Tokaji borvidéken?

Az Egyetem alapvetően élesztőkkel összefüggő kutatásokban fog majd együttműködni a világhírű francia vállalkozással. A magyar borvidékeken ugyan sokféle élesztő áll rendelkezésre, de még kevés a tapasztalat arról, hogy egy-egy élesztőtörzs miként viselkedik például a Tokaji borvidéki

Hárslevelű fajtán. A kapcsolat kitűnő lehetőség arra, hogy megvizsgálják, mely élesztő mit tud kihozni egy-egy évszázadból adott savviszonyok mellett. Arra is fel lehet készülni, hogy például egy nagyon esős időszak után mit lehet ajánlani a termelők számára. Közösen lehet figyelmet fordítani a klímaváltozás hatásaira is. Így idővel jó gyakorlati útmutatókat tud kidolgozni diákjaival az Egyetem.

A Fermentisnek is hasznos az együttműködés egy magyar szakegyetemmel, hiszen céljuk, hogy egy jó termék különféle körülmények között adaptálható legyen egy-egy borvidéken, dűlőben adott szőlőfajták, klónok esetében. A franciák számára nagyon fontosak azok a magyarországi gyakorlati tapasztalatok, amelyeket a kutatás-fejlesztéshez, az új törzsek kifejlesztéséhez tud gyűjteni. Az Egyetemmel együtt tesztelik majd az új törzseket. Megfelelő szakmai információk birtokában lehet majd új termékeket előállítani.

A borerjesztés összetett tudomány

Az együttműködés során a szőlész-borász mérnök-hallgatók is könnyebben szerezhetik meg az erjesztés folyamatáról és minőségéről a gyakorlati tapasztalatokat. Megtanulhatják, hogy a borerjesztés mennyire összetett tudomány, és hogy sokkal többről szól, mint pusztán alkohol előállításáról. Amikor a borász a különböző élesztőtörzseket bevezeti technológiájába, azt mindig szüreti időszakban teszi. Ez egy nehéz időszak, amikor szinte stresszhelyzetben dolgozik, hiszen az egész éves munkáját szüreti be, a szó átvitt és szó szerinti értelmében. Sok lépésből áll, összetett feladat áll előtte,



amikor már nincs kellő ideje, hogy munkájához új információkat gyűjtson be, és alaposan figyeljen meg folyamatokat. Viszont az Egyetemen az egész tanév során folyamatos munka folyhat, tanulmányok, dolgozatok készülhetnek. A hallgatók nyugodt körülmények között, sokrétűen tudják elemezni, vizsgálni az élesztő felhasználását, annak körülményeit. Így az erjesztés hőmérsékletét, pH- és cukorviszonyait, azt, hogy hol, milyen oxigénszintekkel, milyen tárolókban történik az erjesztés, s milyen tápanyagmenedzsmenttel. Ezek ugyanis mind befolyásolják a végtermék minőségét. A diákok azután tapasztalataikat, újonnan megszerzett tudásukat összegezhetik tanulmányokban, szakdolgozatokban.

A diákok a borászokban is felkelthetik az érdeklődést

„Már most sikerként értékelem, hogy például a múlt év októberében a Fermentistől kaptam törzsekről egy hallgató dolgozatot írt, és a TDK-ról bejutott az áprilisi kaposvári OTDK-ra” – említi dr. Bene Zsuzsanna. „A legfontosabb, hogy a diákok segítségével fel tudjuk kelteni az érdeklődést a borászokban az újfajta tudás megszerzése iránt. Sokszor ez a legnehezebb feladat, mivel minden borász úgy gondolja, hogy ő már mindent tud. Mert, ha szüretkor és utána jönnek elő a problémák, akkor már késő tenni ellenük.”

A Tokaj-Hegyalja Egyetem kutatóintézetének létezik egy negyedévente megjelenő digitális folyóirata, a Szőlő-levél (<https://szolo-level.hu/>), amelynek van egy tudományos melléklete, melyben az egyetemi docens kutatásvezető irányításával publikálják a kutatási eredményeket, így juthat el a borvidékre, a termelőkhöz az információ. Emellett az Egyetem hallgatói részt vesznek különböző tanulmányi versenyeken, ahol ismertethetik kutatási eredményeiket. Az Egyetem meg fog jelentetni Botritis címmel egy angol nyelvű tudományos folyóiratot is, melyben szintén helyet kapnak majd a diákok dolgozatai. Emellett az intézmény szakmai napjain is igyekeznek minél szélesebb körben megismertetni a tudományos munkájukat.

Fel kell nőni a Fermentis Akadémiához

„A megállapodás része, hogy az Egyetem részt vesz a Fermentis Akadémia programjában, melynek célja a mikrobiológiai és a borászati ismeretek megosztása, bővítése az egész világon. Nemrég alakult egyetemként igencsak fel kell nőni az Akadémiához” – teszi hozzá önkritikusan dr. Bene Zsuzsanna. A diákok részvételéhez ugyanis megfelelő nyelvtudás is szükséges, de az, hogy az egyetemi felvételehez eltörölték a nyelvvizsgához kötött idegennyelv-ismeretet, nem ösztönzi a középiskolásokat a nyelvtanulásra, ami sajnos nem kedvez a hazai felsőoktatásnak. „Am, ha a hallgatóinkban megvan az akarat és a nyelvtudás is, mi nyitottak vagyunk mindenre, amit a Fermentis felajánl számunkra az Akadémiájukhoz!”

Kongresszusok, szakmai napok

Tudományos konferenciák, szakmai találkozók szervezéséről is szól a megállapodás. Az Egyetem tavaly novemberben szervezte meg a Tokaj Wine Congress-t, az angol nyelven megtartott nemzetközi borkonferenciát. A borszekció elnöke Georgios Kotseridis görög professzor volt. Ő kezdeményezte, hogy az Egyetem kapcsolódjon be a klímaváltozás hatására fellépő mikrobiológiai stabilitási problémák kezelésére a minőségi borok területén. Különben éppen ezen a rendezvényen került pecsét az együttműködésre. E kongresszust az Egyetem két évente kívánja megrendezni.

Az Egyetemen zajló tudományos munkáknak a Fermentis is tud nyilvánosságot teremteni. 2022-ben például a Fermentis Akadémia keretein belül a cég magyarországi képviselője Budapesten

szervezett nyílt szakmai napot, melyre bárki eljőhetett a magyar borászok közül, s legközelebb már várják a diákokat is. A Fermentis hazai képviselőjét, termékeinek disztribúcióját a **Szendei Wine Kft.** látja el magas színvonalon. A budapesti akadémiai nyílt nap szervezője, Szendei Gergő maga is borász, aki mindig nagy hangsúlyt helyez a szakmaiságra. Ennek bizonyága volt a tavalyi rendezvény is.

Még jobbá válhat a magyar bor minősége

A Fermentisnél úgy vélik, hogy az együttműködéssel jól járhatnak a magyar borászok is, és rajtuk keresztül a magyar bor minősége még jobbá válhat. Fejlesztéseikhez, kutatási irányukhoz figyelembe veszik azokat a kihívásokat, amelyeket a magyarországi borvidékek, dűlők támasztanak. Kapnak is, adnak is gondolatébresztő impulzusokat, melyek mostantól felgyorsulhatnak. A franciáknál is úgy látják, hogy napjainkban a klímaváltozás jelenti a legnagyobb gondot az életünkben, egyben a borász munkájában is. Változnak a különböző érési időpontok, savszerkezetek, melyeket finoman koordinálni kell különböző élesztőkkel, erjesztési lehetőségekkel. A kutatás-fejlesztésekben a magyar borvidékekről, szőlőfajtákról, dűlőkről kapott és hasznosított információk, tapasztalatok idővel minden bizonnyal eredménnyel járnak. „Megállapodásunk határozatlan időre szól” – mondja dr. Bene Zsuzsanna, hozzátéve: „Mindkét fél bizik a tartósságában. Egy kollégám szállóigéjét kölcsönözve: aki szőlőt ültet, az mindig hosszú távban gondolkodik. Mi is így vagyunk e megállapodással.” (x)

A Fermentis termékekkel kapcsolatos kérdéseikkel, rendelési igényeikkel forduljanak bizalommal a Szendei Wine Kft. kollégáihoz. Elérhetőség: www.szendei.hu



A Fermentis céget 1853-ban alapították, mely ma az észak-franciaországi székhelyű Lesaffre-csoport tagja, az élesztők és fermentációs megoldások szakértője, globális kulcsszereplője. A Lesaffre a világ több mint 50 országában van jelen, alkalmazot-

tainak száma meghaladja a 10 ezret. Fő profilja a biotechnológiai élesztők fejlesztése és gyártása. A csoport ágazatai között a boriar mellett megtalálható a sör- és pékipar, de bioüzemanyagokkal is foglalkozik. Éves forgalma 2,2 milliárd euró. A Fermentis büszke arra, hogy több mint 160 éves tapasztalattal rendelkezik az élesztők kutatásában, fejlesztésében és gyártásában, valamint az általa kínált alkalmazásokban. Aktív szárazélesztőik és élesztőszármazékaik a legmagasabb szakmai követelményeknek megfelelően alakítják és őrzik meg a bor, valamint a többi szeszes ital minőségét, járulnak hozzá az érzékszervi jellemzők kifejezéséhez.



SZERZŐK: CSILLAG ZOLTÁN

A TOLERANCIA FÖLDJE?

Az autóvezetés vagy munkavégzés melletti alkoholfogyasztás szabályozását illetően Magyarország az egyik legszigorúbb európai állam. Vajon indokolt ez a keménység, vagy némi lazítással inkább nyerhetnénk?

m

arketinges alapvetés, hogy az egyes termékek fogyasztását élethelyzetekhez, alkalmakhoz kötjük. Így van ez a szeszes italokkal is: a borozáshoz például egy kellemes vacsorát vagy ebédet, baráti beszélgetést, családi összejövetelt, vízparti pihenést vagy épp fesztivált társítunk. Csak hogy számos esetben az alkoholfogyasztással szembeni zéró tolerancia ellehetetleníti ezt. Gyakran előkerülő érv, hogy bezzeg a franciáknál a munkahelyi kintinban vagy a kisvendéglőben lehet bort is rendelni az ebéd mellé, vagy, hogy egy pohár ital elfogyasztása után – különösen valami kiadós, magyaros étellel párosítva – még biztonságosan tudnánk vezetni. A borászok számítása szerint ezek az „apró” alkalmak olyan számosak, hogy összességében akár 25–30 százalékkal is növelni tudnák a borfogyasztást.

Magyarország ebben a kérdésben szigorú álláspontot képvisel, autóvezetés esetén hazánkhoz hasonlóan csak a Cseh Köztársaságban, Romániában és Szlovákiában van még érvényben „nullás” előírás. Az észt, lengyel, svéd, norvég és szerb szabályok a nagyjából egy pohár italnak megfelelő 0,2 ezrelékes véralkoholszintet engedik meg, míg az Európai Unió többi országában ennél is magasabb, 0,5 ezrelékes a határ. A közösségből azóta már kilépett Egyesült Királyság pedig

továbbra is ragaszkodik a 0,8 ezrelékes szinthez. (A hivatásos sofőrökre általában más, szigorúbb szabályok vonatkoznak.)

A mérleg egyik serpenyőjében a kulturális szokások és a szabadság, az egyéni döntések, no meg az üzlet állnak, a másikban a becslések szerint évente mintegy 5000 megmenthető élet van, ha az Unió valamennyi országában megszűnne az ittas vezetés.

Kétségtelen tény, hogy az alkoholfogyasztás rontja a járművezetési képességet, a kérdés csupán az, milyen mértékben. Ideális esetben a számokhoz fordulhatnánk segítségért, de ebben a helyzetben hatványozottan igaz a Churchillnek tulajdonított bonmot a statisztikáról és a hamisításról, ugyanis a rendelkezésünkre álló adatok korántsem egyértelműek. A legtöbb tagállamból vannak ugyan éves idősorok a baleseti halálzásról és az alkoholhoz köthető balesetekről is, de az utóbbiak definíciója eltér a különböző tagállamokban, nem beszélve a balesetek esetén elvégzett vagy el nem végzett alkoholtesztelés protokolljáról. Van, ahol minden esetben kötelező tesztelni és van, ahol csak gyanú esetén. Van, ahol az áldozatokat is tesztelik, van, ahol csak az okozókat. Néha csak a túlélőket, néha az elhunytakat is. Külön kérdés, hogy csak a gépjárművezetőkre, vagy a kerékpárosokra, a gyalogosokra és a közlekedés többi résztvevőjére is kiterjed-e a vizsgálat. Az alkohollal összefüggő balesetek aránya

az összes közúti halálzáson belül az EU átlagában így 14% körülre adódik, de országonként 3 és 30 százalék között mindenféle érték előfordul. (A magyar átlag évről-évre 10-11% körüli, de meg kell említeni, hogy mi tesztelés tekintetében a kevésbé alapos országok közé tartozunk.)

Az adatsorokat elnézve nehéz gránitszilárdságú összefüggéseket találni. Az Európai Bizottság European Core Health Indicators adatai alapján az egy főre eső alkoholfogyasztásban az élmezőnybe tartozó csehek-nél és litvánoknál hozzáunk hasonló az arány, az észteknél viszont majdnem a duplája, azzal együtt, hogy utóbbi két országban balesetek esetében teljes tesztelés van.

A közepesen nagyivó franciáknál stabilan az ijesztő 30% közelében mozog az alkoholhoz köthető balesetek aránya, a portugáloknál is 20% feletti, míg az íreknél az arány ugyan

a portugálhoz hasonló, viszont náluk általában ritka a halálos baleset, és erre büszké is. A műfajban leginkább liberális, és szintén nem „szomjas” Nagy-Britanniában az arányszám – laza teszteléssel – 13% körüli, de a halálos baleset náluk is aránylag ritka: háromszor annyi, mint Magyarországon, közel hétszer akkora népesség mellett. Érdekes az is, hogy a németeknél a halálesetek száma szinte megegyezik a Franciaországban tapasztaltakkal, viszont az alkoholt csak 7,5 százalékban teszik ezekért felelőssé. Ezt a németek valamivel alacsonyabb átlagos alkoholfogyasztása mellett részben az is magyarázhatja, hogy csak az életben maradt sofőrök esetében végzik el a tesztet.

Mindezek mellett az Európai Közlekedésbiztonsági Tanács 2019. decemberi tanulmányában kiemelt arányszám – az alkoholhoz köthető balesetek számának csökkenésének mértéke, összevetve az összes halálos baleset csökkenésével –, amely alapján minket is a „szégyenpadba” ültettek, elég önkényes választásnak tűnik. Az ügyre számtalan változó lehet hatással: az egyes nemzetek alkoholfogyasztási és étkezési szokásai, az úthálózat jellege, a gépjárműpark állapota, és nem utolsósorban a közlekedési kultúra. Talán nem véletlen, hogy az egyes nemzetek törvényhozói is próbálnak differenciálni: a hivatásos vezetők már említett külön elbírálása mellett jellemző például, hogy a kezdő, rutintalan vagy fiatal sofőrökre alacsonyabb vagy nullás határértéket alkalmaznak. (Ez utóbbi a gyakorlat az Egyesült Államokban is.) Mint minden szabályszegés vagy bűncselekmény esetében, az ittas vezetésnél is számít a büntetés mértéke, de különösen a lebukás kockázata: a németeknél és Nagy-Britanniában például nem létezik a máshol bevett, és változó gyakorisággal alkalmazott általános szondázottatás gyakorlata. Az európai szabályozás egyértelműen a szigorítás és a szorosabb ellenőrzés felé tart, és miközben tudjuk, hogy minden feleslegesen elvesztett élet pótolhatatlan, azért dolgozik bennünk a szabadságvágy, és a „majd mi jobban tudjuk” hozzáállás. A virtuskodás és a bizonyítási vágy ideális terepe azonban aligha a közút, alkohollal vagy anélkül.

Érdekes volt látni az idei Borkonferenciához kapcsolódóan a zéró tolerancia eltörléséről folytatott szavazás eredményét: az egyszerű szemléző a szakmai, érzelmi és üzleti is érintett közegetől

AZ ALKOHOLLAL ÖSSZEFÜGGŐ BALESETEK ARÁNYA AZ ÖSSZES KÖZÚTI HALÁLOZÁSON BELÜL AZ EU ÁTLAGÁBAN ÍGY 14% KÖRÜLRE ADÓDIK, DE ORSZÁGONKÉNT 3 ÉS 30 SZÁZALÉK KÖZÖTT MINDENFÉLE ÉRTÉK ELŐFORDUL. (A MAGYAR ÁTLAG ÉVRŐLÉVRE 10-11% KÖRÜLI, DE MEG KELL EMLÍTENI, HOGY MI TESZTELÉS TEKINTETÉBEN A KEVÉSBÉ ALAPOS ORSZÁGOK KÖZÉ TARTOZUNK.)

valószínűleg kevésbé szoros eredményt várt volna a zéró tolerancia támogatói és ellenzői között. Ez valahol azonban összecseng a fenntartható európai borkultúrát előmozdítani kívánó Wine in Moderation szervezet által hangoztatottakkal is, akik nem javasolják az alkoholfogyasztást vezetés előtt, amellyel, hogy az egyes országokban előírt törvényi határértékek betartására szólítsanak fel, és ehhez eszközöket is biztosítsanak a fogyasztóknak.

Nem tudni, hogy változni fognak-e a jogszabályok ezen a téren. Amit addig is tehetünk, hogy olyan fogyasztási alkalmakat és termékinálatot teremtünk, amelyben mindenki megtalálja, amire vágyik, és amire lehetősége van. A vendéglátóhelyek aránylag könnyebb helyzetben vannak az alkoholmentes kínálat terén, de a borászatok is adhatnak például mustot, vagy kísérletez-

hetnek akár az alkoholmentes borokkal is. A fogyasztó pedig, amikor csak teheti, jobban jár, ha tömegközlekedéssel vagy taxival tervezi meg az olyan utakat, ahol esélyes az alkoholfogyasztás; esetleg a család vagy a baráti társaság önfeláldozó vagy absztinens tagjára bízva az autóvezetést – és akkor őt senki nem is akarja erőszakkal rávenni az ivásra. Szerencsére választási lehetőségeink még így is maradtak.





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

A TAVASZ PALACKBA ZÁRT FRISSESSÉGE

Az idei április igencsak szeszélyesen indult. Egy borongós, esős héten ültek össze a szakmai bizottságok, hogy megkóstolják a benevezett tételüket. Üde színfoltként kóstoltuk a tavasz palackba zárt frissességét és harsogó ízeit. Szép számban érkeztek minták mind a rozék és sillerek, mind a gyöngyözőborok mezőnyébe, majdnem száz bort kóstoltak végig a szakértő bizottságok a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) Szőlészeti és Borászati Intézetével együttműködve a Budai Campus Tanácstermében. Az impozáns választékot a teszt után a Bortesztkóstoló rendezvényünkön mutattuk be az érdeklődőknek.

A mintáknak több mint a fele rozébor volt. A legtöbben Kékfrankos rozét neveztek be, de érkeztek Syrah, Merlot, Cabernet fajták is és nagy kedvencünk, a Nero rozé is szerepelt a megmérettetésen.

Köszönhetően a határozott és egyedi karakterüknek, ez utóbbiak az élvezőnyben végeztek. Sillerből mintegy egy tucat minta érkezett, ezek közül is csak a legszebbeket mutatjuk be.

A BIZOTTSÁG



→ BOZZAI ZSÓFIA
főszerkesztő,
Bor és Piac
magazin



→ BERTALAN
GYÖRGY
Vinolingua
Borkereskedés



→ FIDERMAN
SZABOLCS
ügyvezető,
szőlész-borász,
N3 Borműhely



→ SZIKSZ
VERONIKA
piacfejlesztési
vezető,
Enartis



→ VÉRTÉS GÁBOR
PhD-hallgató,
MATE BC
Szőlészeti Tanszék

C BIZOTTSÁG



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



→ KECSKÉS JUDIT
sommelier



→ RESTÁS TIBOR
ügyvezető,
Nicon Kft.



→ SARA BRUNET
vendéghallgató,
MATE BC Borászati
Tanszék



→ FEHÉR SOMA
borkereskedő,
Radovin



→ BUGNYÁR
ZOLTÁN
újságíró



B BIZOTTSÁG



→ DR. PÁSTI
GYÖRGY
Bor és Piac
munkatárs



→ CSÍKI SÁNDOR
gasztroblogger



→ FERENC VILMOS
borász



→ TRÁGER LÁSZLÓ
pohárnok,
Bor Schola

A BIZOTTSÁG: ROZÉ – BORLEÍRÁSOK: BOZZAI ZSÓFIA

ANONYM PINCE

ÖTLETT ROZÉ

89,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 2900 Ft

Félbevágott eper színű, tiszta illatú, epres aromavilággal. Ízvilágában a gyümölcsös vonal dominál, a szamóca mellett a citrusok frissességével némi egzotikus beütéssel, megtaláltuk benne például az ananászt. Minden megfelelő arányban szerepel benne, ropogós savak, kellő test, elegáns struktúra, izgalmak, frissesség, kifinomultság, báj. Harsány, kifejező komplex aromatikája magával ragadta a bizottságot és egyöntetűen a mezőny legszebb tételének választottuk meg.

GÁL SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

GÁL KÉKFRANKOS ROSÉ 2022

88 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1690 Ft

Megjelenésében halvány lazacszínű. Illata gyümölcshangsúlyos – szamóca – egy kevés tuttifrutti hatással. Szép tiszta, jó savú, harmonikus, friss, üde technológiai rozé. Hosszú, tartalmas korty. Zamatában sok-sok gyümölcsöt találunk és kissé édeskes ízhatást. Sikereinek titka, hogy populáris és behízelt tétel.

SZENTPÉTERI BORPINCÉ

NÉRÓ ROSÉ VÁLOGATÁS 2022

88 ÁTLAGPONT

FAJTA: Nero
ÁR: 2000 Ft

Színe halvány félbevágott eper. Finom, különleges illatú piros bogyós gyümölcsökkel, kámmforral és egy kevés tuttifrutti vonallal a háttérben. Ízében fajtajelleges, telt, zamatos, mély, üdítő és jó szerkezetű savakkal. Összességében jól iható, robosztus tétel, amelyet egy kicsi húzósság tesz még izgalmassabbá.

SZENTPÉTERI BORPINCÉ

CABERNEO PRÉMIUM ROSÉ 2022

87,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon,
Nero
ÁR: 3800 Ft

Halvány eper színű, illatában elegáns, intenzív, izgalmas komplex fűszerek, többek között piros paprika kísérik. Közepesnél nagyobb testtel rendelkezik. Ízében érett gyümölcsök jelzik a jól beérett alapanyagot. Picit kesernyés utóízében, amely jól áll neki, ellenpólust nyújt a teltsége mellé. Többretegű, komplex tétel.

KOCH BORÁSZAT

KOCH PREMIUM NÉRÓ ROSÉ 2022

87,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Nero
ÁR: 1560 Ft

Színe mély, pirosas-pinkes. Illata fajtajelleges, szellőztetés után előjönnek az egyszerre fűszeres és gyümölcsös, szamóca jegyek. Kirobbanó savai jó egyensúlyt biztosítanak a vajas, telt szerkezetű bornak. Rendkívül zamatos, fajtajelleges, vastag, komoly textúrával és elsősorban gyümölcsös ízjegyekkel. Különleges tétel.

FEHÉR BORÁSZAT SÜTTŐ

PINOT NOIR ROSÉ 2022

87,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 2000 Ft

Halvány lazacszínű. Illatában közepes intenzitású, kicsi fűszerességgel, friss mentás, szamóca, citrusos jegyekkel. Kellemes savszerkezet jellemzi. Gyümölcsös, friss, lendületes tétel, amelyet a hozzáadott széndioxid még üdőbbé tesz. Krémes, joghurtos textúra jellemzi ezt a zamatos, fűszeres bort, amelyben felfedezhetőek a Pinot noirra jellemző fajtajegyek is.

FRITSCH PINCE

VILLÁNYI „ÁGOSTON”
ROSÉ CUVÉE 2022

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: Portugieser, Zweigelt,
Cabernet franc,
Kékfrankos, Merlot
ÁR: 1850 Ft

Halvány, félbevágott eper színű. Illatában intenzív, némi virágos és friss gyümölcsös jegyekkel, elsősorban eperrel, málnával és bodzával, emellett egy kevés tuttifrutti. A kevés szén-dioxid és a magas savtartalom teszi légiessé a tételt. Könnyen fogyasztható, friss rozé, populáris tétel.

SZENTPÉTERI BORPINCÉ

KÉKFRANKOS ROSÉ 2022

86,9 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1800 Ft

Színe félbevágott eper színű, málnaszörp. Illata kifejező, fűszeres, többek között fehérborsos, mellette piros bogyós gyümölcsökre és gránátalmára emlékeztet. Ízében is hozza az illatában megjelenő kavalkádót, de emellett egy populáris, behízelt tuttifrutti vonalat is mutat. Közepes teste egy picivel magasabb savat is elbírna. Nagyon expresszív, kirobbanó rozé.

N3 BORMŰHELY

FLOCKING FABULOUS 2022

86,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1890 Ft

Intenzív, málnás színű. Illatában a fűszeres jegyek mellett megjelennek az érettebb gyümölcsök is, mint a szamóca és a meggy, emellett megjelennek a tuttifrutti jegyek is. Ízében telt, alkoholos, egy picit talán túlságosan is, néhány borbíró úgy jellemezte, hogy „melegít” a bor. Ugyanakkor nincs hibája, zamatokban is nagyon koncentrált. Hosszú lecsengésű, tartalmas, kicsit nehéz rozé.

KISBAKA CSALÁDI BORBIRTOK

KÉKFRANKOS ROSÉ 2022

86,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 2200 Ft

Halvány rózsaszín, lazacszínű rozé. Intenzív illata kimondottan virágos, kedves. Zamatában gyümölcsös, joghurtos, savszerkezete harmonikus. Bár a korty közepén kicsit üres, kellemes fanyarság kíséri végig a bort, és éreztünk benne némi maradékukros édes érzetet is.



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

VINCELLÉR BORBIRTOK

ELSŐ GÓLYA ZWEIFELT ROSÉ 2022

86,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zweigelt
ÁR: 1890 Ft

Színe félbevágott cseresznyére emlékeztet. Illata fűszeres, a Zweigeltre jellemző jegyekkel, gyümölcsös, elsősorban az érett cseresznye jegyeit hordozza magán. Zamatában mély, telt, érett gyümölcsös, mellette fűszeres, a cseresznyemag és a keserű cseresznye jegyeivel. A kesernyés vonal miatt kevésbé populáris. Egyes bírálók inkább sillernek neveznék, mint rozénak.

DÓKA ÉVA PINCÉSZET

PINOT NOIR ROSÉ 2022

86,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 1782 Ft

Félbevágott eper színű. Illatában kicsi fűszeresség, borsosság jelenik meg, málnás, szamócás jegyekkel. Zamatában vastag, sokrétű, az illatban fellelhető jegyeket hozza némi túlérett vonulattal, például érett szamócára hasonlító jegyeket fedezünk fel benne. Kicsi csersav érződik a borban, hosszú lecsengésű, harmonikus, fajtajelleges tétel utóízében némi édes ízhatással.

DÓKA ÉVA PINCÉSZET

EGY KIS PIROS KELL BELE 2022

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir, Syrah,
Merlot, Kékfrankos
ÁR: 1782 Ft

Színe félbevágott eper, halvány rózsaszín. Közepesen intenzív illata nagyon összetett, finom gyümölcsös és fűszeres jegyekkel. Ízében elsősorban tiszta piros bogyós gyümölcsök jegyei jelennek meg. Egyetlen kritika, hogy kicsivel több savat elbírna e rozé. Hosszú lecsengésű, gyümölcsös utóízű tétel, amelyben a fajták szépen kiegészítették egymást.

LŐVÉR PINCE

SOPRONI KÉKFRANKOS ROSÉ 2022

86 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1900 Ft

Színében halvány cseresznye, illata intenzív, elsősorban élénk gyümölcsös, bodzás, szamócás. Mély zamatában érett feketecseresznyére jellemző jegyek uralkodnak, a cseresznyemag kesernyéjével, emellett némi borsosságot is felfedeztünk benne. Kellemes savai könnyeddé teszik e tételt. Utóízében kesernyesség, nem annyira populáris rozé, inkább az inyencek itala.

WINELIFE BORÁSZAT

SOPRONI KÉKFRANKOS ROSÉ 2022

85,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1700 Ft

Színében halvány pink, illata fűszeres, borsos, az érett szamóca jegyeivel szép egységet alkot. Szép, határozott savak jellemzik. Gyümölcsös, közepesen intenzív tétel. Minden rendben van a borban, a bizottság egyetlen kritikája a túlságos visszafogottságára utalt.

BÓNIS-REITTER BORÁSZAT

PINOT NOIR ROSÉ 2022

85,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 1900 Ft

Megjelenésében valamivel mélyebb tónusú, árnyalata cseresznyeszínű. Illatában telt, kifejező, közepesen érett, elsősorban szamóca és cseresznye jegyeivel. Közepes testű bor, amely kicsivel több savat is elbírna. Már-már silleres jellegű tétel polifenolos hangszállal, tartalmas, testes rozé.

SZENTPÉTERI BORPINCE

KADARKA ROSÉ 2022

85,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka
ÁR: 1700 Ft

Megjelenésében halvány lazac. Illatában a fűszeres vonalat képviseli, de emellett a gyümölcsök, mint például a cseresznye is megjelenik. Ízében is fűszeres és hozza az érett feketecseresznye jegyeit. Tiszta bor, szép savakkal, amelynek fogyasztása élményt nyújt. A kifinomult borértők rozéja.

SKRABSKI PINCE

BALATONUDVARI KÉKFRANKOS ROSÉ 2022

85,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 2500 Ft

Élénk cseresznyeszínű. Illatában rózsás, mentolos, cseresznyés jegyek jellemzik, de mellette megjelenik a borsos, fűszeres vonal is. Jó savakkal, szép egyensúlyal megáldott harmonikus rozé. Zamatában nagyon kifejező, kicsit ásványos, kicsit lekváros jegyekkel, de a frissességét végig megőrzi. Utóízében egy árnyalatnyi kesernye teszi még komplexebbé a rozét, hosszú lecsengése sokáig elkísér minket.

STUBENVOLL PINCE

SPRN ROSÉ 2022

85,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Zweigelt,
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Pinot noir
ÁR: 2490 Ft

Megjelenésében érett eperszínű. Illatában telt, kifejező, túlérett egzotikus gyümölcsökkel, mint a papaja és olyan lekváros illat- és ízjegyekkel, mint a cseresznye és az eper. Zamatgazdag, populáris, jól eladható tétel. Picivel magasabb savat elbírna, kerek, édeskedő izhatású bor. Hosszú lecsengésű tétel, utóízében némi fanyarsággal.

TASCHNER BORHÁZ

SOPRONI KÉKFRANKOS ROSÉ 2022

85,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1590 Ft

Színében érett cseresznyés. Illatában elsősorban a gyógyfűves, levendulás, jázminos jegyek jellemzőek, emellett határozottan megjelenik benne a déli gyümölcs, a maracuja. Ízében is hozza a gyógyfűvességet, kesernyés citrusossággal vegyítve. A különlegességet keresőknek ajánljuk, akik szeretik a levendulaszörp ízjegyeit!

Versenyen kívül



A rozék között két extrém, ezért versenyen kívül szereplő tétel is akadt, amelyeket pontszám nélkül ismertetünk.

Az egyik a 2014-es évjáratú Molnár Titi Selection Soproni Kékfrankos rosé. Színe terrakotta, szinte silleres, illata érett, tiszta, izgalmas, de ízében már hanyatlik, szép hordóhasználat jellemzi. Ritka kuriózum, még mindig érdemes megkóstolni. Termelőjétől ezt a technológiai leírást kaptuk: „Egy éjszakán keresztül áztatott, majd préselt, spontán erjesztett, finomseprőn tartott, 2 évig 500 literes hordóban ászkolt.”

A másik különlegesség egy natúrbor, a Stubenvoll Pince 2021-es Műhely Roséja, amelyből mindössze 600 palack készült.

Technológiai leírása a következő: „Gauer dűlőn termelt hozamkorlátozott Kékfrankosunkból készült rozé. négy órás áztatás után spontán erjedt, 7 hónapos finomseprős érlelést kapott. Felét hordóban, másik felét pedig tartályban érleltük, minimális kénezést és beavatkozást végeztünk rajta. Derítés és szűrés nélkül került palackba.”

Rendkívül koncentrált tétel, amely színében, illatában és ízében is inkább sillerhez hasonlít. Illata gyümölcsös, hecsedlis, natúrbor jellegű. Nem makulátlanul tiszta, de harmonikus, sok hozzáadott értékkel rendelkezik. Elsősorban kifejezőképességével és zamatgazdagságával hódít.

B BIZOTTSÁG: ROZÉ ÉS SILLER – BORLEÍRÁSOK: DR. PÁSTI GYÖRGY

AGÁRDI CSÓBOR
PINCÉSZET

AGÁRDI SYRAH ROSÉ 2022

91 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 1600 Ft

Példaértékű minta végzett az első helyen. Értékes vonásokat tud felmutatni a népszerűnek számító rozéborok stílusából, de azoknál sokkal többet is nyújt, s mindezt egy remekül megteremtett egyensúlyt hangsúlyozva. Nagyon szép, rózsás a szín, amit egy elegáns, nagyon komplex illat követ, s mindezt rímeli az izhatás, ami kimagaslóan üde és gyümölcsös érzetet ad a bornak igen hosszú, rozéboroknál szokatlanul tartós, tiszta és szép utóízzel.

ETYEKI KÚRIA

MSP ROSÉ 2021

90,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos,
Pinot noir, Merlot
ÁR: 3500 Ft

Meghökkenően néztünk össze az első pillanatban, s egyikünk ki is mondta: ez most egy rozé? A kóstolás után egyöntetű volt a vélemény – jelzi a pontszám is –, hogy egy igen értékes, de sorozatunkban kakukktójsnak számító mintával találkoztunk. Világos hagymahéj színtónusa után egy roppant izgalmas és teljesen formabontó illat- és ízvilág következik, benne intenzív, kissé az ürmösborokra, gyógynövényekre hajazó jelleggel, amit mértéktartó fás karakter egészít ki. Csak gratulálni tudunk a kiváló szakmai teljesítményhez.

SAUSKA

SILLER 2022

90,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot, Kékfrankos,
Portugieser, Cabernet franc,
Kadarka
ÁR: 2950 Ft

A sillerrek között kiemelkedett a mezőnyből ez a remekbe szabott háziasítás. (Végig érzékelhető, hogy a különféle fajták használata tudatos komponálást tükröz.) Attraktív és intenzív mély bíbor árnyalat az első benyomás, amit gazdag és tipikus, hosszabb héjon áztatásra utaló illatok követnek. A zamatok ugyanígy szolgálják a komplexitást, finomak és a jól érvényesülő teltségérzettel nagyszerű harmóniát teremtenek. Úgy értékeltük, az igazi siller borstílus képviselőjével találkozhattunk.

KOCH BORÁSZAT

KOCH SELECTION ROSÉ CUVÉE
2022

90 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon,
Kékfrankos, Pinot noir
ÁR: 1550 Ft

Minden bírálónk más és más értéket emelt ki megjegyzéseiben e bor kapcsán, s ez nagyon jól bizonyítja, hogy az értékekből akadt bőven. Nagyon elegáns, halvány téglavörös árnyalattal mutatkozik be a minta. Az illat kissé fűszeres és kellően gazdag, s ezt a vonulatot követi az izhatás is, amit egyikünk így jellemezett: izgalmas. Lendület ad a bornak a szép savszerkezet is, s külön értékeltük azt is, hogy néhány másik mintánkkal ellentétben itt nincsen alkoholtúlsúly, így a bor könnyed utóízzel zárul.

PETRÁNYI PINCE

PETRÁNYI ROSÉ CUVÉE 2022

89 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Merlot
ÁR: 2890 Ft

A mediterrán jellegű rozéborok kedvelői bizvást elégedetten csettintenek ennek a szép, jól sikerült rozének a kóstolása-kor. A legtöbb vonása is inkább a délebbre termelt rozékat idézi, teltebb, szép színárnyalat, fűszeres, de „puha” illatok, hosszú és intenzív utóíz – feltehetően a Merlot hatásaként –, finom édeskés érzet. Egyetlen dolog jelzi azt, hogy északabbra született a minta: a markáns, dinamikus savéret, ami a bort üdítővé és feltehetőleg hosszabb életűvé fogja tenni.

KOCH BORÁSZAT

KOCH PREMIUM CABERNET
SAUVIGNON ROSÉ 2022

88 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon
ÁR: 1200 Ft

Kiváló ár/érték arányú ez a minta. A megjelenés a maga halványabb rózsaszínes árnyalatával élnécséget és könnyedséget sugall, amit aztán a kóstolás folyamán a későbbiekben tapasztalhatunk is. Az illat kellően komplex, kicsi, de játékos fűszeresség bujkál benne. Az izhatásban élénk, üdítő savakat érzékelhetünk, amely azonban nem megy a harmónia rovására, mivel kevés édeskés hatás – valószínűleg a glicerín okán – jólesően simává teszi a bort.

VARSÁNYI PINCÉSZET

GRAND SELECTION ROSÉ CUVÉE
2022

87,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Menoire
ÁR: 1990 Ft

Ez a bormintánk is inkább abba a csoportba sorolható, ahol a jelleg, a stílusjegyek többsége a mediterrán rozék világát idézi. Így aztán nem meglepő, hogy feltehetőleg az igen jól beérett alapanyagok következtében a szín és az illat egyaránt teltséget hordoz megállapodott és letisztult karakterekkel. A háziasításhoz használt Menoire is, bár arányát nem ismerjük, az említett benyomásokat erősíti. Annyit megjegyeznénk, hogy a bor élénksége lehetne erőteljesebb, így parányit „lustább” lett a tétel.

STEIGLER PINCE

SILLER 2022

87 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zweigelt
ÁR: 3100 Ft

Azon a határon egyensúlyoz ez a sillerbor, amikor még jogszerűen viselheti ezt a megnevezést. Egyikünk így jellemezte a mintát: majdnem vörösboros siller. Ezért nehéz jó sillert készíteni, a határokat könnyű átlépni. Itt sikerült belül maradni. A szép, igen mély, kissé lilás tónus még belefér, a kellemesen gyümölcsös és kis fás jelleggel színezett illathatás pedig szerencsére egyértelműen „silleres”, s ugyanezt hozza az íz is, jó savakkal, teltségérzettel, s ideillő csekély tanninhatással.

ESZTERBAUER
BORÁSZAT

SISTERS 2022

86,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Merlot,
Zweigelt
ÁR: 1100 Ft

Egyöntetű volt az összes bíráló véleménye, ez a bor most jó, azaz a tavaszi, kora nyári üdítő-frissítő rozéborok népszerű és semmiképpen nem megvetendő világát célozza meg. Elegáns és vibrálóan élénk a kissé halvány szín, az illat viszont cseppet sem „halvány”, a sokszor emlegetett (néha pejoratív élel) tuttifrutti gazdagsága és intenzitása jelentkezik. A savak ugyanígy lendületesek, az összhang a többi komponenssel igen jó, talán csak egy parányi keserű utóíz, ami zavaró lehet.

GESZLER CSALÁDI
PINCÉSZET

GESZLER ROSÉ 2022

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos,
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah
ÁR: 1400 Ft

A Móri borvidék az utóbbi években kezd magára találni. Ez a minta is ezt igazolja, egy remekül sikerült összeállítással teszi le a rozévonalon is a névjegyét. Ez a háziasítás is a populáris rozéstílust célozza, mégpedig igen magas színvonalon. Szép, halvány rózsaszín megjelenés után intenzív, kifejező illattal találkozunk, s az ízelemzés sem okoz csalódást, a gyümölcsjelleg (főleg a málnás jelleg) dominál. A háttérben jól érzékelhető csekély maradék cukor is jól simul bele a bor harmóniájába.

Pásti György
véleménye
a rozékról és
sillerekről

Embert próbáló feladat volt 35, nagyon különböző stílusú és karakterű rozé-, valamint sillerbor bírálata. Az első, amit konzekvenciaként

levonhatunk, hogy a rozéborok népszerűsége és választékának sokszínűsége töretlen, bár a jövőben csekély fogyasztáscsökkenést prognosztizálnak az ezzel foglalkozók. Gyakorlatilag szinte minden jelentős kékszőlőfajtánk megjelent a két kategória (rozé és siller) alapanyagai között, és ez is a sokszínűség, továbbá a stílusirányzatok versenyzésének irányába hat. (Az első helyen egy Syrah végzett – hitték volna ezt akár 10 éve is?)

A bírált minták jelenős többsége (kb. 65-75%) a piacon kiválóan, vagy jól megállná a helyét, s idesorolhatók azok a minták is, melyek most nem kerültek be az elemzésbe, de valahol meg kellett húzni a határt. Itt sem technológiai hibák miatt kerültek hátrébb (ilyen gyakorlatilag nem is volt), hanem harmóniájuk hiánya vagy kisebb-nagyobb egyensúlytalanságok okozták azt. Egy dolog mellett viszont nem mehetünk el szó nélkül. Az unalomig ismételt fogalom, a technológiai érettség nem csak egy tudományos fogalom, annak gyakorlati jelentősége óriási. Azok a minták végeztek az első harmadban, ahol a szüretet, még ha néha ez nagyon nehéz is, tudatosan a megcélzott bor igényeihez igazították. Jó rozé nem lesz teljes érésben szedett, savhiányos szőlőből, míg a sillerborkészítés sem egy egyszerű vörösborezítés az „ahogy sikerül” technológia szerint, hanem alapanyagválogatást és a részleges héjon erjesztést tudatosan végigkísérő folyamat eredménye.

ESZTERBAUER BORÁSZTAT

ÖRÖM 2022

85 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah
ÁR: 1890 Ft

A szín kifogástalan, közepes intenzitású, valahol a hagymahéj és a halovány szamócaszín között. Az ízhatásról és a bor főbb komponenseiről pozitív értékelést adhatunk; élénkek a savak, kellemes a bor harmóniája, de sajnos az illatban megjele-
nik egy kis fülledtség, amely picit zavarja az egyébként jól sikerült minta élvezetét.

GÜNZER TAMÁS
PINCÉSZETE

VILLÁNYI ROSÉ 2022

85 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah, Kékfrankos,
Kékoportó, Pinot noir,
Kadarka, Zweigelt
ÁR: 2000 Ft

A minőségre mindig sokat adó pincészet ezzel a rozéval sem fog szégyent vallani. A népszerűnek tekinthető rozé stílusjegyekre építve, azokat kiválóan megvalósítva egy bizonyára igen sikeres piacos bort készítettek. Szép megjelenést ad a közepes intenzitású, de igen kellemes színárnyalat. Az illat igen intenzív, tudatos erjesztésirányításról és élesztőhasználatról tanúskodik. Ízhatásában sincsen semmi gond, az illattal jól harmonizál, kellő teltséget mutat és élvezetes hatást nyújt.

SZENTPÉTERI BORPINCE

NÉRÓ SILLER 2022

84,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Nero
ÁR: 2000 Ft

A szőlőfajta, melyet e sillerbor alapjául választottak, lassan egy ikonikus jelképévé vált a pincészetnek. Több kiváló rozét és vörösborot kóstolhattunk a fajtából, s most ez a sillerboruk sem ad okot fanyalgásra. Szép és élénk bor hatását kelti a szín, ámbar talán a rozéhoz áll közelebb, viszont az illat roppant gazdag, hatásos gyümölcsös jelleg párosul némi könnyed vörösboros karakterrel. Az ízhatás behízsgáló, a bor telt és igen sima, ahogy egyikünk írta: csajos (sic!) bor lett, imádni fogják.

HILLTOP NESZMÉLY

HILLTOP MERLOT ROSÉ 2022

84,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot
ÁR: 1500 Ft

Ismét egy jó ár/érték arányt hordozó mintát kóstolhattunk. A kissé halvány téglás, parányit narancsos színhatás meggyőző. Az illat ugyan diszkrét, de annál finomabb; a fajtára utaló, gyümölcslekvárokat (pl. csipkebogyó) idéző érzet (vö. nagymama lekvárja) többen megjegyezték. Az illat után az íz már nem tud ennyi szépséget felmutatni, az ízhatások ugyan szépek és tiszták, de az összehatáson némileg ront a lágyabb savérzet és a picit keserűbe forduló alkoholérzet.

TORRESELLA

PINOT GRIGIO ROSÉ VENEZIA,
2022, DOC

84,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Szürkebarát
ÁR: 11 €

A bírálóbizottság összehangolásához választott bor ezúttal külföldről érkezett. Jó választás volt, mert semmilyen irányban nem lógott ki a sorozatból, a középmezőnyben végzett. A boron végigvonul a könnyedségre és a tiszta hatásokra koncentrált törekvés. Kellemes, kissé halvány rozésint mutat fel. Tiszta, nem túl intenzív az illatvilág, s talán az ízhatás nyújtja a legtöbbet. Itt nagyon élénk és dinamikus savakkal találkozunk, a kissé vékony hatás is a könnyedség hangsúlyozását szolgálja.

LŐVÉR PINCE

SOPRONI SILLER 2022

84,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot, Kékfrankos
ÁR: 2100 Ft

A sillerborok mezőnyében ez a minta még a dobogón végzett. Igazából ezt annak köszönheti, hogy nem akar több lenni – de azt tökéletesen teljesíti –, mint egy „jól iható” sillerbor. A megjelenés teljesen megfelel az elvárhatónak, s amiben igen jól teljesít, az az illatvilág. Gazdag és igen behízsgáló gyümölcsillatokat érzékelhetünk, s az említett jól iható jelleget kiválóan szolgálják az élénk, élvezetes savak is. Az egyetlen kritika a teltségérzetet érte, a bor sillernek kissé vékony lett.

MÁRTON PINCE

VILLÁNYI ROSÉ 2022

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: Merlot, Portugieser,
Kékfrankos
ÁR: 1699 Ft

A borminta kissé megosztotta a bizottság tagjait, ámbar a végső pontszám azért jól kifejezte azt, hogy ezzel a házastással alapvetően nincs nagy baj. Egyöntetűen sikert aratott a rozé megjelenése, valamint az igen kellemes és meglehetősen összetett illata, továbbá többen kiemelték a tetszetős „sűrű” teltségérzetet is.

HETÉNYI PINCÉSZET

MOTOROS RÓKA SILLER 2021

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1990 Ft

Szokatlan, de az összes bíráló megjegyezte ugyanazt a tulajdonságot, miszerint a bor színében, noha sillerrel van szó, erőteljes narancsos tónus jelenik meg. Egy rozébarnál ez még nem gond, de egy sillerrel erőteljesebb szín várható el. Szerencsére az illat kárpótolja a fogyasztót, kellemes, intenzív málnaillatot tapasztalhatunk. Különösebb kifogás az ízhatást és az összbenyomást sem érheti, egy jól fogyasztható, megfelelő színvonalú siller értékelhetünk.

SZENTPÉTERI BORPINCE

CABERNET FRANC PRÉMIUM ROSÉ
2022

84 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet franc
ÁR: 3200 Ft

Nem kellett hozzá nagy jóstehetség, hogy a kóstolás után megállapíthassuk, ez a bor igen népszerű lesz a kiegyensúlyozottabb, kevésbé markáns savakat hordozó rozéborok kedvelői körében. A szín inkább a halvány hagymahéjat idézi, ezután viszont egy telt és intenzív, igen kedves illat teszi a bort azonnal behízsgálóvá. Ez a vonulat megmarad az ízlésre is, kellemes édes hatás keretezi a diszkrét gyógynövényes ízeket, jó harmóniát teremtve.

HARASZTHY
PINCÉSZET KFT.HARASZTHY PINOT NOIR ROSÉ
2022

83,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir
ÁR: 1990 Ft

Tiszta megjelenés, félbevágott eper színű. Izgalmassá teszi a bort intenzív gyümölcsillata, közte a szamóca és a fehér málna karaktere. Zamatában elsősorban a savak dominanciáját érezzük, de picit melegebben fogyasztva előbukkan a tétel vékony, gyümölcsös, frissítő hatású ízvilága. A minta egy szép, jó savakkal rendelkező, korrekt bor marad. (BZS.)

ETYEKI KÚRIA

KÚRIA ROSÉ 2022

82,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Pinot noir,
Merlot
ÁR: 2350 Ft

A minta színintenzitása a mélyebb színű, teltebb rozék világát vetíti előre, de ennek ellenére, némi meglepetésünkre mind illathatásában, mind a bor összbenyomásában inkább a könnyedebb, jól fogyasztható rozéborok vonulata jelenik meg. Savkaraktere határozott, mégis ügyesen simul a tételbe. Az illat és az íz letisztult jellege igényes erjedésvezetésről tanúskodik.

BELWARD PINCÉSZET

CAMPUS ROSÉ CUVÉE 2022

82 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos,
Pinot noir
ÁR: 1800 Ft

Elismerést váltott ki a kiváló megjelenés, a szép, elegáns rozéárnyalat. Mind az illatban, mind az ízben diszkrétan, de hatásosan tűnnek fel a gyümölcskaraktert hordozó vegyületek (különösen az érett málnára emlékeztető komponens), és a teltségérzetet sem érte kifogás. Az egyetlen ok, amely miatt a minta kissé hátrébb csúszott az eddig leírt pozitív momentumok ellenére, az a minden bíráló által megemlített (talán magas alkohol miatti) keserűbe forduló érzet az ízlés során.

C BIZOTTSÁG: **GYÖNGYÖZŐBOR** – BORLEÍRÁSOK: DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA**GÁL SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCÉSZET**GÁL ANNA ROSA GYÖNGYÖZŐBOR
2022**88** ÁTLAGPONTFAJTA: Kékfrankos
ÁR: 1890 Ft

Megjelenésében élénk, vidám rozéárnyalatú. Friss, üde, kedves gyümölcsös illatvilág árad a pohárból. Kóstolásnál az illathoz hasonlóan szintén a piros bogyós gyümölcsök adják az alapot. Szénsavfínomsága megfelelő, illik az üdeséghez, erősíti a tétel savanykás összetevőit, tehát valószínűleg sokat hozzá tett az alapborhoz. Friss és tiszta ízű tétel, melyben a savtartalom is kifinomult, így kerek egészet alkot a gyümölcsös – eper, málna, ribiszke – zamatokkal. Jól megkomponált, tetszetős, eleganciát sugárzó gyöngyözőbor.

PETRÁNYI PINCE

HARMATCSEPP 2022

87,8 ÁTLAGPONTFAJTA: Sárga muskotály,
Pinot blanc
ÁR: 3390 Ft

Megjelenésében tiszta, üde szalmasárga szín fogad. Illata kimondottan erőteljes, intenzív virágos-muskotályos világú. A bodza és a rózsza illata mellett citrusos frissesség is érezhető. Ízben is kellőképpen tartalmaz, kóstolásnál is a citrusos zamatok üdesége dominál. A korty végén megjelenik egy finom kesernyesség, ami belesimul a vastag testbe. Szép, összetett tétel elsődleges illat- és aromajegyekkel, harmonikus, elegáns bor.

**BABARCZI SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCE**

BUBORCZI

87,5 ÁTLAGPONTFAJTA: Cserszegi fűszeres,
Irsai Olivér, Tramini
ÁR: 2200 Ft

Színe elegáns szalmasárga, finoman megjelenő buborékokkal. Illata finom, decens és inkább édeskes gyümölcsös, ami érett alapanyagra utal. Íze viszont intenzív, szintén gyümölcsös karakterű. Kimondottan egyensúlyos, kellemes tétel, mely könnyen fogyasztható, szinte itatja magát. Kifinomult savgerinccel rendelkezik, mely ugyan határozott, mégsem nyomul előtérbe, hanem szilárdságot biztosít a tételnek. Az alapanyag érettsége az összbenyomást, stílust tekintve is meghatározó. A mezőny egyik legszebb, leginkább összetett tétele.

**FEHÉR BORÁSZAT
SÜTTŐ**

BUBIS GYÖNGYÖZŐBOR 2021

87,5 ÁTLAGPONTFAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 2000 Ft

Ragyogó szalmasárga színű tétel, finom buborékokkal. Illata finoman muskotályos, nem túl hivalkodó, de azért egyértelmű. Kóstolásnál édeskes íz fogad. Főleg gyümölcsös dominancia érezhető a saftos őszibarack zamatával. Több bizottsági tag pörkölt mogyoróra, mandulára emlékeztető aromákat is felfedezett. Szép, lekerkedett savakkal rendelkező bor, mely kellőképpen kitölti a száját, tartalmaz. A korty vége is saftosan savanykás, mely frissességet, üdeséget kölcsönöz a bornak, és tesz róla, hogy még hosszasan érezhessük az ízeit.

DÓKA ÉVA PINCÉSZET

MUSCATELLO 2022

86,8 ÁTLAGPONTFAJTA: Sárga muskotály,
Pátia, Hárslevelű
ÁR: 2124 Ft

Megjelenésében ezüstös fényű, finom buborékképződéssel. Illata nagyon gazdag, citrusos, virágos, gyümölcsös egyszerre. Egyszóval sokrétű belépő fogad. Kóstolásnál már valamelyest visszafogottabb, de a karakter még mindig nagyon ígéretes. Csupán annyi a különbség, hogy az íz nem annyira intenzív, mint a beköszöntő illatok voltak. Kellemes testesség ad határozott keretet a zamatoknak, melyek így nagyszerűen harmonizálnak a domináns illatokkal. A végén finom citrusos frissesség jelenik meg, mintegy üdén tartva a kortyot.

**GESZLER CSALÁDI
PINCÉSZET**

ZENIT GYÖNGYÖZŐ 2022

86,7 ÁTLAGPONTFAJTA: Zenit
ÁR: 1700 Ft

Színe szinte ezüstös, kifejezetten halvány. Illata ugyan decens, ugyanakkor egyértelműen szamócás, őszibarackos zamatokra asszociálunk. Édeskes már az illata is, ami a kóstolásnál szintén édes ízérzetben folytatódik, zöldalmára emlékeztető, mézes karakterrel. Ennek köszönhetően tartalmaz, vastag bor érzetét kelti intenzív gyümölcsízekkel, édeskes zamatokkal. A buborékok eloszlása nagyon finom, a pezsgés alig érezhető. Talán egy picivel több szénsavat elbírt volna, bár jól behűtve egészen kompenzálhatjuk ezt a tulajdonságot.

VELIN BORÁSZAT

BORBUJA GYÖNGYÖZŐ 2022

86,5 ÁTLAGPONTFAJTA: Sauvignon blanc,
Chardonnay, Irsai Olivér
ÁR: 1590 Ft

Színe finom szalmasárga, elegáns megjelenésű. Illatában könnyed virágosság, muskotályos aromák jelennek meg, melyek kiegészítik a citrusos, savanykás almára emlékeztető fő irányvonalat. A bor összességében könnyed ízértű. Gyümölcsös, zöldalmás, ropogós zamatok jellemzik, illetve egy finom kesernyesség is megjelenik, mintegy kompenzálva a könnyed testet. Bár összességében inkább neutrális, semleges a zamatok decenssége miatt, mégis hamar felfedezhetjük benne az eleganciát és a fineszt.

**KISBAKA CSALÁDI
BORBIRTOK**

PEZSDÍTŐ 2022

86,5 ÁTLAGPONTFAJTA: Kékfrankos
ÁR: 2500 Ft

Színe elegáns hagymahéjszínű. Finoman eloszló buborékok. Illatában piros bogyós gyümölcsök, szamóca, ribiszke édeskes aromája dominál. Kóstolásnál berobban a szájba – intenzív izvilága lehengerlő, karakteres, harsány tétel. Az illat és az íz harmonikus mind az aromatikát, mind az intenzitást tekintve. Kellemes savszerkezetű tétel, mely összhangban van a bor testességével is. A korty végén finom fanyarság érezhető, melynek köszönhetően friss, üde a bűcsű.

**GÁL SZŐLŐBIRTOK
ÉS PINCÉSZET**GÁL JÓBARÁT GYÖNGYÖZŐBOR
2022**86,3** ÁTLAGPONTFAJTA: Rajnai rizling
ÁR: 1890 Ft

Megjelenése elegáns szalmasárga, a finoman képződő buborékok látványával. Illata decens, de határozott, főként citrusos, savanykás világba vezet. Mellette nagyon enyhe élesztőillat mutatja a tétel mélységeit, reduktivitását. Kóstolásnál a fanyarság válik először hangsúlyossá, melyet hamarosan felvált a citrusos zamatú, frissítő hatású savanykás izvilág. Összességében az a benyomásunk, hogy ropogós, technológiai érettségben szüretelt alapanyagból készült, a szőlő illat- és ízjegyeit felvonultató, kedves tétel.

**PÉCSINGER
SZŐLŐBIRTOK**

DUNÁNTÚLI HABLEÁNYKA 2022

86,2 ÁTLAGPONTFAJTA: Királyleányka
ÁR: 1990 Ft

Színe finom szalmasárga árnyalatú, játékosan felszálló buborékokkal. Illata visszafogott, gyümölcsös karakterű. Ízében viszont sokkal határozottabb már: először kellemes édeskes érzet fogad, ami a gyümölcsös karaktert erősíti. A cukortartalom – ha jelen is van – messze nem toladó, sőt! A bor vastagsága, testessége önmagában is szilárd lábakon áll, melyre csak ráerősít az édes ízérzet. Egyetlen hiányérzetünk is ezzel a jellemzővel függ össze: talán néhány buborékkal több is elért volna a pohárunkban, hogy kellőképpen támogassa a ropogós, savanykás gyümölcsök amúgy frissítő zamatát.

Sólyom-Leskó Annamária összegzése a gyöngyöző- borokról



A mezőny összességében kevés meglepetéssel szolgált. Ez nem azt jelenti, hogy unatkoztunk volna, hiszen sok nagyon szép és kedves tétellel

találkoztunk. A beküldött borok zöme a nagykönyv szerint, a kategória alapelveit követő technológiával elkészített gyöngyözőbor: az optimális eredményt nem túl magas beérési cukorokkal, határozott, de lekerkedett savtartalommal szüretelt, egészséges alapanyagból készülő könnyed, gyümölcsös karakterű alapbor adja. A klasszikusnak tekinthető illatos fajták mellett dicséretesen reprezentálták magukat a kékszőlőfajták is, nem csupán rozéként, hanem itthon kuriózumnak tekinthető fehéren préselt (azaz blanc de noir) tételként is, ez alkalommal két ilyenhez is szerencsénk volt.

További izgalmat rejtett magában a cukortartalommal és a szénsavtartalommal elkötött játék. Sokszor hangsúlyoztuk, hogy egy minimális, néhány gramm literenkénti cukortartalom nem „ördögtől való” technológiai furfang, hiszen úgy kölcsönöz teltséget, tartalmasságot a bornak, hogy az még bőven a száraz kategóriában marad. Ekkora mennyiséget még a „vajt fülűek” sem érznek édesnek, miközben az összképen, a harmónián nagyon sokat finomíthat. Ez a jelenség elsősorban a szén-savas termékeknél érvényes (gondoljunk csak a pezsgőkre), melyekben a jelenlévő szén-dioxid is a savanykás, szárító izhatást erősíti. A buborékok eloszlása és a pezsdítő érzet kialakulása pedig kimondottan változatossá tette a mezőnyt, ami jó eséllyel az eltérő szaturálási technológiáknak köszönhető.

**SKRABSKI PINCE
BALATONUDVARI**IRSAI OLIVÉR GYÖNGYÖZŐBOR
2022**86,2** ÁTLAGPONTFAJTA: Irsai Olivér
ÁR: 2800 Ft

Megjelenésében szép szalmasárga árnyalat dominál. Illata klasszikusan muskotályos, kimondottan virágos karakterű, az elsődleges aromáknak köszönhetően a bodza és a rózsa illata viszi a prímet. Mellette a mangó és a rebarbara fűszeressége is érezhető. Íze nem túl intenzív, már-már semleges. Könnyed és tiszta karakterű tétel, melyben a citrusok zamata kerül végül előtérbe. Ezt finom kesernyesség egészíti ki, amely itt nem a polifenolok jelenlétének köszönhető, hanem inkább a fajtakarakter összetevője lehet. Finoman eloszló buborékok.

**DUBICZ BORÁSZAT ÉS
SZŐLŐBIRTOK**

MÁTRAI ZSIZSI 2022

86,2 ÁTLAGPONTFAJTA: Irsai Olivér,
Muscat Ottonel
ÁR: 2600 Ft

Megjelenésében tiszta szalmasárga tétel, már a pohárban néhány buborék jelenléte figyelhető meg. Illatában határozott virágos jelleg adja meg az alaphangot, mely kámforos, mentolos iránnyal egészül ki, feltételezve az alapanyagul szolgáló illatos szőlőfajták jelenlétét. Utólag persze mindez be is bizonyosodik – az Ottonel képes ilyesmi tréfákra, pimaszul parfümössé varázsolja az illatot. Ízben finom, nem hivalkodó édesség követi e játékos felütést. Szerencsére, hiszen ennél magasabb cukortartalom már elvenné a tétel báját. Így azonban egy bátor, határozott, talpraesett bor került poharunkba.

CSÁNYI PINCÉSZETTELEKI SELECTION SYRAH WHITE
2022**86,2** ÁTLAGPONTFAJTA: Syrah
ÁR: 2000 Ft

Színe tiszta szalmasárga, kékszőlőre utaló árnyalat még nyomokban sem fedezhető fel benne. Illata málnára, szamócára emlékeztet, finoman édeskés, enyhén fűszeres. Kóstolásnál meleg, ölelő érzetet kelt – azonnal kiugrik a mezőnyből simaságával, bársonyosságával. Kimondottan lekerkedett, harmonikus tétel. Savtartalma is kifinomult, érett alapanyagra utal. Az ízek között finom kesernyességet is felfedezhetünk, amit ügyesen ellentételez a testességéből fakadó édes ízérzet, illetve kiegészítenek a gyümölcsös savak.

ETYEKI KÚRIA

PLÁNE FRIZZANTE

85,7 ÁTLAGPONTFAJTA: Királyleányka,
Szürkebarát, Zenit
ÁR: 2850 Ft

Megjelenésében tiszta, árnyalata szalmasárga. Illata kimondottan gyümölcsös, a mangó és az őszibarack tiszta zamatával. Kóstolásnál meglepően sűrű buboréktenger fogad, igen pezsdítő, frissítő, robbanó érzés. Finoman kesernyés, ami kiemeli a kellemesen édeskés hatású testességet és a citrusos ízjegyeket. Bár a szapora buborékképződés ízlés kérdése lett a zsúriben, abban azért egyetértettünk, hogy szép, kerek alaporból készült gyöngyözőborról van szó, kifinomult ízekkel, harmonikus összhatással.

TASCHNER BORHÁZALBINO PERLE CABERNET FRANC
2020**85,3** ÁTLAGPONTFAJTA: Cabernet franc
ÁR: 1990 Ft

Színében tiszta szalmasárga, még halvány vöröses tónus sem fedezhető fel árnyalatában. Illata gyümölcsös, melenetű. Kóstolásnál szép texturájú buborékok fogadnak, bár kissé túl habzó érzetű. Az ízjegyek édeskés, bársonyosak. Íze eléggé visszafogott, mondhatni rejtőzködő, viszont összességében kellemesen kerek és tartalmas, letisztult tétel. Azt azonban sajnos meg kellett állapítanunk, hogy a bor immár túljutott élete delén.

VABRIK PINCÉSZET

FRISS GYÖNGYÖZŐBOR 2022

85,2 ÁTLAGPONTFAJTA: Királyleányka,
Chardonnay
ÁR: 1650 Ft

Finom szalmasárga árnyalatú, tisztán csillanó tétel. A pohárban számos buborék megjelenik. A bor illata először eléggé zárkózott, nehéz szóra bírni, de azért sikerült: trópusi jelleg, ananász, citrusok üdítő illata bontakozik ki. Kóstolásnál meglepő testesség érezhető, ami ugyanakkor szilárd támaszt nyújt az ízben is domináns citrusosságnak. Finom fenolos kesernyesség adja a zamatok hátterét. Gazdag buborékképződés teszi kimondottan frissítő érzetűvé a tételt.

VINCELLÉR BORBIRTOK

FIZZI MISKA 2021

85 ÁTLAGPONTFAJTA: Zweigelt
ÁR: 2390 Ft

Megjelenésében a gránátalma decens színárnyalata tükröződik. Illata piros bogós gyümölcsökre emlékeztet – málna és földieper zamata érezhető. Ez a vonal az ízben is folytatódik, harmonikus keretbe foglalva a bor stílusát. Az édeskés ízérzet cseresznyére, málnára emlékeztet, viszont kiegészül egy füstös, karamellás jelleggel is, mélységet és izgalmat biztosítva a tételnek. Az sajnos érezhető, hogy a mezőny korosabb résztvevői közé tartozik, de gyümölcsössége miatt még most is kellőképpen fiatalos.

CSÁNYI PINCÉSZET

TELEKI VILLÁNYI 2,5 BAR 2022

84,8 ÁTLAGPONTFAJTA: Kékfrankos, Merlot,
Syrah
ÁR: 2000 Ft

Téglavörös rozéárnyalatú megjelenés finoman felszabaduló buborékokkal. Illata kellemesen virágos, citrusos. Kóstolásnál a citrusos savanykáság dominál, a meggy és a cseresznye ropogós zamatával. A háttérben kevés fenolos kesernyesség, egészen finom húzósság mutatja az alapanyag tannintartalmát, emiatt veszít könnyedségéből. Ezt azonban szépen kompenzálja a gyümölcsös ízek intenzitása, kellemes, tartalmas borra varázsolva e tételt.

BEZERICS BORHÁZSZEKI IRSAI CUVÉE
GYÖNGYÖZŐBOR 2022**84,7** ÁTLAGPONTFAJTA: Irsai Olivér,
Cserszegi fűszeres,
Sauvignon blanc
ÁR: 2200 Ft

Színben szalmasárga, finom megjelenésű, ezüstös csillanással. Illata eléggé visszafogott, de azért felfedezhető a gyümölcsös, krémes karakter. Mellette enyhe élesztős illat is megjelenik. Ízvilágában mézes, almás jegyek érvényesülnek, kevés mangós-barackos zamattal kiegészülve. Valószínűleg jól beérett alapanyagból készült, így inkább édeskés, érett jegyek dominálnak mind illatában, mind ízében. A szénsavtartalom némileg kompenzál, ahogyan a finoman megjelenő kesernyesség is a frissítő hatást igyekszik képviselni.

**GESZLER CSALÁDI
PINCÉSZET**

ROSÉ GYÖNGYÖZŐ 2022

84,7 ÁTLAGPONTFAJTA: Kékfrankos,
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah
ÁR: 1700 Ft

Elegáns lazacrózszaszín megjelenésű rozé gyöngyözőbor. Illata kimondottan édeskés, szamócára emlékeztet. Ez az édes érzet ízben is rímeli az illatra. Cukrozott meggyre, áfonyára emlékeztet. Savtartalma nem túl karakteres, így előtérbe kerül az amúgy minimális cukortartalom, és így az édes érzet dominál a kóstolás teljes vonalán. Összességében intenzív, erőteljes tétel. A korty végén kellemes kesernyesség érezhető.

T3 BORÁSZAT

MARGARETA 2021

84,5 ÁTLAGPONTFAJTA: Furmint
ÁR: 3000 Ft

Színében tiszta szalmasárga tétel, finom buborékképződéssel. Illata érett, szinte túlérett alapanyagra enged következtetni, mert mazsolára, fügére, aszalt gyümölcsökre emlékeztet. Kóstolásnál nem túl erőteljes pezsgés fogad. Ízében is megtalálhatóak az érett gyümölcsre utaló mézes, édeskés zamatok. Összességében különlegessé teszi a tételt ez az érlelt ízvilág, viszont úgy éreztük, hogy lassan elnehezül. Hiába, a mezőny csupa fiatal tételből állt, ez a versenyző pedig azon kevesek egyike, amelyek nem az aktuális évjáratból származnak. Megtélése valószínűleg emiatt lett szigorú, pedig a bor érdemei önmagukban különlegesek, sajátosak.

**BORBÉLY CSALÁDI
PINCÉSZET**BÓBITA BADACSONYI
GYÖNGYÖZŐBOR 2022**84,3** ÁTLAGPONTFAJTA: Irsai Olivér,
Olasz rizling
ÁR: 2900 Ft

Színe szalmasárga, ezüstös csillanással. Illata decens, viszont sokrétű. Mandula és zöldalma érződik, amik mellett a fűszeres citrusok is megjelennek. Ízben sem mondhatjuk hivalkodónak. Tiszta zamataiban főleg a citrusos jelleg dominál, mintegy rímelve az illatokra, ugyanakkor meglehetősen erősen jelenik meg a fanyarság, hangsúlyozva az alapanyag frissességét, technológiai érettségét. A semleges ízjegyek a tétel eleganciáját emelik ki, és ezt segíti a buborékok finom eloszlása is.



SZERZŐ: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA

ÚJDONSÁGOK A ROZÉBOROK VILÁGÁBÓL

Kapcsolódva a borteszt témájához, ezúttal a rozéborokkal kapcsolatos tudományos publikációkat szemléztük. Főleg a technológiai megoldások minőségre gyakorolt hatásáról olvashatunk, de egy-egy különleges csemegét is hoztunk virágszirmokról és probiotikumokról.

a rozéborok színének titka

A rozéborok színe rendkívül változatos, ami az antocianinok és a bor egyéb összetevőiből keletkező színanyagok jelenlétének köszönhető. Bár a színintenzitást elsősorban a bogyóhéjban jelenlévő polifenolok (különösen az antocianinok és flavanolo) extrakciója határozza meg, a színárnyalatok változatossága a pigmentösszetételnek, az egyes színösszetevők egymáshoz viszonyított arányának köszönhető. A világos rozéborok lazacrózsaszín árnyalatát leginkább a piranoantocianin pigmentek okozzák, amelyek az antocianinok fenolsavakkal és a piroszőlőssavval, az élesztő metabolitjával való reakcióinak eredményeként jönnek létre. A közepesen mély szintónusú borok vörössége az antocianinokhoz és a karboxi-piranoantocianinokhoz, a sötét rozéboroké a flavanolo és antocianinok reakciótermékeihez, míg a sárgás árnyalat az oxidációhoz köthető. (C. Leborgne, M. Lambert, M.A. Ducasse, E. Meudec, A. Verbaere, N. Sommerer, J.C. Boulet, G. Masson, J.R. Mouret, V. Cheynier: *Elucidating the Color of Rosé Wines Using Polyphenol-Targeted Metabolomics. Molecules* 2022, 27(4), 1359; <https://doi.org/10.3390/molecules27041359>)

A technológia és borstílus összefüggései

A borkén mikrobiológiai védőhatásának kiváltására immár rutinszerűen alkalmazzák a bioprotekciót, viszont az újszerű eljárás nem alkalmas a kénezés antioxidáns hatásának helyettesítésére. Ez az oxidatív hatásokra érzékeny rozéborok készítésében különösképpen behatárolja a bioprotekció alkalmazását. Ugyanakkor a borászati tanninok kitűnő antioxidáns tulajdonságokkal rendelkeznek, így nagyszerű lehetőséget rejtenek magukban a borkén e funkciójának kiváltására. A kénezés mértékének csökkentésére kísérleteket végeztek a bioprotektáns *Metschnikowia pulcherrima* élesztőtörzs és két borászati csersavkészítmény, a quebracho-, illetve a gubacstannin kombinációjával a Pinot noir rozémust erjedésre történő előkészítése során. A színvizsgálatok megerősítették, hogy a bioprotekció önmagában nem védi meg a bort az oxidációtól, a borászati tanninok azonban a borkénhez hasonló mértékben stabilizálták a bioprotekcióval védett rozébor színét. A quebracho tanninok hatékonyabbnak bizonyultak, mint a gubacstanninok. (M. Puyo, S. Simonin, G. Klein, V. David-Vaizant, N. Quijada-Morín, H. Alexandre & R. Tourdot-Maréchal: *Use of Oenological Tannins to Protect the Colour of Rosé Wine in a*

Bioprotection Strategy with Metschnikowia pulcherrima. Foods 2023, 12(4), 735; <https://doi.org/10.3390/foods12040735>)

A bioborok a rozé kategóriában is egyre nagyobb keresletnek örvendenek, azonban kevés tanulmány készült eddig a technológiai lépéseknek ezek stílusára és minőségére gyakorolt hatásairól. Az egészségtérprelés, a zúzás-bogyózás, valamint az alkalmazott présnyomás függvényében vizsgálták a Sangiovese rozémustok alapanalitikai paramétereit, polifenoltartalmát, színjellemzőit, valamint a borok illatát és általános érzékszervi minőségét. A zúzás és bogyózás drasztikusan megváltoztatja a mustok összetételét, ugyanis az eredmények alapján az egészségtérpreléssel kinyert must savtartalma magasabb, virágos jellege és színintenzitása viszont gyengébb lett. Az alkalmazott présnyomás is hatással van a must sav- és színanyagösszetételére, ami a komponensek bogyón belüli egyenetlen eloszlásával magyarázható. A technológiai megoldások megválasztásával tehát ráhatásunk van a rozéborok legfőbb minőségi jellemzőire, stílusára, és e döntés segítségünkre lehet a szükséges segédanyagok mennyiségének csökkentésében is. A kísérlet arra is bizonyítékul szolgál, hogy ugyanabból az alapanyagból többféle stílusú terméket is készíthetünk csupán a feldolgozás paramétereinek megváltoztatásával. (L. Guerrini, F. Corti, G. Angeloni, P. Masella, A. Spadi, L. Calamai & A. Parenti: *The Effects of Destemming/Crushing and Pressing Conditions in Rosé Wine Production. Australian Journal of Grape and Wine Research*, 2022, ID 9853264, <https://doi.org/10.1155/2022/9853264>)

Aromapótló virágkivonatok

Bár a borok alkoholmentesítése még mindig nem túl elterjedt technológia, azért az már látható, hogy a reverz ozmózis alkalmazása sokszor az érzékszervi minőség rovására megy. Ennek kompenzálása akár vizes virágkivonatok adagolásával is megoldható lehet, bár ez az európai jogszabályok szerint komoly termékjelölési kérdéseket vet fel. Érdekes azonban elvi megközelítésben foglalkozni e lehetőséggel, hiszen kínai kutatók egy friss tanulmányukban rámutattak a megoldás kétségtelen előnyeire.

Rózsá-, őszibarack- és tűzliliumvirágok vizes kivonatát adagolták alkoholmentesített rozé aromavesztésének pótlására, az így előállított termékeket pedig az eredeti (alkoholos) rozéval, illetve az alkoholmentesített változattal hasonlították össze. A virágkivonatokkal dúsított rozék kémiai tulajdonságai – leszámítva persze az alkoholtartalmat – nem tértek el lényegesen az alapborétól. A virágkivonatok hozzáadása azonban jelentősen javította az alkoholmentesítés hatására leromlott aromaösszetételt, így a borok érzékszervi tulajdonságai (gyümölcsös és virágos aromák, aromaintenzitás és általános benyomás) előnyösebbé váltak. Az alkoholmentesített bor a virágkivonatoknak köszönhetően visszanyerte előnyös érzékszervi tulajdonságait, és szinte ugyanolyan illattal és ízzel rendelkezett, mint az eredeti, alkoholos tétel. (Tengzhen Ma, Faisal Eudes Sam, Dom Alizet Didi, Richard Atinpoore Atuna, Francis Kweku Amagloh, Bo Zhang: *Contribution of edible flowers on the aroma profile of dealcoholized Pinot noir rose wine. LWT Food Science and Technology*, 2022, 170, ID 114034)

Rozé és egészség

A szőlő bogyóhéjából kinyerhető rezveratrol többek között a préselés során fellépő oxidációnak is áldozatul eshet. Ennek a hátrányos folyamatnak például inert gáz (nitrogén vagy szén-dioxid) alkalmazásával is gátat szabhatunk, mely a technológiai folyamatokban általánosan védi az érzékeny molekulákat az oxidációtól. E publikációban

Merlot és Syrah mellett bolgár szőlőfajták vizsgálatáról is olvashatunk. (Diyan Tochev, Maria Karshcheva, Gilles Masson, Galya Mihaylova: *The Influence of Pressing Conditions on Resveratrol Values in Rosé Grape Must and Wine. Journal of Chemical Technology and Metallurgy*, 2022, 57(3), 496–502.)

Első ízben számoltak be probiotikus rozébor készítéséről is, egyelőre persze mikrovinifikációs környezetben. A terméket *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii* élesztő segítségével készítették normál és vákuumdesztillációval alkoholmentesített változatban is. A különleges élesztővel erjesztett tételek a szokásos *Saccharomyces*-törzsekhez hasonló paraméterekkel és beltartalmi értékekkel rendelkeztek. A kísérlet során bebizonyosodott, hogy a probiotikus élesztő túléli az erjesztést, és sem a keletkező alkoholtartalom, sem a vákuumdesztilláció nem pusztítja el. A tanulmány azt is igazolta, hogy a kétféle bor akár szobahőmérsékleten, akár hűtőszekrényben tárolva legalább hat hónapig megőrzi probiotikus tulajdonságát, ami ígéretesnek tűnik a nagyüzemi termelés szempontjából is. (J. Mulero-Cerezo, A. Tunon-Molina, A. Cano-Vicent, L. Perez-Colomer, M. Marti, A. Serrano-Aroca: *Probiotic Rosé Wine Made with Saccharomyces cerevisiae* var. *Boulardii*. *Preprints* 2022, 2022090333. <https://doi.org/10.20944/preprints202209.0333.v1>)





SZERZŐ: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

VINIFERIN, A TRÓNKÖVETELŐ

A viniferinek a stilbének csoportjába tartozó fenolos vegyületek, melyek rezveratrol-monomerek összekapcsolódásával keletkeznek. Számos növényfajban megtalálhatóak, főként a növények fás szárú részeiben mutathatók ki.

A közelmúltban megkezdett laboratóriumi vizsgálatok eredményei szerint bioaktív molekulák, biológiai értékük – egyes vélemények szerint – még a rezveratrolénál is nagyobb.

A viniferin előfordulása a természetben

A viniferinek jó eséllyel legtöbbet tanulmányozott képviselője a két rezveratrolmolekula összekapcsolódásával kialakuló epszilon forma. Első ízben 1977-ben mutatták ki szőlőlevelekben és a nagyfokú érdeklődés a legkülönbözőbb területeken kifejtett biológiai aktivitásának köszönhető.

Az ϵ -viniferin a szőlő mellett számos egyéb növényfajban is megtalálható. Jelen van a növények gyökerében, leveleiben, magvaiban és kérgében, legnagyobb koncentrációban pedig a fás részeiben. A legújabb eredmények szerint a vadon élő *Vitis* fajok több ϵ -viniferint tartalmaznak, mint a termesztett borszőlő. Kimutatható ugyan más bogyós gyümölcsökben is, például az áfonyában, a faeperben és a földieperben, az ember étrendjét tekintve azonban kétségtelenül a szőlőbogyó és a bor a legfőbb forrása. A vörösbor néhány milligramm viniferint tartalmaz literenként.

Mivel e vegyület a bogyókon kívül a szőlőnövénymás részeiben is jelen van, gyógyszeripari célú kinyerése fenntarthatósági szempontból is érdekes kérdés. A borászati melléktermékek hasznosítása kiváló stratégia az ágazat környezeti hatásainak csökkentésére. Különösen az egyébként alacsony gazdasági értékkel rendelkező venyigetőmeg, illetve a törköly és a seprő

használható fel ϵ -viniferin előállítására. Becslések szerint a borkészítés után a fenolos vegyületek körülbelül 30-40%-a marad a szőlőtörkölyben.

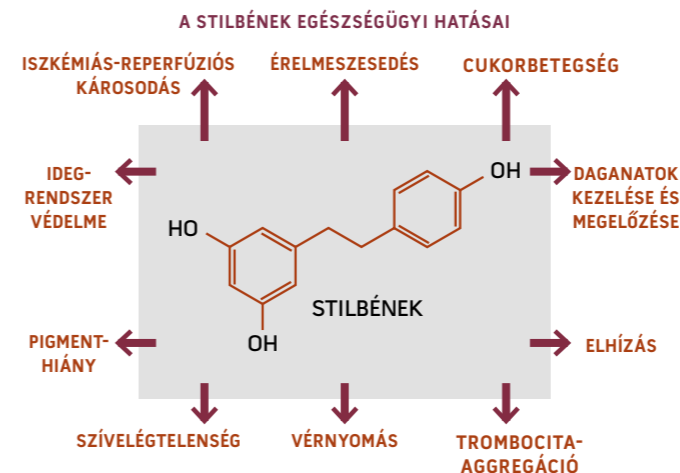
A viniferin farmakológiai hatásai

Felfedezése óta bebizonyosodott – többek között – az ϵ -viniferin gyulladáscsökkentő, antioxidáns, daganat- és elhízás elleni, szívvédő és neuroprotektív hatása is. Továbbá csökkenti a baktériumsejtek

növekedését, és még az antibiotikumokkal szemben rezisztens törzsekben is gátolja a biofilm képződését, ezáltal fejti ki antimikrobiális hatását. Ennek köszönhetően a jövőben fontos szerephez juthat az antibiotikumok arzenáljának bővítésében.

Erős antioxidánsként gyökfogó aktivitással rendelkezik, így az oxidatív stressz és a szabadgyök-termelés hatására kialakuló kórképek kezelésében is jelentősége lehet. E két biológiai folyamat felelős számos krónikus és rákos megbetegedés, illetve bizonyos neurodegeneratív betegségek kialakulásáért. Az ϵ -viniferin antioxidáns és gyulladásgátló tulajdonságainak köszönhetően fontos jelöltté válik e folyamatok egyensúlyának fenntartásában, következőképpen a kapcsolódó betegségek megelőzésében. Az ϵ -viniferin a mitokondriális légzésre is pozitív hatással van.

Az ϵ -viniferin az egyéb szövetekkel összehasonlítva nagyobb koncentrációban raktározódik a zsírszövetben, valamint akadályozza a



szénhidrát-anyagcserében kulcsfontosságú enzimek, az α -amiláz és az α -glükoszidáz működését. Biológiai hatása tehát az elhízás és a társbetegségek – a magas vérnyomás, a cukorbetegség, a szív- és érrendszeri betegségek, a légúti problémák és bizonyos típusú daganatos megbetegedések – elleni küzdelemben is érvényesül. Az Egészségügyi Világszervezet szerint a kardiovaszkuláris megbetegedések világszerte a halálozások mintegy 30%-áért felelősek, a vezető halálokok között az iszkémiás szívbetegség, az agyvérzés, a magas vérnyomás, az érelmeszesedés és a trombózis szerepel. Az ϵ -viniferin ACE-blokkolóként működik, így vérnyomáscsökkentő hatású, és még a rezveratrolnál is erősebb hatása van e kórképek kialakulásának megelőzésében.

Az ϵ -viniferin hatását számos sejtmódban is tanulmányozták, és az eredmények szerint csökkenti a sejtnövekedést a rákos sejtvonalakban. A dimer az esetek harmadában ráadásul nagyobb aktivitást mutatott, mint a rezveratrol. A stilbének ártalmatlanok az egészséges sejtek szempontjából, így e vegyületek a rák kezelésben is ígéretesnek tűnnek. A stilbének, köztük a viniferinek felszívódása jelenlegi tudásunk szerint meglehetősen korlátozott, így a jövőben a molekula terápiás célú felhasználása funkcionális élelmiszerekben, táplálékkiegészítőben várható. A cikk két publikáció alapján készült: S. Gómez-Zorita, I. Milton-Laskibar, I. Eseberri, P. Beaumont, A. Courtois, S. Krisa & María P. Portillo: Beneficial Effects of ϵ -Viniferin on Obesity and Related Health Alterations. *Nutrients* 2023, 15(4), 928; <https://doi.org/10.3390/nu15040928>, valamint P. Beaumont, A. Courtois, C. Atgié, T. Richard & S. Krisa: In the shadow of resveratrol: biological activities of epsilon-viniferin. *Journal of Physiology and Biochemistry* 2022, 78, 465–484.



Biztos megoldás peronoszpóra ellen? Orondis Ultra csomag!



A szőlő növényvédelmét meghatározó legfontosabb kórokozók megjelenése az adott év csapadék- és hőmérsékletértékeitől függ. Növényvédelmi szempontból 2022 a szélsőségek éve volt. Borvidékenként és azon belül is akár dőlőnként változó volt a betegségek szerepe.

A szőlőperonoszpóra a számára kedvezőtlen időjárás miatt az ország jelentős részén nem jelentett számottevő problémát, de elő-előfordultak tünetek, például az Alpoknál lévő szőlőperonoszpóra-kísérleti ültetvényeken, ahol június hónapban több mint 200 mm csapadék esett. Természetesen ez a növényvédelem szempontjából kedvező helyzet nem több, mint évszajátosság, és továbbra is számolnunk kell e betegség megjelenésével.

A peronoszpóra elleni védekezésnek fontos fenológiai fázisa a virágzás körüli időszak, akár az előtte, vagy az utána való fenológiáról



beszélünk. Ha ebben az időszakban van csapadék, márpedig bízunk benne, hogy hamarosan érkezik a talajaink vízkészletét pótló eső, bizonyosan számíthatunk a peronoszpóra megjelenésére.

A leghatékonyabb védekezés, mint mindig, ebben az esetben is a megelőzés lehet. Az Orondis Ultra csomag 5 hektár borszőlő kezelésére alkalmas fizikai csomag. A benne található két készítmény az oxatiapiprolin tartalmú Orondis* és a klasszikus mandipropamid tartalmú Revus.

Az oxatiapiprolin egy új hatásmechanizmusú anyag, ami nagyon alacsony dózisban is kiváló hatékonyságot biztosít. A levél szövetebe is beszívódik, a viaszrétegben koncentrálódik, ennek köszönhető kiemelkedő preventív hatása. A mandipropamid pedig egy jól bevált hatóanyag, ami régóta ismert alapja a peronoszpóra elleni technológiának. A hatóanyagok együttesen hosszú hatástartammal jellemezhetőek és a kórokozó minden fejlődési alakja ellen hatnak.

Nagyon fontos a két készítmény együttes alkalmazása, lehetőleg megelőző jelleggel. Ugyanis így érhetjük el a legjobb hatékonyságot és csökkenthetjük minimálisra a rezisztenciakialakulás kockázatát!

További információért látogasson el az oldalunkra, vagy keresse a Syngenta területi képviselőit! (x)

www.syngenta.hu

* Az Orondis azonos a 6300/267 NÉBIH számon engedélyezett Zorvec Zelavin permetezőszerrel.

12 ÉVES A PÁLYÁZATUNK! MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2023



MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA NAGYBIRTOK KATEGÓRIÁBAN:

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



MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA KÖZÉPBIRTOK KATEGÓRIÁBAN:

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



MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA KISBIRTOK KATEGÓRIÁBAN:

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

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

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

HOGYAN NEVEZHET BE A VERSENYRE?

Olvassa el részletes útmutatónkat a www.borespiac.hu oldalon! Ha kérdése van, írjon: legszebb@borespiac.hu

2022 TOP 9 BORÁSZATA:

NAGY- BIRTOKOK



Jammertal Borbirtok

Szeleshát Szőlőbirtok

Sol Montis Borászat

KÖZÉP- BIRTOKOK



Hetényi Pincészet

Dobosi Pincészet

Günzer Családi Birtok

KIS- BIRTOKOK



Petrányi Pince

Garai Pince

Kincsem Kastély és Szőlőbirtok



SZERZŐ: HAJDU FERENC FOTÓ: VINITALY, BOZZAI ZSÓFIA

A BOR, ÉS AMI MÖGÖTTE VAN – VINITALY 2023

A Vinitaly Nemzetközi Borkiállítás a világ egyik legnagyobb borszakmai kiállítása, amit mindig Veronában rendeznek meg. Idén az eseményen több mint 30 ország négyezernél is több kiállítója vett részt, és több mint 25 ezer látogató érkezett külföldről. Az olasz borágazat vezető szerepet tölt be a borok nemzetközi népszerűsítésében, amiből könnyen profitálhatnak a rendezvényen megjelenő külföldi kiállítók is. Az idei évben a Bor és Piac társszervezésében ismét létrejött egy magyar kiállítótér, amely két hazai termelőt képviselt, az Eszterbauer borászatot és a Grand Tokajt.

A vásár és a magyar szervezés

Az idei, immár 55. Vinitalyra 68 országból ezer kiemelt beszerzőt, úgynevezett „szupervásárlót” hívtak meg az első napra, ami 43%-os növekedést jelentett a tavalyi évhez képest. Rekordnak számít a már a kiállítás kezdete előtt egyeztetett 10 ezer üzleti találkozó is. Maurizio Danese, a Veronafiere ügyvezető igazgatója elmondta, hogy még hatékonyabbá kívánják tenni a Vinitalyt a nemzetközi kereslet tekintetében, növelve a külföldi szakmai szereplők jelenlétét, valamint állandó elérhetőséget teremtve a nemzetközi piacokon. Brazília és Kína után a Veronafiere Csoport terjeszkedésének következő célpontja nyugaton az Egyesült Államok, a Távol-Keleten pedig Japán és Dél-Korea.

A magyar kiállítók népszerűsítésének motorja Mathiasz Janina volt, a veronai vásár hivatalos magyarországi képviselője, aki hosszú évekig vezette a vásár nemzetközi részlegét. Szervezésében az első napon másfélórás találkozóra került sor a magyar kiállítók (Eszterbauer és Grand Tokaj) és 25 délkelet-ázsiai beszerző között az úgynevezett Business Pointban, amely a beszerzők és kiállítók exkluzív találkozóhelye a vásár területén. Ezeket a találkozókat Buyer Programme-ként hirdetik meg a kiállítók számára a kiállítás előtti

második hónaptól kezdve, illetve a másik oldalról a veronai vásár hív meg 120 válogatott beszerzőt a világ minden tájáról.

A találkozás kétoldalú, azaz a beszerző és a kiállító kívánsága szerint jön létre, adatbázisokból történő választások alapján, a kiállítók pedig itt szabadon kiegészíthetik a vásárra leadott borkínálatukat. Az esemény fizetős, a legkedvezőbb díjakra korai regisztrációval lehet szert tenni, az első ülés így 200 euróba kerül, majd minden további találkozó 100 eurós áron érhető el. A programon az egyéni üzleti beszerzők mellett, külön részlegbe rendeződve a nagykereskedelmi láncok üzletkötői is részt vesznek.

Mathiasz Janina képviselőként Magyarországról három beszerzőt hozott a Buyer Programme-ra, közülük egy törzsvásárlót, aki rendszeres és kiemelkedő beszerzéseket bonyolít le a rendezvény során. Mácsai-Horváth Ilona tanácsadó sommelier egy magyar cég képviseletében végzi munkáját, tőle kérdeztük meg, hogyan zajlik egy megbeszélés, és vajon kinek és miért lehet hasznos részt venni a Vinitaly Buyer Programme-ján:

„Elsősorban olyan nagykereskedőknek éri meg, akiknek nincsen igazán rálátásuk a nemzetközi borászatokra. Mi a saját korábbi tapasztalatainkra és nemzetközi bormustrák eredményeire is



FRONTVONALBAN A BORÁSZATOK KÉPVISELŐI, BALRÓL JOBBRA: CSATÁRI VIVIEN, ARATÓ CSILLA, FARKAS ERZSÉBET ÉS GYÖRFFY ANDRÁS. MÖGÖTTÜK A BOR ÉS PIAC KÉPVISELŐI MATHIASZ JANINÁVAL

támaszkodhattunk, de itt olyan – akár kisebb – termelőkkel van lehetőségünk találkozni, akik nem esnek bele ezekbe a halmazokba. A megbeszélés során először bemutatkozok egymásnak a két fél, amivel megkezdődik a személyes benyomások kialakulása is. A pincészet bemutat egy kisebb szeletet a kínálatából, és mindezek mentén, ha úgy tetszik, meg tudunk beszélni egy további találkozót a kiállítói asztalnál. Ez tehát egy sokkal hatékonyabb, célzottabb, rendezettebb módja a partnerek megtalálásának, elkerülve a hosszas és akár felesleges keresgélést, sorban való ácsorgást, egyszóval sok idő, energia és figyelem elvesztegetését.”

A magyar pultnál a második napon több érdeklődő járt Mozambikból, Törökországból, valamint Kanadából, egy vancouveri étteremből, ahol a séf mindeddig nem talált megfelelő édes bort, ami párosítható

lenne a desszertjeikhez. Ugyanígy a magyar vörösborokat is érdeklődve ízlelgették a beszerzők, vendéglátósok, hiszen teljesen eltérnek az Olaszországban megszokott termékektől.

„Nagyon hasznosnak tartjuk a rendezvényt, nagyon sok kereskedővel sikerült találkozunk, a Business Pointban is tartottunk külön előadást több ázsiai vevőnek. Itt három vörösborunkat mutattuk be, és igen sikeresnek ítélem meg az eseményt a számos üzleti kapcsolat kialakítása, illetve a találkozó után visszatérő, a többi borunkat is megkóstoló érdeklődők tükrében. Rajtuk kívül másnap azért folyamatosan jöttek az új külföldi érdeklődők Dél-Amerikából, Afrikából, Európa különböző részeiről. Találkoztunk még olasz partnerrel, és a mai (harmadik) napra tervben van egy svéd és egy további olasz beszerző is. Mozambikból szintén több érdeklődőnk van, egy hoteltulajdonos az

MAGYAR KIÁLLÍTÓK AZ ELÉGEDETT ÁZSIAI BESZERZŐK GYŰRŰJÉBEN





TELTHÁZAS A MAGYAR BOROKAT BEMUTATÓ PREZENTÁCIÓ

új étteremhez keres borokat, továbbá két másik kereskedővel is tárgyalásban állunk. Célunk, hogy az évi 20-60 000 palackszám közötti külföldi borértékesítésünket a kereskedőpartnerek segítségével megkészserezzük. Én úgy látom, hogy a szervezett közös kóstoltatásokon és itt a közös standon is jól kiegészíti egymást a két pincészet, vagy tágabb értelemben véve, a két borvidék kínálata – nyilatkozta Arató Csilla az Eszterbauer borásztól.

„Nagyon hasznos nekünk ez a kiállítás, hiszen a borkereskedők, étteremtulajdonosok, sommelier-k megkóstolják a termékeinket, és meg is tudják vásárolni az üzleteik, éttermeik részére. A másik ok, amiért eljövünk a *Vinitalyra*, a külföldi vásárlók jelenléte, akik nemcsak olasz bort szeretnének vásárolni, hanem magyart is. Szerencsére, illetve a magyar szervezésnek hála, a világ legkülönbözőbb pontjairól találtak már ránk: Brazíliából, Kanadából, Ausztráliából és Ázsiából is rengetegen. Tehát itt jó kapcsolatokat lehet építeni más országokkal, hiszen az érdeklődők a találkozásokor rögtön meg is tudják kóstolni a borokat, és aztán viszik a híret a különféle országokba. Több tekintetben is hasznos tehát ez a négy nap, persze kimerítő is, de rengeteg külföldi partnerrel tudunk találkozni az olaszok mellett” – nyilatkozta Farkas Erzsébet a Grand Tokajtól.

A *Vinitaly* utolsó napján, április 5-én a vásár zárása mellett a magyar kiállítók egy óriási érdeklődésre számot tartó előadást és egy különleges ebédet is tartottak, Mathiasz Janina kiváló szervezésének hála. Az előadás jelentőségét és vonzerejét jól szemlélteti, hogy bár a kiállítás utolsó napján, fizetős részvétellel került meghirdetésre, az érdeklődők mégis megtöltötték a termet. A bemutatót Bozzai Zsófia főszerkesztő (Bor és Piac) előadása nyitotta meg a magyar borpiac, illetve a Tokaji és Szekszárdi borvidék rövid ismertetésével. Ezt követően előbb az Eszterbauer szerepelt három kiváló vörösborral és a birtok, illetve a borászat bemutatásával, majd a Grand Tokaj vette át a stafétát és nyújtott a birtokbemutató mellett páratlan

A VINITALY UTOLSÓ NAPJÁN, ÁPRILIS 5-ÉN A VÁSÁR ZÁRÁSA MELLETT A MAGYAR KIÁLLÍTÓK EGY HATALMAS ÉRDEKLŐDÉS ÁLTAL ÖVEZETT ELŐADÁST TARTOTTAK.

kóstolót a résztvevők számára. A számos aszú mellett meglepetésként egy natúr eszenciával zárták a sort.

A kóstolóval egybekötött előadást a Grand Tokaj képviselői kiváló élménynek tartották, tekintettel a hatalmas érdeklődésre, hiszen az utolsó nap délen kóstolót tartani igazi kihívás. Ennek ellenére tele volt a terem, és mindenki nagy figyelemmel kísérte akár a borvidék, akár a borok bemutatását. Ennek végeztével a közönségtől számos kérdés érkezett feléjük, amire készséggel válaszoltak, így számukra az egész esemény meglepően népszerű fogadtatású és igazán kellemes élmény volt.

Az Eszterbauer borászatot képviselő előadók értékelése szerint az eseménnyel kiváló lehetőség nyílt a borászat, ezzel együtt pedig a Szekszárdi Borvidék, illetve annak méltó borainak bemutatására. A közönség mellett, hogy nyitott volt a magyar vörösborra, a színes, átfogó tájékoztatást nyújtó előadást is igen hálásan fogadta.

Nyilvánvalóan nem volt cél, hogy felvegyék a versenyt Tokaj nemzetközi hírnevével, így aztán bátran összpontosíthattak saját értékeik, termékeik és nevük bemutatására, ami bizonyosan meghálálja magát a későbbi külföldi értékesítések során.

Technika és gazdaság

A *Vinitaly* a 27. alkalommal megrendezésre kerülő *Sol&Agrifood* minőségi agrár- és élelmiszeripari kiállítással, valamint a 24. alkalommal megrendezett *Enolitech* nemzetközi bor-, olaj- és sörgyártási technológiai kiállítással egyidőben került lebonyolításra. Az *Enolitech* kiállítócsarnokában szinte valamennyi borkészítéssel kapcsolatos technológiát és kiegészítő tevékenységet felsorakoztatták: a tulajdonképpen magától értetődő palackozógépektől kezdve, a kevésbé evidens takarítógépeken át, a művészi kialakítású palackzáró és -nyitó eszközökig. Érdekes volt látni olyan



FŐSZERKESZTŐNK BEVEZETŐ ELŐADÁSA

kiállítót, aki a méhek (beporzó rovarok) és a biodiverzitás megőrzésére fejlesztett technológiákat a gazdálkodás és az egészséges környezet fenntartásának érdekében használja. A természet és a technológia összekapcsolásával olyan szolgáltatásokat és együttműködéseket tudnak megvalósítani, ami a megrendelő biodiverzitási mutatóit képes nyomonkövethetően mérni és akár jelentésben szerepeltetni. Más cégek a borászati hordók biztonságos és egyszerű tárolását, vagy éppen a műanyag rakodólappok alkalmazását, és ezzel a szállítási súly csökkentését mutatták be. A *Sol&Agrifood* kiállítás szőlőből (pontosabban mustból) készülő fontos terméke a balsamecet volt, amit az egyes kiállítók küllemben és tartalomban is igen magas szintre emeltek. Az üvegekről első pillantásra azt gondolhattuk volna, hogy talán parfümöt rejtenek, ám hamar kiderült, hogy a ritkán rózsaszín, nagy többségében mélybarna balsamecettel voltak megtöltve. A Trebbiano és Lambrusco fajtából készülő, hagyományosan forralt és (legalább 12 évig) érlelt, Modenában és Emilia régióban eredetvédett balsamecetek a szarvasgomba árával vetekednek. Szinte bármilyen ételhez illenek, az észak-olasz konyha pedig aligha képzelhető el nélkülük. Könnyű saláták, krémes rizottók kellemes kiegészítői, illetve gyakran használják könnyű desszertekhez: dió- vagy vaníliafagylaltra, *panna cottára* tehetünk néhány cseppet belőle, vagy a sárga- és görög-dinnyekockákat is megbolondíthatjuk kevés zöldcitromlével és pár csepp balsamecettel. Emellett igen egészséges izesítő, tele van antioxidánsokkal, C-vitaminnal és az emésztést segítő anyagokkal, valamint javíthatja a szervezet inzulinválaszát (napi 3 evőkanállal számolva). A kiállításon emellett a többi jelentős olasz mezőgazdasági terméket is felsorakoztatták az olajbogyótól és származékaitól kezdve, az állati eredetű termékeken át, a feltétként vagy kísérőként szolgáló keverékekig, készítményekig (*bruschetta*, *pesto*, lekvár stb.), illetve a sörökig. A *Sol&Agrifood* sátorban minden napra jutott több bemutató is, ahol kész termékek vagy a közönség előtt készített ételek kóstoltatásával, máskor azok borhoz, sörhöz történő párosításával kápráztatták el az arra jelentkezőket.



A KÉT BACCHUS IZGATOTTAN VÁRJA A BORZARÁNDOKOKAT

Művészet és kultúra

A Veronai Vásár (*Fiera Verona*) szervezői különösen kitettek magukért, amikor Caravaggio *Bacchusát* és Guido Reni *Gyermek Bacchusát* egymás mellett állították ki a *Vinitaly* során, a Mezőgazdasági Minisztérium és a Kulturális Minisztérium együttműködésének köszönhetően. A képek a firenzei Uffiziből érkeztek különleges kiállítási engedéllyel a veronai helyszínre, ami Olaszország számára is egyedülálló esemény volt. Amellett, hogy a két festményt korábban soha nem állították ki egymás mellett, a szőlő- és borkultúra és annak művészi ábrázolása először egyesíti a legmagasabb szinten és a legfontosabb találkozási ponton a bort és a kultúrát, jelképezve Olaszország teljesebb itáliai örökségének köztudatba kerülését. Ugyanakkor ez a kiállítás

OLASZ KIÁLLÍTÓ A NEMZETKÖZI CSARNOKBAN – TUDATOS NYITÁS





A SOKOLDALÚ NARANCSBOR BOROSTYÁN SZÍNEI

a bor szépségének közvetítő szerepére is ráirányítja figyelmünket, ami összeköti a történetekből, emberekből és területekből felépülő területeket, azok közösségeit, kultúrájukat, utánozhatatlan tájait, ami egyedülálló szerepet játszik a világban. Egy másik szenzáció volt a vásáron az olasz autópálya-rendőrségnek egy Lamborghini márkájú szolgálati járművének szabadtéri kiállítása.

Irányvonal

A *Vinitaly* berkeiben ezúttal is helyet kapott a narancsborkiállítás, ahol az újhullámos és hagyományos narancsborkészítő országok mellett (mint Olaszország, Szlovénia, Ausztria, Horvátország, Görögország, Grúzia és a feltörekvő Csehország) a magyar illetőségű Kristinus Borbirtok is a kiállítók között szerepelt. Ez utóbbi egy német birtokvezető igazgatása alatt nyerte el a „Demeter” minősítést 2018-ban, aki felismerte, hogy erre vásárlói és etikai igény van, egyúttal a fenntarthatóságot is biztosítja, és akár egy 60 hektáros szőlőbirtokon (illetve a további 35 hektáros gazdaságban) is megvalósítható. Termékeik keresettek, a legtöbbet az Egyesült Államokban és a Távol-Keletre értékesítik, de Belgium, Dánia és Olaszország is előkelő helyen áll a keresletben. Egészséges szőlőből egészséges eljárással készül a bor, ami így kiemelkedő élettani hatással bír, természetes, hogy ettől csak keresettebb a termék. A narancsborok komoly érlelési potenciállal rendelkeznek, ugyanis a polifenolok bogyóhéjból borba történő kioldásával igen jól érvényesül az antioxidáns hatásuk, illetve a titrálható savtartalom is megfelelően magas. A gazdag aromák mellett a cersav teszi nagyszerű gasztroborrá, hiszen a zsírokat szépen elbontja, egyensúlyosabbá téve az összhatást, valamint az umami is jól megy a kesernyős tanninos ízekhez. A Kristinus palackok különleges formája is a fenntartható termelés bizonyítéka, hiszen a francia forgalmazó csak biológiai vagy biodinamikus szemléletű termelőknek árulja őket, amely megfelelést a kiállítás alkalmával is ellenőrizik.

Életmód

A *Vinitaly* kiállítói között helyet kapott a *Bort mértékkel*, azaz a *Wine in Moderation Association* (WiM) nemzetközi szervezete is.



GARDA DOC – STÍLUSOSAN, AZ EGYSZERŰTŐL A KIEMELKEDŐIG

Az egyesület jól érthető globális üzenete a borfogyasztásból eredő ártalom csökkentése a mértékletesség megtartásával. Természetesen mindez arra a helyi kultúrára és közösségre szabva, ahol bevezetésre kerül. Ezt a társadalmi felelősségvállalási programot 2008-ban indította útjára az európai borszektor a WiM Egyesület igazgatásában. Az egyesület valamennyi bortermelő és szakmabeli számára nyitott, aki felelősen szeretné bemutatni, értékesíteni és pohárba tölteni borait. Emögött a fenntartható borfogyasztás gondolata áll, hiszen a mérsékelt fogyasztás üdvös, míg a túlzott kedvezőtlen hatással van a fogyasztókra, ekképpen az egész társadalomra. A borfogyasztók és a borkultúra érdekeit szem előtt tartva a szakmabelieket olyan információkkal és eszközökkel kívánják ellátni, amivel a bor fogyasztása felelősen mutatható be, illetve a fogyasztókat a bor és kultúrája maradványaitól, egyben egészséges, jótékony és társas élvezetére sarkallja. A tudomány a kezdetektől fogva fontos szerepet játszik a WiM programjaiban, így minden adatuk tudományos alapon áll, a borral kapcsolatos legfrissebb eredmények pedig elérhetők a wineinformationcouncil.eu című honlapjukon. Céljuk olyan mozgalommá válni, ami a bor, mint kulturális termék iránti tiszteletet közvetíti azok körében, akik úgy döntenek, hogy a bort a kiegyensúlyozott étrend és életmód részeként fogyasztják és élvezik.

A mértékletesség egyik pontja, hogy mikor ne fogyassunk bort, és itt jelenik meg a gépjárművezetés feltételeinek Magyarországon olykor nehezen viselt szabályozása. A WiM leírja, hogy bármely más alkoholos italhoz hasonlóan a bor fogyasztása is befolyásolja bizonyos tevékenységek végzésére való képességünket. Az alkohol befolyással van a gépkocsivezetőre, érinti a pszichomotoros funkcióit, látását, valamint viselkedését és hozzáállását. Ezért a legjobb döntés, ha elkerüljük az alkoholos italok fogyasztását, ha vezetni szeretnénk. A legfontosabb, hogy semmi esetre se lépünk túl a sofőrök számára előírt véralkoholszint értékét! Ha néhány ezer forintért beszerzünk egy alkoholszint mérőt, könnyebben meg fogjuk tudni óvni magunkat akár a szabálysértés, akár a bűncselekmény következményeitől, illetve attól a tragikus teherrel, amit egy baleset okozhat.

A MÉRTÉKLETESSÉG EGYIK PONTJA, HOGY MIKOR NE FOGYASSZUNK BORT, ÉS ITT JELENIK MEG A GÉPJÁRMŰVEZETÉS FELTÉTELEINEK MAGYARORSZÁGON OLYKOR NEHEZEN VISELT SZABÁLYOZÁSA.



Ősszel is Balaton 2.
sétáló kóstoló és mesterkurzus
2023. november 4.
Balatonalmádi

Veszprém-Balaton 2023
Európa Kulturális Fővárosa

SZŐLŐ PRÉMIUM AJÁNLAT

A csomag tartalma:
Delan® Pro 20 liter
Sercadis® 1 liter

Különleges ajánlat a szőlő védelméért
lisztharmat, peronoszpóra és feketerothadás
ellen, **jelentős kedvezménnyel!**



A Delan® Pro gombaölő szer kontakt és szisztemikus védelmet nyújt levélen és fűtön, serkenti a növény önvédekező képességét, és öt hatáshelyen avatkozik be a peronoszpóra biológiai ciklusába. A Sercadis® páratlanul hosszú hatástartamával a lisztharmat elleni védekezés hatásos eszköze.

2,5 l Delan® Pro, 0,15 l Sercadis® hektáronként

**Döntsön, és vásároljon időben, adja le rendelését
kereskedő partnereinknél!**

Az ajánlat 2023. május 20-ig, illetve a készlet erejéig érhető el.



www.agro.basf.hu | www.defenso.hu | **BASF Mezőgazdasági megoldások**

Defenso szőlő- és almavédelmi közösség

A növényvédő szereket biztonságosan kell használni. Használat előtt mindig olvassa el a címkét és a használati útmutatót! A Delan® Pro és a Sercadis® II-es forgalmazási kategóriás termék.