

# BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN

2024. MÁJUS–JÚNIUS | 2–3. SZÁM

ÁRA: 1490 FT



→ Ő MONDJA

## Babarczi László és Mérész Sándor

„A tudatosság  
művészete”  
– az Etyeki Kúria  
sikerének titkai

- FRISS, TAVASZI-NYÁRI KÖRKÉP
- MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA: MEGSZÜLETETT A KILENC DÖNTŐS



# BORTESZT KÓSTOLÓ

a Bor és Piac - 2024

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



Helyszín: MATE Budai Campus, „K” Épület  
Cím: 1118 Budapest, Villányi út 29-43.  
További részletek: [www.borespiac.hu](http://www.borespiac.hu)

## Trendek kavalkádja

**t**avas végén több tengerparti város gasztronómiáját is volt szerencsénk kipróbálni. Ezek közül a „Bella Italia” pizzériát emelnénk ki, ahol egy venetói Malvasiát kínáltak a ház boraként fehérbor kategóriában. Ez a kiváló ár-érték arányú bor a maga könnyedségével, visszafogott fűszerességével és jó savaival kitűnő kísérője volt a különböző – klasszikusan a nápolyi vékonytésztás – pizzáknak. Tipikusan az a hely, ahova az ember örömmel visszatérne, és ebben jelentős szerepet kapnak a vidám, mindig mosolygós olasz vendéglátók is.

Kedves Olvasóink! Örömmel nyújtjuk át Önöknek szokásosnál hosszabb terjedelmű új lapszámunkat, hiszen a második és a harmadik szám összevont kiadását tartják kezükben. Ennek köszönhetően több téma kerül a körüjárására nyílt lehetőségünk. *Borelemző* rovatunkban rekordszámú, mintegy 115 mintát kóstoltunk meg: öt kategóriában értékeltük a borokat a három bíráló bizottság. Mindezzel összhangban Bortesztkóstoló rendezvényünk is rendkívül változatos és sikeres volt, hiszen volt miből választania az érdeklődő nagyközönségnek.

Egy interjú keretében bemutatjuk a tokaji „három grácia” egyikét, Bárdos Saroltát, a „Borászok borásza” cím idej nyertesét. Ritkábban előforduló rovatunkban, a *Bor és irodalomban* a bor művészetét a lírai alkotásokkal állítjuk párhuzamba: a MűGond új szempontok szerint járja körül a világirodalom nyolc meghatározó versét, összevetve azokat az agrikultúrával és a borászattal is. Folyatjuk az idén indult igencsak aktuális *Fenntarthatóság* rovatot is, ezúttal a szőlőültetvények vizsgálatáról írunk.

Kavarognak a trendek, *Mazsolázó* rovatunkban megkíséreltük az alkoholmentesített és a csökkentett alkoholtartalmú borok világát egy újfajta nézőpontból megvilágítani. Így ezen borok egészségügyi és táplálkozás-életani hatásait vizsgáljuk. Cikkünkben kiderül, hogy a „nolo” borok is kiváló antioxidánsforrások lehetnek. A jelenlegi alkoholmentesítési és alkoholcsökkentési technológiák nem tekinthetők fenntarthatónak. Bizunk benne, hogy a kutatás-fejlesztések kapcsán hamarosan ez is megváltozik és a technológia fejlődésével párhuzamosan ezen tételek érzékszervi megítélése is



javulni fog. Ugyanakkor felmerült a kérdés szerkesztőségünk tagjaiban, hogy a többek között a Cseri Pincészet által is alkalmazott technológiájával – korai szüretelésű szőlőből, az erjedés megállításával – készített természetesen alacsony alkoholfokú borok vajon helyettesíthetnek-e az alkoholcsökkentett borokat? Nálunk a legalacsonyabb alkoholtartalmú bor mindössze kilenc térfogatszázaléknyi alkohollal rendelkezik, és ezt akár tovább is lehetne csökkenteni. Erre a kérdésre kutatjuk a választ, keressük a jó gyakorlatokat.

Idén 13. évében lépett a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázatunk. Megtiszteltetés számunkra, hogy felkérésünkre Nagy István agrárminiszter úr elvállalta a díj fővédnökségét, amelyet ezúton is köszönünk. Az idei évben szeretnénk, ha a döntőbe került birtokok már a teljes nyári szezonban kommunikálhatnák sikerüket a vendégeik felé, ezért előrehoztuk a díjjal kapcsolatos aktivitásainkat. Már a tavasz végén lezártuk a közönségzavazásokat és a birtoklátogatásokat is korábbra, a nyár első hónapjára ütemeztük. Megszületett a kilenc döntősünk, akiknek szívből gratulálunk. Az idei évben először mind a kilenc birtok más-más borvidéket képvisel, így meg lehetőségen mozgalmas látogatásokra számíthatunk. Biztosak vagyunk benne, hogy akik indultak az idei pályázatunkon, mindannyian kedves mosollyal, kiváló borokkal és borokorsolyákkal fogadják a vendégeiket. Hamarosan útra kelünk, kövessék figyelemmel a borespiac.hu weboldalunkat is, ahol folyamatosan hírt adunk a birtoklátogatásokról.

*Borcsi Róza*



BOR ÉS PIAC MAGAZIN  
2024/2-3. SZÁM

### KIADJA:

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

### FŐSZERKESZTŐ:

→ Bozzai Zsófia  
E-mail: [bozzai.zsafia@borespiac.hu](mailto:bozzai.zsafia@borespiac.hu)

### FŐMUNKATÁRS:

→ Dékány Tibor  
E-mail: [dekany.tibor@borespiac.hu](mailto:dekany.tibor@borespiac.hu)

### SZERKESZTŐ:

→ Dr. Sólyom-Leskó Annamária

### SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

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

### LAPTERV:

→ Romanek Imre, Brand Bar

### CÍMLAPFOTÓ:

→ Bozzai Attila

### TÖRDELÉS:

→ Nagy Attila

### KORREKTOR, OLVASÓSZERKESZTŐ:

→ Németh Ágnes

### SZERKESZTŐSÉG:

1051 Budapest, Október 6. utca 3.

### HIRDETÉSFELVÉTEL:

+36 30 691-0043

### TERJESZTÉS:

A lap előfizethető a kiadónál.  
Árusításban terjeszti a LAPKER Zrt.  
E-mail: [info@borespiac.hu](mailto: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 hához.

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

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

**Az előfizetés díja: 6900 Ft/év**

A kiadó fenntartja a jogot összevont lapszámok megjelentetésére.

Bankkártyás fizetés a QR kódon:



## BOR és PIAC

2024. MÁJUS–JÚNIUS

- 03 | **EDITORIAL**  
Trendek kavalkádja
- 06 | **Ő MONDJA**  
Babarczi László, Mérész Sándor és Szerepi Szabolcs  
„A tudatosság művészete” – az Etyeki Kúria sikerének titkai
- 10 | **NÖVÉNYVÉDELEM**  
Mit érdemes tudni a szőlőperonoszpóráról?
- 16 | **SZŐLÉSZET**  
A szőlőültetvényekben használt támaszrendszerekről
- 18 | Huzalos támrendszerek
- 21 | **BORÁSZAT**  
Szükséges-e a borkezelés? – 2. rész
- 24 | Szikrázó királyok – Fermentis
- 26 | **BORELEMZŐ**  
Friss tavaszi-nyári körkép
- 46 | **NEMZETKÖZI BORPIAC**  
Magyar stand a Vinalayn
- 50 | **FENNTARTÁHATÓSÁG**  
A bor fenntarthatósági vonatkozásai II. A szőlőültetvények vízgazdálkodása
- 54 | **MAZSOLÁZÓ**  
Az alkoholmentesített borok elfogadottsága
- 56 | **REZUMÉ**  
Modern membránműveletek
- 59 | **BORMARKETING**  
II. Nemzetközi borfelismerő és borverseny
- 60 | Címkezzünk okosan!
- 62 | Bárdos Sarolta lett a Borászok borásza
- 64 | Balatonfüredi Borok Versenye
- 66 | **BOR ÉS IRODALOM**  
Verseken keresztül a borászat művészetéig
- 68 | **SZŐLŐHEGYEK ZÖLDEN RAGYOGVA**  
Lőtérből Grand Cru – A Mádi Bomboly
- 72 | **MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2024**  
Megszületett a kilenc döntős
- 74 | **PORTRÉ**  
Kálmán József az „Év Bortermelője Balatonfüreden”



12



20



23



46



56



66

### » SZERZŐK «

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

**BOZZAI ATTILA**

SAKÚJSÁGÍRÓ

**BOZZAI ZSÓFIA**

FŐSZERKESZTŐ

**CSILLAG ZOLTÁN**

SAKÚJSÁGÍRÓ

**DÉKÁNY TIBOR**

FŐMUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

**DR. DULA BENCÉNÉ**

KERTÉSZMÉRNÖK, NÖVÉNYVÉDELMI MIKOLÓGUS

**GRÓB-GÖNCZI MÓNICA**

GA SZTROTÖRTÉNÉS Z

**HAJDU FERENC**

SAKÍRÓ

**DR. KOVÁCS BARNABÁS**  
EGYETEMI ADJUNKTUS, MATE,  
SAKATANCSADÓ

**DR. PÁSTI GYÖRGY**

MUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

**DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA**

EGYETEMI DOCENS, MATE,

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

**SZIKSZ VERONIKA**

ENARTIS ÜZLETFEJLESZTÉSI VEZETŐ

**TARANYI DÓRA**

TANÁRSEGÉD, MATE,

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

**DR. VARGA ZSUZSANNA**

EGYETEMI DOCENS, MATE,

SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

### Megrendelem a Bor és Piac magazint 2024-re.

Név: .....

Cégnév: .....

Beosztás: .....

Cég számlázási címe: .....

Adószám: .....

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

Ügyintéző neve: .....

Ügyintéző telefonszáma: .....

Cégszerű aláírás: .....

A kitöltött megrendelőlapot küldje el beszkenelve a [laprendeles@borespiac.hu](mailto:laprendeles@borespiac.hu) címre.

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

# „A tudatosság művészete” – az Etyeki Kúria sikerének titkai



SZERZŐK: BOZZAI ATTILA, BOZZAI ZSÓFIA, NÉMETH ÁGNES, FOTÓ: BOZZAI ATTILA

Ő mondja:

Babarczi László,  
Mérész Sándor  
és Szerepi Szabolcs

Jelen lapszámunkban három interjúalanyunk mesél az Etyeki Kúria Borászatról, melyet 1996-ban alapítottak, amikor a tulajdonosi kör átvette a néhai Báthori Tibor borászatát. Báthori Tibor 1992-ben, másodikként kapta meg az Év Bortermelője díjat, az egész magyar borászati fejlődésre nagy hatással volt; Magyarországon az elsők között kezdte el alkalmazni a reduktív borkészítési technológiát, mindeközben Chardonnay borával nemzetközi sikereket is elért. Az Etyeki Kúria megalapítása óta eltelt időben a kisbirtokból jóval nagyobb borászattá váltak, több, mint 50 hektár szőlőterületet művelnek, immáron két borvidéken, Etyeken és Sopronban. Míg 15 éve a termelés nem érte el a 20 ezer palackot, addig mostanra már 350 ezer palack felett járnak, továbbá nem mindennapos turisztikai szolgáltatásokat is kínálnak. Babarczi László, Mérész Sándor és Szerepi Szabolcs beszélnek a borászat fejlesztéséről, a borokról és az azt támogató borturisztikáról és marketingről.

B

abarczi László ügyvezetőként a nagy projektekért, az általános ügymenetért felelős. Közgazdász végzettségű, ugyanakkor erős kötődése van a borvilághoz, ugyanis családjának 1980 óta van borászata Pannónhalmán.



### Milyen borcsaládjai vannak az Etyeki Kúriának?

A Kúria csendes borait régóta ismeri a közönség, most elsősorban a buborékosokat igyekszünk jobban megismertetni vásárlóinkkal, vendégeinkkel. Három termékünk van ebben a családban: az alapot a Pláne gyöngyözőbor jelenti, egy kategóriával feljebb a Sauvignon Blanc Brut pezsgőnk található,

mely nemsokára testvért kap egy Chardonnay Brut pezsgő személyében. Ezek különlegessége, hogy mustból erjesztett pezsgők, melyekben nem másoderjesztéssel jön létre a buborék, hanem az erjedés során keletkező CO<sub>2</sub> visszanyeletésével.

### Milyen újdonságokat terveznek?

2021-ben, amikor 25 évesek voltunk, tradicionális pezsgőt készítettünk; végigmentünk a gyártási folyamaton, alaposan megismertük, majd kicsit változtatva, hamarosan egy egész termékcsaláddal jelenünk meg belőle. Mivel nem csak hobbimennyiségben szeretnénk készíteni, ezért gépesíteni kellett a készítés folyamatát. Már ez is megtörtént, így házon belül tudjuk végigvinni a teljes pezsgőkészítési folyamatot. A tudáshoz, tapasztalathoz természetesen idő kell, ezért együtt dolgozunk egy champagne-i tanácsadóval, aki szakmaiságával támogatja törekvéseinket. Nagyon komolyan vesszük ezt a munkát is, mely több évig tartó folyamat, hiszen már az alapborok „gyűjtésénél” szempont, hogy általában három évjáratot házassunk, utána pedig a palackos érlelés is minimum 18 hónap, ámbár az etyeki eredetvédelem 24 hónapot ír elő. Jól állunk, jelenleg már a csomagolást

gondoljuk újra. Terveink szerint 2025 karácsonyán piacra lépünk ezzel a termékkel is.

### Milyen fejlesztések történtek az Etyeki Kúriánál?

Az elmúlt években nagy fejlesztések történtek a borászat minden területén, több kisebbből egy nagy, minden szempontból korszerű épületbe költöttünk Göböljáráson (Etyektől 5 km), ami 15 hónap alatt épült meg. A 2500 négyzetméteres, teljes spektrumú borászat a szőlőfeldolgozástól a borkészítésen keresztül egészen a palackozáson át (az okos polcrendszerrel megoldott) raktározásig, logisztikáig minden funkciót egyesít magában. Új, csúcstechnológiás tartályaink vannak, hűthető, fűthető, távolról – okoseszközről – vezérelhető, ellenőrizhető az egész rendszer. Göngyölegraktár is készült, hiszen az elmúlt időszakban akadózott a palackok forgalmazása, mely egy borászat életében kellemetlen fennakadásokat okozhat. Az új palackozó gépsorunk alkalmas buborékos termékek töltésére is.

Az irodafunkciók is ebben az új épületben kaptak helyet egy 21. századi környezetben, hiszen az adminisztrációs munkatársak munkája, bár kevésbé látványos, ugyanakkor nagyon fontos a borászat életében. Az egy helyre költözéstől egyértelműen nőtt a hatékonyság, a kollégák között javult a csapatszellem. Mindenhol igyekeztünk, és a jövőben is igyekszünk „zöldíteni” az épületet. A homlokzatot különböző vadszőlőfajtákkal, és egyéb növényekkel futtattuk be, ami a meleg ellen is véd, és az évszakok változásával a szemnek is gyönyörködtető. Fontos számunkra az épület építészeti és esztétikai értéke, ugyanakkor a borvidékkel való organikus kapcsolata is. Az autentikus etyeki pincék szellőzőinek fedkövébe gyakran egy háromszög alakú nyílást vágtak, ezt a motívumot megőriztük az új épületnél is; mindenhol felbukkan a homlokzatokon. A borcímkéket megalkotó grafikus a Helytörténeti Múzeum gyűjteményét tanulmányozva lett figyelmes a címkéken megjelenített kötéstmintákra, tehát elmondható, hogy az innovációk mellett velünk élnek a tradíciók is. A 140 darab napelemünk nagyban csökkenti energiafelhasználásunkat; kimondhatjuk, hogy közel vagyunk a zero karbonlábnymozhoz. Működésünk minden területén, akár a szőlőben, akár a borkészítés folyamán – bár nem vagyunk bioborászat – a lehető legkisebb környezetterhelés elérése a célunk. Egy élhető, modern és fenntartható munkakörnyezet kialakítására törekszünk.

**M**érész Sándor főborász 2009 óta formálja az Etyeki Kúria boraink egyedi stílusát, hangolja össze a helyi adottságokat nemzetközi tapasztalataival és a legújabb kutatási eredményekkel, ő felel a borászati munkákért.



### Milyen szőlőfajtáitok vannak és milyen szüretelési tapasztalataitok?

Etyeken elsősorban fehér fajtákkal, Chardonnay-val, Sauvignon blanc-nal, valamint Pinot noir-rel dolgozunk, Sopronban pedig a kékszőlő a meghatározó, azon belül is a Kékfrankos és a Merlot.

A klímaváltozás hatásai

nagymértékben befolyásolják a szőlő érésdinamikáját. Ha az elmúlt 10 évet vesszük alapul, akkor inkább az aszályos forró nyarak voltak jellemzőek, idén és tavaly pedig a sok csapadék állított minket kihívások elé. Az ágazatra jellemző munkaerőproblémák tovább nehezítik a munka szervezését. A minél magasabb szintű gépesítésben látjuk a megoldást, beleértve a szüretet is. Ez lesz a harmadik szüretünk, amit saját szüretelőkombájnnal fogunk Etyeken levelezni. Nagyon jók a tapasztalatok, rendkívül jó minőségben érkezik a szőlő a pincébe, és ami még fontosabb, hogy a szőlő leszedése és feldolgozása közötti idő jelentős mértékben csökkent. Korai kezdéssel hideg szőlő érkezik a pincébe, gyorsulnak a folyamatok, ezáltal csökken az energiafelhasználásunk, javul az üzembiztonság. Minden fajtát akkor tudunk szüretelni, amikor az eléri az optimális érettséget.

### Fontos számotokra a fenntartható gazdálkodás. Miben nyilvánul ez meg nálatok?

Szerintünk napjaink két legfontosabb kérdése a víz- és az energiafelhasználás, mind az ültetvényeken, mind a borászatban. Úgy próbáljuk kialakítani az alkalmazott technológiákat, hogy azok minél kisebb környezeti terhelést okozzanak. A szőlőtermesztésben például előrejelzésen alapuló integrált védelmet alkalmazunk. Igyekszünk csökkenteni a kezelések számát és a kijuttatott permetlé mennyiségét. Ezáltal csökken a CO<sub>2</sub> kibocsátásunk, vizet takarítunk meg, és jelentősen kisebb a talaj taposásából adódó probléma. A tavalyi rendkívül csapadékos évet 8 permetezési fordulóval problémamentesen sikerült teljesítenünk, és a legnagyobb vegetációban sem mentünk 200 liter/hektár vízfelhasználás fölé. Hosszútávon egyértelműen a precíziós gazdálkodás a cél. A borászatban szintén törekszünk az erőforrások okos felhasználására. Az egyes technológiai lépések energiafelhasználása külön mérhető, ezáltal konkrét adataink vannak az egyes folyamatok pontos energiaigényéről, melyek alapján tudatos folyamatvezéssel tovább fogjuk csökkenteni energiafelhasználásunkat. Egy másik érdekesség a borkészítés során keletkező szennyvizek kezelése. A palackozás során keletkező vizeket, melyek teljesen vegyszermentesek (mint például a vákuumszivattyú hűtővize, a palacköblítő szűrt vize, vagy a palackok külső mosására felhasznált víz), külön gyűjtjük, majd később ezt használjuk fel öntözésre, továbbá például az ültetvények permetezésére.



### A tudatosság művészete alatt mit értesz?

Az új borászat tervezése maga a tudatosság, ugyanakkor a palack tartalma már művészet. Ugyanabból az alapanyagból ugyanis két borász nem ugyanolyan bort készít, ez a borász stílusa, ami az évek során alakul ki. Nagy adag improvizációt igényel a borászat, hiszen hiába tervezünk, nincs két ugyanolyan év, amikor ugyanaz az alapanyag jönne be. Fontos a technika, de az csak eszköz, segít abban, hogy a borász elérje, amit szeretne, de helyette nem oldja meg a dolgokat, tudni kell, hogy mit, mikor, hogyan használjon a jó végeredményhez.

### Mi az MSP (Mérész Sándor Projekt)?

Egyrészt komoly szakmai kihívás, másrészt nagyon érdekes játék; 2014-ben eredetileg azért indítottuk, hogy teszteljünk néhány szőlőfajtát, és a tapasztalatokat felhasználhassuk az Etyeki Kúriában a későbbi új telepítések fajtaválasztásánál. Most már inkább arra helyezük a hangsúlyt, hogy számunkra eddig ismeretlen eljárásokat próbáljunk ki; kicsit kilépünk a komfortzónánkból, például a vadélesztő használatával, a spontán erjesztéssel, a kénmentes borkészítéssel vagy az alternatív érlelődényzettel. A vásárlók igénylik az újdonságot, de egy borászat valahol állandóságot is jelent, hiszen egy ültetvényt jó esetben 30-40 évre telepítünk, addig terem. Valójában nem olyan nagy a játéktér, apróbb finomításokra van általában lehetőség. Most például a legújabb játékszer a beton erjesztőtartály.

### Hogyan készül a jó bor?

Természetes alapvetés, hogy csak jó szőlőből készülhet jó bor, de ehhez az is kell, hogy az ember ne küzdjön naponta a túlélésért, legyenek megteremtve a feltételek a nyugodt munkához. Mielőtt megépült az új épület, 600 négyzetméteren készítettünk 350 ezer palackot, a helyhiány komoly nehézséget okozott, állandóan játszanunk kellett, aszerint töltöttük le a teteleket, hogy mire volt hely, nem pedig amikor a legoptimálisabbnak gondoltuk a bor állapotát. A termelés átköltöztetése közben sem álltunk le a borkészítéssel, mondhatni ez az élveboncolás esete, nem volt egyszerű.

**S**zerepi Szabolcs üzletfejlesztési- és cégvezető, a borturisztikai üzletág vezetője, aki nemzetközi-, és hazai turisztikai tapasztalataival a borászat marketingjéért is felel.



### Mióta vagy a cégnél, milyen stratégia mentén dolgoztál?

2020-ban a „Covid-nyár végén” lettem az Etyeki Kúria csapatának tagja, ebben az időszakban a cégcsoport bevételének minimális százalékát adta a turisztikai üzletág. Etyek-Öreghegy helyszínünkön nagy pezsgés van, ugyanis a

borászati fejlesztéseken túl a turisztikai üzletágot is fejlesztjük. Boraink, pezsgőink kiemelkedő minőséget képviselnek, ugyanakkor élményt is kívánunk adni, így nemcsak a birtok fontos számunkra. Ehhez adunk még nagyobb lendületet egy koncepciózus borturisztikai fejlesztési tervvel.

A stratégia arra alapszik, hogy mit tud az Etyeki Kúria adni az Etyek-Budai borvidék-, a magyar borászati-, és a turisztikai közösségnek. A fejlesztések a vendéglátással, saját melegkonyhás szolgáltatással indultak; a borokhoz, pezsgőkhöz kiváló séfek segítettek ételalapanyagokat társítani, így elmondhatjuk, hogy esetünkben a borokhoz ajánlunk ételeket, mely láthatóan elnyerte vendégeink tetszését.

A birtokot folyamatosan magas szinten tartjuk karban, továbbá folyamatosan fejlesztjük, melyre a turisztikai szakmai szervezetek is figyeltek; 2022-ben az Agrotrend - Magyarország Legszebb Borbirtokává választottak bennünket, mely mondhatni marketingoldali siker is volt, hiszen először történt olyan, hogy nem bor vagy pezsgő szállított díjat. A megnyert díjak kommunikációja felelősséggel társul, hiszen ezzel életérzést is átadunk. A kezdetekhez képest, 2023 nyara óta dedikált, belső marketing szakemberrel dolgozunk.



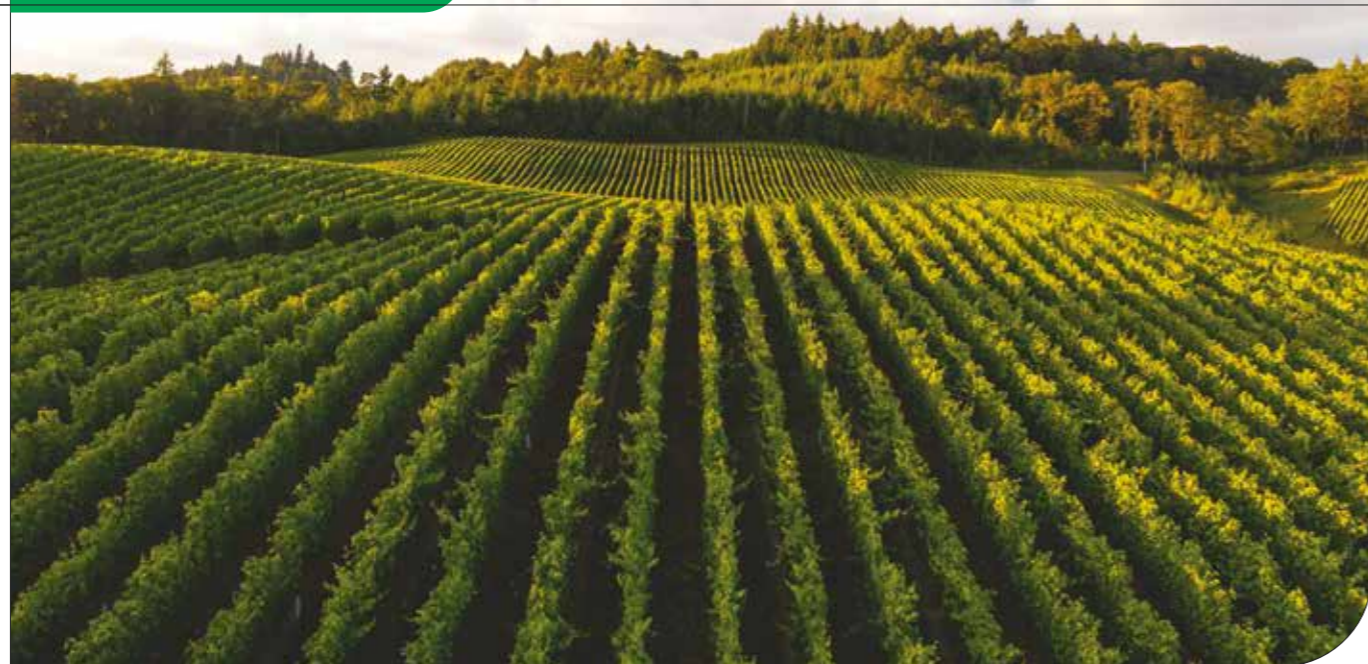
Borturisztikai üzletágunk igen rövid felfutási idejének is nagyon örülünk, pláne, hogy 2023-ban Turizmus Business Excellence (Magyarország legjobb vidéki rendezvényhelyszíne) díjat kaptunk. (A cikk írásakor kaptuk a hírt, hogy 2024-ben újabb Turizmus Business Excellence díjat nyertek el; ezúttal a „Legjobb Desztinációs Marketing” kategóriában, ami fantasztikus visszajelzés az Etyeki-, és az Etyek-Budai borvidéki közösségért végzett munkájuk elismeréseként.)

### Mik a terveitek?

A melegkonyhás ételkínálat mellett mindhárom rendezvényhelyszínünk dizájnját frissítettük idén. A következő nagyobb lépés a szálláshelyek kialakítása lesz, melynek terveivel hamarosan elkészülünk, ugyanakkor fontos, hogy ezeket is, az eddigi gyakorlatnak megfelelően magas színvonalon tegyünk. Történelmi, mesebeli táj az etyeki Öreghegy, melyet a betelepített svábok, majd később Törley is felfedezett; ennek szépségét meg kívánjuk őrizni, szeretnénk, ha az Öreghegy megmaradna a minőségi borturizmusnak. A környéken mi vagyunk az egyetlenek, akik a vendégek számára minden nap nyitva állnak; Borbárunk hétvégéken (péntek-szombat-vasárnap) teljes ételkínálatot és szolgáltatási körrel áll a vendégek rendelkezésére, rendezvényhelyszíneink pedig minden nap elérhetőek üzleti vagy magánjellegű eseményekre.

### Honnan érkeznek vendégeitek?

Elsősorban Budapestről, és a főváros nyugati-, délnyugati agglomerációjából, ugyanakkor egyre többen Tatabányáról, Székesfehérvárról, sőt Győrből, és a Balaton-felvidékről(!) is kíváncsiak ránk. Rendezvényeinkre (pl. Pinot Noir Vertikális, ChardonnéJ, Mérész Műhely és Szomszédok Borvacsorák) országos vendégkör érkezik. A külföldi vendégek száma ismét növekszik; a román, szlovák, osztrák, szlovén és lengyel vendégek mindennaposak, ugyanakkor francia, olasz, skandináv, angol és észak-amerikai piacról is elkezdtek visszatérni a vendégek Budapestre, így ezzel egyidőben hozzánk is. A Magyarország környéki piacokon erőteljes exporttevékenységgel van jelen az Etyeki Kúria, így örömdetes látni, hogy ennek Etyeken is megvan az eredménye. Büszkék vagyunk a töretlen fejlődési ívre, amit a koncepciózus fejlesztési tervekkel tudunk elérni.



# MIT ÉRDEMES TUDNI A SZŐLŐPERONOSZPÓRÁRÓL?

**2023-ban Európa szerte megtapasztalhattuk a peronoszpóra erejét, mert a rendkívül súlyos peronoszpórajárvány az elmúlt 60 év legkevesebb termését eredményezte.**

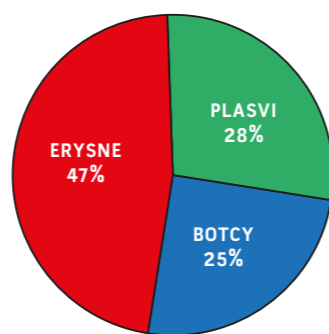
A hazai helyzettel kapcsolatban ki kell hangsúlyozni, hogy az adott körülmények között, nem az alkalmazott készítményeken, hanem elsősorban az időzítésen múlott a védekezések eredményessége. Azok jártak el helyesen, akik időben, 4-6 leveles állapotban kezdett és a járványveszély miatt rövidített, 10-12 napos vagy még rövidebb permetezési fordulókkal védekeztek. Sajnos a specifikus hatásmódú készítmények sem tudtak kellően hatékonyak lenni megkésve és túl hosszú permetezési időközökkel alkalmazva. Az is bebizonyosodott, hogy sűrített 7-10 napos gyakorisággal kipermetezett kontakt, réztartalmú készítményekkel is tökéletes védelmet lehetett elérni. Megfigyelhettük azt is, hogy az oxatiopiprolin hatóanyagot tartalmazó készítmények eredményesen blokkolták a fertőzést. Feltétlenül ki kell emelni azt is, hogy súlyos fertőzési nyomás mellett kiválóan vizsgáztak a legújabb innovatív fajták, mert permetezés nélkül, mindvégig peronoszpóra-mentesek maradtak.

Közel két évszázada ismert az Észak Amerikában őshonos, Európába pedig filoxéra-ellenálló szőlővessző szállítmányokkal behurcolt kórokozó (*Plasmopara viticola*), amely a mai napig a szőlő egyik legveszélyesebb járványos betegségét okozza. Az 1980-as évek elejéig a szőlőültetvények védekezésének gerincét a peronoszpóra elleni rendszeres védelem alkotta, mert enélkül nem lehetett biztonságos és gazdaságos a szőlőtermesztés. Az 1990-es évek végétől megváltozott a legfőbb három kórokozó dominanciája, (1. ábra) mivel a lisztharman került a fő helyre, (ennek okára most nem térünk ki). A globális felmelegedés miatt egyre szélsőségesebbé váló időjárási körülmények azonban hatással vannak a peronoszpórajárványok gyakoriságára is.

SZERZŐ, FOTÓ: DR. DULA BENCÉNÉ

A ROVAT AZ ORONDIS ULTRA 280 SC PERONOSZPÓRA MENTES TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE.

**Orondis Ultra**  
280 SC



→ 1. ÁBRA: A HÁROM FŐ JÁRVÁNYOS BETEGSÉG GYAKORISÁGA (EGER, 1998-2019)

*Plasmopara viticola* (Berk & Curt.) Berl. & De Toni  
A kórokozó ivaros és ivartalan alakokkal rendelkező heterotallikus gomba. A fertőzések elindítóit az ősszel fertőződött idősebb levelek szövetében, a főbb erek mentén kialakuló mozaikos foltokban képződött vastag falú, téli, kitartó ivaros képletek, oospórák, melyek akár öt évig is életképesek maradhatnak a talajfelszínre hullott levelekben. A téli spórák morfológiailag januárban már érettek. Tavasszal az oospórából nyeles makrosporangium fejlődik, melyben képződő zoospórák víz-cseppekben rajzanak ki és esőcseppekkel kerülnek az alsó levelekre. A kórokozó a légcserenyilásokon át hatol be, majd néhány napon belül fehér sporangiumtartó gyp tör a felszínre a levélfonákon (1. kép). A primer fertőzés alapfeltétele: 2 óra alatt lehulló több mint 10 mm csapadék, a levelek 3–5 órással borítottasága, 10 °C feletti napi



→ 1. KÉP: PRIMER PERONOSZPÓRA FERTŐZÉS ELSŐ TÜNETEI, OLAJFOLTOK A LEVÉL SZÍNÉN, FEHÉR SPORANGIUMTARTÓ GYEP A LEVÉL HÁTOLDALÁN

átlaghőmérséklet. Az oospórák fertőzés a vegetáció alatt bármikor bekövetkezhet.

A másodlagos fertőzések kiindulási forrásai a levelek hátoldalán kifejlődő fehér, laza, jellegzetes elágazódású sporangiumtartókon képződő sporangiumok (2. kép), bennük 4–6 sejtmag található, amelyek közvetlenül a kirajzás előtt két csillangóval rendelkező zoospórává (rajzospórává) formálódnak és a sporangiumok felnyílása után válnak szabaddá. A kirajzás után 20–24 °C-os vízben élénk mozgással 15–20 perc után a légcserenyilások környékén letelepsznek, csillangóik visszafejlődnek, megindul a csíratömlő fejlődése, amivel a sztómákon keresztül behatolnak a növényi szövetbe és ezzel kezdetét veszi az új kórfolyamat. A másodlagos fertőzés bekövetkezéséhez 20-24 °C hőmérsékleten legalább 1,5–2 órán át tartó levélnedvesség szükséges. Az ivartalan szaporodási ciklus kedvező körülmények között igen gyors, akár már 4 nappal a fertőzés után megjelenhetnek az új sporangiumtartók. A vegetáció folyamán a fertőzés az időjárástól függően gyakran ismétlődhet, az új generációk gyorsan követik egymást.



→ 2. KÉP: PLASMOPARA VITICOLA SPORANGIUMTARTÓINAK ÉS SPORANGIUMAINAK MIKROSKÓPI KÉPE

## A fertőzés környezeti igényei és a járványdinamika

Tartósan meleg, párás idő, gyakori esőzések esetén, állandóan a fertőzési veszély. Ilyen viszonyok között gyors, vérszerű a kórokozó terjedése, súlyos járványhelyzet alakul ki, mint ahogyan 2010-ben és 2023-ban is történt. A fertőzés pillanatától az első látható tünet megjelenéséig tartó időszak a lappangási, vagy inkubációs időszak, melynek hossza az *Istvánffi és Pálinkás* (1913) által megszerkesztett inkubációs táblázatból könnyen kiszámítható (1. táblázat). A hőmér-

→ 1. TÁBLÁZAT: INKUBÁCIÓS TÁBLÁZAT. LAPPANGÁSI IDŐ A HŐMÉRSÉKLET FÜGGVÉNYÉBEN (*Istvánffi és Pálinkás* [1913] nyomán)

Közép hőmérséklet °C	Inkubációs idő hossza (nap)	
	Levélen	Levélen
10-13	15-18	15-18
14	12-15	12-15
15	11-13	11-13
16	9-11	9-11
17	6-7	11-13
18-19	5-6	13-15
20-25	4-5	14-18

séklet emelkedésével gyorsul a gombafonalak növekedése, ezért rövidül az inkubációs idő, de ez csak a levelekre érvényes! Ugyanis 17 °C felett a levélen tovább rövidül, de a bogyókon hosszabbodik a látencia ideje, ami sok félreértést okozhat a vegyszeres kezelések hatékonyságának értelmezésében levélen és fürtön. A hőmérséklet mellett a páratartalom is hatással van a lappangási idő hosszára. Megfigyelések szerint 13,2–13,5 °C közötti hőmérsékleten 100% relatív páratartalom mellett 6 nap, míg ugyanezen a hőfokon, de alacsonyabb 80–90%-os páratartalom körülmények között jóval hosszabb, 11–12 nap. 20–25 °C hőoptimumon, tartósan 100%-os páratartalom mellett viszont 2,5 napra csökkenhet. Ilyen körülmények között rendkívül gyors a sporangiumtartó gyp kialakulása és el is maradhat az olajfolt megjelenése. Az inkubációs idő tartamát befolyásolhatja még a levelek kora és a fajták fogékonysága is. *Istvánffi* (1911) és *Lehoczky* (1965) szerint a helyben áttelelt ivaros oospórákon kívül jelentős fertőzési forrást jelent egyes években a délről, mediterrán ciklonokkal elsodort sporangiumok tömege is. Hazánkban az utóbbi évtizedekben a száraz tavaszi időjárási körülmények miatt elmaradt a helyből kialakuló primer fertőzés, viszont gyakori a nyár végi váratlan tünetmegjelenés, melyek előidézője kétségtelenül a szállított fertőzőanyag lehet. Ez a körülmény akár nagytömegű fertőzőképes sporangiumot szállíthat, ami nagy mértékben segítheti egy járvány gyors, meglepetésszerű kibontakozását, amire több példa is akadt (1995, 1999, 2019, 2022). A peronoszpóra előrejelzésére kiváló automata készülékek vannak, de ezek nélkül is megbecsülhető hosszútávon is a megbetegedési veszély várható mértéke. *Arnaud G. és Arnaud M.* (1931) pontos összefüggést állapított meg a csapadékviszonyok és a betegség megjelenése között, amellyel kiválóan előre jelezhető az egész vegetációs időre a peronoszpóra veszély várható alakulása.

### 1. Bőséges csapadék novembertől áprilisig

- rendkívül nagy peronoszpóra veszély van, ha csapadékos a május és június (Pontosan ilyen helyzet idézte elő a 2010-es és 2023-as súlyos korai peronoszpórajárványt!)
- nincs fertőzési veszély, ha szárazság van májusban és júniusban

### 2. Kevés csapadék novembertől áprilisig

- kicsi peronoszpóra fertőzésveszély, ha csapadékos a május és június
  - nincs fertőzési veszély, ha szárazság van májusban és júniusban
- Mindezek mellett érdemes figyelembe venni a vegetáció során egyéb

környezeti és időjárási helyzeteket, körülményeket, amelyek lokálisan fokozhatják, vagy akár mérsékelhetik a járványveszély alakulást. A gyorsan 1–1,5 óra alatt felszáradó akár 10–15 mm csapadéknak, helyi zivatarnak nincs nagy jelentősége. Annál veszélyesebb a kevés csapadékkal járó, de lassan felszáradó csendes eső, a több napon át borult, párás idő, harmatképződés. Kockázatfokozó, súlyosbító tényezők (pl. erdő, nagyobb vízfelület szomszédsága, mélyebb fekvés, alacsony tőkeforma, sűrű térállás, sűrű lombfal és az egyre kedveltebb füvesített sorköz, valamint az egyre gyarapodó rosszul művelt és elhagyott műveletlen területek szomszédsága) hatványozottan növelhetik a fertőzés és járványos felszaporodás veszélyét.

### A betegség tünetei

A peronoszpóra a szőlő valamennyi zöld részét fertőzi. A fiatal, gyorsan növekvő részek a legfogékonyabbak. Legveszélyeztetettebb időszak az intenzív hajtásnövekedés-zöldborsó állapot, illetve a zsendülés. A kórokozó a légcserenyilásokon hatol be és ott nő ki a sporangiumtartó is. A levélfonákon egyenletes eloszlásban, lé-



→ 3. KÉP: SÚLYOS PERONOSZPÓRÁS LOMBFERTŐZÉS 2023-BAN

nyegesen több sztóma van, a levélnedvesség is hosszabb ideig marad meg itt, ezért a kórokozó ott fertőz és sporulál. Tipikus tünet a levél színén kifejlődő, elmosódott szegélyű sárga olajfolt (3.kép), a fonákon pedig a hófehér sporangiumtartó gyp (lásd feljebb az 1. kép). A fiatal növekvő leveleken nagy kiterjedésű olajfoltok fejlődnek. Magas páratartalom esetén a gomba fehér sporangiumtartó telepe a levelek színén, a vastagabb ereken, kacson, zöld hajtástengelyen is megjelenhet. Tartósan száraz, meleg időben gyors levélszövet-elhalás következik be. A vegetáció második felében



→ 4. KÉP: PERONOSZPÓRAFERTŐZÉS-TÜNET BIMBÓS FÜRTÖN, KÖTÖDÖTT BOGYÓKON ÉS A FÜRTTENGELYEN ELHALT FÜRTRÉSZEKKEL



→ 5. KÉP: SÚLYOS, KÉSŐI FÜRTFERTŐZÉS MERLOT FAJTÁN

az idősebb levelek érzékenysége csökken, ezért ősszel jellemző a kisebb, a főbb ereket mentén, érzugokban kifejlődő ún. mozaikos peronoszpóratünet. Ezekben a fertőzött foltokban alakulnak ki a jövő évi fertőzést elindító ivaros ún. téli oospórák. A levelek mellett a fürtvirágzat és az éppen kötődött kisbogyós fürtök vannak a legnagyobb veszélyben (4. kép). Ebben az időszakban bekövetkezett fertőződésük súlyos következménnyel, teljes fürtleszáradással jár. A borsószemnél nagyobb bogyók érzékenysége fokozatosan csökken, sporuláció sem jelentkezik rajtuk. Az ilyen beteg bogyók a kocsánykorona sztómáin keresztül fertőződnek, lilás színűek, zsugorodnak, rajtuk sporangiumtartó gyp már nem fejlődik és érintésre könnyen kihullanak a fürtből (5. kép). Tartósan csapadékos időjárási helyzetben megállíthatatlan a fertőzés terjedése, súlyos peronoszpórajárvány alakul ki, amikor a teljes zöld felület – levelek, hajtások, hajtástengely, fürtkezdemenyek – gyors elhalása következik be, ez történt 2010-és 2023-ban is (6. kép).

### Védekezési lehetőségek

A kórokozók elleni védekezések célja, a fertőzés megelőzése, a kártétel elhárítása, minimalizálása, integrált szemlélettel, minden lehetséges eszköz – genetikai, agrotechnikai, biológiai és kémiai védekezési módok – alkalmazásával!

### Genetikai módszerek

A termesztett fajták peronoszpórával szembeni viselkedése genetikailag kódolt. Általában a csemegeszőlő-fajták fogékonyabbak, mint a borszőlőfajták.



→ 6. KÉP: 100%-OS LOMB- ÉS TERMÉSPUSZTULÁS 2023-BAN

→ 2. TÁBLÁZAT: AMIT A SZŐLŐPERONOSZPÓRA ELLEN HASZNÁLHATÓ HATÓANYAGOKRÓL TUDNI ÉRDEMES

Hatóanyag-csoport	Hatóanyagok	Hatás	Hatásmód	Fizikai hatásmód	Hatástartam (nap)		Megjegyzés
					Átlagos fertőzési nyomásnál	Járványveszély esetén	
rezek	rézoxiklorid, rézhidroxid, rézoxid	konídiumcsírázás- és sporulációgátlás	kontakt	preventív	7-14	5-10	amerikai fajtákra fitotoxikus lehet
ditiokarbamátok	mankoceb, metiram	konídiumcsírázás-gátlás	kontakt	preventív	7-10	5-7	
ftálimidek	folpet	konídiumcsírázás-gátlás	kontakt	preventív	7-10	5-7	
quinonok	ditianon, klórtalonil	konídiumcsírázás-gátlás	kontakt	preventív	8-12	7-10	
Qols (strobilurinok és analógok)	azoxistrobin, krezoxim-metil, piraklostrobin, trifloxistrobin, famoxadon	konídium- és micéliumnövekedés-gátlás	limitáltan lokálszisztemikus, erős kötődés-felhalmozódás a kutikula viaszrétegében, transzlamináris hatás	preventív	10-12	7-10	magas rezisztenciakockázat, ezért csak más hatáshelyű hatóanyaggal, ill. gyári kombinációban alkalmazható
Qils	cimoxanil*, ametokradin, ciazofamid, fluazinam	zoospóra-képződés, csírázás- és micéliumnövekedés-gátlás, valamint a kitaróspórák képződését is akadályozza	mélyhatású, de limitált a szisztemikus és transzlamináris hatás	preventív és mérsékelt fertőzés utáni hatás	10-12	5-7	*magas hőmérsékletre gyors lebomlás, hatásvesztés
fenilamidok	metalaxil-M, benalaxil	micéliumnövekedés-gátlás a belső szövetekben	szisztemikus, csúcsirányú mozgás, gázhatás	preventív és kuratív hatás (24-48 óra)	10-14	10-14	széleskörű ismert rezisztencia-kockázat
CAA (karboxil-sav-aminok)	dimetomorf, bentiavalikarb, iprovalikarb, mandipropamid, valifenalát	zoospóracsírázás-, micéliumnövekedés- és sporangiumképződés-gátlás	erősen kötődnek a viaszréteghez, ezért gyenge a bejutásuk a belső szövetekbe, így nem hatékonyak a fürtvédelemben	preventív és mérsékelt fertőzés utáni hatás	10-12	7-10	alacsony-közepes rezisztenciakockázat, keresztrezisztencia-veszély a mandipropamid, a dimetomorf és az iprovalikarb között
OSBPI	oxatiapirolin	spóráképződés- és csírázásakadályozás, micéliumnövekedés-gátlás a belső szövetekben, új telepek képződésének és rajzóspóráképződés-gátlás	mélyhatású, limitált csúcsirányú szisztemikus mozgás és transzlamináris hatás, a hatóanyag jelentős része kötődik	preventív, fertőzés utáni kuratív (24-48 óra) sporuláció-gátlás	10-14	10-12	közepes-magas rezisztenciakockázat
foszfonátok (foszfítok)	foszetil-Al, foszfít-foszfonát	a növény védekezési mechanizmusát stimuláló	transzlokálódó	preventív	10-14	10-14	A tökéletes hatás eléréséhez több kezeléssel kell feltölteni a növényt!

## HATÁSMÓD TÍPUSOK (FOGALMAK)

**Kontakt:** a növény felszínén, kizárólag megelőző hatás, ezért a fertőzés megtörténte előtt ott kell lennie a növény felületén, csapadék könnyen lemoshatja, nem követi a felületnövekedést ezért gyakori kijuttatás szükséges.

**Lokálszisztemikus:** képes behatolni a növényi sejtekbe, de a növényen belüli mozgás igen korlátozott, ezért az új növekmények védelmére nem alkalmas, a környezeti ártalmakra pl. lemosódásra viszont kevésbé érzékeny.

**Mérsékelt szisztemikus:** a hatóanyag bejuthat a növényi szövetekbe és a nedvkeringéssel a xylemen keresztül a sejtközötti járatokban (a sejtfalak mentén v. azokon keresztül) mérsékelt szállítódik. Ez a korlátozott szisztemikus mozgás kizárólag csúcsirányú és eközben eloszlik a sejtekben. Ezen tulajdonság révén egyöntetű az eloszlás és tartós a fungicidhatás. Mindehhez elengedhetetlen a jó permetlé fedettség. Ilyen tulajdonsággal rendelkeznek pl. a fenilamidok, OSBPI-k

**Tökéletes szisztemikus, transzlokálódás:** esetében a fungicid hatóanyag tökéletesen szállítódik a nedvkeringéssel a szövetekben csúcs és alapi irányban egyaránt. Ezzel a képességgel kizárólag a foszetil -AL és a foszfonát, ill. foszfit típusú fungicidek rendelkeznek.

**Transzlamináris mozgás, ill. hatás:** a hatóanyag behatol és átjut a levél egyik oldaláról a másikra és ott is tökéletes hatékonyságot fejt ki a kórokozó ellen. Ide tartoznak a gyengén szisztemikus hatóanyagok, mint pl. strobilurinok, OSBPI (oxatiapirolin), QILs (ciazofamid)

**Gázfázisú újraeloszlás:** ez esetben a növényre permetezett hatóanyag a felületről gázfázisú eloszlás, ill. újrafeltáródás révén, gázosodott formában is erős fungicidaktivitást fejt ki. A gázfázisban kifejtett hatás szabadföldi körülmények között kevésbé érvényesül, ezért nem is számolhatunk vele. Ilyen hatással rendelkeznek a fenilamidok (metalaxil M)

## Fizikai hatáskifejtési módok:

## 1. Preventív/megelőző

A fertőzés megtörténte előtt alkalmazva fejtenek ki erős fungicidhatást (konídiumcsírázás v. abnormális csíratömlő fejlődés, elterelés és csíratömlő behatolás megakadályozása). Ilyen hatásúak a szisztemikus és a viaszrétegben kumulálódó és onnan az epidermisz sejtekbe, sejtközötti járatokba jutó anyagok.

## 2. A fertőzés bekövetkezése után

**Kuratív hatás:** A fertőzés után a kórfolyamat kezdeti szakaszában (24-48 óra belül) bejutva a szövetekbe leállítja a kórfolyamatot; pl. a metalaxil vagy a benalaxil, a peronoszpóra esetében a felszíni sporangiumtartók megjelenése előtt képesek blokkolni a kórfolyamatot, megállítani a micéliumfejlődést, gátolni a sporangiumképződést.

## 3. Vizuális tünetek megjelenése előtt:

**Antisporuláns hatás:** A spóráképzést gátló hatékonyság. **Gyakran csak átmeneti, mert a telepek széléről újraindul a sporangiumképződés**

## 4. Vizuális tünetek megjelenése után:

**Spóracírázás és micéliumnövekedés gátlása.** Ilyenek a mérsékelt szisztemikus tulajdonsággal rendelkező hatóanyagok pl. Qol-k és az analógok, fenilamidok vagy a gombára toxikus hatáskifejtők mint pl. a réz.

**Eradikatív hatás:** a gombatelepek, a micéliumbevonat és a spóráképző szervek roncsolása, elpusztítása, a másodlagos spóratermelés és a fertőzőanyagterjedés megakadályozása (pl. az olajok, kén)

**Erősen fogékony:** pl. Merlot (fürt), Blauburger, Chardonnay, Zöld veltelini, Leányka, Rizling szilváni, Zefir, Zenit, Menoir stb.

**Közepesen fogékony:** pl. Kékfrankos, Portugieser, Zweigelt, Olaszrizling, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Cserszegi fűszeres.

**Kevésbé fogékony v. ellenálló:** interspecifikus fajták, pl. a Zalagyöngye, Bianca, (de súlyos járványhelyzetben ezek is fertőződnek, mint pl. 1995-ben, 1999-ben, 2010-ben).

**Magas rezisztenciával rendelkezők:** a legújabbban nemesített két rezisztenciagént (Rpv1 és Rpv2) tartalmazó ún. innovatív fajták, mint pl. Pinot regina, Pamerzs.

**Hogyan viselkedik a rezisztens fajta peronoszpóra-fertőzés esetén?**

Míg a kórokozóra fogékony növényen védekező reakció nem figyelhető meg, a rezisztens gazdanövény többféle módon védi ki a gombafertőzést. Megakadályozza az elsődleges hifák behatolását a légzőnyíláson. Például: a Solaris (frankoamerikai és *V. amurensis eredetű*) rezisztens fajta hét órával az inokuláció után a sztóma körül kicsírázott spórákat szekréttummal (kallóz) fedte be, és elzárta a légzőnyílást. A kallóz 48 órával az inokuláció után a környező sztómákban is kimutatható volt. A megtámadott sztóma körül 1 nap múlva hiperszenzitív reakció (HR),

sejtpusztulás volt látható. A rezisztens fajták meg tudják akadályozni, hogy a behatolt hifa hausztóriumot fejlesszen. Gyakran a hifa nem tud elég erősen hozzátapadni a sejtfalhoz, ami feltétele a hausztórium képzésének.

A Muscadinia rotundifolia két peronoszporarezisztencia génjének (Rpv1, Rpv2) hatásmódja: a **Rpv2 gén** gátolja a micéliumnövekedést, teljesen megakadályozza a sporulációt, és a védekezési reakció -hiperszenzitív reakció HR eredményeként apró nekrotikus pöttyök jelennek meg. Az **Rpv1 gén** bizonyos mértékben engedi a micéliumnövekedését, gyenge sporuláció is megfigyelhető, de viszonylag nagyméretű (1 cm átmérőjű) nekrotikus foltok alakulnak ki a HR reakció nyomán. (Hoffmann Sarolta, 2008)

A genetikai rezisztencia kifejlesztése nemesítéssel jelenleg még igen lassú, hosszadalmas folyamat. Vannak olyan kémiai anyagok azonban, melyekkel módosítható a fajták kórokozók szembeli viselkedése. A legismertebb a **réz** epidermiszvastagító hatása, vagy a K-vízűveg szövetszilárdító hatása, mely révén fizikai gátat épít a kórokozó behatolásával szemben. Bizonyos kémiai vagy biológiai anyagokkal **indukálható a rezisztencia**, kimutatták például, hogy az antagonista Trichoderma harzianum T39 törzse számos rezisztenciagén termelését serkenti. Hasonló szerepet játszik az ún. **elicitor** jelenség. Egy korai, specifikus esemény, mely a gazdanövény gyors felismerési reakcióját váltja ki a kórokozó növekedésgátlására vagy elősegítésére. Elicitorok valójában a kórokozóból származó fehérjék, melyek a növényben indukálják a fitoalexinek fölhalmozódását. Ilyen elicitor hatáserősítő például a réz, az alumínium etil foszfonát, (Phosetil Al), és a foszforsavszármazékok. Figyelembe kell azonban venni, hogy ezek a hatóanyagok nem rendelkeznek direkt fungicid hatással, hanem a növény **önvédelmi mechanizmusát** erősítve hatnak, és akkor működnek jól, ha megelőző jelleggel egymást követő ismételt kezelésekkal „feltöltjük” velük a növényt. Hatásuk ez esetben akár 100%-os is lehet.

**Az agrotechnikai módszerek** – fajtamegválasztás, fekvés, tájolás, térállítás, időben, helyesen végzett zöldmunkák, szellős lombfal, gyommentesség, tápláltság stb. – jelentőségét sajnos az utóbbi évtizedben nem veszik kellő komolysággal a termelők.

**Kémiai védekezésre** számtalan hatóanyag áll rendelkezésre, melyek részletezésére nem térünk ki. Az utóbbi évek hatóanyag újraengedélyeztetése, az Európai Unió egyre szigorodó humánegészségügyi és

környezetvédelmi szabályai miatt szaporodnak a korlátozások például a réz esetében (fémrézre számított 4 kg/év), ezzel párhuzamosan erősen szűkül a hatóanyag-választék. A veszélyesnek vagy kockázatosnak ítélt hatóanyagok, például a mankocebet tartalmazó készítmények csaknem teljeskörű kivonásra kerültek, ami tovább nehezíti a termelők helyzetét. A felszívódó hatóanyagok partnereként használt kontakt készítmények elvesztése miatt a rezisztenciakockázat fokozódásával is számolni kell. A peronoszpóra elleni vegyszeres kezelések általános alapszabályainak szigorú betartásával eredményesen védekezhetünk a peronoszpóra ellen a legsúlyosabb járványhelyzetben is.

A kémiai védelem általános alapszabályai:

1. A vegyszeres kezeléseket előrejelzésre alapozottan, preventíven kell végezni.
2. Védekezni a fertőzési nyomás, a szükséges permetezési forduló, a fajták fogékonysága és az alkalmazott szertípus függvényében kell.
3. Törekedni kell arra, hogy ne maradjon permetezetlen növényfelület.
4. A kontakt hatóanyagú szereket preventíven, virágzás előtt és a fürtzáródás után, 7–10, erős fertőzési nyomás esetén 5–7 naponta kell használni.
5. A felszívódó készítmények előnyös tulajdonságai miatt (belülről védik tartósan a növényt, gyorsan felszívódnak, az eső nem befolyásolja hatásukat, hosszabb a hatástartamuk) a legkritikusabb időszakban, az intenzív hajtásnövekedés idején alkalmazzuk.
6. A blokkoló hatással rendelkező felszívódó hatóanyagokat, pontos előrejelzésre alapozottan, a lappangási idő első két napján kell kijuttatni.
7. Hosszabb kivárás, késlekedés esetén hatástalanság következhet be, ellenálló egyedek szaporodnak fel, fungicid rezisztencia alakulhat ki.

A 2019-es „fura” peronoszpóra elleni fürtvédelemben elszenvetett védekezési kudarc, valamint a 2023-as peronoszporajárvány során is kiderült, hogy a termelők és a növényvédelmi szakemberek nincsenek tökéletesen tisztába a védekezésre használható hatóanyagok tulajdonságaival, hatásmódjával. Mindezek miatt úgy gondolom, hasznos lehet az *Amit a szőlőperonoszpóra ellen használható hatóanyagokról tudni érdemes c., 2. táblázatban* összefoglalt ismeretek és az ehhez tartozó fogalmak magyarázatának (ismételt) közreadása.

## Régió alapú szőlő-betegség előrejelzés

[www.syngenta.hu/szolo-betegseg-elorejelzese](http://www.syngenta.hu/szolo-betegseg-elorejelzese)

syngenta





EGYEDI TÁMASZ HAGYOMÁNYOS MŰVELÉSÉNél

SZERZŐK, FOTÓ: TARANYI DÓRA, BODOR-PESTI PÉTER

# ÁLTALÁNOS ÁTTEKINTÉS A SZŐLŐÜLTETVÉNYEKBE HASZNÁLT TÁMASZRENDSZEREKRŐL

**Az emberiség évezredek óta termeszt és műveli a szőlőt, fogyasztja a belőle készült italokat. Az ókori civilizációk, mint az egyiptomiak és a görögök, már szőlőültetvényeket tartottak fenn és különféle technikákat alkalmaztak a növények támogatására és védelmére. Azonban a modern szőlőművelésben használt támaszrendszerek nagy része csak az utóbbi évszázadokban fejlődött ki. A szőlőültetvények kialakítása és gondozása egyaránt tudomány és művészet. A megfelelő támaszrendszerek kiválasztása és alkalmazása kulcsszerepet játszik a szőlőművelésben, hiszen ezek segítségével optimalizálható a növények növekedése, a termés mennyisége és minősége.**

## A szőlőben kialakított támrendszerek története

A szőlőtermesztés egyidős a támrendszerekkel, mivel a ligeti szőlő (*Vitis silvestris*) liánnövény fára felkúszott tőkét kezdtek el nevelni időszerűségük előtt 4000-5000 évvel ezelőtt. Később a kerti szőlő (*Vitis vinifera*) művelése is kezdetben élőfa támaszon történt, azonban hamar rájöttek, hogy szakszerű metszéssel és művelésmóddal nagyobb termésmennyiség és minőség érhető el, így egyes területeken megjelentek a kis tenyészterületet igénylő tökeformák, és az ennek megfelelő támaszrendszer is. Legkorábbi időszerűségünk előtti 5. században tesznek említést arról, hogy a szőlőt már karós támaszokkal művelik, valamint kötözést is alkalmaznak az ültetvényekben. Évszázadokon keresztül világszerte, így Magyarországon is jellemző volt a kizárólag csak karós, vagy támasz nélküli tökeművelés, azonban a filoxeravész bekövetkezése után gyökeres változtatásra, korszerűsítésre volt szükség a szőlőművelésben. A támrendszerek

tekintetében ez azt jelentette, hogy javarészt karós tőketámaszt kezdtek alkalmazni, valamint ekkortájt jelent meg a huzalos támrendszer alkalmazásának javaslata is. Később erre a Földművelés, Ipar és Kereskedelemügyi Minisztérium is felhívta a szőlősgazdák figyelmét, miszerint a dráguló fa miatt inkább célszerűbb lenne a huzalos, vagy az akkori megfogalmazás szerint a „drótművelési módot” alkalmazni. Azonban ekkortájt még nem igen terjedt el ennek alkalmazása, a felhívás ellenére sem. A filoxeravész indokolta korszerűsítés igényét tovább erősítette a második világháború utáni állapotok, melynek következtében Magyarországon a szőlőterületek nagysága tovább csökkent. Összességében elmondható, hogy a korszerű nagyüzemi szőlőtermesztés 1949-től kezdődött. Ekkortól indult meg a karós tőketámaszok leváltása és egyre inkább áttértek a huzalos támrendszer alkalmazására. A gépesítés alkalmazásának köszönhetően ez a tendencia rohamosan nőtt, melyhez az egyre inkább súlyosbodó munka-



EGYSÍKÚ FÉM TÁMSZRENDSZER

erőhiány is hozzájárult. Ezen kívül a művelésmódok is megváltoztak, így a támrendszer magassága szintén átalakult. A művelőgépek megjelenésével, különösen a gépi szüretre való áttérés kapcsán, a támrendszer korszerűsítése folyamatosan zajlik, a gépekhez igyekeznek igazítani azokat a szőlőt termesztő gazdák.

## A támrendszer szerepe

Biológiai és technikai szempontból összefoglalva a támrendszer vagy támrendszer fontosabb feladatai közé tartozik, hogy a tőke törzsét rögzítse, illetve megtartsa. Valamint kulcsfontosságú, hogy a hajtásokat, a lombot, illetve a hajtásokon elhelyezkedő terméseket is megtartsa, azok ne kerüljenek el a földön. A támrendszer segítségével megfelelően el tudjuk helyezni a kialakuló hajtásokat, így a megjelenő levelek is optimálisabban tudják felhasználni a beérkező fényenergiát, továbbá elkerülhetjük a levelek, illetve a hajtások, vagy egyes tőkék okozta önmegnyakolást is. Amennyiben a lombot, illetve a hajtások egyaránt rendezettek, elkerülhetőek a szél, a fagy vagy akár a napperzselés okozta ártalmak. Továbbá a különböző növényvédelmi problémák elleni védekezés is hatékonyabban végezhető el a megfelelő támrendszer kialakításával. Végezetül pedig a természettechnológiai elemek gépesítését is lehetővé teszi, ezáltal könnyebben és hatékonyabban tudjuk művelni ültetvényünket. A megfelelő támaszrendszerek kiválasztása és alkalmazása jelentős hatással van a szőlőültetvények termelékenységére és fenntarthatóságára. Az optimális támaszrendszer segíthet maximalizálni a termés mennyiségét és minőségét, minimalizálva a betegségek és kártevők kockázatát. Emellett a megfelelő támaszrendszerek segítségével optimalizálható a munkaerő és az erőforrások felhasználása is, ami hozzájárul a gazdaságosabb és hatékonyabb szőlőtermeléshez.

## Támrendszerek csoportosítási lehetőségei

A nagyüzemi szőlőtermesztést tekintve két alcsoportról beszélhetünk, a karós vagy egyedi, és a huzalos támrendszerrel. A huzalos támrendszerek lehetnek egysíkú függőlegesek, páros ferdesíkúak, vagy ereszes-huzalosok. A huzalosrendszerek alkatrészei lehetnek a huzalrögzítők, huzalfeszítők, valamint beépíthetőek támhuzaltartók és huzalösszefogók egyaránt. További csoportosítás szerint beszélhetünk élő támazokról, holt támazokról, valamint ezek együttes alkalmazásából adódó, úgynevezett kombinált támazokról egyaránt. Első támazrendszerként az élő támazok terjedtek el, hasonlóképpen a ligeti szőlő természetes formájához, mely során a ligeti szőlő valamilyen élő fára kúszott fel. Ennek megfelelően rendszerint főleg gyümölcsfára futtatták fel a ligeti szőlőt, ahol a tőkének a törzse a fa mellett nőtt, a tőke karjai pedig a koronán található ágakon



EGYSÍKÚ FA TÁMSZRENDSZER

helyezkedtek el. Ez azonban igencsak megnehezíti a szőlő okszerű növényvédelmét, valamint a művelhetőséget egyaránt. Üzemi szinten Olaszországban, Portugáliában, valamint Közép-Ázsiában művelik így a szőlőt. Napjainkban értelemszerűen a holt támazok a leginkább elterjedtek. Beszélhetünk egyedi, valamint közös holt támazokról. Magyarországon az egyedi támaz csak az alacsony művelésű tőkék esetében alkalmazandó karós támaz. A közös támaz pedig a tőke hajtásait és a tőke idősebb fás részeit tartja.

A támrendszer részei a tartóoszlopok, melyek lehetnek keményfa oszlopok, impregnált faoszlopok, fémoszlopok, beton oszlopok, műanyag oszlopok, valamint kombinált oszlopok. Ezeknek megválasztása leginkább a beszerzési áraktól, az ültetvény környezeti tényezőitől, hozzáférhetőségtől, valamint az alkalmazandó művelésmódoktól függ. További elemei a támrendszernek a törzstámazok, karók, huzalok, végoszloprögzítők és horgonyzások.

A szőlőültetvényekben alkalmazott támrendszer fontos szerepet játszik a szőlőtermesztésben, és jelentős hatással vannak a termés minőségére és mennyiségére. A hagyományos és modern támrendszer egyaránt lehetővé teszi a szőlőnövénnyek megfelelő támogatását és a termés hatékonyabbát. A jövőbeni fejlesztések és innovációk segíthetnek még jobban optimalizálni ezeket a rendszereket a fenntartható és hatékony szőlőtermesztés érdekében. Az egyik fő kihívás várhatóan az lesz, hogy olyan rendszereket fejlesszenek ki, amelyek képesek a klímaváltozásra és az egyre változó körülményekre reagálni. Emellett a fenntarthatóság és a környezeti hatások csökkentése is fontos szempont lesz a jövőbeli támrendszer tervezésénél és alkalmazásánál.

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

**FÉM SZŐLŐOSZLOPOK**  
normál, kombi, belső fűléssel (SAJÁT GYÁRTMÁNY)

Hullámosított **TÁMKARÓ** (SAJÁT GYÁRTMÁNY)  
**HUZALOK**, huzalfeszítők, huzalkivető

Kengyel, szőlőkaró kapocs, **CSIGÁK**  
**SZIGONYOK**, végoszlop lekötő szettek

**TARJÁNACÉL** 70/576-0120  
Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. 30/312-5488



SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA

# HUZALOS TÁMRENDSZEREK



LADISLAV DOJČAN



NÉMETH ATTILA

**A huzalos támrendszerekről beszélgettünk két piacvezető cég képviselőjével. A gyártói oldalt a Bekaert cég marketingigazgatója, Ladislav Dojčan, míg a forgalmazói oldalt a Pannónia Üzletház Vitnyéd igazgatója, Németh Attila képviselte. A Bekaert prémium kategóriás huzalokat gyárt Csehországban, míg a Pannon Vitnyéd különböző gyártókat képvisel Magyarországon az egyik piacvezető cégment.**

## A Bekaert milyen jellegű huzalokat gyárt?

**Bekaert (L. D.):** A támrendszer elemei közül csak a huzalok gyártásával foglalkozunk. Többfajta, tartó- és vezetőhuzalok léteznek a szőlészek és a gyümölcsstermelők részére és ezek speciális feladatokat látnak el.

## Milyen követelményeknek kell megfelelnie egy jó huzalnak?

**Bekaert (L. D.):** Legnagyobb előnye egy jó huzalnak az időtállóság és a kevés munkaigény. Miatán megépítettük a támrendszert, utána ne kelljen foglalkozni a huzallal. Ehhez egy jó minőségű, strapabíró, erős rendszerre van szükség. Mivel erős automatizációt és gépesítést látunk, ezért egyre inkább fontos a huzal nyúlása, ne kelljen utánafelezni. Ezen kívül fontos szempont a huzal szakítószilárdsága, valamint ami a leginkább megkülönbözteti egymástól a huzalokat, az a felületbevonat.

## Milyen bevonattal látta el a Bekaert a huzalait?

**Bekaert (L. D.):** Ez a bevonat 90 százalékban cink- és 10 százalékban alumínium-ötvevény, ez az összetétel mutatkozik a leginkább időtállóknak. Speciális tulajdonságai is vannak ennek a bevonatnak, ez pedig az, hogy korrózióálló, valamint a katodikussá védelem. Ez utóbbit annyit jelent, ha véletlenül el is vágja vagy megsérül a huzal, akkor a sérült részt védelemmel vonja be, egy patinaszerű bevonatot képezve. Sokszor a zöldmunka is gépesítve van, ami nagy igénybevételt jelent a huzalok számára. Továbbá a kombájnos szüretelés is nagyon erősen igénybe veszi a támrendszert, ami, ha nem időtálló, akkor sűrűn kell cserélni. A telepített szőlőtőkékénél a termelési időtartam 25 év, tehát minimum ennyi ideig kell megállniuk ezeknek a huzaloknak, és akkor az idősebb ültetvényekről még nem is beszélünk.

## Hogy jellemezni a „Bezinal 2000”-et?

**Bekaert (L. D.):** A „Bezinal 2000” egy cinkalumínium-ötvevény, ami eleinte 95-5% arányban tartalmazott cinket és alumíniumot, azonban tovább finomították. A szőlészetben 90-10% arányt használunk, mert az idő során azt kísérleteztük ki, hogy ez lesz a leginkább időtálló, strapabíró és a hajlításkor legkevésbé sérülő felület. Nem mindenki használ ugyanis tartozékokat, feszítőmagokat, sokszor saját átmérőjére tekerik körül és ez egy kritikus pont, ilyenkor nagyon nagy terhelésnek van kitéve a huzal. Nagy előszeretettel használják ezt az ötvevényt az autópályákon is, amikor a minőség és az időtállóság komoly szempont, többek között fekéknél, záraknál, alkatrészekhez és rugókhöz. Nevét onnan kapta, hogy minimum kétezer órán keresztül bírta a sókamrát, ami egy speciális tesztelés a korrózióállóságra. Mindezen felül a permetezőszerek is ellen kell tudnia állni, ami eléggé meg tudja tépni a nem eléggé ellenálló huzalt. Illetve túl kell élnie a szüretelőgépek rázását is.

## Mi alapján választanak a szőlészek huzalt?

**Bekaert (L. D.):** Azt javasoljuk, hogy minél jobb, minél masszívabb anyagból készüljön a huzal. Sokan túl vékonyra hagyják, ami nem biztos, hogy jó, de ez már a telepítésnél, az időjárás viszontagságainál is látszik. Nem szeretjük a vékonyra vágott huzalt, mert az úgy tud működni, mint egy penge. Ugyanakkor, ha rozsdás a huzal, akkor elegendő egy kis szél és elfűrészezi azt. Ezért is nagyon fontos a megfelelő huzalt használni.

**Pannónia (N. A.):** A választást a huzal minősége, a bevonata valamint az ára szabja meg. A cink-alumínium bevonatos huzal sokkal időtállóbb, mint a vastagon horganyzott társa. Egy azonos gyártónál a bevonat alatt

az alapanyag, annak szakítószilárdsága és a nyúlása megegyezik, viszont élettartamban kétszer annyi ideig bírja. A Bekaert fontos partnerünk, ők a prémium kategóriát képviselik. A piacon nagy az igény az ő termékeik iránt, a szőlészek szívesen dolgoznak prémium minőségű huzalokkal, de azon is múlik, hogy mekkora költségvetés áll az adott pincészet rendelkezésére.

## Mit tudna mondani a pályázati lehetőségekről?

**Pannónia (N. A.):** Idén is van folyamatban levő pályázat, tehát a lehetőség adott. Mi annyiban támogatjuk a partnereinket, hogy tavasszal, a telepítések idején előfinanszírozzuk a támrendszert, leszállítjuk azt. Leszerződünk, és a számlát csak októberben-novemberben fizetik ki, amikor folyósítják a pályázati pénzeket. A szőlészek sajnos rá vannak kényszerülve a támogatások igénybevételére, mert nagyon alacsony a szőlő felvásárlási ára, a multik pedig nagyon nyomott áron veszik meg a bort, ezért manapság nehéz önerőből boldogulni.

## Mit tud elmondani a huzalaik minőségéről általában?

**Bekaert (L. D.):** Mindent megteszünk azért, hogy minőségben a legjobb legyen, sokat fejlesztettünk, úgy válogattuk a végső paramétereket, hogy azok minél jobban tudják szolgálni a minőséget.

## Kiknek ajánlják a termékeiket?

**Bekaert (L. D.):** Legfontosabb felvevőpiacaink Európában a legnagyobb szőlőtermő területekkel rendelkező országokban vannak: Olaszországban, Spanyolországban és Franciaországban. Régóta szállítunk Magyarországra és a környező országokba is. Ezzel a huzallal 2003-2004 óta vagyunk jelenek. Jelenleg a klímaváltozás miatt a szőlőtermő területek határa északra tolódik ki és ezzel együtt mi is új piacokat fedezünk fel, ilyenek: Nagy-Britannia és Lengyelország. Magyarországon néhány nagyobb területen gazdálkodó borászatról tudom, hogy a mi huzalainkat használja. Az első megrendelőnk a Hilltop Neszmély volt, húsz éve vásárolták meg a huzalainkat. A Törley Kft. idén a mi huzalunkat és a Tűzskő Birtok szintén a mi huzalunkat használja. Mellettük a kisebb gazdaságok számára is ajánlanánk a prémium minőségű huzalokat. Egy családi gazdaságban egy hektáron nem 25 évre terveznek, hanem 40-50 évre, mert tudják, hogy 30 éves korában lesz felnőtt egy szőlőtőke. Hosszabb távban gondolkodnak, mint a nagyüzemekben. Nekik elsősorban a huzalok hosszú élettartama és kiváló minősége miatt ajánljuk. Nem elhanyagolható szempont a könnyen kezelhetőség sem. Ugyanis 25 kilogrammos kiserelésben kaphatók, amit akár kézi huzalozás során is könnyű mozgatni.

**Pannónia (N. A.):** Mindenki tudunk megoldást kínálni, a kerti lugastól a több 10 hektáros ültetvényig. Partnereink között, megtalálható többek között Koch Csaba, Gere Attila, Légl Ottó, Légl Géza, Gál Csaba, Frittmann István, Frittmann János, Aranyfürt Kft., Kattrá Pince, Martinus Birtok, Füleky Pince és a Tűzskő Birtok.

## Milyen típusú tartóoszlopot ajánlana a szőlészeknek?

**Pannónia (N. A.):** Egyértelműen a fémoszlopot ajánljuk, egyedül ez kínálja a hosszú távú megoldást. A szőlő legproduktívabb élettartama 20-25 év, ennyit minimum bírnia kell. Előfordul, hogy a faoszlopokhoz kedvezőbb áron hozzájut valaki, de hosszú távon mindig drágább lesz.

## Milyen különbségek vannak a fém tartóoszlopok között?

**Pannónia (N. A.):** A lényegi különbség az alapanyagban, a bevonatban és a fülek kialakításában van. Kezdjük az alapanyaggal: alapvetően két minőséget találunk a piacon. Az első osztályú acél ismertető kódszáma:

S 235 JR, míg a másodosztályú acél kódszáma: DX 51. Mindig igyekezzünk felhívni a figyelmet, ha valaki megfelelő minőséget szeretne vásárolni, kérje el a forgalmazótól vagy gyártótól az oszlopok alapanyagának minőségi bizonyítványát vagy kódszámát. A mi oszlopaink kizárólag első osztályú acélból készülnek. Ez azért nagyon fontos, mert mikor a lomb kialakult a szőlőben, szinte úgy fogja meg a szelet, mint egy vitorla. Ha valakinek ebben a szakaszban eltörik egy oszlopa vagy legrosszabb esetben a komplett támrendszer lefekszik, a rendszer építési költségeinek duplájába vagy triplájába is kerülhet újjáépíteni. Az alapanyaghoz tartozik még az oszlopok súlyának kérdése is. Nagy tévhit abból kiindulni, hogy a nehezebb oszlop erősebb. Attól, hogy nehezebb egy oszlop, a gyengébb minőségű alapanyag vagy a nagyobb súly elérése miatt hozzáadott széntől lehet ridegebb, kevésbé rugalmas, így könnyebben el fog törni. Következő fontos elem a horganyzás. Alapvetően négy típust különböztetünk meg a piacon: szalaghorganyzott vagy galvanizált; cink-magnézium bevonatos; tűzi horganyzott; Cor-ten. A leggyakrabban előforduló oszlop a piacon a szalaghorganyzott. Egy ilyen oszlop körülbelül 25-30 évet bír. Általában 1,50 mm a falvastagsága, de kérhető 1,80 mm vagy 2,00 mm vastagságban is, ha extrém termőhozamot várunk az adott területen. Itt még kicsit visszakarodnék a minőséghez. A másik fontos dolog, amivel sajnos szinte senki sem foglalkozik, az alapanyag toleranciája. Főleg másodosztályú acélnál fordul elő, hogy hiába a megadott 1,50 mm-es falvastagság, a törvények engednek akár 4-5%-os toleranciát is, amelynek köszönhetően a vevő végül kb. 1,40 mm falvastagságú oszlopot kap 1,50 mm helyett. Tehát ezt is érdemes ellenőrizni. Erre a Dr. Reisacher gyár különösen odafigyel, úgyhogy nálunk ez a tolerancia maximum 1% lehet. A piacon a második leggyakrabban előforduló típus a tűzi horganyzott bevonat. Ez legalább 50-60 évet is kibír. Ez a prémium kategóriás oszlop



**Az Ön szőlője a lehető legjobb támrendszert érdemli**



KIDŐLT TÁMRENDSZER

a legnagyobb szortimentben nálunk kapható a piacon. 25 év után ezeket ki lehet szedni a földből és újra el lehet telepíteni, mert még sértetlenek lesznek.

### Mi a különbség a horganyzott és tűzi horganyzott oszlopok között?

**Pannónia (N. A.):** Az oszlopok alapanyaga szalag formában, cinkkel horganyozva érkezik a gyártósorra. Ezután meghajtja a gép, megcsinálja rá a füleket majd a kívánt hosszúságra vágja. Itt a darabolás miatt az oszlop két végén nem lesz felületkezelve. Ez minden gyártónál így van.

Ezzel szemben a tűzi horganyzott oszlopot darabolás után mártják egy forró horganyfürdőbe. Így egy plusz 0,15 milliméteres horgany réteg lesz az oszlop minden pontján, ami megvédi és garantálja az 50-60 éves élettartamot. A Dr. Reisacher már 80 éve gyárt Franciaországban és 30 év átrozdásodási garanciát ad a tűzi horganyzott oszlopokra!

### Mely művelésmódokhoz kínálnak megoldást?

**Bekaert (L. D.):** Kordonműveléshez ajánljuk, ahol mindig van alsó tartóhuzal és utána kettes szériában vezetőhuzal. Sok helyen megtörténik, hogy a legelső huzalt vízcsöpögtetésre használják – ilyenkor ehhez a huzalhoz van felfogva a csöpögtető cső –, de ez Magyarországon nem igazán szükséges.

**Pannónia (N. A.):** A létező összes művelési módra. Akár az egyes függönyre is. Ilyenkor nem szükségesek fülek az oszlopra, csak egy



SLICCELT FÜLES OSZLOP

megfelelő bevágás az oszlop tetején, ahova bele lehet tenni a huzalt – maximum 4-5 milliméter vastagságút – onnan nem tud kiugrani, csak kézzel lehet kivenni.

### További elemei a támrendszereknek a támkarók, végoszloprögzők. Ezekkel is foglalkoznak?

**Pannónia (N. A.):** 80 százalékban most már üvegszálás pálcát használnak a borászok, de nálunk a piacon elérhető összes típus megtalálható. A fémmel jobb, mert könnyebb, nagyon rugalmas, valamint ezen felül UV-stabil. Ezekon kívül végoszlop kikötésre is többféle megoldást kínálunk, mindenféle talajtípusra, valamint a létező összes kiegészítőt.

### A fenntarthatóság és a környezeti hatások csökkentése is fontos szempont lesz a jövőbeli támrendszerek tervezésénél és alkalmazásánál. Ezzel kapcsolatban mit tesznek?

**Bekaert (L. D.):** Már az elején megtettük a fő fejlesztést, a felületvédelmet, ami hosszú élettartalmat biztosít a huzaloknak. Ennek megfelelően nem kell többször dolgozni a gazdának. Azon dolgozunk, hogy minél több fenntartható alapanyagot szerezzünk be. Ez nem egyszerű, mert a kohók átállítása zöld energiára, az hosszú távú folyamat. Vannak beszállítóink, akik zöld acélt ajánlanak, ez azt jelenti, hogy egy elektromos kohóban olvasztják az acélt, nem széntüzelésű kohóban. Az alapanyagok egy része már innen jön, ez hosszú és nagy energiaigényű folyamat.

**Pannónia (N. A.):** Már látjuk megjelenni a legújabb technológiai fejlesztéseket. Nagyon fontos szempont a fenntarthatóság. A mi oszlopaink gyártási folyamatát is úgy változtatják, hogy zöldebb legyen és minél kevesebb fém kerüljön az ültetvénybe. Továbbra is fémből készülnek az oszlopok, de olyan megoldások lesznek, amihez mindenképp elég lesz kevesebb mennyiségben. Ezáltal a munka is kevesebb és gyorsabb lesz, így olcsóbb és fenntarthatóbb lesz a folyamat.

### Milyen fejlesztéseik, innovációik vannak?

**Bekaert (L. D.):** A jégvédelmi hálókhoz is gyártunk huzalt. Ezeket a huzalokat több helyen használják több okból, van, ahol kizárólag jégvédelmi hálókhoz, van, ahol ezzel szabályozzák a szőlő érését, elsősorban a csemegeszőlőknél, így meg tudják nyújtani a szezonot. Ezen kívül a madárvédelmet is el tudják látni. (X)



SZERZŐ: DR. PÁSTI GYÖRGY, FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA

## SZÜKSÉGES-E A BORKEZELÉS? – 2. rész

**Cikkünk első részében már érintettem, hogy az újborlefejtés gyakorlatának hazai megjelenése után néhány évtizeddel, a 19. század közepére újabb borkezelési lehetőség került be az európai bortermelő államok köztudatába. A kiteljesedő polgárosodás a fogyasztói igényekre is hatással volt, a borfogyasztók egyre nagyobb része támasztott egyre nagyobb elvárásokat a borok megjelenése, tisztasága terén, s erre a köreikben terjedő, palackozott borok iránti növekvő igény is értelemszerűen ráerősített. A válasz ezekre az újabb igényekre pedig a derítés elterjedése lett.**

**e**lődeink is jól tudták, hogy az egészséges bor egy idő múlva minden beavatkozás nélkül megtisztulhat, – ez a természetes öntisztulás, – de ez egyes esetekben akár több évet igényelhet. Másrészt, s ez nagyon lényeges, a szemre tökéletes tisztaság még nem jelent tökéletes stabilitást is, és teljesen váratlanul az addig csillogó, szép megjelenésű borban zavarosságok, kiválások jelenhetnek meg, rontva azok piacosságát. Nemrégiben egy (laikus) barátom panaszkolt el, hogy a Balaton-felvidéken az egyik neves termelő pincészetében vett részt egy csoportos kóstolón, s az egyik kiváló borból meg is vásárolt öt litert, folyó bor formájában. Mikor két nappal később hazatérve tölteni akart családjának, döbbenet láttá, hogy a szép fehér borban homályosan kavargó, néhol füstszőrű, „amőbaként” mozgó zavarosság van. Nem volt nehéz rájönnöm, hogy itt

egy tipikus fehérjékiválásról lehetett szó, ami igen gyakori elváltozás, ha egy lédig bort a stabil pincei közegéből kiragadva, hőmérsékletváltozásnak, szállítás közbeni rázkódásnak stb. tesszük ki. A bor instabil kolloid rendszere megbomlik, majd megjelennek a zavarosságok. A termelő ez esetben nyilván még nem foglalkozott (vagy nem akart foglalkozni) a bor fehérjестabilizálásával, a megfelelő derítés elvégzésével. A bor tisztulásának gyorsítására, annak elősegítésére alkalmazott módszer a derítés, ami egyszersmind legtöbbször a bor hatékony stabilizálását is célozza. A derítés alkalmazható még egyes borbetegségek kezelésére és egyes borkezelési műveletek (pl. szűrés) kiegészítésére is. Derítés során finoman elosztatva olyan engedélyezett segédanyagokat adagolunk a borba, amik csapadékot képeznek ezzel tömegük megnő, és leülepedésre képesek. Eközben magukkal ragadják a bor zavarosságát okozó (szuszpendált vagy

**Magbízható ellét keres?**  
Elege van, hogy nem kap pótkatkrést vedvenc metszőollójához?  
Kiszámolta, hogy mennyibe kerül minden évben új, „olcsó” szerszámot vásárolni?  
Van megoldás:

**DR. REISACHER**  
...Ha egy életre akar ollót venni...  
Keresse a **szabadboltokban!**

**www.original-loewe.hu**

**PANNÓNIA VITNYED**  
**Dr. Reisacher**  
verhetetlen német minőség

- 30 év átrozdásodási garancia a tűzi horganyzott oszlopokra
- Többféle fém-kialaktás a későbbi munkák megkönnyítése érdekében

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

+36 30 5600 699  
tamrendszer@pannonavit.hu

kolloid) részecskéit. Az újborkezelés során a bort seprőjéről lefejtve, az első fejtés utáni időszakban, általában egy-három hónap elteltével szokás deríteni. (Előfordulhat a mustállapotban történő derítés is; ha például a feldolgozott szőlőnk penészes volt, alkalmazható a bentonittal történő ún. együtt erjesztés, de a mustderítés jelentősége jóval kisebb.) Ugyancsak gyakran kell alkalmaznunk a derítést a házasítások elvégzését követően is, amikor az összeállítás után meg bomolhat az addig létrejött egyensúly a bor alapvető alkotóelemei közt, s például az alkoholtartalom, a savtartalom – és vele a pH-érték – változásai miatt kiválások, zavarosodások jelennek meg. Egy derítés előtt azonban soha ne feledkezzünk meg néhány alapszabályról!

- A derítést mindig próbaderítés előzi meg, hiszen egyrészt költséges anyagokkal dolgozunk, másrészt a túlzott mennyiségek adagolása a bor minőségének, élvezeti értékének romlását okozhatja. A próbaderítésnél egyszerűen laborkörülmények között modellezzük a folyamatokat (1-2 dl-es palackokba kimérik a gramm/hl-re vetített derítőszera dagot a kezelendő borba, majd egy-két nap után, a látvány – üledék, tisztulás – alapján kiválasztják a szükséges, de elégséges derítési módszert. E feladat elvégzésével érdemes helyi borászati szaklaboratóriumot megbízni, megjelölve a használni kívánt derítőanyagot.)
- Utóerjedésben lévő, emelkedő hőmérsékletű, vagy túl hideg (8 °C alatti) borban a derítőszert nem tud tökéletesen működni, leülepedni. A fentebb említett próbaderítést is – annak érdekében, hogy elkerüljük a hamis következtetést a derítőszert és adagja kiválasztása tekintetében – a pince hőmérsékleti körülményeinek megfelelő hőfokot biztosítva kell végezni.
- A beadagolt derítőszert tökéletesen el kell keverni a borban, hiszen csak így biztosítható a kívánt hatás a bortartály minden rétegében, illetve kerülhető el a helyi túlderítés. A derítési üledékről általában egy-két hét elteltével kell lefejteti a megtisztult bort, és helyes, ha a lefejtést szűrés (kovaföld/lapszűrő) egészíti ki.



ZAVAROS, DERÍTÉSRE VÁRÓ BOR

A borászatban sokféle derítőszert alkalmazhatók, amelyeknek összetétele, hatása különbözik egymástól. Az alkalmazható derítőszerek közt akadnak engedélyezett, de a napi gyakorlatban igen ritkán, vagy csak speciális esetekben használatos anyagok. Ilyenek pl. a vízahólyag (hatásmechanizmusa a zselatinéhoz hasonló), a tehéntej (hibás illat esetén) vagy a PVPP nevű műanyagpor (elsősorban igényes pezsgőalapok polifenol tartalmának csökkentésére). Ugyanígy sorolható ma már a sárgavérlúgos is, amelynek segítségével az ún. kékderítés során a komoly oxidációs kockázatot hordozó nehézfém ionokat (vas, cink stb.) tudjuk eltávolítani. A saválló acéltartályok és eszközök megjelenésével ennek a derítési eljárásnak a szerepe fokozatosan visszaszorult, már csak azért is, mert alkalmazásához vizsgázott szakember (és engedélyezett labor) szükséges, valamint a képződött derítési alj (kékajl) veszélyes hulladéknak minősül, speciális kezelést igényel. (n. b.: a kékderítés a legtöbb európai országban már nem engedélyezett). Manapság leggyakrabban a bentonitos derítést alkalmazzák, de viszonylag elterjedt a csersav-zselatinos derítési eljárás is, továbbá főként az értékes, érlelt vörösborok kezelésének eszközeként a tojásfehérje használata. A **bentonit** finom, porszerű montmorillonit típusú agyagásvány, amit a must erjesztés előtti üleptetésére és főként a borok derítésére, világszerte elterjedten használnak. A bor alkotórészeivel nem vegyül, felületaktív (adszorbív) anyag, amelynek működése elektrosztatikus képességéből adódik. Vízrel duzzasztott állapotában a létrejövő hidrát burkok révén negatív töltésű, ezáltal elsősorban a pozitív töltésű anyagok megkötésére képes. Ezen kívül polifenolokat is adszorbeál, ennek következtében világosítja a színt, csökkenti a borok barnatörési, barnulási hajlamát. Az elmúlt évtizedekben ugyan ritkán találkozhattunk (hála az égnek) penészes szőlőből származó borokkal, amelyekben az enzimatikus barnulási folyamatok veszélye jelentősen megnőtt volna, de bátran állíthatjuk, ilyen esetben bentonit nélkül nem megy! (Tudvalevő, hogy a penész által termelt enzim [lakkáz] a polifenolok barnulását indukálva teszik tönkre a bor színét, illatát, jellegét. Mivel a bentonit kötni képes a fehérjéket, benne az enzimek hordozófehérjéit is, e derítés használata csökkenti a veszélyes barnulás lezajlásának lehetőségét.) Ami még fontosabb: míg a korábban (40-50 éve) domináns csersav-zselatinos derítésnek szinte csak tisztító hatása van, addig a bentonitok alkalmazása stabilizáló szerként vált általánossá, bár tegyük hozzá, hogy a nátriummal aktivált, ún. nátrium-bentonitoknak jelentős tisztító hatásuk is van. A bentonit, ahogy jeleztük, elsősorban kiemelkedő fehérjestabilizáló hatása miatt érdemel figyelmet. (Visszautalunk a cikk elején leírt példára, ahol a csúnya fehérjezavarosodás egy megfelelő bentonitos derítéssel elkerülhető lett volna.) A mai, világos szintónusú fehérborok divatja idején, fenolos anyagokat (színhordozó vegyületek) eltávolító képessége okán is fontos kezelőanyaggá lépett elő. Hangsúlyozzuk még egyszer, aki borát palackozni szeretné, mindenképpen alkalmazza ezt a kezelést a fehérjestabilitás érdekében. A kereskedelemben számos bentonitkészítmény kapható (néhány ismertebb: BW-200, Flokulbent, Gelbenton, Superbenton stb.), a javasolt kezelési adagokat, mind mustkezeléshez, mind borokhoz, a csomagoláson levő használati utasítás tartalmazza, de az említett próbaderítést ettől függetlenül célszerű elvégezni. A szokásos adagok 40-100 g/hl között mozognak. Az egyes bentonitfélések szinte mindegyikét duzzasztással szükséges előkészíteni, az aktív állapot kialakításához. A használati utasításnak megfelelően, általában öt-tízszerez mennyiségű vízzel, (sohasem borral!) kell egy pépszerű oldatot készíteni (csak így hatékony, nem csomósodhat!). A jellemzően 24 órás duzzadás után felkeverjük, ilyenkor jön létre a kész anyagra jellemző, szürkésárga pépszerű állapot, végül a borhoz (musthoz) keverjük. A bentonit 1-2 hét alatt a zavarosító anyagokkal együtt leülepszik. A **zselatin** vízben erősen duzzadó fehérjeszármazék, lényegében tisztított enyv. A borhoz

adott zselatinoldat a borban pozitív elektromos töltésű részecskékként viselkedik, és a bor természetes (vagy gyakrabban a derítés során hozzáadott) negatív töltésű cserzőanyagával egy pelyhes csapadékot képez, amely képes magához vonzani (adszorbeálni) a bor zavarosító részecskéit. A csersav-zselatinos derítésnek a fentiek miatt elsősorban a tisztító hatása a jelentős. Ez némileg meghatározza alkalmazásának időpontját is. Amíg a bentonitot inkább az újborkezelés fázisában használják, ezt a derítést később, a házasítások után vagy a palackozások előtt közvetlenül, mintegy „utolsó simításként” alkalmazzák. Fehérborokban legtöbbször nincs annyi „felesleges” saját cserzőanyag, ami a flokkulációhoz kell, a vörösborban pedig a cserzőanyag (tannin) a vörösbor sajátos értéke, ezért, a derítési zselatint legtöbbször csersavval együtt adagoljuk. A csersav sárgás színű, fanyar ízű por. Az adagolás savas borhoz 2:1 arányban (két rész zselatin, egy rész csersav), savszegény boroknál 3:2 arányban történik. Felhasználás előtt a felaprózott zselatint (hagyományosan) vízben duzzasztják, majd melegítéssel elfolyósítják, a csersavat pedig borban előzetesen feloldják. A kész zselatingélt a kezelendő borhoz öntik, ahol aztán ismét csak jól elkeverik a borral. Minthogy ez bizony igen bonyolult és időigényes művelet, ma már forgalmaznak egyszerűen előkészíthető, hideg vízben oldódó (Erbifix, Alfa P stb.), sőt, folyékony halmazállapotú zselatint (Gelsol, Gelisol) is. Nagyobb adagú derítőszert (mindkét anyag – bentonit, zselatin, – esetén) a bor színét világosabbá teszi, ezért vörösborokhoz csak kisebb adagot használunk. E hátrány kivédésére jöhet szóba a színanyagokat „kimélő”, az albumin tartalmára építő tojásfehérjés derítés, ami a tapasztalatok szerint csillogóan vibráló, élénk vörös árnyalatú bort eredményez. A derítés kombinálható kénezéssel, savkorrekcióval és más kezelésekkel is. Mindenképp így célszerű, hiszen ezzel elkerülhető a többszöri



mozgatással járó levegőzés, oxidáció és a belőle eredő minőségvesztés. A derítés elvégzése után két-három hét múlva esedékes a szűrés elvégzése. Hordós borok esetében, különösen, ha a bor már korábban is gyakorlatilag tisztának, fényesnek volt tekinthető, elegendő egy finom szemcseösszetételű kovaföld vagy perlitkészítmény használata. A palackozásra szánt tételek esetében szerencsésebb egy viszonylag nagyobb áteresztőképességű, de már finomabb szűrést biztosító szűrőlap választása, mely gyakorlatilag a bort már tükrössé teszi. A borkezelések lehetséges megoldásai közül a két egymást követő cikkben bemutatott eljárás manapság szakmai minimumnak számít, jelentőségük nagy. Természetesen a tisztulásra és a stabilitás (mikrobiológiai, stb.) elérésére további eszközök is rendelkezésre állnak (kénezés, hőkezelések, stb.), ezek ismertetése további cikkek tárgya lehet majd a jövőben.

## LYZA 5000 WINE FTIR BORANALIZÁTOR



Az új, többparaméteres FTIR analízátor, a Lyza 5000 Wine az Ön megoldása a bor, a must és az erjedésben levő must elemzéséhez. Számos paraméter gyors mérését teszi lehetővé, így Önnek a szükséges információk a bortermelelés teljes folyamatában rendelkezésére állnak.

A műszer az üzemeltetés során az alkohol-víz elegyből álló kalibráló oldaton és ioncserélt vízen kívül semmilyen egyéb reagenst nem igényel! Egy méréssel több mint 15 paraméter meghatározása borból, mustból és erjedő tételből: alkohol, glükóz, fruktóz, összes titrálható sav, almasav, tejsav, borkósav, illósav, sűrűség, extrakt, glicerin, pH érték, összes asszimilálható nitrogén stb. egy mérés eredményeként.

Főbb referenciáink: Etyeki Kúria, Figula Pincészet és Pannonhalmi Apátság Pincészet.



**KÉRJE INGYENES MŰSZERBEMUTATÓNKAT,  
FORDULJON KOLLÉGÁINKHOZ BIZALOMMAL!**



Door Árpád: arpad.door@anton-paar.com, +36 30 287 9809  
Kovács Rajmund: rajmund.kovacs@anton-paar.com, +36 30 237 8903  
Általános információkérés: info.hu@anton-paar.com, +36 1 794 3237



# SZIKRÁZÓ KIRÁLYOK

A habzóborkészítés kulcsfontosságú mozzanata a megfelelő élesztő kiválasztása, hiszen az alapján határozza meg a végtermék aromakarakterét, erjedési kinetikáját, valamint úgy általában véve a minőségét. A Fermentis olyan innovatív megoldásokat kínál, amelyek a habzóborkészítéssel foglalkozók legváltozatosabb igényeit is kielégítik. Fedezzen hát fel néhányat legfontosabb élesztőstartereink közül, megismerkedve egyúttal azok kiemelt alkalmazási területeivel.

**OLVASSA EL  
OLASZORSZÁGI  
BESZÁMOLÓNKAT!**



## ISMERKEDJEN MEG KÍNÁLATUNKKAL!



### SafCeno™ SPK 05

A FRISS, TISZTA, ÁSVÁNYOS ÍZJEGYEKKEL  
RENDELKEZŐ HABZÓBOROKHOZ

legfőbb erényei, hogy jól tűri a nehéz erjesztési körülményeket, egyszerűs mind jó hatással van a bor aromakarakterére. Ha tehát Ön prémium minőségű fehér alapbort szeretne készíteni, vagy éppen a tökéletes másodlagos erjedés („Prise de Mousse”) elérése a cél, a **SafCeno™ SPK 05** élesztőnél keresve sem talál jobbat.

Kiszámítható fermentációs profilja, erős kinetikája és alacsony nitrogénszükséglete miatt a termék ideális a friss, ásványos jegyeket hordozó habzóborok készítéséhez.



SafCeno™  
VR 44 BIO  
ELÉRHETŐ MINDEN  
TANÚSÍTOTT BIO  
BOROK

### SafCeno™ VR 44

A TÖKÉLETES ERJEDÉS BIZTOSÍTÁSÁHOZ  
ÉS HABZÓBOROK KÉSZÍTÉSÉHEZ

széles körben ismert kiváló fermentációs jellemzőiről, valamint arról, hogy az extrém borkészítési körülmények között is helytáll. Az univerzális felhasználhatóságú SafCeno™ VR 44 remekel mind a másodlagos („Prise de Mousse”), mind az elsődleges erjesztés során. Sokoldalúsága és megbízhatósága okán ennél a starternél keresve sem talál jobbat a habzóborok készítéséhez!

Az ökológiai tanúsítvánnyal rendelkező SafCeno™ VR 44 BIO hozza a SafCeno™ VR 44 egyedülálló tulajdonságait, miközben a biobor-készítéshez további előnyöket is kínál. Az ellenálló, erőteljes, alacsony nitrogénszükségletű élesztő egyik erénye, hogy csökkenti az adagolási szükségletet. A termék – amely kitűnően alkalmas minőségi alapborok előállításához, de remekül beválik organikus habzóborok másodlagos erjesztéséhez is – ropogós frissességet szavatol.



### SafCeno™ PR 106

A GYÜMÖLCSÖS HABZÓBOROKHOZ

A kifogástalan prosecco-alaborok készítésére törekvő borászok számára megkerülhetetlen a SafCeno™ PR 106. Az intenzíven gyümölcsös, virágos aromaprofilról gondoskodó élesztő komplexitást visz a borba, egyensúlyt teremt a feszség és a kerekesség között, mindemellett csökkenti a borhíab kialakulásának esélyét. Ez a gyümölcsös karaktert és friss szájérzetet biztosító starter széles körben elismert a Glera szőlőfajtából készülő borokra gyakorolt előnyös hatásai miatt.

A proseccón túl a SafCeno™ PR 106 eszményi választás a virágos és gyümölcsös ízjegyekkel rendelkező fehérborokhoz. Utóbbiak közül is főleg azokhoz, amelyek a muskotályhoz hasonló, terpénes fajtákból készülnek. Az élesztő elősegíti a terpénfelszabadulást, kiteljesítve ezzel a bor aromás összetettségét. Mivel kiegyensúlyozott amilikus és gyümölcsös jegyeket biztosít, ez a starter – különösen a melegebb éghajlatú területeken termelt – Chardonnay fajtából készült alapborokhoz is remekül passzol.

## ÖSSZEGLZÉS

Növelje a habzóbor-előállítás hatékonyságát innovatív élesztőstartereinkkel. Legyen szó akár friss, tiszta, ásványos ízjegyeket mutató borok, akár a prémium minőségű proseccók vagy a terpénes fajtákból készült fehérborok előállításáról, a Fermentis a borászok kezébe adja azt az eszközt, amelynek segítségével minden egyes palackot kiválósággal tölthetnek meg. Starterkultúránkival, mint például a SafCeno™ SPK 05, a SafCeno™ PR 106, a SafCeno™ VR 44 és a SafCeno™ VR 44 BIO, megbízható partnerei vagyunk mindazoknak, akiknek csak a legjobb az elég jó, ha habzóborkészítésről van szó. (X)



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

## FRISS TAVASZI-NYÁRI KÖRKÉP

Jelen lapszámunkban összevont bortesztet tartottunk, azaz ötféle kategóriát teszteltünk. A helyszín a MATE Budai Campusának professzionális Vinagora terme volt.

a

legtöbb minta az illatos és az üde, friss fehérborokból érkezett, így ezeket két részre bontottuk. Az egyik bizottság (A) a gyöngyözőborok mellett a Csereszegi fűszeres és az Irsai Olivér mintákat kóstolta, a másik bizottság (B) pedig az összes többit, közte a Sauvignon blanc, a Zenit, a Hárslevelű, a Juhfark, a Sárga muskotály és az

Olaszrizling fajtákat, valamint az egyéb házasításokat. A harmadik bizottsághoz (C) kerültek a rozék, a sillerek és a könnyű, üde, nyári vörösborok. Álljon itt a tesztre benevezett minták legjava bizottságunkénti bontásban. Lapunkban kizárólag olyan borokat mutatunk be, amelyek technológiai hibától mentesek, és a jó (ezüstérem) vagy a kiváló (aranyérem) kategóriájába tartoznak.

### A BIZOTTSÁG



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



→ TAMÁS GÁBOR WSET, nemzetközi borakadémikus



→ BABARCZI ZSUZSANNA borász, értékesítési és termelési vezető, Babarczi Szőlőbirtok és Pince



→ KECSKÉS JUDIT projektmenedzser, NICRON Kft.



→ SZABÓ PÉTER borász, WSET



→ FIDERMAN SZABOLCS szőlész-borász, N3 Borműhely ügyvezetője

### B BIZOTTSÁG



→ BOZZAI ZSÓFIA főszerkesztő, Bor és Piac magazin



→ HUDÁCSKÓ ATTILA borász, Hangavári Borászat



→ KUNDERMAN GERGELY borblogger, Borföldrajz



→ RABCSÁNSZKI LAURA nemzetközi borbíra



→ SZÁRAZ KRISZTIÁN borszakértő, WSET



→ SZTANEV MÁTÉ borstory.hu



→ VÉRTES GÁBOR PhD hallgató, MATE SZBI

### C BIZOTTSÁG



→ DR. PÁSTI GYÖRGY munkatárs, Bor és Piac magazin, ny. egyetemi docens



→ FERENC VILMOS okleveles kertészmérnök, szaktanácsadó, szakmérnök



→ DÉKÁNY TIBOR főmunkatárs, Bor és Piac magazin, a Magyar Bor Akadémia tagja



→ MÉSZÁROS PÉTER borász, Mészáros Borház



→ TRÁGER LÁSZLÓ pohárnok, Bor-Schola



→ SZIKSZ VERONIKA piacfejlesztési vezető, Enartis

A BIZOTTSÁG: GYÖNGYÖZŐBOROK, CSERSZEGI FŰSZERES ÉS IRSAI OLIVÉR FAJTÁK  
– BORLEÍRÁSOK: DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

## GYÖNGYÖZŐBOROK

## BALOGH PINCÉSZET

GYÖNGY, 2023

88,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér  
ÁR: 2600 Ft

Megjelenésében szalmasárga színű, apró buborékokkal. Illata citrusosan savanykás, a grépfrút fűszerességével. Mellette kedvesen virágos muskotályosság is érződik. Ízében a frissítő hatás mellett a gyümölcsös, virágos szőlőíz dominál, kellemesen édes ízérzetrel. Szépen összeállított, kiegyensúlyozott tétel, feltehetően – méltán – széles rajongótáborral. Gyöngyözése példaértékű és a korty hosszan tartja magát.

## FEIND PINCÉSZET

PLAY, 2023

87,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres  
ÁR: 1699 Ft

Megjelenése határozott aranyfényű szalmasárga. Illata nem túl hivalkodó, de persze tiszta. Mozgatásra előbújnak a rózsás, szegfűszeges illatok. Zamatában kámforos fűszeresség mutatja a fajtajelleget. Könnyed, egyensúlyos gyöngyözőbor finom gyümölcsösséggel, kedves aromatikával, izgalmas szénsavtartalommal, hosszú lecsengéssel. Nevéhez méltó játékos tétel, a Cserszegi fűszeres minden pozitív tulajdonságával illatai mellett kiemelve a szép savtartalmát.

## GÁL SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

JÓBARÁT GYÖNGYÖZŐBOR, 2023

86,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Rajnai rizling,  
Olaszrizling  
ÁR: 1890 Ft

Tiszta, tetszetős szalmasárga szín. Illata gazdag, egyszerre gyümölcsös és virágos jegyeket is mutat. A citrusos savanykás mellett jócskán érezhetőek édeskés gyümölcsök, például sárgadinnye, mangó aromái is. Kellemesen száraz tétel, melyben a pezsdítő szén-dioxid is a frissítő hatást erősíti. A két fajta házasítása jól eltalált, szikár határozottságot kölcsönöz e gyöngyözőborknak.

## GÁL SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

ANNA ROSA GYÖNGYÖZŐBOR,  
2023

86,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos,  
Cabernet Sauvignon,  
Pinot noir  
ÁR: 1890 Ft

Határozott szamócapiros színnel jelenik meg a pohárban. Illata kedves, cukorkás, gyümölcsös-édeskés keménycukrot juttat az eszünkbe. Ízben szaftosan savanykás, citrusos jelleg dominál, teljes harmóniában az illattal. A széndioxid jelenléte frissítő, felerősíti a bor üde, könnyed jellegét. A házasításnak köszönhetően a test, a jó savak és az izgalom is megjelenik a borban. Vidám, könnyed tétel, amely tökéletes példája a jól elkészített rozé gyöngyözőborknak.

## GANGL BORÁSZAT

FRICCANTE, 2023

85,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres  
ÁR: 3200 Ft

Árnyalata elegáns szalmasárga, sűrűn képződő buborékokkal. Illata édeskés, szinte vaniliás, krémes, gyümölcsök közül az édes őszibarack fedezhető fel benne. Kóstolásnál enyhe édes ízérzet teszi kedvesé a kortyot. A zamatok között narancs, mandarin fűszeres savanykásága fedezhető fel. A különlegességet, a parfümös ízeket, zamatokat kedvelőknek ajánljuk ezt a markáns gyöngyözőbort.

## KISBAKA CSALÁDI BORBIRTOK

PEZSDÍTŐ, 2023

85,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos  
ÁR: 2990 Ft

Megjelenése le sem tagadhatná, hogy Kékfrankosból készült a tétel. Barackvirágszínben csillanó, sűrű buborékokkal pöttyözött. Illata friss, de visszafogott, kellemesen gyümölcsös, szamócára, meggyre emlékeztető. Kóstolásnál frissítően citrusos, gyümölcsös, bogyós háttérrel. A végén finom kesernyőség mutatja a beltartalmi értékeit. Összességében elegáns, nevéhez híven kellően pezsgő és összetett zamatvilágú gyöngyözőbor került a pohárunkba.

## STEIGLER PINCE

BIO PÉT-NAT PINOT NOIR ROZÉ,  
2023

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot noir  
ÁR: 4000 Ft

Halvány rózsaszínű, fiatalos, lendületes megjelenésű. Illata savanykás, frissítő piros bogyós gyümölcsökkel tarkított. Kóstolásnál hasonlóan citrusos, savas ízvilág fogad. A zamatok között a nemes málna íze dominál. Harmonikus, kiegyensúlyozott erőviszonyokkal a savasság és az extrakttartalom között, összességében egy frissítő tétel, amelyet lendületes gyöngyözése tesz dinamikussá.

## BEZERICS BORHÁZ

BEZERICS DANI SZEXI KIS  
GYÖNGYÖZŐ BORA: ROZÉ, 2023

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah  
ÁR: 2200 Ft

Tipikus árnyalatú – hagymahéjszínű – tétel, finom, visszafogott eleganciával. Illata gazdag, sokat ígér. Kóstolásnál dús szénsav fogad, ez a tétel bizony, nem kertel. A zamatok hasonlóan lehangolóak, frissítő, citrusos ízvilág dominál bennük, miközben csibészes fűszerességben érhetjük tetten a fajtajelleget is. Kifinomult, nemes gyöngyözőbor, élére vasalt ingben, mintha éppen a fiókból húztuk volna elő.

## BEZERICS BORHÁZ

BEZERICS DANI SZEXI KIS GYÖN-  
GYÖZŐ BORA: IRSAI CUVÉE, 2023

85,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér,  
Cserszegi fűszeres,  
Sauvignon blanc  
ÁR: 2200 Ft

Megjelenésében szép szalmasárga színben tündököl, platinafényrel csillan. Illata kifejezett fajtajelleget tükröz, nagyon virágos, cukorkás, édeskés. Szénsavfinomsága kellő, szépen illik a stílusához. Zamatai között az illattal harmonikus édes gyümölcsösség dominál, megjelennek köztük az egzotikus gyümölcsök, mint a mangó és a papaja. Kellemes, tiszta tétel, hangsúlyos fajtajelleggel.

## ÁCS PINCÉSZET

MAKRANCO S GYÖNGYÖZŐBOR,  
2023

85,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Rózsakő  
ÁR: 2200 Ft

Tisztán csillanó szalmasárga tétel finoman eloszló gyöngyözéssel. Illata virágos és gyümölcsös is egyben, talán az őszibarack aromája jut róla mindannyiunk eszébe. A tiszta illat után harmonikusan következnek az ízek is, kellemes édességgel karöltve finom, szaftos gyümölcsösséget érezhetünk. Kifinomult gyöngyözőbor egyensúlyos szénsavtartalommal és kellemes sav-cukor aránnyal.

HANGAVÁRI SZŐLŐ-  
BIRTOK ÉS PINCÉSZETLIZZI FURMINT GYÖNGYÖZŐBOR,  
2022

84,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint  
ÁR: 3500 Ft

Halvány szalmasárga színű, kellemes illatában virágözön-, tea-, narancs-, lonc- és kalácsos, sült tészta jegyek dominálnak. Mindez jelzi, hogy már egy érettebb borról van szó. Gyöngyözése kellemes, lendületes, markáns savait teltebb teste és egy kevés behízelt maradó cukor teszi egyensúlyossá. Ízvilágában érett, de lédús gyümölcsök (fehér ribizli, szamóca, citrusok, zöldalma), foszlós kalács és hársmezes jegyek vannak – utóbbi különösen az utóízben jelentkezik, amit a citromos savak játéka nyújt el hosszan tartó élvezetté, a szénsav pedig a friss érzést támogatja. (H. F.)

ESZTERBAUER  
BORÁSZAT

GYÖNGYÖZŐ, 2023

83,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Ottonel muskotály  
ÁR: 2690 Ft

Szalmasárga megjelenésű tétel sűrű buborékképződéssel. Illata nem rejtegeti származását: az Ottonel virgoncsága vidáman üdvözli a fogyasztót. Szertelensége kóstolásnál sem hagy nyugtot: élénk savai és frissítő gyümölcsössége üdévé, könnyeddé teszi a kortyot. A játékos stílus édeskés utóízben nyugszik meg, mutatva a tétel beltartalmi értékeit is. Összetett, izgalmas gyöngyözőbor a muskotály kedves aromáival.

CSERSZEGI FÜSZERES ÉS IRSAI OLIVÉR

## KOCH BORÁSZAT

SELECTION IRSAI, 2023

87,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér  
ÁR: 2030 Ft

Megjelenésében tisztán csillanó, halvány szalmasárga árnyalatú. Illata kellemes, fajtajelleges, tiszta. Kecses, karcsú tétel a kóstolásnál. Tipikus, fajtajelleges Irsai, melyben a savak és az extrakttartalom harmonikusan kiegészítik egymást, hangulatos nyári borként kínálja magát. Egyensúlyos, összeszedett tétel, átgondolt technológiával elkészítve.

## KOCH BORÁSZAT

PRÉMIUM HAJÓS-BAJAI  
CSERSZEGI FÜSZERES, 2023

87,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres  
ÁR: 1290 Ft

Színében szép szalmasárga, tisztán csillanó tétel. Illata visszafogott, de tiszta, lassan kinyílik és finom rózsás-fűszeres fajtajelleg bontakozik ki. Kóstolásnál szaftos, gazdag savtartalom fogad, melyhez finom zamatok társulnak. Kevés fajtajelleg az ízben is felfedezhető, de összességében a Cserszegi fűszeres finom, könnyed változata került poharunkba.

GÁL SZŐLŐBIRTOK  
ÉS PINCÉSZET

CSERSZEGI FÜSZERES, 2023

87,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres  
ÁR: 1990 Ft

Megjelenésében tisztán csillanó, visszafogott szalmasárga színű. Illatában finoman édeskes és egyszerre savanykás cukorkaillat fogad. Szaftos ízét érezve ugyanez az asszociáció jelenik meg, s őszibarack, mangó édeskes-savanykás ízeire gondolunk. Tartalmas, gazdag ízvilágú tétel a fajta filigrán frissességével.

## FRITTMANN BORÁSZAT

HAJNAL CUVÉE, 2023

87,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres,  
Generosa  
ÁR: 1200 Ft

Megjelenésében szalmasárga színű, tükrösen csillan. Illata virágos, decens. Kóstolásnál élénk savak fogadnak, citrusokra, mandarinra emlékeztető finom savanykassággal. A korty végén némi kesernyesség is érezhető, mely frissen, üdén tartja az ízérzetet. Könnyed, finom zamatokkal megáldott tétel a Cserszegi fűszeres és a Generosa – e két féltestvér – fűszerességével és bájával.

## HETÉNYI PINCÉSZET

ÓPERENCIÁS, 2023

87,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres  
ÁR: 2100 Ft

Elegáns szalmasárga szín, nem toladó megjelenés fogad minket. Illata visszafogott, idővel különlegesen zöldfűszeres, bodzás aromák bontakoznak ki. A bor nehezen nyílik meg, először íze is visszafogott. Savtartalma szépen lesimult, nem tolakszik előre, hanem hagyja kibontakozni a finom, háttérbe húzódo keccses aromákat. Könnyed, filigrán termet, melyet a szénsav jelenléte is frissít.

## SZŐLLŐSI PINCÉSZET

IRSAI OLIVÉR, 2023

86,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér  
ÁR: 1390 Ft

Színe decens szalmasárga, tisztán csillanó tétel. Illatában a zöldfűszeresség dominál, finom virágos, bodzás aromákkal körítve. Kóstolásnál az illattal harmonikus ízek fogadnak. Savtartalma lekerekedett, de száraz, szikár tétel. Az extrakttartalomnak köszönhetően azonban tartalmas, zamatos bor, izgalmas karakterrel, glicerines édességgel. A fajta szerelmeseinek ajánljuk, hiszen az Irsai Olivérnek egy kiemelkedően elegáns példáját kóstolhatjuk.

GARAMVÁRI  
SZŐLŐBIRTOK

LELLEI CSERSZEGI FÜSZERES, 2023

86,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres  
ÁR: 1800 Ft

Tisztán csillanó, finom szalmasárga árnyalatú bor. Illata nagyon gazdag, szinte dűskál a gyümölcsökben. A mezőnyből kiemelkedik az illatintenzitása, legfőképpen őszibarackra asszociálunk. Kóstolásnál hasonlóan tartalmas, gazdag ízeket találunk. A korty végén kissé húzó, kesernyés ízek jelennek meg, melyeknek köszönhetően izgalmas, sokrétű lesz a tétel.

## FEIND PINCÉSZET

ALIGA, 2023

86,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres,  
Zenit, Olaszrizling,  
Királyleányka  
ÁR: 1999 Ft

Megjelenésében tiszta, szép szalmasárga árnyalatú tétel. Illata gazdag, virágos, mézes aromákkal. Mellette finom gyümölcsösség, barack, mandula is érezhető. Kóstolásnál a kellemes savtartalom kiegyensúlyozott érzetet nyújt, melyhez az izgazdagság kitűnően idomul. Tartalmas, sokat nyújtó tétel, melyben a házasítási partnerek dicséretesen egészítik ki egymást, egy sokrétű, izgalmas bort kreálva.

## CZÉGÉNY PINCÉSZET

CSERSZEGI FÜSZERES, 2023

86,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres  
ÁR: 1200 Ft

Megjelenésében visszafogott, halvány szalmasárga tétel. Illata könnyed, citrusos, légies. Kóstolásnál tiszta zamatok, letisztult savak fogadnak. A zamatok között mind virágok – bodza, rózsza – fűszeressége, mind pedig gyümölcsök – izes körte, fehér barack – fanyar édessége felfedezhető, még ha igen finoman is. Az egész tétel könnyed és filigrán, igazi nyári bor, frissítő, szomjoltó hatással.

## FEIND PINCÉSZET

IRSAI OLIVÉR, 2023

86,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér  
ÁR: 1699 Ft

Megjelenésében az elvárható, tiszta szalmasárga árnyalat jelenik meg. Illata tiszta, üde, kimondottan kámforos, mentolos, az elsődleges aromákat mutatja. Kóstolásnál határozott savak fogadnak, melyek nagyszerű háttérrel nyújtanak a mentolos, zöldfűszeres zamatoknak. Harmonikus, kellemes tétel, amely kellő izgalmat nyújt kóstolójának. Hűsítő hatása miatt kifejezetten meleg nyári napokra ajánljuk.

BALOGH  
PINCÉSZET

Pécsely Balatonfüredtől csak 10 km-re található, kedvelt biciklis kirándulók körében is és amennyiben kicsit elvagyódnak a nyüzsgő Balatontól, akkor a Balogh Pincészet és Borterasz kiváló alternatíva erre.

Családi pincészet, vezetője Baloghné Király Mónika, a Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség elnöke. 17 hektáron gazdálkodnak, saját alapanyagú szőlőből készülnek a boraik, amelyek elkészítésében nagy segítség a második generáció, a MATE Szőlész-borász szakán végzős Balogh Zsófia, aki innovációt, ötleteket visz a technológiába.

A Balogh-borok sokszínűek, mind fajtában, mind elkészítés szempontjából, de a pincészet meghatározó stílusát a reduktív eljárással készített illatos, üde borok formálják. [baloghpinczeszet.hu](http://baloghpinczeszet.hu)





## Kecskés Judit véleménye a gyöngyözőborokról



A bírálatra felkínált tételek hozták azokat a jellemzőket, amelyek a gyöngyöző- és habzóboroktól általánosságban elvárhatóak: különleges ízvilág, egyedi karakterjegyek, a legtöbb esetben kiegyensúlyozott savak és természetesen a kinézetüket és szerkezetüket is tekintve a megfelelő milyenségű és mennyiségű buborék.

Mérvadó, hogy a jó gyöngyözőbor alapja az egészséges szőlő és a minőségi alapbor (a tapasztalatok szerinti legalkalmasabb fajták az Irsai Olivér, Királyleányka, Sárga muskotály, Kékfrankos, Zweigelt, de nagy öröm számunkra, ha valaki innovatív, kísérletező típus és kipróbál egy Syrah-t, Cabernet franc-t, Sauvignon blanc-t, Rajnai rizlinget, Zenitet, Furmintot), hiszen a szén-dioxid a szaturáció során (BUBICON berendezéssel vagy más egyéb eljárással) a hiányosságokat és a hibátlan tökéletességet egyaránt felerősíti.

Érdekes volt megtapasztalni a buborékok sokszínűségét, megjelenésben és érzetben egyaránt, ezt pedig méltó módon kísérte és emelte az illat- és ízharmónia, mintegy alapot teremtve a ráképződött finom, könnyed rétegnek. Üde, friss, légies borok mutatták meg azt, hogy van élet a csendes borok világán túl, és a buborékok a borban, valamint a pohárban nagyon jó helyen vannak.

Nem utolsósorban pedig harmonizál a csökkentett alkoholtartalmú borok fogyasztásának trendjével, hiszen egy gyöngyözőborban soha nem túl magas az alkoholfok. (a szerk.)

### FRITSCH PINCE

CSERSZEGI FŰSZERES, 2023

85,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres  
ÁR: 2200 Ft



Megjelenésében szép, tisztán csillanó szalmasárga szín fogad. Illata szép zöldfűszeres, rózsára, szegfűszegre emlékeztet. A fajtajellegesség nem csak a zamatokban, hanem a finom, kecses szerkezetben is felismerhető. Kellemes, de határozott savak keretezik az összképet, végül egy frissítő zöldalmás savanykasság-fanyarság is előbújik a zamatok közül. Viszonylag hosszan tartja magát a korty és utóízeben is a savas karakter dominál.

### FRITTMANN BORÁSZAT

OLÍVIA CUVÉE, 2023

85,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér,  
Generosa  
ÁR: 1300 Ft



Megjelenésében tiszta, kedves szalmasárga árnyalat dominál. Illata fűszeres, citrusos, szinte szikár tétel benyomását kelti. Kóstolásnál azért messze nem ilyen szigorú. Ugyan a friss, élénk savérzet megadja az alaphangot, a zamatok gazdagsága sokat finomít az összképen. Egy-egy gyümölcsös és virágos, jellemzően a szőlőből érkező zamatok dominálnak, valamennyi őszibarackos szaftossággal kiegészítve.

### GANGL BORÁSZAT

IRSAI OLIVÉR, 2023

85,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér  
ÁR: 2500 Ft



Megjelenése kimondottan decens, igen halvány színárnyalatú bor. Illata annál többet mond: tulajdonképpen a bor eddig olyan, mint egy fehér rózsza. A virágos aromák természetesen a fajtajellegnek köszönhetőek, ahogyan a finom, filigrán szerkezet, a könnyed savak és a decens zamatok is. Fanyarság és szárító izhatás jellemzi a beltartalmi értékeket – összességében az első szízpantáskor megjelenő metafora a teljes kóstoláson végigkíséri a bort.

### FRITTMANN BORÁSZAT

IRSAI OLIVÉR SELECTION, 2023

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér  
ÁR: 1800 Ft



Színe kedvesen visszafogott, szalmasárga árnyalatú. Illata tiszta, de visszahúzódó. Ízben kicsi szénsav fogad, ami üdévé, frissítővé teszi az élményt, miközben a fajtajelleges zamatokat finom kesernyesség fűszerezi. Kellemes, kiegyensúlyozott savtartalom, kerek, tartalmas ízek. A technológiai összetettség a tétel egészén érződik, a szőlő beltartalmi értékeit ügyesen megőrizte és kidomborította a technológia.

### L. SIMON BORÁSZAT

BÖLÖMBIKA, 2023

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér  
ÁR: 1200 Ft



Kifejezetten halvány színárnyalatú tétel, decens szalmasárga színnel. Illata kellemes, zamatos, virágos buké érződik benne, nem túl domináns, viszont tiszta, kecses. Kóstolásnál kellemes kesernyesség ad frissítő keretet a zamatoknak. Savtartalma szépen lekerekedett, és citrusos, narancsos aromákkal gazdagítja a kortyot. Végül szaftos cukorkás ízérzet is megjelenik, kellemes élménnyel zárva a kóstolást.

### GARAI PINCE

ÁKOS CSERSZEGI FŰSZERES, 2023

85,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cserszegi fűszeres  
ÁR: 1990 Ft



Színe halvány szalmasárga, decens megjelenésű tétel. Illata cukorkás savanykasságot és finom virágillatot mutat. Tiszta, finom ízében szintén savanykasság fogad, citrusos, narancsos zamatokkal. A savasság a korty végén határozottá válik, és eltakarja az amúgy kedves, gyümölcsös zamatokat. Filigrán szerkezetű, üde tétel, amely a Cserszegi fűszeres minden erényét felvonultatja, a kóstolás során azonban egyre inkább előtérbe kerülnek a jó savai.

### GERE TAMÁS & ZSOLT PINCÉSZETE

GERE ZSOLT - OLIVÉR, 2023

83,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Irsai Olivér  
ÁR: 1990 Ft



Színe finom szalmasárga. Illata igen-csak virágos, szép fajtajelleget mutat, rózsza és akácvirág aromája dominál. Kóstolásnál filigrán, kecses tétel benyomását kelti, melyben a végén a savak is teret kapnak, frissen, üdén tartva a kortyot. Összességében tipikus Irsai kifinomult zamatokkal, finom virágossággal és élénk savtartalommal. A finom parfümösség, a fajta legfőbb erénye végigkíséri a kóstolási élményt.



## B BIZOTTSÁG: ÜDE, NYÁRI ÉS ILLATOS FEHÉRBOROK – BORLEÍRÁSOK: BOZZAI ZSÓFIA, HAJDU FERENC

GRÓF DEGENFELD  
SZŐLŐBIRTOKTOKAJI ORGANIKUS LATE HARVEST  
FORTISSIMO 2023

90,9 ÁTLAGPONT

FAJTA: Hárslevelű, Furmint  
ÁR: 3750 Ft

Halvány szalmasárga színű, visszafogott, gesztenyés, (akác)mézes, mazsolás-datolyás, fehérvirágos (teáé, narancs), körte- és baracklekváros, telt, mégis friss, vonzó illattal. Kóstolva kiváló savak tartanak szépen ellen a cukornak, élvezetes egyensúlyt teremtve, egyszerre gazdag és friss élményt nyújtva. Az alacsony alkoholfok meglepő érvénnyel simul a harmonikus összhangba. Ízjegyeiben a lédús, de érett vilmoskörte és ananász is megjelenik. Késői szüretelésű, hosszú lecsengésű, sokrétű, ám frissítő, nagyszerűen megkomponált bor. (H. F.)

BORBÉLY CSALÁDI  
PINCÉSZETTOMAJ BADACSONYI RÓZSAKŐ -  
OLASZ RIZLING - KÉKNYELŰ, 2023

90,9 ÁTLAGPONT

FAJTA: Rózsakő, Olaszrizling,  
Kéknyelű  
ÁR: 3700 Ft

Illatából a házasítás minden tagja előbukkan, megjelennek benne a zöldes reflexek, mint a spárga, a citrusos gyümölcsök és az alma, idővel az érett barack zamatvilága is kibontakozik. Nagytestű tétel, szép szerkezetű és megfelelő mennyiségű lendületet adó savakkal, összetett zamatokkal, ásványos, sós ízjegyekkel. Zamatában mandula, grépfrút, lime, egres és rebarbara érezhető. Nagyon korrekt, jól megválasztott szüreti időpont jellemzi. Nem annyira könnyed nyári, de nagyon szép bor, amelyet önmagában, tisztán ajánlanánk, hűvösebb nyári napokra. (B. Zs.)

VESZPRÉMI ÉRSEKI  
PINCÉSZETMANDORLA SAUVIGNON BLANC,  
2023

88,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc  
ÁR: 3990 Ft

Megjelenésében tiszta, intenzív szalmasárga színű. Nagyon szép, érett, – de nem túlérett – alapanyag, amelyet pont a megfelelő időpontban szüreteltek. Illatában a citrusok mellett megjelennek a trópusi gyümölcsök is. Szép zamatokkal rendelkezik, csalános, farkasalmás, bodzás, sőt hársas jegyek is megjelennek benne. Üde, friss jellegű a kiegyensúlyozott és határozott savainak is köszönheti, amelyek ellentart a test és az alkohol is. Harmonikus, határozott tétel, amelyből semmi nem lóg ki. A harsány, újvilági stílust képviseli, markáns fajtajegyekkel. (B. Zs.)

## TORNAI PINCÉSZET

NAGY-SOMLÓI BIRTOK JUHFARK,  
2023

88,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Juhfark  
ÁR: 2100 Ft

Az illatában érettséget és koncentrátságot mutató borban megjelenik a kovakő, a spárga, a gesztenyeméz és a petroloság. Ásványos tétel, határozott savakkal. Ízében mézes és gyümölcsös jegyekkel, mint a birsalma, a citrusok, az alma és a szőlő. Hosszú lecsengésű, utóízeben enyhén mézes jegyekkel, jó savakkal, citrusokkal. Fröccsnek is ajánlanánk, de beltartalmi értéke és nagyobb teste miatt, mégis inkább önmagában érdemes fogyasztani, hűvösebb nyári estéken. (B. Zs.)

## FRITSCH PINCE

ZÖLDVELTELINI, 2023

87,9 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini  
ÁR: 2200 Ft

Megjelenésében közepesen intenzív szalmasárga tétel, zöldes reflexekkel. Illatában fajtajelleges, szépen hozza az elegáns, fűszeres jegyeket, köztük a zöldborsot és a lestyánt. Teste és alkoholfoka egyensúlyban vannak a savaival. Savgerince határozott, erős, de szép a savszerkezete. Zamatvilágában fellelhető a zöldalmahéj, a zöldparadicsom, a lime, a grépfrút, a zellerszár és a zöldalmás, vágott füves ízjegyek. Tartalmas, húsos, gyümölcsös tétel, a zöld veltelini iskolapéldája. (B. Zs.)

KISBAKA CSALÁDI  
BORBIRTOK

SÁRGA MUSKOTÁLY, 2023

87,9 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sárga Muskotály  
ÁR: 2490 Ft

Megjelenésében közepesen intenzív szalmasárga színű. Illatában fajtajellegesen muskotályos, az alma, a jázmin, a lonc és az akácmez jegyeivel. Komplex, ásványos, zamatos tétel az érett sárgabarack, sőt szinte a baracklekvár ízvilágával. Szép, tiszta, egyenes vonalú bor, amelyet egy kevés széndioxid tesz még élénkebbé és egy kicsi kesernyesség komplexebbé. Élénk, jól iható, lendületes tétel fajtajelleges illat- és zamatvilággal. Komplex, harmonikus, szép, friss, gyümölcsös, karakteres, üde, nyári bor, amelynek fogyasztása élményt nyújt. (B. Zs.)

KISBAKA CSALÁDI  
BORBIRTOK

HASHTAG NESZMÉLY, 2023

86,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Királyleányka,  
Rajnai rizling,  
Sárga muskotály  
ÁR: 2900 Ft

Illatában élre tör a sárga muskotály. Elegáns tétel, zamatában hűvös citrusos jegyekkel. Illatában a muskotály átveszi az uralmat a citrusok felett, emellett a goldenalma, a licsi és a grépfrút jegyeivel tarkított. A cuvée jelleg jól áll neki, a sárga muskotály elegánssá teszi, s egy jól eltalált házasítás kerül a poharunkba, amely összetett ízelményt biztosít. Közepes testű és alkoholfokú tétel. Kevés széndioxiddal a végén, szinte gyöngyözőbor jellegű könnyű nyári bor. (B. Zs.)

## SZENTPÉTERI BORBIRTA

OLASZRIZLING VÁLOGATÁS,  
2023

86,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Olaszrizling  
ÁR: 2200 Ft

Halvány szalmasárga színű. Illatában fajtajelleges, keserűmandulás, borsos, zöldfűszeres. Ízében is ezt a vonalat hozza, a kaliforniai zöldpaprika, a fehérbors és a spárga jegyeivel kiegészítve egy kevés széndioxid teszi még üdőbbé a bort. Könnyed, nyári Olaszrizling, amelyben egyensúlyban van az alkohol és a test a lendületes, de cseppet sem túlzó savakkal. Harmonikus, szép, fajtajelleges tétel. (B. Zs.)

## SZÖLLŐSI PINCÉSZET

KIRÁLYLEÁNYKA, 2023

86,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Királyleányka,  
Leányka  
ÁR: 1480 Ft

Tiszta, illatában kerek, a goldenalma, a keserűmandula és a fűszerek, köztük a fehérbors, a virágok, mint pl. a lonc jegyeivel. Magas alkoholfokú, nagy testű tétel kevés savval és egy kevés maradékukorral. Savai hiányoznak, emiatt is kapott egy kedves, behézelgő arculatot ez a tétel. Hosszú lecsengésű, utóízeben a mandula és a rebarbara jegyeivel. Korrekt, nyári bor, amelyből több pohárral is szívesen elfogyaszt az ember. (B. Zs.)

## LAPOSA BORBIRTOK

LAPOSA VITORLÁS ZENIT,  
2023

86,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 3199 Ft

Megjelenésében szalmasárga színű. Illatában mézes, virágos (hárs, jázmin) és parfümös. Zamatában tartalmas, megjelenik benne a mineralitás és egy kevés édeskes, virágos jelleg. Ez a bor Janus-arcú, a behézelgő, mézes kezdetet egy keserűmandulás, enyhén savas ízhát követi, majd utóízeben is zöldes, vegetális. Könnyű, nyári, jó technológiával és odafigyeléssel elkészített bor, amelyben semmi nem túlzó. (B. Zs.)

Könnyű, üde  
fehérborok a  
fiatalok szem-  
szögéből  
– Sztanév Máté

Véleményem szerint fontos szempontnak kell lennie a borászoknak, hogy a fiatalok mit gondolnak jó bornak. Ők nagyobb részben választják a fehérborokat, hiszen az könnyedebb, jól iható és értelmezhető számukra. A fehérborok közül is inkább az ismertebb fajtákat, mint például az Irsai Olivért vagy a Csereszegi fűszerest, hiszen ezek is általában a könnyed, illatos vonalat képviselik. A savhangsúlyos borok semmiképpen nem a legjobb választás egy borász számára, ha meg szeretné szólni a fiatalabb közösséget. A fiatalok a kicsit édesebb, virágos, gyümölcsös ízeket szeretik, ami, ha nem csak az ízben, de az illatban is megjelenik, mindenképpen meg tudja ragadni a figyelmüket. A könnyedség rásegítésére a fiatalok sokszor a fröccs vagy az egyszerűbb borkok mellett döntenek, amik azt jelezhetik a borászoknak, hogy a habzó- és gyöngyözőborok mindenképpen favoritok lehetnek, főleg nyáron. Ha nem csak az ízjegyekről beszélünk, akkor az egyik legfontosabb szempont a választásnál egy fiatal számára a palack és a címke. Kellően játékosnak és figyelemfelkeltőnek kell lennie, vagy a luxust és a prémiumot kell sugározni, hiszen a fiatalok szeretnék a szabadságérzet mellett a komoly felnőttéget is sugározni. Összességében én mindenképpen kiemelném a bubis tételket, illetve a jól ismert illatos fajtákkal játszanék többet. Házasítás formájában kis különlegességet, kevésbé ismert fajtát, újdonságot, lendületet belecsempészve nagy siker lehet a fiatal fogyasztók vagy ismerkedők körében. A jól felismerhető illat- és ízjegyekkel gyorsan tudnak tanulni belőle, illetve a sikerélmény is megvan. Ha egyszer egy bor betalál a fiatalok számára, akkor arra szerintem sokáig emlékezni fognak és vissza fognak térni hozzá.

GRÓF DEGENFELD  
SZŐLŐBIRTOKTOKAJI ORGANIKUS HÁRSLEVELŰ,  
2023

86,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Hárslevelű  
ÁR: 3950 Ft

Megjelenésében közepesen intenzív szalmasárga színű. Összetett illatában az érett gyümölcsök mellett megjelennek a virágos jegyek is, köztük az orgona és a lonc. Közepesen magasabb alkohollal és határozott savakkal rendelkező bor, utóbbi jól áll a maradék cukortartalom mellé. Összetett, zamatos tétel, a virágok, az érett gyümölcsök és a méz jegyeivel (bodza, hárs, érett sárgadinnye). Kifinomult, komplex, elegáns, nőies, gazdag és egyensúlyos bor, amely a könnyed kategória kereteit feszegeti, ezért hűvösebb nyári napokra ajánlanánk. (B. Zs.)

## SZŐLLŐSI PINCÉSZET

SAUVIGNON BLANC, 2023

86,1 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc  
ÁR: 1630 Ft

Közepes szalmasárga színű tétel. Tiszta, átható, parfümös illatában a bodza, egres, zöldcitrom, sárgapaprika és zöldbors jeleskednek. Ízében ezek az aromák nyílnak ki sorban, hangsúlyos a zöldcitrom és a sárgapaprika. Elegáns, ropogós, friss tétel, dinamikus savakkal, szép savszerkezettel, ami a vékony testet könnyedén megtámasztja. Jóivású, szerethető, utóízében is csalános, könnyed nyári tétel. Rövid korty, intenzív életérzés, savkedvelők álma, nyugisabb fogyasztók fröccsként szelidíthetik meg. (H. F.)

## FRITSCH PINCE

KIRÁLYLEÁNYKA, 2023

86,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Királyleányka  
ÁR: 2200 Ft

Megjelenésében közepesen intenzív, szalmasárga színű tétel. Zamatvilágában koncentrált gyümölcsök jelennek meg, köztük az egres, a rebarbara, és a zellerszár jegye. Kellemes, szépen érett, jó savak és zamatok jellemzik ezt a fajtajelleges Királyleánykát. Utóízében citrusos, a könnyed, nyári fehérborok kategóriájának megfelel. Jó testű, almás, muskotályos lecsengéssel. Jól iható, jól elkészített, komplexebb ízvilágú tétel a szép savak kedvelőinek. (B. Zs.)

## FIGULA PINCÉSZET

ZENIT &amp; MORE, 2023

85,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Szürkebarát, Zenit,  
Chardonnay  
ÁR: 2950 Ft

Egy jól eltalált házasítással állunk szemben, amely egy extravagáns élményt nyújt maradék cukortartalmával és magasabb savaival. Már illatában meglepő, hogy felsejlik benne némi mazsolás, botritiszes jelleg, emellett a hársvirág jegyei viszik a prímét. Zamatában a jontánalma és a mandula mellett némi sós ásványosság és vasas ízvilág jellemzi. Erőteljesebb savai, és édeskes ízhátása mellett vékony, kisebb testű bor, így a könnyű, nyári borok kategóriájának egy különleges képviselője. Eredetisége miatt fiataloknak ajánljuk e tételt. (B. Zs.)

ESZTERBAUER  
BORÁSZAT

„LEÁNYKA”, 2023

85,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Királyleányka,  
Ottonel muskotály,  
Sauvignon blanc  
ÁR: 2690 Ft

Tiszta, közepesen intenzív szalmasárga megjelenésű tétel. Zamatában megjelennek a fehérkac, a mandula, az ásványosság, az egres, a citrusok, a zöldalma és a szőlő jegyei. Ennél a tételnél dominálnak – feltehetően a Sauvignon Blanc-nak köszönhetően – a jó savak. Jól eltalált házasítás, melyben minden résztvevő fontos szerepet kap. Illatában és zamatában hozza a muskotályos parfümösséget és a Királyleányka kedvességét. Jó testű, egyensúlyos, zamatos tétel. Izgalmas, hosszú lecsengésű bor. (B. Zs.)

## BÜTTNER BORBIRTOK

ZÖLD VELTELINI, 2022

85,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini  
ÁR: 3290 Ft

Megjelenésében közepesen intenzív szalmasárga színű. Illata a kezdeti bizonytalanság után szépen kinyílik, lonc, grépfrút, zöldfüvek, zöldbors és méz érződik. Zamatában hozza a fajta jellegzetességeit: fehér húsú gyümölcsökkel, köztük barackkal és körtével tüzdelte. A bor egyensúlyát érett savai, kerek teste biztosítja. A szőlőt nem terhelték túl, az alapanyagot a megfelelő időpontban szüretelték és helyes technológiával készülhetett a bor. Ennek köszönhetően egy elegáns, fajtajellegzetes zöld veltelini kerül a poharunkba. (B. Zs.)

GARAMVÁRI  
SZŐLŐBIRTOKPRÉMIUM SZELEKCIÓ  
SAUVIGNON BLANC, 2023

85,3 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc  
ÁR: 3100 Ft

Halvány szalmaszínű tétel. Tiszta, átható, parfümös illattal, melyben a bodza mellett friss és érett citrusok, érett ananász, zöldpaprika is megtalálható. Kóstolva jó savakat találunk, közepesen hajlító testet és komoly alkoholoságot érezhetünk. Ízében elegáns, kifinomult, sokrétű, lecsengésében némi kesernye árnyalja a képet – talán az alkoholfok miatt. Enyhén széndioxidos jelleg ad neki még több frissességet. Tartalmas, gyümölcsös, játékos, jól elkészített bor, leheletnyi édes izgalommal. (H. F.)

## KOCH BORÁSZAT

PRÉMIUM SAUVIGNON BLANC,  
2023

85,1 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc  
ÁR: 1420 Ft

Közepesen szalmasárga színű, tiszta, közepes intenzitású, ám átható parfümös illattal rendelkező bor, melyben bodza, jázmin, jácint, egres, vágott fű, citrusok, kivi keverednek. Kóstolva határozott, szép savakat mutat közepes testtel, alacsony alkohollal. Szépen hozza a fajtajellegzet, savhangsúlyos, zöldalmás jegyek, utóízében némi kesernye, a legfeljebb közepes lecsengést citrusos ízvilág szakítja meg. Feltehetően korai szürettel készült, a csalános aromák biztosítása érdekében; fröccsként szelidíthető. (H. F.)

BÓNIS-REITER  
BORÁSZAT

SOPRONI ZENIT, 2023

85,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zenit  
ÁR: 2500 Ft

Megjelenésében halvány szalmasárga színű zöldes reflexekkel. Illatában enyhén kesernyés-vegetális jegyekkel, mint a zöldmandula, a barackmag és az egres. Savai élénkek a bor egyensúlyához képest, vékony, üde tétel, amelyet kevés széndioxid tartalma még élénkebbé tesz. Zamatában zöldalmahéj, citrusos, enyhén muskotályos, keserűmandulás jegyek érezhetők. Mindemellett kevés édesség, mézes jelleg teszi kerekébbé a bort. Utóízében némi kesernyével könnyű, üde, nyári bor. (B. Zs.)

## FRITSCH PINCE

TRAMINI, 2023

84,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Tramini  
ÁR: 2200 Ft

Megjelenésében tiszta, közepesen intenzív szalmasárga színű zöldes reflexekkel. Illata hamar kinyílik és előbukkannak belőle a citrusos, fűszeres (gyömbér, szegfűszeg, csillagániz) és a gyógyfűves illatok. Vékony tétel, határozott savakkal és relatív magas alkoholfokkal. Megoszlottak a vélemények a bizottságban arról, hogy vajon eléggé intenzív, eléggé fűszeres-e ez a bor a fajta adottságaihoz képest. Jó savai miatt fröccsnek is bátran ajánljuk. A könnyed, nyári borokra szép példa ez a tétel. (B. Zs.)

BALOGH  
PINCÉSZET

baloghpinczeset.hu

**GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK**

TOKAJI ORGANIKUS MUSCAT BLANC, 2023

**84,1** ÁTLAGPONTFAJTA: Sárga muskotály  
ÁR: 3950 Ft

Megjelenésében közepesen intenzív szalmasárga színű. Illatában akácvirágra, akác-mézre emlékeztet. Savai kicsit még nyerssek, teste könnyed, alkoholfoka alacsonynak tűnik. Mindez egy kedves, szerethető, friss, fiatalos tételt eredményez. Zamatában barackvirág, akác-méz és sárgadinnye jegyeivel. Maradékcukra szépen ellentart a bornak, hiszen az utóízét szép töményre teszi, amely jól áll a friss gyümölcsös karakterének. Akár több maradékcukrot is elbírna a bor. Jóvívású, harmonikus bor, egy igazi „partibor”, amelyet merészsége miatt fiataloknak kifejezetten ajánlunk. (B. Zs.)

**TÓTHBORBIRTOK**

PANNONHALMA SÁRGAMUSKOTÁLY, 2023

**83,9** ÁTLAGPONTFAJTA: Sárga muskotály  
ÁR: 2000 Ft

Megjelenésében tiszta, szalmasárga színű. Illatának mézes, parfümös világa a muskotályos jegyeket tükrözi vissza. Zamatában megjelennek a citrusos jegyek, köztük a grépfrút, de a muskotályos, parfümös vonal mindent felülír. Ezen kívül a kovakő, a mandula, a sárgadinnye, az akác-méz és az őszibarack jegyei köszönnek vissza. Kicsivel kerekesebb testet és magasabb savakat is elbírna ez a szikár, egyenes vonalú bor. Utóízében kesernyés tétel. (B. Zs.)

**ESZTERBAUER BORÁSZAT**

NO...FIAM! 2023

**83,7** ÁTLAGPONTFAJTA: Sauvignon blanc  
ÁR: 2290 Ft

Illatában elsősre zárkózott, majd kitisztul akác- és hársvirág illattal, emellett pedig vegetális tónussal lép fel. Ebben a tételben minden egyben van, zöldes – egres, csalános, füves, zöldpaprikás – zamatok, enyhén savhangsúlyos hatás. Utóízében megjelennek a picit túlzó savak és az enyhén kesernyébe hajló vegetális utóíz, ami hosszan kitart. Összességében egy üdítő *ver juis*-re emlékeztette a bizottságot, ezért azt gondoljuk, hogy fröccsnek is kiváló lehet. (B. Zs.)

**DÓKA ÉVA PINCÉSZET**

NEKTÁR, 2023

**83,7** ÁTLAGPONTFAJTA: Nektár  
ÁR: 2398 Ft

Megjelenésében tiszta, szinte áttetsző. Illatában rózsasávos, parfümös, kiemelkedően illatos, a trópusi gyümölcsök jegyeivel, mint az ananász és a licsi, emellett kifejező virágillatokkal, köztük a sárga írisz és egy árnyalatnyi korianderrel. Vékonyabb tétel, amelyet közepes savai egyensúlyban tartanak. Jól áll neki, hogy szinte csontszáraz. Zamatában megjelenik a rebarbara, a rózsabors és a spárga. Gyors lecsengésű, de jól iható tétel, amelyet fröccsnek is ajánlanánk. Remek példája a könnyed, nyári bornak. (B. Zs.)

**DÓKA ÉVA PINCÉSZET**

ELŐJÁTÉK, 2023

**83,7** ÁTLAGPONTFAJTA: Chardonnay,  
Pinot blanc,  
Sárga muskotály  
ÁR: 2398 Ft

A házastásnak köszönhetően a Chardonnay és a Pinot blanc megadja a viszonylag neutrális alapot, a Sárga muskotály pedig izgalmat és szépséget visz bele parfümös világával, a barack és az alma mézes jegyeivel. Finoman hozza a muskotályos jegyeket. Mindemellett savai magukra vonják a figyelmet, egy citrusos tónus fut végig a tételen. Zamatában megjelenik a grépfrút, a csillaggyümölcs, a starking alma és a mandula. Vékony testével a könnyű, üde, nyári borok mezőnyének egy izgalmas példánya. (B. Zs.)

**BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET**

GABRIELLA BADACSONYI MUSCAT OTTONEL, 2023

**83,4** ÁTLAGPONTFAJTA: Ottonel muskotály  
ÁR: 2700 Ft

Szinte vízfehér megjelenésű, tiszta, közepes illatintenzitású tétel, parfümös jegyeiben rózsás, rózsabors, szecsuanai bors, bodza és némi ásványosság érezhető. Kóstolva közepes savakkal, közepes testtel és közepes alkohollal találkozhatunk, szép egyensúlyba összeállva. Ízvilága igazán különleges, az almás, citrusos, rózsás gyümölcsösséget egzotikus borsfajták fűszeressége, illetve pisztáciás, szerezsendiós magvak jegyei és izgalmas ásványosság kíséri. Hosszú, magával ragadó lecsengése van. (H. F.)

**LAPOSA BORBIRTOK**

FRISS, 2023

**83,4** ÁTLAGPONTFAJTA: Olaszrizling  
ÁR: 2390 Ft

Közepesen intenzív szalmasárga színű. Összetett illata rezedavirágra emlékeztető, valamint a kovakő jegyei is előjönnek belőle. Kifejezetten fajtajelleges. Vékony bor, a közepesen alacsonyabb alkoholfokkal, de összességében magasabb savtartalmat is elbírna. Zamatában megjelenik az ásványosság, amelyet egy vegetális vonal kísér, többek között a spárga, az articsóka és a zellerszár. Közepesen hosszú a lecsengése, kesernyés az utóíze. Kategóriájának megfelelő könnyed bor. (B. Zs.)

**SZENTPÉTERI BORPINCE**

HARMONY, 2023

**83,3** ÁTLAGPONTFAJTA: Generosa,  
Cserszegi fűszeres,  
Sauvignon blanc  
ÁR: 1850 Ft

Halvány szalmasárga színű, tiszta, kifejezetten parfümös illatú tétel bodza, egres, orgona, elvirágzó jázmin, valamint zöldcitrom és trópusi gyümölcsök jegyeivel. Kóstolva domináns savakat, vékonyabb közepes testet, közepes alkoholt mutat. Ízvilágában a meghatározó friss citrusok mellett homoktövis, lédús trópusi gyümölcsök és finom articsókás-fűszerkőmés felhang fedezhető fel. Lecsengése rövid, utóízében vagy a következő kortyot, vagy a szikvizes szelidséget kívánja, ízlés szerint. Gyönyörű illatú, jóvívású bor, ami több testet is elbírt volna. (H. F.)

**Tavaszi Bortesztköstölő**

Május 3-án pénteken megtartottuk a Bor és Piac magazin Tavasz Bortesztköstölőjét a MATE Budai Campusának VinAgora termében.

Bortesztköstölő rendezvényünkön az egyetem szőlész-borász hallgatói is aktívan részt vettek. A rendezvény célja az volt, hogy bemutassuk a vendégeknek a szakmai zsűri által előző nap elbírált borokat. A bortesztben megkóstolt több mint száz tételt, köztük illatos- és üde fehérborokat, könnyed, nyári vörösborokat emellett rozékat, sillereket és különféle gyöngyözőborokat lehetett megismerni. Az esemény során a résztvevőknek lehetőségük nyílt önállóan kóstolni és értékelni a különböző borokat, miközben szakmai iránymutatást is kérhettek a borkóstolás technikájával és a kiállított tétélekkel kapcsolatban.

Az est folyamán dr. Pásti György nyugalmazott egyetemi docens élvezetes szakmai előadásai nyújtottak bepillantást a színpalok mögé, elsőként az illatos borok világába. Az est második felében a rozék és a sillerek elkészítésének technológiai részleteit ismertettük meg. Mindeközben Bozzai Attila és Jandó Zsuzsa slide-showja színesítette az estet.



## C BIZOTTSÁG: : ROZÉK, KÖNNYŰ NYÁRI VÖRÖSBOROK ÉS SILLEREK – BORLEÍRÁSOK: DR. PÁSTI GYÖRGY

## ROZÉK

AGÁRDI CSÓBOR  
PINCÉSZET

KÉKFRANKOS ROSÉ, 2023

89,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos  
ÁR: 1700 Ft

A hazai rozépiacra ma igen népszerű stílus kiváló képviselőjét kóstolhattuk. A mélyebb hagymahéj színhatást csekély rózsaszínes árnyalat színezi, a megjelenés egyértelműen a bor illat- és zamatkarakteréhez idomul, a gyümölcsös, fiatalos jelleget hangsúlyozza. Mind illatában, mind ízében a bor intenzív, egyfajta „gyümölcsbomba”, dinamikáját pedig a remek, élénk, de nem túlzó savhátter teremti meg. Gazdag, jó összhangot mutató hosszú utóíze szintén külön élményt nyújt. Gratulálunk!

## GARAI PINCE

FLAMINGÓ ROSÉ, 2023

89,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos,  
Cabernet Sauvignon  
ÁR: 1900 Ft

Az átlagpontoszám ugyan azonos, ám a stílus eltérő az előzőtől. Ízlés kérdése, ki mit preferál, az előző minta élénkebb, populárisabb jellegét, vagy e minta kifinomultabb, kicsi mediterrán jelleget is mutató világát. (Hja, kérem, a termőhely...) Az illat itt is gazdag, komplex, érett gyümölcsök (pl. őszibarack) hatását idézi. Külön értéke a bornak a kiváló egyensúly, amit a szép teltségérzet teremti meg. Az igényes szakmai munkát fémjelezi még az említett harmóniába szépen illeszkedő, friss érzetet adó szénsavazás.

## LAPOSA BORBIRTOK

ROSÉ, 2023

89,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Merlot,  
Zweigelt,  
Cabernet Sauvignon  
ÁR: 2390 Ft

Szépen megkomponált, a felhasznált borfajták előnyös vonásait tudatosan kihasználó mintát kóstolhattunk a Balatonfelvidékről. Attraktív, fogyasztásra csábító a csillogó, élénk rózsaszínbe játszó látvány, amit ígéretes, igen intenzív és komplex illathatás követ. Az ízelelésnél az élénk savérzet az első benyomás, de máris utána kellemes teltségérzet is megjelenik, finom és értékes összhangot teremtve. Külön kiemelésre méltó még az üde, hosszán érvényesülő utóíz, ezzel nyújtva maradandó élményt.

## FRITSCH PINCE

VILLÁNYI PORTUGIESEK ROSÉ,  
2023

88,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Portugieser  
ÁR: 2200 Ft

Beszédes, hogy gyakorlatilag az összes bíráló két pont differenciával értékelte a mintát (azaz, nem tudtuk „belekötni”). Mindegyikünk a kimagasló harmóniát emelte ki, mint elsődleges tényezőt, amelyből semmi nem tolakszik elő, egyszerűen finom és értékes. A szép élénk lilás árnyalat a fajta hatása, s ugyancsak e fajta és a termőtáj karaktere jelenik meg a telt és intenzív illatban is, ám szerencsére rozéhoz illően. Telt, hosszú zamatok, kerek, de dinamikus savérzet teszi a minta harmóniáját valóban példássá.

## BALOGH PINCÉSZET

KÉKFRANKOS ROSÉ, 2023

87,7 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos  
ÁR: 2300 Ft

Sokszor elmondtuk már (s még el is fogjuk), hogy a Kékfrankos hazánk borászatának komoly értéke. Rozéborként (s persze vörösként is) a legtöbb évjáratban jól teljesít. Ez a minta is felmutatja azokat az értékeket, amelyek igényes szakmai háttérrel kiaknázhatók. Az elegáns hagymahéjszín gazdag, inkább diszkrét illat követi, kárpótlásként az intenzitás az ízelelésnél jelentkezik, a zamatok hosszán tartók, komplex gyümölcsösséget adnak egy, a fajtára jellemző savhátter mellett. Bárkinek ajánlhatjuk!

GÁL SZŐLŐBIRTOK ÉS  
PINCÉSZET

ROSÉ, 2023

87,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Cabernet  
Sauvignon, Pinot noir  
ÁR: 1790 Ft

A mindig igényes rozéborairól ismert pincészet most is hozta a formáját. Remek, elegáns lazacpiros szín vezeti be a kóstolást, az illatban pedig felfedezhető finom virágos jegyek ugyanúgy, mint az igen kedvelt piros bogyós gyümölcsök hatásai. Az egész mintára rányomja bélyegét a könnyed eleganciára való törekvés, amit jól szolgál az élénk, üdítően friss savak adta érzet, továbbá az ugyancsak frissítő jelleget kidomborító hosszán érvényesülő utóíz is.

KISBAKA CSALÁDI  
BORBIRTOK

KÉKFRANKOS ROSÉ, 2023

86,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos  
ÁR: 2490 Ft

Jól sikerült, igazi, jó értelemben vett populáris stílusú rozébort alkottak e minta termelői. A tükrös megjelenésű, élénk húspiros szín élvezetes bort ígér, s nem is csalódnunk. Az illat nem túlzottan összetett, inkább amolyan „tutti-frutti” jellegű, de intenzitása nem tolakodó, inkább kedves jellegű. Az illatot abszolút követi az ízhatás, egyszerre zamatgazdag és friss üdítő élményt adva. Nem panaszkodhatunk az egyensúlyra sem, a mérsékelt test pont jól áll ehhez a stílushoz.

## KOCH BORÁSZAT

SELECTION ROSÉ CUVÉE, 2023

86,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Cabernet  
Sauvignon, Pinot noir  
ÁR: 2030 Ft

A viszonylag halványabb színhatást követő illatot példaként lehetne állítani a jó erjedésvezetés. Hibátlan, abszolút tiszta, minden sallangtól mentes, ugyanakkor a bor diszkrét, epres-málnás illathatásai jó benyomást tesznek. Az ízelelésnél inkább a savak dominálnak, ami nagyon jól tesz a könnyedség előmozdítására, ám egy picit a bort mindez vékonyabbá teszi. A kevés szénsav szintén előnyös vonás, fokozza a bor frissességét és üdítő karakterét is erősíti.

## CZÉGÉNY PINCE

KÉKFRANKOS ROSÉ, 2023

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos  
ÁR: 1200 Ft

Sokak kedvence a rozék között az a könnyedebb stílust sejtető lazacrózsaszín árnyalat, ami mintánkat jellemezte. Az illathatás inkább visszafogott, kevésbé intenzív, ugyanakkor tiszta, és szintén a könnyed, jól iható jelleget hangsúlyozza. Savai határozottan élénkek, jól szolgálják a bor tartását, de talán inkább a kissé vékonyabb jelleg felé tolják az összbenyomásról formált véleményünket. A zamat viszont szép, határozottan gyümölcsös, meglepő módon még trópusi gyümölcs karakter (mangó) is felvillan benne.

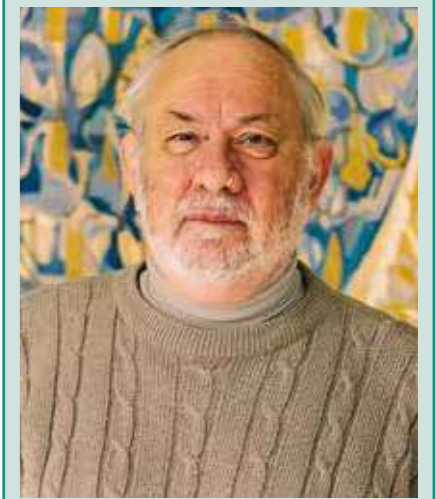
## SZENTPÉTERI BORPINCE

CABERNERO PRÉMIUM ROSÉ,  
2023

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon,  
Nero  
ÁR: 3800 Ft

Jól tudjuk, minden évjárat más és más képességeket biztosít borainknak. A pincészet „Caberneto-innovációja” nagy sikerrel robbant be néhány éve a köztudatba. Most kóstolt mintájuk kevésbé szerényebb szintet képvisel. Elegáns és attraktív a hagymahéjas-húspiros szín, amit egy közepesen intenzív, ám behizelgő illat követ, felmutatva a Nero illathatárterkeit is. A zamat is kellemes és intenzitása is rendben van; az egyetlen kritika a bor harmóniáját érte: a több alkohol, s a kevesebb sav végeredménye kissé laposabb hatást eredményezett.

Dr. Pásti György  
tollából

A bizottság elé került 36 minta közül három mintát neveztek sillerborként, hat tételt pedig „fiatal vörösborként” – jelentse ez bármit is. Elsőprő többségben voltak tehát a rozéminták, 27 igen eltérő fajtaösszetételű, termőhelyű és stílusvilágú rozét kóstolhattunk, amik szinte mind tavaly ősszel készültek. Így tavasszal, a nyári szezon előtt ez jó előjel, lesz mit „üditőtálcák” kortyolni a következő hónapokban. A sillerokról és a fiatal vörösborkokról kevésbé jókat mondhatunk el. Reméljük, hogy a június elején sorra kerülő paksi sillerfesztiválon a felhozatal sokkal nagyobb lesz, és ott a minőség is széles körben megmutatja magát. A fiatal vörösborkoknál pedig, – s ez nekünk is tanulság, – a benevezés kritériumait meg kell szabnunk, azaz ne a készítés évjárata legyen a fő szempont. A rozék esetében viszont elégedettek lehetünk. Hosszú évek óta a magazin tesztjein a beküldött rozéminták 60-70%-a megfelel a jó, vagy kiemelkedő minőségi igényeknek. A többséget a jól vagy kiválóan elkészített, inkább a populáris, a hazai rozévilágot megcélzó (esteleg szénsavazott) minták képviselik, de akadnak szép számmal ötletes háziasítások vagy formabontó technológiai megoldásokkal jelentkező termelők is. Minthogy a bírálók zöme azonos volt a tavalyi tagokkal, mértékadó az egységesnek tekinthető vélemény: érdemes a ’23-as rozékat keresni, jobbak lettek, mint az egy évvel korábbiak.

## BÜTTNER BORBIRTOK

ROZÉ, 2022

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos,  
Pinot noir  
ÁR: 1590 Ft

Elég egyedi stílusjegyeket találhatunk e mintában, igazából azoknak ajánlható, akik szeretnék megismerni az „avant-gárd” kísérleteket is. A két fajta közül a Pinot rögtön feltűnik a viszonylag halvány színben, majd az illatban is inkább érett hatásokat érzékelhetünk, hiányzik a Kékfrankos gyümölcsössége. Ugyanakkor a bor nem fáradt, mert az utóbbi fajta gondoskodik az izlelésnél egy feszes, kiváló savszerkezetről, valamint szép telt zamatokról. Gyors fogyasztását javasolnánk.

## TÓTH FERENC PINCÉSZET

KÉKFRANKOS ROSÉ, 2023

85,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos  
ÁR: 2490 Ft

Kellemes, vibrálóan üde, viszonylag halvány a bor színe. Az illat határozottan behizelgő, intenzíven édeskés virágillatokkal teljes. A leírt jellemzők alapján egy könnyedebb, magát itató, populáris rozét várnánk, ez azonban csak részben valósul meg. A mérsékelt testtel, a kellemes gyümölcszamatokkal ugyan semmi gond, de az ilyen rozékat étellel megtölteni képes savakból a kívánatosnál kevesebb jutott, így a minta érzete nem lett elég dinamikus.

## DÓKA ÉVA PINCÉSZET

EGY KIS PIROS KELL BELE, 2023

84,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Pinot noir,  
Merlot, Syrah,  
Cabernet franc  
ÁR: 2158 Ft

A több fajtából összeállított házítás végül egy jó átlagosra sikerült. Igazából komolyabb kifogást egyik bíráló sem jegyzett meg, lévén ilyen nem is volt, inkább azt szögezték többen le, hogy kellemes, jól fogyasztható, egyszerűbb, populárisabb mintával találkozunk, amelyben a szamócás zamatok kerültek többségbe. Az illat elsősre kissé zártabb a szokásos „rozés” illatoknál, s ugyanez igaz az izlelésnél is. A dicsérendő élénk savhátter után egy viszonylag rövid, de jól összeállított mintát kóstoltunk.

## SZENTPÉTERI BORPINCE

NÉRÓ ROSÉ VÁLOGATÁS, 2023

84,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Nero  
ÁR: 2200 Ft

Szép, halvány rózsaszínes árnyalat vezet fel a mintát, ami után vártuk az „illatbombát”. Részben megjelent, de csak felemás módon. A tagadhatatlanul igen intenzív illathatás nyilván tetszetős, de miután főként a tutti-frutti érzetre épít (főleg málnára), így kissé nehézkesnek tűnik (a fajtától, ez már csak így van, elvár az ember némi „rafinériát”). A zamat szép és könnyed, ugyanakkor picit savszegény, és a bor utóíze, perzisztenciája is lehetne valamivel hosszabb.

## ESZTERBAUER BORÁSZAT

SISTERS, 2023

84,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Syrah,  
Merlot, Zweigelt  
ÁR: 1300 Ft

Kellemes benyomást ad az élénken vibráló hagymahéj-színárnyalat, az ezt követően érzékelhető illat azonban már kissé szerényebb. Nem is az illatok minőségével volt kritikája többeknek, hanem annak intenzitásával. Az érett alapanyag inkább a komplex ízekben mutatta meg magát, de kissé ott is fedetten. Mintha egy részleges almasavbomlás is beindult volna, ez is zavarta az összképet.

## BEZERICS BORHÁZ

SYRAH ROZÉ, 2023

83,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Syrah  
ÁR: 2050 Ft

Ezt a fajtát inkább komoly, nagy vörösborokhoz választják a termelők, rozéként ritkán találkozunk vele. A kísérlet mindenképpen izgalmas, de nem problémamentes. A halványrózsaszín-hagymahéj szinkombináció jó felvezetés, s az illat is szép, összetett, benne fehér virágok és némi áfonya keveredik. Az ízben találunk némi ellentmondást: a bor glicerinerzete, teltsége picit üti a bor általános, inkább könnyedebb irányultságát, s ennek fő oka valószínűleg az élénkebb savhátter hiánya lehetett.

## ETYEKI KÚRIA

KÚRIA ROSÉ, 2023

83,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos,  
Pinot noir, Merlot  
ÁR: 2490 Ft

Szép, halvány hagymahéj árnyalattal találkozunk első benyomásként. Az illat meglehetősen visszafogott, bár a háttérben meghúzódnak a gyümölcsillatok. Többünk véleménye szerint az ok a minta picit magasabb (vagy még nem leköttődött) szabad kénessav szintje miatt lehetett. Az izelés során is megbicsklik kicsit az összhang, mert a vártnál kevesebb zamattal találkozunk, ugyanakkor csekély édességérzet is megjelenik, nem igazán előnyös vonásként.

## FIGULA PINCÉSZET

ROSÉ, 2023

83,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos,  
Cabernet Sauvignon,  
Cabernet franc,  
Merlot  
ÁR: 2750 Ft

A legtöbb tekintetben nem szokványos, azaz a populáris rozéborok kedvelői számára kevésbé releváns minta. A szép, tükrös megjelenést érdekes színárnyalat, némi narancsos hatás egészíti ki. Az izhatás karakteres, elég erőteljes, benne némi édes (talán glicerin) érzet. Kesernyés utóíze és meggyagos zamatvilága karakán tételle teszi. A különleges összetételt többen túlérett alapanyag-razavertték vissza. Lehetséges.

## L. SIMON BORÁSZAT

ROZSDÁS CSUK, 2023

83,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos  
ÁR: 1200 Ft

Megjelenésében lilás árnyalatok, harsány illatában, az érett cseresznye jegyeivel rendelkezik. Kisebb agresszív savai miatt zamatában a nem teljesen érett gyümölcsök – főként a cseresznye – jellemzik, és emellett sajnos az utóízben megjelennek kesernyesebb, feltehetőleg fenolos vegyületekre utaló vonások is. Mindemellett könnyed, s bár nem a tutti-frutti vonalat képviselő, de mégis populáris bort kóstolhattunk, amely forró nyári napokon karaktere miatt bizonyára frissítően hat.

## SZENTPÉTERI BORPINCE

KÉKFRANKOS ROSÉ, 2023

82,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos  
ÁR: 1950 Ft

Kellemes megjelenést biztosít a bornak az elegáns, halvány lazacpiros színhatás. Az illatok inkább egyszerűnek mondhatók, intenzitásuk sem kiemelkedő. Felfedezhető benne egy parányi füledtség is, bár alapvetően nem ront az összhatáson. A bor izlelésénél többen megemlítették a savak kismértékű hiányát is, valamint utaltak az egyébként izhatásaiban kellemes egyensúlyt mutató bor kissé vékonyabb jellegére is.

## ESZTERBAUER BORÁSZAT

ÖRÖM, 2023

80,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka  
ÁR: 2800 Ft

Lehet, hogy a szőlőfajta általában több finomságot mutat fel boraiban, itt most ez nem igazán érvényesült. A színhatás kifogástalan, de az illatában már több olyan elem jelent meg, ami sokak számára problémát jelent. Megjelenik benne egy csekély füledtség, valamint némi animális érzetre utaló jegyek. Az izhatás sokkal jobb, első benyomásként kellemes gyümölcszamat érkezik, majd lezárásként megjelenik egy jól érzékelhető fenolos keserűség is.



## Dúzsi: Niola

### Több mint rozé



Nem véletlenül kapta Dúzsi Tamás a „Rozékirály” megtisztelő címet, hiszen a Cannes-i „le Mondial du Rosé” rozé világversenyről ez idáig 36 érmet hozott el. Már középiskolás korában felfigyelt Szekszárdon a Görögország dűlő pozitív adottságaira, bicikliversenyzőként gyakran tekert fel edzőképpén a százkai útra, és a Görögszónál érzékelte, hogy hamarabb olvad a hó, gyorsabban bukannak elő az ibolyák, mint máshol. Bár területeinek súlyponti egysége Leányváron van, a görög-szói birtokáról készült borok repítették ismertségét világhírnévvé, valamint alapozták meg sikereit, majd 2015-ben az Év Bortermelőjévé választották. Dúzsi Tamást nem a rutin vezérli, mindig nyitott az újszerű megoldások irányában. A 2019-es termést az érés utolsó fázisában kapta el a Cabernet franc táblában a tokaji borokat is királyivá tevő gombafajta, a *Botrytis Cinerea*. A rozékészítés minden írott és íratlan szabályát megszegve készített a botritizálódott szemekből a Dúzsi Pincészet valami egészen egyedit, hiszen az így szüretelt bogyókból alkotott tételt ráadásul hordóban érlelte. A végeredmény páratlan ízelményt jelent. Színében élénk sárgarezes csillogású, illatában a tokaji száraz szamorodnit érezni. Ha az ember a rozékra általában jellemző számocás, meggyes zamatokat keresné benne, akkor csalódás érheti. Ami viszont előjön benne, az egy fügés-, datolyás-, naspolyás gyümölcsvonulat, egy olyan dimenziója a rozének, amire korábban nem számíhattunk. A Dúzsi Pincészet Niola elnevezésű tétele több mint rozé, ez egy borkülönlegesség. Megint született Magyarországon valami egészen egyedi, egészen különleges. Sava nem túl élénk, viszont testes bor, amit javasolt 12-15 °C-on kóstolni. Ajánlható elsősorban füstölt lazachoz, elzászi káposztás tálhoz. Sajtok terén a rúzsos kérgű szekszárdi csemege, a francia reblochon, vagy az angol cheddar javasolható mellé. (Dékány Tibor)

### KÖNNYŰ, NYÁRI VÖRÖS

#### ETYEKI KÚRIA

KÚRIA RED, 2021

87,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos, Merlot, Pinot noir  
ÁR: 2850 Ft



Elég ritkán találkozunk a „nyári vörösborok” azon válfajával, amelyek érettebben, s mint itt is, 2-3 évesen kerülnek elének. Mindez, – valljuk be –, nem egy könnyű műfaj. Ez esetben sikeres volt a szakmai munka. Szép a bíborszínű, parányit téglás reflexeket felmutató szín, és különösen kiemelésre méltó a gazdag, érett gyümölcsöket (főként szedret) felmutató illatvilág. Már itt is feltűnik a fahordós jelleg, ami aztán az izhatásban is megjelenik (ezt néhány bíráló sokallta). Szokatlan és formabontó kombináció, de komoly sikerre számíthat.

#### L. SIMON BORÁSZAT

VÖRÖS GÉM, 2021

86,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon  
ÁR: 1800 Ft



Nagyon megnyerő a mély, rubintot idéző színárnyalat, minden ízében egy jól beérett alapanyagra utal. Az illat határozottan intenzív, benne némi vegetális hatásokkal, ez utóbbit néhányan kifogásolták. Ezt az illatot leköveti az izhatás is, amennyiben abszolút dinamikus érzetet kelt, viszont a vegetális ízjegyek a bort némileg „vadabb” hatásúvá is teszik. A gazdag, elsősorban meggyes utóíz azonban bőven kárpótolja a fogyasztót ezekért az apró negatívumokért, élvezetessé teszik az összehatást.

#### TÓTH BORBIRTOK

PANNONHALMA JUVENIS  
VÖRÖS CUVÉE, 2022

86,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc  
ÁR: 2700 Ft



A klasszikus bordeaux-i trió egyáltalán nem vallott szégyent ebben a házasságban. A szép, mély bíbor árnyalat jól illik a bor későbbi jellemzőihez. Az illatban inkább a fás érzetek dominálnak, talán egy kissé túlzók is, de tagadhatatlan az érett alapanyagok jelenléte. Külön értéke a bornak a meggyes „gyümölcsbombás” ízérzet, ami az említett fás illatkaraktert az ízben szépen ellensúlyozza. Kellő teltségérzet teszi a bort kedvessé, az utóíz viszont parányit érdes tanninokkal jelentkezik.

#### KISBAKA CSALÁDI BORBIRTOK

KÉKFRANKOS, 2022

85,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos  
ÁR: 3300 Ft



Gyakorlatilag két év elteltével ez a Kékfrankos valószínűleg képességeinek maximumára jutott. A fiatalos vörösborok könnyedebb, gyümölcsös jellege már a múlté, igazi, bár nem megvetendő szépséget inkább csak a bor érett jellege tud felmutatni. Az illatban még felsejelenek kellemes gyümölcssteres tónusok, de azt is, majd az izhatást is döntően a fahordós érlelés fás jegyei uralják. Ennek ellenére harmonikus az összbenyomás.

#### HETÉNYI PINCÉSZET

KÉKFRANKOS, 2022

84,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kékfrankos  
ÁR: 3990 Ft



Egyik bírálónk ezt a megjegyzést írta a bor mellé: „sűrű” anyag. Nagy formátumú lehetett az alapanyag, azonban a borban rejlő értékeket csak részben sikerült kibontani. Imponáló az igen mély rubin színárnyalat (vö. sűrű), ám az illatban inkább már csak a hordós érlelés jegyeivel találkozunk. Köztük finom kávé tónusok éppúgy, mint kissé erőszakos, picit animális érzetek is előfordulnak. Az igen nagy test érték, viszont a bor lezárását adó tanninok kissé agresszív érzete rontja az összképet.

### SILLER

#### HETÉNYI PINCÉSZET

NADASCH SILLER, 2022

86,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Kadarka  
ÁR: 2800 Ft



A bemutatott sillerborok közt e minta sikerült a legjobban. Színe igazi „sillerszín”, a vibráló élénkpiros mellett azonban érzékelhető (tényleg igen csekély) barnás tónus is. Az illat roppant kellemes, meggyes-cseresznyés benyomást kelt, azt adja, amelyet egy efféle étkezés utáni, vagy „beszélgetős” sillertől elvárhatunk. Az izhatás már kissé szerényebb. A bor ízében alapvetően a savak uralkodnak, több bíráló szerint azok kissé élesek, s a bor döntően egy „szikár”, kevésbé komplex izhatással zárul le.

#### STEIGLER PINCE

BIO SILLER, 2023

85,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zweigelt  
ÁR: 3400 Ft



A sillerkészítés egyik nagy, s előre nehezen eldönthető kérdése, mennyi ideig érintkezzék az erjedő must a héjjal. Esetünkben az érzékelt szín alapján ez a héjenerjedési idő kicsit a kívánatosnál több lett. Mindez nemcsak a színre nyomja rá bélyegét. Az illat kifejező és abszolút tiszta, de hasonlóan a jó savakkal megáldott izkarakterhez, kevésbé silleres, inkább vörösborra hajaz. Szerencsére az izhatásban sikerült megőrizni szép gyümölcsös jegyeket is, így végül is az összbenyomásra nem lehet panasz.

LAPOSA  
BORTERASZ

# FRISSÜLJ FEL NÁLUNK! EGÉSZ ÉVBEN VÁRUNK A LAPOSA BORTERASZON!

Egész évben Balaton!  
Koccints nálunk és élvezd Badacsony legszebb panorámáját!

[www.laposaborterasz.hu](http://www.laposaborterasz.hu)



SZERZŐK: BOZZAI ZSÓFIA, NÉMETH ÁGNES, FOTÓ: BOZZAI ZSÓFIA

## MAGYAR STAND A VINITALYN

**A nemzetközi pavilonban helyet kapó, új koncepció alapján felállított, igényes magyar közösségi stand 2024-ben a Magyar Bormarketing Ügynökség (MBÜ) támogatásával valósult meg. Cikkünkben az egyik főszervezővel, Mathiasz Janinával, a Veronai Vásár magyarországi képviselőjével, Rókusfalvy Pál nemzeti bormarketingért felelős kormánybiztossal, valamint a standon kiállító négy borászat (Grand Tokaj, Harsányi Pincészet, Kancellár Birtok, Royal Tokaji) képviselőivel beszélgetve jártuk körbe a kiállítási tapasztalataikat.**



MATHIASZ JANINA

a kapcsolatokat a magyar bortermelőkkel és az ágazat más szereplőivel, aminek hatására újra nem csak látogatóként, hanem kiállítóként is megjelentek a magyar borászatok. 2017-től két éven át a milánói főkonzulátus támogatásában és segítségével a római nagykövetségtől kapott anyagi segítséggel valósulhatott meg a stand, de volt olyan év (2016, 2023), hogy ezt a Bor és Piac magazin vállalta magára. Tavaly kezdte el szervezni Mathi-

as Janina összefoglalta lapunknak a Vinitaly kiállításon megvalósuló magyar jelenlét történetét. A magyar közösségi stand története az 1990-es évek közepére nyúlik vissza. Akkoriban egészen 2010-ig minden évben állítottak standot, általában az Agrármarketing Centrum (AMC) szervezésében és előfordult, hogy a Pannon Bormíves Céh külön standdal is jelentkezett a Vásáron, azonban idővel elmaradtak ezek a kezdeményezések. 2015-től kezdve Mathiasz Janina kemény munkával visszaépítette azokat

as Janina és az MBÜ az idei standot, azzal a céllal, hogy 60 négyzetméteren méltó környezetet tudjon biztosítani a magyar borok kiállítóinak.

Idén két borrégióból érkeztek a kiállítók, Tokajból és a Somlólól. A standon három borászat Tokajból érkezett. A nagy kereslet miatt bőven elfértek egymás mellett, sőt a Vinitaly tapasztalható tömeges érdeklődés miatt előny volt, hogy többen is képviselték a borvidéket. A negyedik borászat az ország legkisebb borvidékét képviselte, és a Tokaji borok által bevonzott látogatók örömmel fedezték fel a számukra ismeretlen helyi fajtákat és különleges terroir-t.

Janina reméli, hogy minél többen jönnek a jövőben, még jobban szervezeten. „A Vinitalyra nem csak az olasz bor miatt jönnek a kiállítók. Külföldről több, mint 30 000 buyer jön. Mindenki keres olaszországi disztribútort, kereskedőt is, de a magyarok számára nem ez a döntő érv, hanem a külföldi buyerek jelenléte. A legtöbb kiállító emiatt van a nemzetközi pavilonban (pl. szerbek, franciák), amely kicsiben reprezentálja a világ borászatait. Az idei Vinitalyra több mint 3700 észak-amerikai látogató érkezett, ezzel ők a résztvevők közül a legnagyobb terület, őket követi létszámban Németország, majd Kína. A Covid óta a kínaiak nagyon nagy érdeklődést mutatnak a borpiac iránt és szívesen jönnek a kiállításra. Magyarország egyik fontos partnerévé Kína válhat a borszakmában. Rókusfalvy Pál nagy energiákat fektet ebbe, idén Kínában járt és megállapodásokat kötött a magyar bor importjára.



DESIGNOS MAGYAR STAND A NEMZETKÖZI PAVILONBAN

A Veronai Vásár már nagyon régen elkezdett foglalkozni az indiai piaccal, ezen a piacon előnyt élveznek azok, akiknek borai a nagyon fűszeres ételekkel összeegyeztethetőek. Ilyenek a könnyed, akár illatos fehérborok, a könnyedebb vörösborok – amilyen a Kadarka és a Pinot Noir is – a rozék, ezekre mind nagy a kereslet.

A *Vinitaly and the City*, a Vinitaly egyik legfontosabb kísérőrendezvénye, amely már tíz éve létezik. Azért találták ki, hogy a borkedvelőknek kulturált körülmények között nyíljon lehetőségük borkóstolásra, tanuljanak a borokról és ne a kiállításon vegyenek részt, amely mindenképp előtti a szakmai közönséget várja. A *Vinitaly and the City* esemény Verona legszebb terein zajlik. Itt mesterkurzusokat is szerveznek, amelyek mind olasz borokról szólnak. „Idén először kaptunk lehetőséget, hogy az első, külföldi borokról készülő mesterkurzust megszervezzem” – foglalta össze Mathiasz Janina. Az esemény este 9 órakor kezdődött a Piazza dei Signorin, Verona legszebb terén található reneszánsz stílusú Loggia del Consiglio csodálatos tanács-termében. Az itt megjelenők ekkor már mintegy 12 órája járták fáradhatatlanul a Vinitaly kiállítóinak standjait, kóstolták boraikat, mégis mind a 40 hely elkelt a szépen megterített kóstolóasztaloknál, ahogyan Mathiasz Janina is kiemelte üdvözlő szavaiban. Az esemény a Magyar Bormarketing Ügynökség támogatásában jött létre, és különösen emelte a fényét, hogy Belánszky-Demkó Zsolt megbízott nagykövet, Magyarország állandó FAO képviselője is részt vett rajta, aki előtte a Vásár területén a magyar standot is meglátogatta. A résztvevők sorai között elsősorban buyerek,



A MESTERKURZUST A TÖRTÉNELMI PIAZZA DEI SIGNORI EGYIK CSODÁSZEPPALOTÁJÁBAN TARTOTTÁK

azaz borbeszerzők, a sajtó képviselői, a Veronafiore regionális tanácsadói és a megjelenő borászatok képviselői foglaltak helyet. A mesterkurzuson kizárólag szakmai közönség vett részt így a borok bemutatása is ezt a színvonalat követte.

„A negyven fő közül 34 külföldi buyer, akik többek között Belgium, Hollandia, Olaszország, Szingapúr, Malajzia, Thaiföld, Vietnám, Fülöp-szigetek, Kína, Hongkong területéről érkeztek. Ezen kívül idén egy új buyer csoport is részt vett a magyar mesterkurzuson Mozambikból. Ők az első afrikai csoport, akik magyar bort akarnak importálni, hiszen Mozambikban, mely volt portugál gyarmat, számos turisztikai fejlesztés zajlik.” – folytatta Mathiasz Janina.

A kiállítók részére nagyjából annyiba kerül a részvételi díj, mint a ProWein-on. „A Veronai Vásár nagyon sok mindent hozzáad a magyar stand sikeréhez, örülnek minden új részvételnek. A Furmint mesterkurzust teljes mértékben a Veronai Vásár támogatta, a kiállítók számára lehetőség nyílik boraik bemutatására egy mesterkurzus keretén belül. A Furmint mesterkurzuson: brazil, kínai, amerikai és olasz borfelvásárlók voltak jelen. A texasiak erről a mesterkurzusról egyenesen átlátogattak a magyar standra. A kanadaiak és olaszok is érdeklődtek. A Kancellár borászat jelezte, hogy az első mesterkurzus után másnap a holland és a belga résztvevő ment végigkóstolni őket, remélhetőleg üzlet is lesz ezen látogatásokból.” – összegezte a tapasztalatokat a Vásár magyarországi képviselője.

Rókusfalvy Pál elmondta, hogy a „A Vinitalyban láttunk fantáziát, hiszen 90 000 látogató érkezik a rendezvényre, ami – nevével ellentétben – nem csak az olasz borokról szól, hanem a borászatokat hozza össze a nemzetközi buyerekkel, exportőrökkel, disztribútorokkal. Az MBÜ célja a magyar bor visszavezetése a nemzetközi tudatba. Ezért fontos, hogy minél több nemzetközi kiállításon részt vegyünk. A Vinitaly mellett fontos szerepe van még a ProWein Düsseldorfnak, a Wine Paris-nak, de a távol-keleti piac felé nyitva idén Kínában, Szecsuan tartományban a Luzhou-i Alkoholos Italok Expójának is Magyarország volt a kiemelt vendégországa. Csungkingban pedig több, a magyar bor piacra jutását segítő együttműködést kötöttünk. Továbbá a ProWein kiállítás mellett idén ősszel Dél-Koreában is meg akarjuk mutatni magunkat. A Vinitaly is bizonyította, hogy a látogatók fogékonyak a Tokajira, a Furmintra, de a kínálatot még lehet bővíteni, és a kiállítók visszajelzését is figyelembe véve szinte biztos, hogy a Magyar Bormarketing Ügynökség jövőre is szervez standot, még több borrégióból és még nagyobb területen szeretnénk jelen lenni, hogy a magyar bort visszavezessük a nemzetközi tudatba.”



VULKANIKUS MESTERKURZUS A LOGGIA DEL CONSIGLIO TANÁCS-TERMÉBEN





### RÓKUSFALVY PÁL A NEMZETI BORMARKETINGÉRT FELELŐS KORMÁNYBIZTOS MEGNYITJA A FURMINT MESTERKURZUST

Céljaikról, tapasztalataikról és a jövőről kérdeztük Bertalan Gyulát (Kancellár Birtok), Kovács Zoltánt (Royal Tokaji), Nicolas Jelasity-t (Grand Tokaj) és Tárnoki Dánielt (Harsányi Pincészet).

### Milyen céllal érkeztek a Vinitalyra? Más kiállításokkal összehasonlítva milyennek találtátok?

**B. Gy. (Kancellár Birtok):** Fiatal borászat lévén számunkra a nemzetközi kiállítások és vásárok jelenleg elsősorban a márkaépítésről szólnak, ezért a közelmúltba igyekeztünk minél több helyre eljutni (pl. Düsseldorf, Párizs, Varsó, Sanghaj, Verona), hogy megismertessük borainkat a buyerekkel.

**K. Z. (Royal Tokaji):** Számunkra ez elsősorban a kapcsolattartásról szól, ami alapján az évindító kereskedelmi döntéseket meghozzuk, de természetesen nyitottak vagyunk az új üzletekre is. Ezekért a kapcsolatokért nagyon sokat dolgozunk, fontos egy fórum, ahol személyesen is tudunk találkozni és kóstoltatni. Általában évente egy nemzetközi kiállításra járunk, korábban ez a ProWein volt, de a partnerek visszajelzése miatt idén a Vinitalyt akartuk kipróbálni.

**N. J. (Grand Tokaj):** A Vinitalynek számos célja van számunkra: folytatni kívánjuk márkánk építését és nemzetközi terjeszkedésünket. Ez remek alkalom kapcsolataink erősítésére, mint például az olasz importőrünkkel, valamint új lehetséges ügyfelekkel való kapcsolatfelvétellel világszerte. Bár ez az első Vinitaly, mióta hét hónapja csatlakoztam a pincészethez, az esemény energiája és lelkesedése figyelemre méltó, és bátran ajánlom másoknak is. Fontos számunkra, hogy közös standon jelenhetünk meg a többi Tokaji borászattal, ezt üzenetértékűnek tartjuk.



BERTALAN GYULA (KANCELLÁR BIRTOK)

**T. D. (Harsányi Pincészet):** Kicsi és fiatal a borászatunk, 2021-ben mentünk először nemzetközi kiállításra (ProWein – Düsseldorf). Idén először járunk kiállítóként a Vinitalyra, és alapvetően kapcsolatokat szeretnénk építeni, importőrt keresni Olaszországban.



KOVÁCS ZOLTÁN ADORJÁN (ROYAL TOKAJI)



NICOLAS JELASITY (GRAND TOKAJI)



TÁRNOKI DÁNIEL (HARSÁNYI PINCESZET)

### Milyen tapasztalataitok voltak a Vinitalyra?

**B. Gy. (Kancellár Birtok):** A nemzetközi mezőnyben elsősorban a Tokaji nevet ismerik, de a közös standra érkező, vagy a mesterkurzusról átlátogató



érdeklődők nyitottak másfajta, száraz magyar borokra is. Kicsit be kell mutatnunk ilyenkor a Somlót, de ebből aztán üzleti kapcsolat is kialakulhat. Sanghaj után (ahol minden három érdeklődő exportőrrel egyet üzletet is tudunk kötni), most a Vinitaly is ezt tapasztaltuk. A helyi szervezők – a lehetséges buyerek bemutatásával – mindenhol sokat segítettek ebben. Mindkét magyar mesterkurzus (vulkanikus borok, Furmintok) után érkeztek üzleti érdeklődők (Hollandiából, Japánból és Texasból), akik ezután végigkóstolták a borsorunkat és nagy valószínűséggel megállapodásra is fogunk velük jutni. Rengeteg érdeklődő van egy helyen, nagy előny, hogy nem jelent többletköltséget az exportőrrel, disztribútorokkal való találkozó. A visszajelzések alapján furcsának találják, de szívesen kóstolják a különleges Juhfarkot, a Furmint savait és az Olaszrizling illatosságát értik, a különleges karakterrel, a terroir-ral és az ásványos ízvilággal meg tudjuk őket fogni, lenne piaca Olaszországban a somlói boroknak. A magyar képviselet a mesterkurzusokkal és az érdeklődők odaszervezésével sokat segít.

**K. Z. (Royal Tokaji):** Elsősorban a már meglévő üzleti partneri kapcsolatok ápolása volt a célunk. Nekünk már van olasz importőrünk, aki nagyon jó munkát végzett, sok disztribútort, éttermet, sommelier-t hozott hozzánk kóstolni, és az eddig alapvetően édes bort vásárlók nagy nyitottságot mutattak a száraz borok, a dűlős Furmintok iránt is. A standon való megjelenés ugyanakkora költséget jelentett, mint például a ProWein esetében, de a szállás olcsóbb, az ellátás és például a kávé (mint olasz specialitás) pedig minőségi ugrást jelent, miközben ugyanazzal a partnerekkel tudtunk itt is találkozni.

**N. J. (Grand Tokaj):** Tapasztalataink rendkívül pozitívek voltak, különösen az első két intenzív nap. Lenyűgözött minket a résztvevők Tokajjal kapcsolatos tudása és az, hogy mennyire vágyakoztak több információra. Számos sommelier-vel, HORECA szakemberrel és importőrrel találkoztunk. Kollégámmal időnként egyszerre akár 10-15 fős csoportokat is kezeltünk. Ez kiemeli Tokaj egyedi és gazdag jellegét, népszerűségét azok körében, akik az étellel való párosításának lehetőségeit és a bor meditatív tulajdonságait fedezik fel.

**T. D. (Harsányi Pincészet):** A Vinitalyval kapcsolatban nagyon pozitívek a tapasztalataink, nagyon biztató kapcsolatok vannak alakulóban. Jó élmény

volt megtapasztalni, hogy mennyire ismert és szeretett Tokaj és az aszú. Az érdeklődők 70%-a olasz, a többiek környező (pl. Svájc), valamint ázsiai országokból (pl. Malajzia) érkeztek.

### Milyen nehézségekkel szembesültek a borászatok a Vásáron?

Az összes borászat képviselője kiemelte, hogy az óriási tömeg miatti érdeklődés már-már nehézséget okozott, ha nem figyeltek volna már a vásárnapi napon elköltötték volna a Vásár teljes időtartamára szánt készletet, emiatt kénytelenek voltak szünetet tartani az érdeklődők fogadásakor. Több bor fogott, mint amire számítottak. A Vásáron résztvevő napi több tízezres létszám miatt logisztikai nehézségeik is támadtak, például az összes városi szállás már szinte a következő Vinitaly időpontjának kihirdetése után közvetlenül elfogy.

### Összességében milyennek látjátok a Vinitalyt és milyen terveitek vannak a jövőre nézve?

**B. Gy. (Kancellár Birtok):** Alapvetően pozitívek a tapasztalataink, jövőre is szeretnénk visszatérni.

**K. Z. (Royal Tokaji):** Elégedettek vagyunk a Vinitalyval, a tervezett üzleti találkozót sikerült megvalósítanunk. Jövőre partneri visszajelzések alapján lehet, hogy a Wine Paris-ra megyünk, azt is szeretnénk kipróbálni, főként mivel szeretnénk kiterjeszteni a jelenlétünket Franciaországban.

**N. J. (Grand Tokaj):** Nagyon elégedettek vagyunk az esemény eredményével, és már tervezzük a jövő évi részvételt is. Mint korábban említettem, a Vinitaly és a Magyar Bormarketing Ügynökség által végzett szervezés példamutató volt. Alig várjuk, hogy a jövő évi rendezvény még sikeresebb legyen.

**T. D. (Harsányi Pincészet):** Nagyon jó a véleményünk az egész rendezvényről, teljesen más a hangulata és mentalitása, mint például a ProWeinnek Düsseldorfban, már csak a helyszín atmoszférája miatt is. Az olasz borokért mindenképpen érdemes kijönni és a kapcsolatépítés szempontjából is jó.



PERGOLA TARENTINA (TARENTINÓI PERGOLA) MŰVELÉSMÓD, ALTO-ADIGE (OLASZORSZÁG)

SZERZŐ, FOTÓ: DR. KOVÁCS BARNABÁS

# A BOR FENNTARTHATÓSÁGI VONATKOZÁSAI –

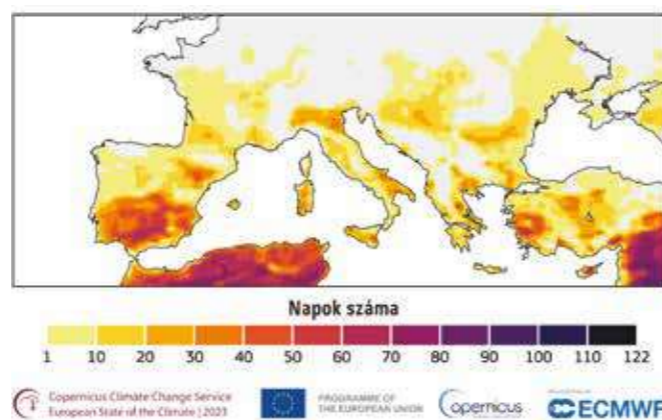
## II. A SZŐLŐÜLTETVÉNYEK VÍZGAZDÁLKODÁSA

Április végén bocsátotta ki legújabb jelentését az Európai Unió a klímaváltozást földi és műholdas módszerekkel megfigyelő Copernicus ügynöksége. Ennek következtetéseit közül az egyik szinte elbújik a jelentésben, miszerint Európa a leggyorsabban melegedő kontinens. A bolygón mért melegedés átlagánál kétszer gyorsabban teszi.

**e**z az adat riasztóan hat mindenki számára, hiszen emlékeztünkben rögtön megjelennek a hőségnapok tünetei: az elviselhetetlen városi hőségek, a légkondicionálók generálta energiafogyasztási (továbbá zajterhelési és hőkibocsátási) csúcsok és nem utolsósorban a szenvedő, stressztüneteket mutató mezőgazdasági ültetvények. Hazánk Európán belül is kifejezetten kitett ennek a hatásnak, hiszen itt a hőségnapok száma a terület döntő részén 30 felett volt – az egyébként évtizedes viszonylatban csapadékos és hűvös tavasszal, nyárral; majd forró nyárvéggel, szeptemberrel jellemezhető – 2023-ban és az előrejelzési scenáriók szerint ezen napok száma tovább fog emelkedni. (Lásd 1. ábra)

E hőségnapokat az emberi szervezetre gyakorolt hatás alapján kalkulálták, viszont az európai kerti szőlő (*Vitis vinifera*) az emberrel összevetve alacsonyabb hőmérsékleten (fajtától [is] függően kb. 30°C felett) is mutat stressztüneteket, amennyiben az kedvezőtlen környezeti feltételekkel társul (pl.: légköri szárazság, talajnedvesség hiánya, erős direkt sugárzás).

→ 1. ÁBRA: A 2023 NYARÁN „NAGYON ERŐS HŐ-STRESSZEL” JELLEMEZHETŐ NAPOK SZÁMA



Forrás: Climate Copernicus EU (2024): Europe experiences widespread flooding and severe heatwaves in 2023

A klímaváltozás várható hatásai tehát jelentős mértékben alakítják át a szőlészeti ágazat fenntartható gazdálkodási mutatóit, és így az ennek érdekében alkalmazandó technikákat. Milyen mértékben alkalmaznak azonban jelenleg az adaptálódásra a széleskörben alkalmazott technikák? Milyen mértékben támaszkodnak a gazdálkodók a külső energiaforrások segítségére akkor, amikor a szőlőültetvényeik számára optimális környezetet igyekeznek biztosítani? Amennyiben környezeti, ember által célzottan nem befolyásolható, és kihívást jelentő változások történnek, milyen technikák állnak rendelkezésre az alkalmazkodáshoz? A fenti kérdések közül ebben a számban a szőlőültetvények vízgazdálkodással kapcsolatos problémái kerülnek a fókuszba.

### Meteorológiai vonatkozások

A klímaváltozás hatásai – ahogyan az korábban már említésre került – az Óvilág tradicionális szőlőtermesztő vidékeit fokozott mértékben fogják stresszhatásoknak kiténi. A meteorológiai paraméterek közül a hőmérséklet és a hőségnapok számának emelkedése, a csapadék eloszlása és helyenként mennyisége, a mindkettővel összefüggésben álló páratartalom különösen fontosak a szőlőnövény fejlődése és termőképessége szempontjából.

### Csapadékviszonyok

Az 1960 és 2015 közötti időszakra vonatkozó megfigyelés alapján a csapadék mennyisége összeségében nem változott, annak eloszlása a – szőlőtermesztő számára (is) legfontosabb – vegetációs időszakra vonatkozóan azonban jelentős mértékben. A Kárpát-medencében a nyári időszakra vonatkozóan már több mint 10 százalékos csökkenést jegyeztek fel, a jövőre nézve pedig ennek az éves eloszlásbeli változá-

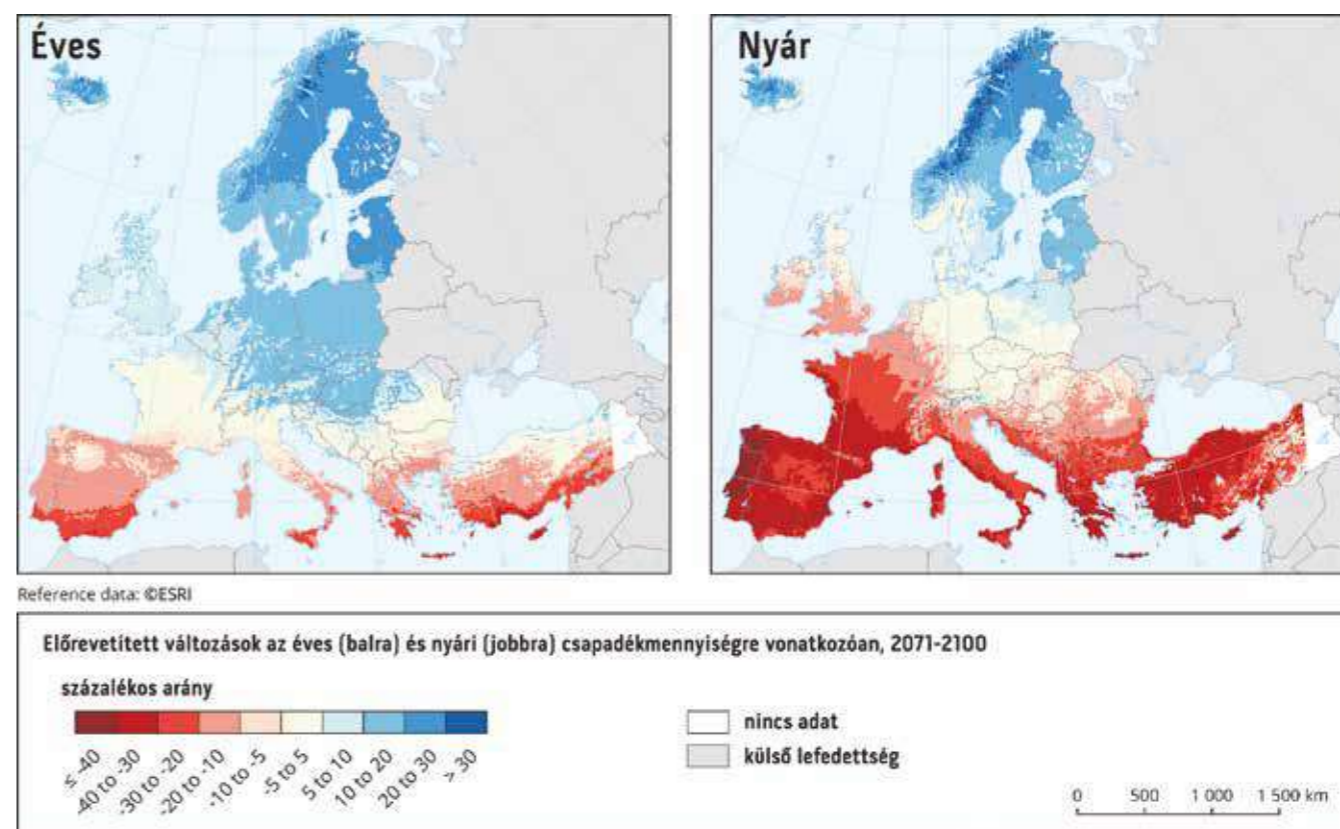
si trendnek a folytatását, erősödését vetíti elénk az európai környezeti ügynökség (EEA). A csapadék mennyisége tehát a nyári időszakban mind kevesebb lesz, mely így hiányként jelentkezik a talajban, a levelek felületén (tisztító, hűsítő hatás, biológiai aktivitás csökkenése) és a légkörben, melynek csökken a páratartalma. (Lásd 2. ábra)

### Páratartalom és légköri aszály

Főként az erdészeti jelentések foglalkoznak kiemelten ezzel az aspektussal, hiszen a közelmúltban hazánkban őshonosnak számító fafajok súlyos stressztüneteit figyelték meg, valamint egész erdősegek indultak pusztulásnak. Szakemberek gyakran említik, hogy búcsúznunk kell a bükkösöktől számos eddigi élőhelyükön, de a tölgyesek is érintettek. Ennek egyik elsődleges oka, hogy a légköri aszály következtében a növény nem képes az életfolyamatait aktívan végezni, a vízvesztés csökkentésének érdekében a tartalékai felélését „választja” és bezárt gázcserenyílásokkal, lelassult vagy megszakadt fotoszintézissel, stresszben várja a folyamat végét, amely azonban mind hosszabbra nyúlik.

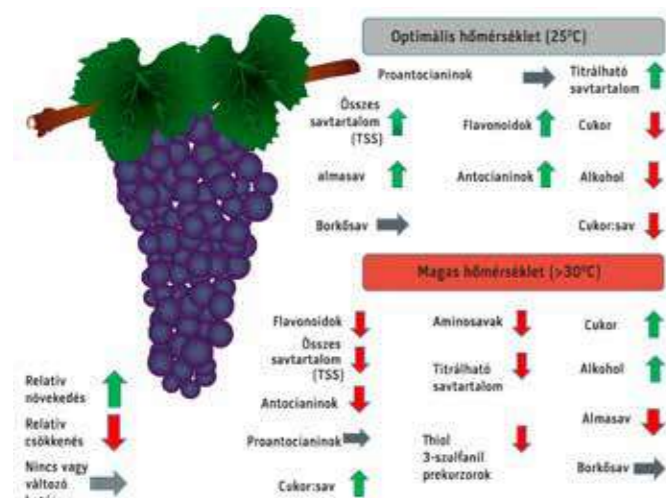
Ez egyben azonban azt is jelenti, hogy a szőlőn kórokozóként fellépő gombák élettere, melyek életfolyamataihoz többnyire ugyancsak nedves, párás felület szükséges, sem lesz adott. Összességében tehát pozitív vagy negatív folyamatról beszélhetünk, ha pusztán szőlőtermesztői szempontból vizsgáljuk a változást? A területi diverzitást leegyszerűsítve (pl.: eddig párás, kórokozók által ideális körülmények kontra intenzív széljárta területek) kijelenthető, hogy a légköri aszály miatt stressztünetes ültetvények jövőképe semmiképpen sem lehet optimális, még akkor sem, ha ez esetenként könnyít a növényvédelmi terheken. (Lásd 3. ábra) A jelenség azonban

→ 2. ÁBRA: ELŐREVETÍTETT VÁLTOZÁSOK AZ ÉVES (BALRA) ÉS NYÁRI (JOBBRA) CSAPADÉKMENNYISÉGRE VONATKOZÓAN, 2071-2100



Forrás: EEA (2022): Projected change in annual (left) and summer (right) precipitation, 2071-2100

### → 3. ÁBRA: A SZŐLŐ VÁLASZA A HŐSTRESSZRE ÉS A GLOBÁLIS FELMELEGEDÉSRE



Forrás: Grapevine Responses to Heat Stress and Global Warming

természetesen nem ismeretlen a világ szőlőtermesztői számára sem (pl.: Spanyolország kontinentális klímával jellemezhető területei). Az érintett területeken történelmi időtávban alkalmazott védelem azonban túl azon, hogy a fajta (pl.: Tempranillo) és a művelésmód (Goblet – kis, bokros tőkeforma) megválasztásával próbálnak olyan növényt

termesztetni, amely ellenállóbb, mind kisebb mértékben taláznak megoldást és mind nagyobb mértékben felhagyják az ilyen területeket.

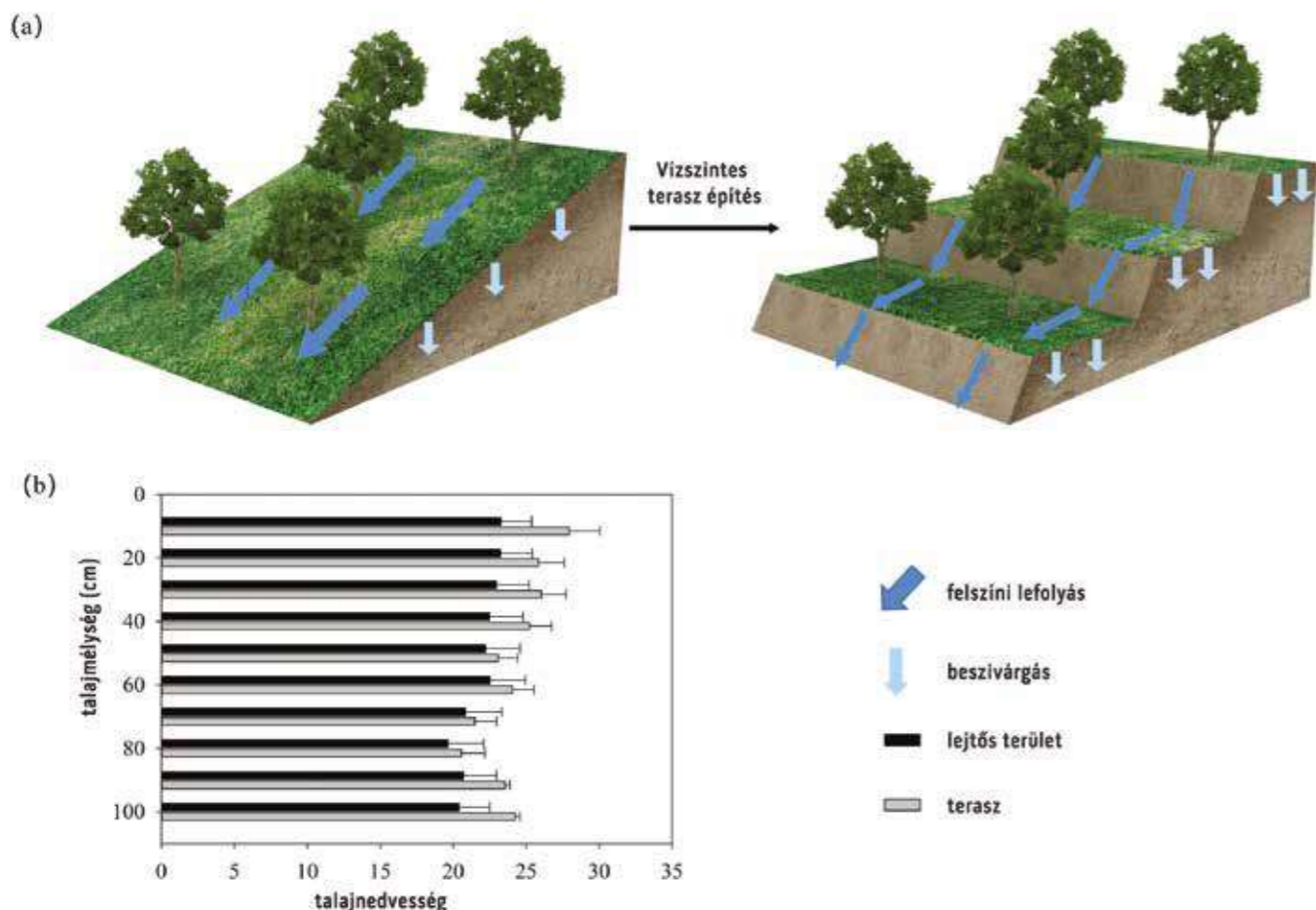
#### Erózió

A hektikusabb eloszlású, ám éves összevetésben azonos mennyiségű csapadék hevesebb esőzéseket jelent. Az így kialakuló problémák, mint a vízerózió és a vízvesztés a beszivárgás hiányának köszönhetően, nagyobb súllyal kell megjelenjen a szőlőtermesztők ültetvénykezelési stratégiájában, különösen az erózió fokozottan kitétt hegyvidéki szőlőültetvényeken. Ennek hiányában ugyanis a legnagyobb szervesanyag-tartalommal, biológiai aktivitással és többnyire tápanyagtartalommal rendelkező rétegét veszíti el a talaj. Emellett amennyiben nem szívárogo be a mélyebb rétegekbe a csapadékból származó víz, úgy az nem tud hasznosulni az akár igen mélyen gyökerező szőlőnövény számára sem. Az erózió jelensége tehát egyszerre pusztítja el a jelenben szükséges közeget a növény és mikroba „szövetségesei” számára, és a jövőbeli csapadékhasznosítást biztosító szerkezetes közeget. (Lásd 4. ábra)

#### Öntözés

A fenti jelenségekre általánosan alkalmazható válaszként adódna az öntözés, hiszen az képes párasítást, nedves talajt, szakaszos-ságot a nedvességellátásban és akár még párhuzamos tápanyag-avagy (konvencionális és integrált termelés esetén) herbicid kijuttatást is biztosítani. Azonban ezzel párhuzamosan felveti a

### → 4. ÁBRA: A TERASZOSÍTÁS HATÁSA A TALAJNEDVESSÉGRE ÉS AZ ESŐVÍZ HASZNOSÍTÁSÁRA LÖSZÖS TALAJON



Forrás: Xu et al, 2021, Effect of terrace construction on soil moisture in rain-fed farming area of Loess Plateau

kérdést, mennyire lehet fenntartható a folyamat, aminek során egy mélyen gyökerezni képes, jelenleg ágazati szinten túltermeléssel jellemezhető, nem alapvető élelmiszert adó növényt öntözünk. Amennyiben a víz emberi léptékben meg nem újuló felszín alatti vízkészletből származik, úgy a kérdés könnyen megválaszolható, kiegészítve azzal, hogy a víz oldott ásványianyag-tartalma további nehézségeket okozhat. A felszíni vízforrásokhoz (folyók, víztározók) közel eső ültetvények esetében azonban valóban fenntartható megoldás lehet, a telepítéskor végzendő technológia építésköltségét (kifejezetten jelentős ez a technológiailag magasabb színvonalúnak tekinthető felszín alatti rendszerek esetében) azonban valakinek vállalnia kell. A közösségi forrásból történő támogatásra bár már napjainkban is látunk példát, de a költségmegtérülés táblázata gyorsan változhat, amennyiben a felhasznált víz ára egyéb politikai vagy szakmai döntések által változik a jövőben. Az akár fél évszázadra tervezett szőlőültetvények esetében tehát továbbra sem egyértelmű a gazdasági fenntarthatósággal kapcsolatos válasz, és akkor a felszíni vizek forrásai megbízhatóságának témáját még meg sem említettük (napjainkra a volt termékeny félhold, a mai Egyiptom, Jordánia, Izrael, Szíria, Törökország területén a folyók forrásvidékéhez közelebb eső országok és a későbbi szakaszokon fekvők között pattanásig feszült a helyzet, mivel a vízbőség múlásával a forrásvidéktől távol[abb] eső területek kiszolgáltatottá válnak).

#### Talajszerkezet és a talajnedvesség megtartása

Amennyiben a vízpótlás nehezen vagy nem megoldható a szőlőültetvények esetében, akkor biztosítható-e olyan alternatíva az előrelátásra törekvő termelőnek, ami hosszú távon mind gazdasági, mind környezeti értelemben fenntartható? A válasz triviálisnak tűnik, meg kell őrizni az év(ek) során a szőlő számára vízfelvételt biztosító talajrétegekre lehulló csapadékot. Az olyan termőhelyeken, ahol a mennyiség deficitese vagy költséges öntözéssel szükséges a rendelkezésre (természeti vagy helytelen gazdálkodási folyamatokból fakadóan) nem álló mennyiséget pótolni, már kifejlesztettek vagy igyekeznek kifejleszteni ilyen eljárásokat. Az ebből adódó esetleges termésmennyiség- vagy -biztonság-csökkenést pedig a fenntarthatósági szempontok növekedésének kommunikációjával képesek kompenzálni (dry farming).

#### → 1. TÁBLÁZAT: A KLÍMAVÁLTOZÁS HATÁSAI A SZŐLŐTERMESZTÉSRE ÉS AZ ERRE ADOTT LEHETSÉGES VÁLASZOK

Gazdálkodás	Felhasználás módja	Összes felhasznált víz mennyisége
„száraz” (öntözés nélküli) gazdálkodás	pincészetben és permetezéskor történik vízfelhasználás	20 000 liter/ha/év
csupán a deficitet pótló gazdálkodás	100 mm/év	10 000 000 liter/ha/év
teljes vízmennyiség-vel való gazdálkodás	400 mm/év	40 000 000 liter/ha/év

Forrás: Cornelis van Leeuwen (2022)

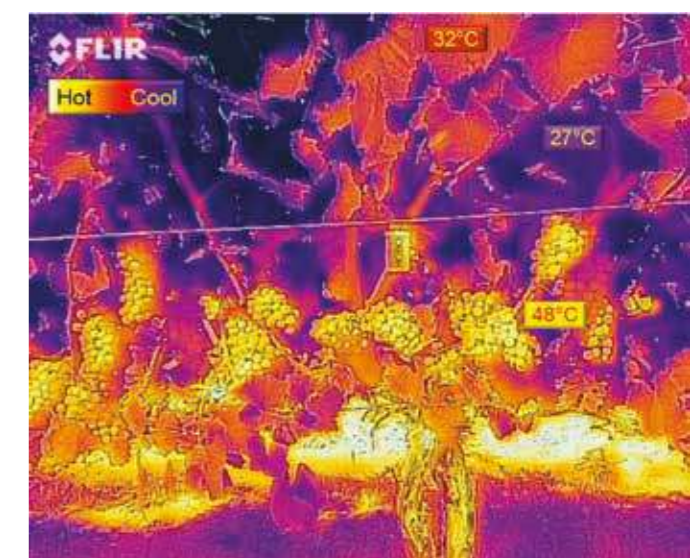
#### Árnyékolás

Első ránézésre a minél kisebb zöldfelülettel dolgozó, fent példaként citált Goblet ellentétét tekinthetünk a magas művelési formákra. Hiszen nagy felületen párologtatnak, nagyobb termésmennyiséggel számol a gazdálkodó az ilyen tőkék és ültetvények esetén, valamint a felmelegedő és melegebb éjszaka is „őrző” talajtól távol helyezkedik el a lomb, fürtzóna. Azonban a horizontálisan árnyékoló tőkeformák a vegetáció legkritikusabb időszakában, nyáron képesek árnyékolni az egyébként igen magas hőmérsékletre felmelegedő talajfelszínt és a termést. (Lásd 5. ábra)

Az árnyékolóhatás következtében a talaj vízvesztése töredékre csökken (és így a talaj élőlényei és az azok által gyakorolt hasznos ökoszisztéma-szolgáltatások [tápanyag-szolgáltatás, talajszerkezeti és nedvességmutatók javítása, antagonista hatások a kórokozók ellen stb.] mértéke is), emellett az így művelt ültetvényen a fürtzóna távolabb kerül a talajtól, így az ott áttelelő kártevők fertőzési nyomása csökken a tavaszi időszakban. Leeuwen és munkatársai (Agronomy, 2019) számításai szerint átlag 19°C fokkal számolva a vegetációs időszakban egy 30 cm magasságú törzssel nevelt ültetvény akár egy héttel korábbi érettséget, szüreti időpontot eredményez, mint azonos körülmények mellett egy 120 cm-es, mindez a fürtzónában fellépő hőmérséklet-különbségnek köszönhetően.

Az előnyök mellett megjelenő hátrányok (pl.: fajtaválaszték szűkülése a magasművelésre való alkalmasság alapján, gépésítés korlátai és megemelkedett kézimunkaigény) jelenleg ugyan azt eredményezik, hogy sokan a tradicionálisan ilyen ültetvényeken dolgozó borvidékeken (Valpolicella, Prosecco stb.) hazánkban is ismert alacsony vagy közepmagas kordonra térnek át, azonban a trend hamarosan megfordulhat a fenti folyamatok és előrejelzési scenáriók tükrében. Sőt, akár az eddig azokat nem alkalmazó, ám ugyancsak érintett régiókban is belevághatnak ilyen ültetvények telepítésébe a termelők.

### → 5. ÁBRA: A KLÍMAVÁLTOZÁS HATÁSAI A SZŐLŐTERÜLETEKRE A MELEG ÉS SZÁRAZ TERÜLETEKEN: KIHÍVÁSOK ÉS LEHETŐSÉGEK



Forrás: Keller (2023)



SZERZŐ: DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

# AZ ALKOHOLMENTESÍTETT BOROK ELFOGADOTTSÁGA

**A részben vagy teljesen alkoholmentesített (NoLo: no, illetve low alcohol content) borok egyre népszerűbbé válnak, köszönhetően a fogyasztói elfogadottság erősödésének és a társadalmi-egészségügyi előnyök felismerésének. A készítőtechnológia innovációja magával hozza a NoLo-borok minőségének javulását is.**

**S**zámos technológiai jellegű publikációt találhatunk immár az alkoholmentesítés megvalósíthatóságának, vagy akár a bor összetételére vagy érzékszervi megítélésére gyakorolt hatásának témakörében. Bár egyre inkább köztudatba kerül e borok létezése, sokakban valószínűleg felmerül a kérdés, hogy kinek, minek kellene ezek a termékek, vajon hogyan is szerepelnek a piacon, hogyan alakul e termékek elfogadottsága. Tehát időszerte éreztük, hogy körüljárjuk a NoLo-szegmens elfogadottságának kutatását, eredményeit.

A piacutatókkal foglalkozó cikkek többsége az innovatív, a hagyományostól merőben eltérő termékekre mindig is fogékonyabb ausztrál (és új-zélandi) fogyasztók viselkedésére fókuszál, míg az Óvilágban és az Egyesült Államokban sokkal szerényebb számban születnek hasonló elemzések. (A jómódú társadalmak [például az Egyesült Királyság vagy Németország valamivel intenzívebben foglalkoznak a kérdéssel, mint a fejlődő országok.] Az ausztrál kutatások viszont egyre kifinomultabbak, és még akkor is érdemes bele-beleolvasgatni egyikbe-másikba, ha nem kimondottan az ausztrál átlagfogyasztó képviseli a célcsoportunkat. (Cassidy Lia Shaw, Rebecca Dolan, Armando Maria Corsi, Steve Goodman, Wes Pearson (2023): Exploring the barriers and triggers towards the adoption of low- and no-alcohol (NOLO) wines. *Food Quality and Preference*, 110, 104932, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2023.104932>)

## Jogi szabályozás, társadalmi előnyök

Az alkoholfogyasztás káros hatásainak csökkentésére irányuló nemzetközi törekvés a WHO és a kormányzatok közös stratégiája. Az

alacsony alkoholtartalmú italok előállítására különböző technológiákkal oldható meg, ezért az italok alkoholtartalmára vonatkozó szabályozások és az ehhez kapcsolódó ellenőrzés is fontos. Ezek alapozzák meg az italok osztályozását, központi szerepet töltenek be a kategorizálásban és a jelölési előírásokban. Ezen túlmenően a megfelelő érzékenységet analitikai technikák kidolgozása és alkalmazása is kulcsfontosságú a kategóriákra vonatkozó alkoholtartalom-tartományok meghatározásához. Az alkohol nem tartalmazó és az alacsony alkoholtartalmú termékek definícióit csupán néhány éve fogalmazták meg, azonban a jogi definíciók között az egyes országok szabályozásában különbségek is felfedezhetők. Sőt, a termékek címkéin feltüntetett kifejezések is a következetlenségeket tükrözik: például az angol nyelvű terminológiában találkozhatunk a „no”, „free”, „zero”, „low”, „light” vagy „reduced” megjelölésekkel, ami szintén a nomenklatúra globális harmonizációját sürgeti. (Okaru AO, Lachenmeier DW. Defining No and Low (NoLo) Alcohol Products. *Nutrients*. 2022; 14(18):3873. <https://doi.org/10.3390/nu14183873>) Az Egyesült Királyságban például a kormányzat eltökélt szándéka a NoLo-borok piacának, elérhetőségének és fogyasztásának ösztönzése. A termékek marketingje két stratégiát követ: az egyik „kiegészítő” terméként tekint a NoLo-borokra, azaz a vásárlókat arra buzdítja, hogy ezek borfogyasztási szokásaik mellé építsék be. Ezzel szemben a „helyettesítő” szemléletmód a hagyományos borok fogyasztásának rovására promotálja a NoLo-borok szegmensét.

Az eredmények rávilágítanak a bővülő piac kihívásaira és lehetőségeire, bemutatva a „kiegészítő marketing” kritikus fogadtatását a fogyasztók részéről. Ugyanakkor a NoLo-borok promóciója legalább néhány

fogyasztó mértékletes alkoholfogyasztását elősegítheti egy kiterjedt – az oktatást érintő és a társadalmat széleskörben megszólító – intézkedéscsomag mellett. (Emily Nicholls (2023): “I don’t want to introduce it into new places in my life”: The marketing and consumption of no and low alcohol drinks. *International Journal of Drug Policy*, 119, 104149, <https://doi.org/10.1016/j.drugpo.2023.104149>)

## Egészségügyi és táplálkozás-élettani vonatkozások

A német piacon az elmúlt évtizedekben szintén nyilvánvalóvá vált a fogyasztás elmozdulása az alkoholmentes alternatívák irányába. Ez kompromisszumot jelez két fontos és táplálkozási szempontból releváns tápanyag, az alkohol és a cukor között. A NoLo-termékek előállítására az alkoholtartalom csökkentésével és a cukor egyidejű növelésével jár együtt. Ezen túlmenően ezek a termékek az egészségpolitikai erőfeszítések középpontjába is kerülhetnek, hiszen esetleges „alibi marketinggel” kapcsolatos vádak merülhetnek fel ezekkel kapcsolatban. Itt egyértelművé válnak a párhuzamok a dohánytermékek kezelésével, miközben háttérbe szorul az alkohol- és a cukortartalom közötti kompromisszum. (Schulz FN, Farid H, Hanf JH. The Lower the Better? Discussion on Non-Alcoholic Wine and Its Marketing. *Dietetics*. 2023; 2(3):278-288. <https://doi.org/10.3390/dietetics2030020>) A csökkentett alkoholtartalmú borok néhány (1–4 V/V%) százaléknyi etil-alkohol eltávolítása mellett még jelentős mennyiségű polifenolt és zamatanyagot képesek megtartani, ami természetesen e borok érzékszervi tulajdonságainak megőrzését is jelenti. Az e tartományban alkoholszökkentett termékek íze tehát szinte megegyezik a bor eredeti ízével. A 3 V/V%-nál alacsonyabb etil-alkohol tartalmú, szinte teljesen alkoholmentesített bor azonban elvesztheti zamatanyagait akár több mint 90%-át is, aminek következtében érzékszervi minősége is gyenge lesz. Ugyanakkor mind a csökkentett, mind a teljesen alkoholmentesített bor kiváló antioxidánsforrás lehet, mely védelmet nyújt az oxidatív stressz, ezzel együtt a rák, a cukorbetegség és az Alzheimer-kór ellen, főleg annak tükrében, hogy az e betegségekben szenvedők számára az alkoholfogyasztás kifejezetten ellenjavallt. (Kumar, Y., Ricci, A., Parpinello, G.P. & Versari, A. (2024): Dealcoholized Wine: A Scoping Review of Volatile and Non-Volatile Profiles, Consumer

Perception, and Health Benefits. *Food Bioprocess Technol.* <https://doi.org/10.1007/s11947-024-03336-w>)

## Az elfogadás és az elutasítás motivációi

A NoLo-borok melletti legfontosabb érv talán az egészségtudatosság, miközben a szórakozás iránti igény, az alkohol hatásának élvezete, illetve az alkoholfogyasztás társadalmi kényszere elutasítást eredményez. A NoLo-italok fogyasztása „melletti” szülő érvek jellemzően lényegesebbek, megalapozottabbak, mint „az „ellenük” szülő indokok. Sőt, a két oldalon felsorakoztatott érvek még korcsoportonként is jelentősen eltérhetnek (lásd a táblázatot). (Alba Ramirez Pagés, Belén Derqui Zaragoza, Marcos Polo López (2024): Sipping a sustainable life: Exploring drivers and barriers in consumer attitudes toward non or low alcoholic spirits. *Appetite*, 197, 107308, <https://doi.org/10.1016/j.appet.2024.107308>)



## A NOLO-BOROK VÁLASZTÁSÁBAN, ILLETVE ELUTASÍTÁSÁBAN SZEREPEL JÁTSZÓ INDOKOK

	ÉRVEK MELLETE	ÉRVEK ELLENÉ
<b>30 év alatti fogyasztók</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• újdonság, „cool”</li> <li>• kíváncsiság, nyitottság</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• személyes megítélés</li> <li>• társadalmi presztízs</li> <li>• Hol marad a szórakozás?</li> <li>• a társadalmi előnyök (kapcsolatépítés, lazítás) elmaradása</li> <li>• nincs igény az alkoholfogyasztás mérséklésére</li> <li>• szociális kényszer az alkoholfogyasztásra</li> </ul>
<b>30 év feletti fogyasztók</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• egészségtudatosság</li> <li>• fenntartható életmód támogatása</li> <li>• kíváncsiság</li> <li>• autózvezetés lehetősége</li> <li>• mellékhatások (másnaposság) elmaradása</li> <li>• kötelezettségek (munkára, tanulásra) koncentrációt nem akadályozza meg</li> <li>• különleges ízélmény alkoholtartalom nélkül</li> <li>• a pandémia utáni életmódváltásba illik</li> <li>• testsúly megőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hol marad a szórakozás?</li> <li>• társadalmi elvárások elmaradása társaságban</li> </ul>



SZERZŐ: DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

# MODERN MEMBRÁN MŰVELETEK A BORÁSZATI TECHNOLÓGIÁBAN

A membránműveletek széles köre ma már jól bevált eljárás a borászati technológia legkülönfélébb szakaszaiban. Az újabb membrán eljárások, mint például a pervaporáció, az elektrodialízis, az ozmotikus desztilláció, az előre irányuló ozmózis, vagy a membránkontaktorok új és érdekes perspektívákat kínálnak a minőség javítására és új termékek fejlesztésére az érzékszervi tulajdonságok veszélyeztetése nélkül.

## Végtelen lehetőségek

Napjainkban a mikroszűrés a derítést követő stabilizálás kötelező lépése a borászatban, míg az ultraszűréssel a specifikus vegyületek – aromaanyagok, polifenolok és színanyagok – mennyiségének szelektív beállítása valósítható meg a kémiai egyensúly megtartása mellett. A nanoszűrés és a fordított

ozmózis hasznos megoldás lehet a must cukortartalmának és a borok alkoholtartalmának szabályozásában. E nyomásvezérelt eljárásokon kívül az elektrodialízis a borkóstabilizálás, illetve a savtartalom korrigálásának gyors és adalékanyagmentes eszköze lehet, a gőznyomás-különbséggel vezérelt ozmotikus desztilláció és pervaporáció pedig modern megoldást jelent a bor alkoholtartalmának csökkentésére.

Membránfolyamat	Működési elv	Nyomástartomány	Pórusméret	Membrán anyaga	Visszatartott borösszetevők
mikroszűrés	nyomás-különbség	0,5–3 bar	0,1–10 µm	szimmetrikus vagy aszimmetrikus polimer vagy kerámia	kolloidok, mikroorganizmusok, szilárd részek
ultraszűrés	nyomás-különbség	0,5–10 bar	0,005–0,1 µm	aszimmetrikus polimer vagy kerámia	poliszacharidok, polifenolok, fehérjék
nanoszűrés	nyomás-különbség	2–40 bar	0,001–0,005 µm	aszimmetrikus polimer vagy vékonyréteg-kompozit	cukrok, egyes szerves savak, monomer fenolos összetevők
reverz ozmózis	nyomás-különbség	10–100 bar	<0,001 µm	vékonyréteg- vagy sűrű szerkezetű kompozit vagy polimer	ionok
elektrodialízis	elektromos mező		<0,001 µm	polimerfilmek anionon- vagy kationcserélő funkcióval	töltéssel rendelkező kisméretű molekulák, pl. ionok és szerves savak
ozmotikus desztilláció	gőznyomás-különbség		10–40 nm	hidrofób polimer üreges rostok	minden összetevő az etanol és az illósav kivételével
pervaporáció	gőznyomás-különbség	vákuum 0–20 mbar nyomástartományban	30–60 nm	sűrű szerkezetű hidrofób polimer	minden összetevő az etanol és az illósav kivételével

## Szűrés

A cross-flow mikro- és ultraszűrés jól ismert, általánosan alkalmazott eljárás a borászati technológiában, mindkét megoldás célja a bor (vagy akár a must) optikai és technológiai értelemben vett tisztítása, szűrése a zavarosodások megszüntetésére. A hasonló funkciójú megoldásokkal (ülepítés, szeparálás, mélységi szűrés, kovaföldszűrés) szemben számos előnnyel rendelkezik:

- a fizikai tisztítás és a mikrobiológiai stabilizálás megvalósulása egy lépésben,
- a szűrési segédanyagokra és további műveletekre fordított, valamint a laboratóriumi, energia- és működtetési költségek csökkentése,
- folyamatos, automatizált folyamat adat-szolgáltatással,
- környezetvédelmi szempontok érvényesülése: kevesebb hulladék, energiamegtakarítás.

Keresztáramú szűrésnél a szűrendő folyadék tangenciálisan áramlik a membrán felületére és nyomáskülönbség hatására átszivárog a membránon. A tangenciális áramlás folyamatosan eltávolítja a visszamaradó anyagokat a membrán felületéről, ami a hagyományos szűréshez képest kisebb membránszennyeződést eredményez. Emellett a dinamikus szűrés is hatékony módszer a membrán teljesítményének javítására. Ezek a rendszerek olyan mechanikai eszközök használatán alapulnak, amelyek turbulenciát okoznak a membrán felületén, így az nem tömődik el, és a betáplálási áramlás is alacsony értéken tartható.

## Mustjavítás

A potenciális alkoholtartalom növelése, azaz a mustjavítás klasszikus eszköze a must cukortartalmának direkt emelése kristályos szacharózzal, sűrített musttal vagy finomított mustsűrítménnyel. Az alternatív lehetőségek, mint a must víztartalmának csökkentése nanoszűréssel vagy reverz

ozmózissal immár engedélyezett eljárások. Az előbbi egy nyomásvezérelt membrán eljárás, míg a reverz ozmózis egy féligáteresztő membránon keresztül megvalósuló diffúzió-nak tekinthető, mely során csak az oldószer (víz) jut át a szűrőfelületen. Ez a jelenség az oldott anyag koncentrációjának növekedéséhez vezet a maradék oldatban.

## Borkóstabilizálás

A borkósav sói, a borkő és a kalcium-tartarát a szőlőmustban a telítésiérték-közelében jelen. E sók oldhatósága etanol jelenlétében, illetve alacsony hőmérsékleten csökken, ami kristályos kiválásukhoz vezet. Az elterjedt stabilizációs módszerek közé tartozik a hidegstabilizálás, az ioncsere és a kémiai vegyületek alkalmazása. Az elektrodialízist a hidegstabilizálás alternatívjaként fejlesztették ki, annak korlátai miatt. Ebben a folyamatban elektromos mező hatására vándorolnak az ionok az egyik oldatból a másikba egy féligáteresztő membránon keresztül.

## A bor savtartalmának korrigálása

A bipoláris elektrodialízis a savtartalom növelésének alternatív technikája, amely lehetővé teszi a kálium folyamatos kivonását és az oxóniumionok dúsítását, ami a bor pH-értékének csökkenéséhez vezet. A bipoláris elektrodialízissel végzett savemelés előnye, hogy a pH-érték precízen beállítható az ízérzet minimális megváltozása mellett.

A savtartalom csökkentésre szintén több stratégia alkalmazható, úgy, mint az almasav mikrobiológiai lebontása, a borkő kicsapása, a kémiai savtalanítás például kalcium-karbonáttal, vagy akár a házasítás. A savtartalom növeléséhez hasonlóan a bipoláris elektrodialízis a bor savtalanítására is megoldás lehet. A folyamat hasonló a savemeléshez, de a kationcserélő membránokat anioncserélő membránokra cserélik, hogy a borkósav és az almasav feleslegét kivonják, miközben a kálium a borban marad.



**Omnia Technologies**  
Enabling Evolution

**DELLA TOFFOLA**

**CFK-N crossflow szűrők kerámia membránnal**

Derített és derítetlen borokhoz.



**OMNIA crossflow szűrők kerámia membránnal**

Minden termék szűrésére alkalmas, függetlenül annak tisztaságától, a lehető legtöbb termék visszanyerése a lehető legjobb minőségben.



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

SZENDEI

A termékekkel kapcsolatos kérdésekkel, rendelési igényekkel, forduljanak bizalommal a Szendei Wine Kft. kollégáihoz. Elérhetőség: [www.szendei.hu](http://www.szendei.hu)



### A must cukortartalmának csökkentése

A várható alkoholtartalom csökkentésének egyik módszere a must cukortartalmának csökkentése. Ez egy sorba kapcsolt ultraszűrést és nanoszűrést alkalmazó membrántechnikával valósítható meg. Ez a megoldás számos előnnyel jár, különösen az erjesztés és a bor minősége szempontjából. A kiindulási cukortartalom csökkentése mérsékli az erjedés elején az ozmotikus stresszt, az erjedés végén pedig a megemelkedett alkoholtartalom miatti toxikus stresszt. Az eljárás megőrzi a bor érzékszervi minőségét, mivel az erjedés és érlelés során kialakuló aromákat ez a folyamat nem befolyásolja.

### A bor alkoholtartalmának direkt csökkentése, eltávolítása

A borok alkoholtartalmának csökkentése többféle membrántechnikával is megvalósítható. Szóba kerülhet a reverz ozmózis, a nanoszűrés, az ozmotikus desztilláció és a pervaporáció, melyek különféle membránanyagokkal és mechanizmusokkal távolítják el az etanolt, miközben a bor alapvető komponensei változatlanul megmaradnak.

A nanoszűrés és a reverz ozmózis a termikus megoldások ígéretes alternatíváit jelentik, mivel kíméletes hőmérsékleti körülmények között távolítják el az alkoholt, megőrizve a bor minőségét és a bioaktív vegyületeket.

Az ozmotikus desztilláció egy nem nyomásvezérelt membrán-eljárás, amelyet víz és más oldószerek extrakciójára használnak oldatokból atmoszférikus nyomáson és szobahőmérsékleten.

Az előre irányuló ozmózis (forward osmosis) egy feltörekvő membrántechnológia. Ígéretes megoldásnak tűnik számos területen, például víz sótalanításában, sóoldatok koncentráálásában,

szennyvízkezelésben stb. Az élelmiszertudományban megkísérelték ezzel gyümölcslevek sűrítését és italok alkoholmentesítését is, de az előre irányuló ozmózis ebben az alkalmazásban sajnos még nem stabil eljárás, mivel csökken a fluxus a visszatartott anyagok extrém nagy mennyisége miatt.

A bor részleges alkoholmentesítésére membránkontaktorokat is alkalmaztak, bár a siker nem teljes, ugyanis a sztrippelőszerként alkalmazott víz bizonyos mértékig megváltoztathatja a bor oxigénizotópos arányát. Ez súlyos eredetvédelmi aggályokat vet fel. Az egyik legszelektívebb membrántechnológia, a pervaporáció kiemelkedik a bor alkoholmentesítésének lehetséges technológiájaként. Az etanol vizes rendszerekből történő eltávolításához elvileg organofil membránokra van szükség, amelyek megkönnyíthetik az etanolmolekulák szállítását, miközben megakadályozzák a vízmolekulák átjutását. Más alkoholmentesítő technikákkal, például a hagyományos desztillációval összehasonlítva a pervaporáció kevesebb energiafelhasználást igényel, rendkívül szelektív (azaz magas az etanol elválasztási hatékonysága), könnyen kezelhető, és hatékony a kisebb koncentrációban jelen lévő komponens eltávolításában is. (A Szerző megjegyzése: a szőlőből készült termékek előállításához alkalmazható borászati eljárások, ezen belül az engedélyezett membránműveletek körét, az ezekre vonatkozó feltételeket, korlátozásokat és követelményeket a jelenleg hatályos „a Bizottság (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló rendelete” szabályozza. A cikk Youssef El Rayess, Roberto Castro-Munoz, Alfredo Cassano (2024): *Current Advances in Membrane Processing of Wines: A Comprehensive Review. Trends in Food Science & Technology, Vol. 147. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104453> című publikációjának szerkesztett fordítása.*)



SZERZŐ: KEMÉNYNÉ KONCZ ILDIKÓ

## II. NEMZETKÖZI BORFELISMERŐ- ÉS BORVERSENY

Május 28-án zárult a Pannónia Női Borrend szervezésében megvalósult II. Nemzetközi borfelismerő- és borverseny a párizsi székhelyű FICB (Nemzetközi Borrendi Szövetség) kezdeményezése alapján. Az FICB elnöke, Alan Bryden személyesen vett részt a programon, majd sajtótájékoztatót tartott.

a

május 24-25-én délelőtt lebonyolított borfelismerő versenyre 9 külföldi résztvevő jelentkezett. Az első napon a világ tíz legnagyobb bortermelő és -forgalmazó országából, valamint Magyarországról öt fehérbor és két pezsgő vakkóstolása után kellett a versenyzőknek felismerniük, hogy fajtort vagy cuvée-t tartalmaz a palack, illetve mi a szőlőfajta, vagy házasított bor esetén a főfajta, valamint használtak-e fahordót a bor készítése során és melyik országból származik. A második napon ugyanez volt a feladat azzal a különbséggel, hogy öt vörösbort és két rozét kellett felismerni.

A végeredmény három földrész szülőit érintette: egy Japánból érkezett vendég nyerte a versenyt, a második helyezett egy svájci résztvevő lett, a harmadik pedig az USA Oregon államának egyik borrendi tagja lett. A borfelismerő- és borverseny felügyeletét és értékelését ellátó és ellenőrző zsűri elnöke Nyitrai dr. Sárdy Diána Ágnes professzor asszony volt, a MATE Borászati és Szőlészeti Intézetének igazgatója. Nagy izgalommal készültünk a borversenyre, ahol végül tíz magyar és tizenöt külföldi bor mérettette meg magát. A magyar borok a Villányi, Szekszárdi, Egri, Badacsonyi, Balatonfüred-Csopaki, Etyek-Budai, Kis-Dunamenti, Csongrádi és Mátrai borvidékekről érkeztek. A külföldi borok Franciaországból, Svájcban, Szlovéniából, Szlovákiából, az USA-ból és Japánból kerültek a versenybe.

A borversenyt, hasonlóan a borfelismerő versenyhez, vakkóstolással szerveztük. A fehérborok közül egy szlovák bor, a Noria '23 Chateau Ruban tetele, a rosék közül pedig a Grands Annibals AOP Provence francia tétel lett a nyertes. Nagy örömmre szolgált, hogy a vörösborkor versenyét a Gere Pincészet 2020-as évjáratú Villányi Franc-ja nyerte. Mindhárom kategóriában európai borok vitték el a pálmát.

A díjátadó gálavacsora után két meglepetéstételt mutattunk be. A St. Andrea pincészet 98 pontot ért el Agapé vörösbort, valamint a Mária nevű nagy cuvée-t, ami szintén elért már 94 pontot is. A pincészet meghívást

kapott a Miami-ban megrendezett Great Wines World 2024 exkluzív amerikai eseményére, ahol 350 kiváló borászat mintegy 900 tetele került kóstoltatásra, amelyből négy tétel a St. Andrea pincészeté volt. (A teljes cikket javasoljuk a pincészet honlapján megtekinteni.)

A vendégek a budapesti tartózkodásuk alatt betekintést kaptak a gasztronómiába is. Különösen sikeres volt a Robinson éttermi ebéd, illetve az itt megtartott borrendi avatás is.

Gödöllőn az Erzsébet Királyné étteremben megebédelve, desszertként különböző réteket kóstolhattak a borrendek tagjai.

Budapest után a program Egerben folytatódott, ahol a Liceum borászata is bemutatkozott. Ezután a Dobó téren keresztül átsétáltunk a Fúzió Étterembe, ahol Gál Tibor az Egri borvidékekkel és boraikkal ismertette meg a résztvevőket.

Az este folyamán a Tokaji borvidékre érkezünk, ahol a Borászati kutatóintézet (Szüretelőház épülete) adott otthont a „Három Grácia” bemutatkozásához. Bárdos Sarolta, Berecz Stephanie és Bodó Judit kápráztatta el a vendégeket boraikkal és pezsgőikkel.

Május 27-én az Oremus Pincészetben, majd a Patrícus Borházban folytatódott a program. A Patrícus borházban dr. Molnár Péter birtokigazgató kaulazolta a vendégeket, megismertette velük Tokaj és a tokaji borok értékeit. Gasztronómiai élményt is nyújtott a Dereszla Pincészet borkóstolója, amit ebéd közben mutattak be.

A programot, feltéve a „koronát” Tokajra, ifj. Szepsy István ismertetésében, a Szepsy-borokra komponált búcsúvacsora zárta.

A világ különböző részéről érkezett borrendi tagok nagy elismeréssel szölkáltak a teljes programról, amelyet újabb sikerként könyvelhetünk el a magyar borok nemzetközi megismertetésében.

Az esemény főtámogatója – a borászatok, a MATE, a HNT és az MBA mellett – a Magyar Bormarketing Ügynökség Zrt., mely támogatásnak köszönhetően kerülhetett ilyen magas színvonalú megrendezésre a mintegy hat napos esemény. (X)



SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN

# CÍMKÉZZÜNK OKOSAN!



**Amitől sokan tartottak az ágazatban, valósággá vált: a 2023. december 8-a után „készített”, az Európai Unió területén forgalomba hozott borokon az Unió releváns hivatalos nyelvein fel kell tüntetni az összetevőket, allergéneket, energiatartalmat és tápértéket. A nem megfelelően jelölt termékek a polcokról eltávolíthatóak, és a forgalmazóra büntetést is kiszabhatnak. A szankciók érvényesítése a tagállamok hatáskörében marad. A részleteket az Európai Parlament és a Tanács 2021/2117. számú rendelete határozza meg.**

**J**ó hír ugyanakkor, hogy a címkéből nem kell „csipszescsacskót” csinálni, ugyanis a kötelező információk nagy része elektronikus módon is megosztható a fogyasztókkal. Már több szolgáltató is kifejlesztett olyan megoldást, amely segítségével a címkén elhelyezett QR-kóddal érhető el egy adatbázis, amelyben naprakészen, könnyen javítható módon és a szükséges nyelvek mindegyikén összegyűjthetők és lekérdezhetők az adatok. Ennek költsége változó: néhány tételig akár ingyen is elérhetőek ezek a szolgáltatások, míg a korlátlan cikkekkel kezelő csomagok akár több ezer euróba is kerülhetnek évente.

A magyar termelők számára könnyebbé, hogy az Agrárminisztérium (AM) a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatallal (Nébih) és a Hegyközségek Nemzeti Tanácsával (HNT) közösen kidolgozott egy új, borászati termékekkel kapcsolatos digitális tápértékjelölési rendszert, melyet a HNT a hegyközségi tagok részére, a tagságukhoz kötődően térítésmentesen biztosít. A winelabel.hu rendszer 2024. április 1-től érhető el. Az alkalmazás fejlesztését és fenntartását a HNT végzi, garantálva a mindig naprakész információ biztosítását. Az e-címkék tartalma az összes uniós nyelven elérhető, így a külföldi kereskedők és fogyasztók mindig a saját anyanyelvükön tájékozódhatnak a releváns adatokról.

A folyamat elindításához két nyomtatvány szükséges (*Borászati termék származási bizonyítvány kérelem - 2021 és E-címke szolgáltatás igénylése és borászati eljárások nyilatkozat [végső származási bizonyítvány melléklet] 2024*), melyeket digitálisan, személyesen vagy postai úton kell megküldeni az illetékes hegybíróknak. A HNT hegybíró munkatársai a megküldött, kitöltött formanyomtatványok adatait rögzítik, majd a termelő megkapja a végső származási bizonyítványt és annak mellékletét, amely az e-címkét (QR-kód) tartalmazza, s melyet külön kérésre természetesen elektronikus formában is rendelkezésére bocsátanak.

Ahhoz, hogy az e-címke (QR-kód) mögött a winelabel.hu oldalon az adott termékre vonatkozó adatok elérhetőek legyenek a fogyasztó számára, a termelőknek forgalomba hozatali azonosítót kell igényelnie a Nébih-től, és a termékmintát el kell juttatnia analitikai vizsgálat céljából a Nébih Borászati és Alkoholos Italok Nemzeti Referencia Laboratóriumba. A HNT tájékoztatása szerint május végéig már több mint 100 borászati kezdte el alkalmazni a winelabel.hu-t, és az első eredmények azt mutatják, hogy a rendszer valódi értéket kínál a borászatok számára, elősegítve a jogszabályi megfelelést és a piaci versenyképességet.

Ugyanakkor arra is volt példa, hogy egyes, az Európai Uniót kívüli kereskedelmi partnerek az EU-s rendeletben foglalt dátum előtt készített borok esetében is elvárták volna az információk biztosítását. Ez elviek-

ben lehetséges, viszont – amennyiben az eredeti forgalomba hozatalkor nem vizsgálták be minden feltüntetendő értékre – új laboratóriumi vizsgálatokat is szükségessé tehet.

## Mi marad a címkén?

Fontos, hogy az allergénekre vonatkozó tájékoztatásnak vagy a hagyományos címkén, vagy a termékhez más módon hozzákapcsolt fizikai hordozófelületen is meg kell jelennie. Szintén fel kell tüntetni a kategóriabesorolást, az alkoholtartalmat (fél százalékra kerekítve), a származásjelölést, a termelőt, palackozót vagy az importőrt, az úrtartalmat, a LOT számot, valamint pezsgők, gyöngyöző- és habzóborok esetében a cukortartalmat, a 10% alatti alkoholtartalmú termékek esetében pedig a minimum eltarthatóságot is.

## Ez most nem marketing!

Ugyan az összetételre vonatkozó adatok feltüntetése önmagában jól illeszkedik a tudatos fogyasztás – lapunkban is gyakran tárgyalt – trendjébe, fontos tudni, hogy a rendelet kifejezetten tiltja, hogy a fogyasztói tájékozódást segítő, kötelezően feltüntetendő információk mellett marketing- vagy értékesítési célú tartalmak jelenjenek meg. Ezért nem elfogadható megoldás például az sem, hogy a termelő saját weboldalára mutató QR-kódok mögött helyezze el ezeket az adatokat.



## Az energiatartalom kiszámítása

A bor energiatartalmát vagy a Copa\*Cogeca és a European Federation of Origin Wines által 2018 márciusában kiadott *Detailed wine and aromatised wine products annex to The self-regulatory proposal from the european alcoholic beverages sectors on the provision of nutrition information and ingredients* című kiadvány egységérték-táblázatából lehet meghatározni, vagy szintén a kiadvány alábbi képletének segítségével:

$$E = \text{Alc.} \times \rho_{\text{eth}} \times \frac{V_w}{100} \times C_{\text{alc}} + \frac{M_{\text{sug}}}{1000} \times V_w \times C_{\text{carb}}$$

ahol:

- E: energiatartalom (KJ vagy kcal/ml),
- Alc.: alkohol-térfogatszázalék,
- $\rho_{\text{eth}}$ : az etanol sűrűsége (0,789 g/l),
- V<sub>w</sub>: a bor térfogata (ml),
- C<sub>alc</sub>: konverziós faktor az alkoholra (17 KJ/g vagy 4 kcal/g),
- M<sub>sug</sub>: cukortartalom (g/l),
- C<sub>carb</sub>: konverziós faktor a szénhidrátra (29 KJ/g vagy 7 kcal/g).

## Összetevők és allergének

Feltüntetendő összetevőnek azok az anyagok számítanak – beleértve az aromákat, adalékanyagokat, enzimeket is –, amelyeket a gyártás során felhasználtak és a késztermékben is jelen vannak eredeti vagy megváltozott formában. A szermaradványok nem minősülnek összetevőnek. A technológiai segédanyagként használt élelmiszer-adalékanyagokat és enzimeket az EU 1169/2011-es rendelete szintén kivonja a feltüntetendő összetevők alól. Az európai szakszövetségek értelem szerűen azért lobbiznak, hogy minél kevesebbféle adalékanyagot kelljen feltüntetni a címkén, arra hivatkozva, hogy a borkészítés eleve erősen szabályozott folyamat, azonban a szorgalmazásukra a rendelet hatályba lépése előtt nem sokkal kiadott hivatalos iránymutatás nem biztosított szektorspecifikus kedvezményeket.

Az allergének listájáról elsősorban a következők lehetnek relevánsak a borászatban:

- kén-dioxid és az SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben,
- tojás és a belőle készült termékek,
- a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag,
- alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék, csonthéjasok,
- tej, tejtermékek, tejkazein, tejfehérje.

Az allergének megnevezése mellett vagy helyett a hivatalos piktogramok is alkalmazhatóak.

A winelabel.hu megoldást használók számára könnyebbé, hogy a Nébih a forgalombahozatali engedélyezési eljárás során közvetlenül biztosítja az analitikai vizsgálati adatok megküldését, amely alapján automatikusan kiszámításra és feltüntetésre kerül az összes szükséges érték, ezzel is csökkentve a borászatok adminisztrációs terheit.



SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN, FOTÓ: DÉKÁNY TIBOR

# A MI BORAINKNAK SAJÁT ÚTJA VAN

**A Borászok Borásza díj idei nyertesével, a Tokaj Nobilis tulajdonosával, Bárdos Saroltával beszélgettünk piaci tapasztalatairól, fogyasztói trendekről, a Tokaji borvidék és saját birtoka jövőjéről.**

## **m** it üzen az Ön számára a díj?

Elsősorban azt, hogy a kollégák megítélése alapján is jó úton járok, szép és értékes borokat készítek. Ezt a díjat nem egy kiemelkedő borért kapja az ember, hanem a folyamatos tevékenységért, évek hosszú munkájáért. Ezt egy óriási visszaigazolásnak tekintem és nagyon remélem, hogy a munkámmal sikerül hozzátenni valamit a borvidék sikeréhez.

## **A Borászok Borásza elismerés valóban nem egy tételért jár, viszont vannak olyan versenyek is, ahol egy-egy bor mérettetik meg. Van preferenciája, hogy mely versenyeken szeret indulni, hol érzi fontosnak a jelenlétét?**

Borversenyekre nem gyakran küldök borokat, mert egyrészt nem látom elég hatékonynak, másrészt sokszor még mindig azt tapasztaltam, hogy a nemzetközi borversenyeken a borbírók a száraz Furmintot nem feltétlenül tudják hová tenni. Sokkal szívesebben küldök újságoknak, ahol borleírások születnek a „száraz” pontszámok helyett, és az közvetlenül megjelenik akár nyomtatott, akár online felületen, ahol az érdeklődők el tudják olvasni. Úgy gondolom, hogy ez egy rövid leírással kiegészítve jobban eljut a fogyasztókhoz, mint egy borverseny eredménylistája. Az angol Decanter magazinban 2021-ben a Barakonyi dűlőből származó Hárslevelűmet beválasztották az év borai közé. Ezen a nemzetközi listán két magyar bor volt, ami így óriási sikernek számít, és nagyon

örültem neki. Nagyszerű érzés volt olyan nagynevű pincészetek között látni a nevemet. Szintén ebben a lapban lett a pezsgőm 93 pontos.

## **Hogyan látja Tokaj jövőjét? Az ottani fajtaszerkezet hogyan illeszkedik például a fogyasztói trendekhez?**

Azt gondolom, hogy Tokaj jövője a többszáz éves történelmi múltunkból fakadóan is viszonylag biztosnak mondható. Az, hogy ebben esetleg vannak kisebb-nagyobb hullámzások, természetes velejárója minden piacnak. Vannak egyedi fajtáink, mint a Furmint és a Hárslevelű, amik csak a Kárpát-medencére jellemzőek. Egyedi, vulkáni talajon dolgozunk, ezért mindig egyedi és érdekes bort tudunk letenni a piacra. Egy olyan borvidéken vagyunk, ami se nem kicsi, se nem nagy: ahhoz elég nagy, hogy olyan mennyiséget tudjunk előállítani, ami akár a nemzetközi piacon is látható, viszont szerencsére nem annyira nagy, hogy tömegtermék legyen belőle. Ha a Furmintra, a Hárslevelűre vagy éppen az aszúborokra gondolunk, ezek mind annyira különleges, egyedi termékek, amik magukban hordozzák a siker lehetőségét.

## **Akkor ezek rétegtermékként a világpiacon is megállják a helyüket?**

Biztos, hogy rétegtermék, ehhez így is kell hozzányúlni és ilyen piaci utat kell kijelölni magunknak. Mi soha nem leszünk olyanok, mint Új-Zéland, ahol olcsón, nagy mennyiségben, sztenderd minőséget tudnak létrehozni, vagy mint Dél-Amerika, ahol jó minőségben, nagy mennyi-

ségben vörösborokat tudnak előállítani, óriási területeken és ráadásul elég olcsón. Mi viszonylag drágán termelünk, de rétegtételeket készítünk. Ezeket úgy kell beárazni és olyan piacra kell szállítani, ahol kíváncsiak ezekre a különleges minőségű borokra és meg is értik azokat. A tokaji boroknak elsősorban nem a hipermarketekben van a helye, nem is lenne igazán szabad ott kínálni a legjobb tételünket, hanem sokkal inkább a gasztronómiában, olyan fogyasztóknak, akik valóban érdeklődnek a minőségi borok iránt, akár ételpárosításokkal együtt, akár önállóan. Tehát a mi borainknak szerintem saját útja van.

## **Jónéhány országban jelen vannak a boraikkal. Milyen tapasztalatai vannak a világpiacon? Mennyire ismert Tokaj valójában, vagy mennyire szeretnék mi világhírűnek gondolni?**

Valamiért divat lett elterjeszteni, hogy a Tokaji csak Magyarországon világhírű, de ez nem igaz. A borfogyasztók körében valóban jól ismert a Tokaji márká. Ha egy átlagemberhez odamegyünk, aki nem ismeri a borok világát, az persze, hogy nem fogja Tokajt ismerni. A bort fogyasztó ember viszont igenis tudja, hogy Tokaj egy fontos borvidéke a világnak. Lehet, hogy még nem kóstolta, de már hallott róla, és ez óriási előny a piacon. Nekem több országba is van exportom, a Távol-Keletről (Hongkong, Tajvan, Korea) egészen az Egyesült Államokig, és mindenütt előnyt jelent a Tokaji név. Az más kérdés, hogy meg kell találnunk a helyét ezeknek a boroknak, és kell találnunk egy kereskedőt, aki lelkiismeretes és sok munkát tesz bele, hogy ezeket a borokat értékesítse. Akár saját magunkról beszélek, akár a borvidékről, marketingre nincs annyi pénzünk, mint számos versenytársunknak, de pontosan a régi, történelmi borainkkal és a különlegességeinkkel kipótolhatjuk azt, hogy annyira nem vagyunk anyagilag eleresztve. Azt gondolom, hogy ezeknek a boroknak helye van a legjobb éttermek asztalán és mindig találunk érdeklődő, kíváncsi embereket. Nagyon változó, hogy melyik piac éppen mit visz. Tajvanban inkább az édes szamorodnit, aszút, késői szüretet keresik, az USA-ba nagyrészt száraz borok és a pezsgő mennek. A fogyasztói szokások terén az aktuális trendek, divatok is erősen befolyásolják, hogy mit választanak.

## **Ezen a téren a Sárga muskotályban vagy a Furmint-Hárslevelű házításban vannak lehetőségek?**

Itthon a Sárga muskotály nagyon népszerű, eladja önmagát. Nagyon szeretik az emberek az illatos fajtákat, a fiatal és az idősebb korosztály egyaránt. Viszont az a tapasztalatom, hogy külföldön – Lengyelországon kívül – sehol nem olyan keresett a Sárga muskotály, mint itthon. Nyugat-Európában nem nagyon szeretik az illatos borokat, és a tengerentúlra sem viszik. Ott az illatos fajtákhoz kicsit pejoratív érzések kapcsolódnak, ami miatt sokkal nehezebb eladni. Itthon inkább az a

problémám, hogy minden évjáratban kevés a Sárga muskotályom. Nem készíték Furmint-Hárslevelű házítását, mind a két fajtát önállóan készítem el. Nagyon szeretem megmutatni ennek a két fajtának a saját arcát.

## **A pezsgővel milyen tapasztalatokat szerzett?**

2009 óta készítek pezsgőt, az elsők között voltam, aki a borvidéken elkezdett ezzel foglalkozni. Akkor szakmai kíváncsiságból kezdtem hozzá, nem azért, mert annyira jól láttam előre, hogy 15 év múlva divat lesz pezsgőt inni Magyarországon és Európában is. Egyszerűen érdekelt, hogyan lehet elkészíteni, mert ez a borkészítéstől nagyon eltérő folyamat. Most viszont nagyon keresett lett, a fogyasztók nyitottak a pezsgőre, gyakran isszák. A pezsgő elmozdult arról a szintről, hogy csak szilveszterkor nyissuk ki. Az emberek rájöttek, hogy pezsgőt mindig, minden alkalomra jó fogyasztani. A Furmint nagyon alkalmas a pezsgőkészítésre, így a borvidékünknek jó plusz márkája lehet egy jól elkészített pezsgő.



## **Nemrég Mészáros Gabriella szervezésében tartottak Budapesten egy magnumpalackos kóstolót. Azt is a szakmai kíváncsiság motiválta?**

A magnum mindig kiemelt helyet kap a hozzáértő fogyasztóknál, mert máshogy fejlődik, mint egy normál 0,75 literes palack. Ennek az a háttere, hogy nagyobb űrtartalom, 1,5 vagy akár 3 liter bor érlelődik együtt, és ezért teljesen más életutat jár be a bor. Ha egy dugóra nagyobb térfogat jut, akkor sokkal kevesebb az egységnyi folyadékra eső oxigén, ezért sokkal lassabban fejlődnek ezek a borok, tovább megőrzik a frissességüket, gyümölcsösségüket. Kiemelt évjáratokban és különleges tételből én is készítek magnumot, ami

kuriózum, érdekesség lehet.

## **A Tokaj Nobilis birtokkal kapcsolatban vannak fejlesztési tervek?**

Jelenleg kettő dűlőben dolgozunk, és egy helyről, egy tőlünk 15 kilométerre lévő érdekes területről, az olaszliszkai Rányról vásárolok még fel szőlőt. A Barakonyi dűlőben két hektár van, ott sajnos már nincs szabad terület. A Csirke-mál dűlőben még van egy kis terület, amit előkészíték, mert jövőre szeretnék ott telepíteni. Nem nagy területet, további egy hektárt fogok hozzátelepíteni, és nagyjából ennyi a növekedési lehetőség. A Csirkében még lenne szabad terület, de a felső részekben már annyira kevés és sovány a termőtalaj, hogy a 2022-es extrém aszályból okulva azt gondolom, ha ilyen marad a klímánk és annyira kevés lesz a csapadék, akkor nem szerencsés még magasabbra és annyira köves területekre telepíteni, így azok egyelőre parlagon maradnak. Nagyon sokkal nem szeretném növelni a birtokot, csak néhány hektár telepítésében gondolkodom, semmiképpen nem szeretném megduplázni a terület nagyságát.





SZERZŐ, FOTÓ: BOZZAI ZSÓFIA

# BALATONFÜREDI BOROK VERSENYE

**Idén augusztus 9–31. között 33. alkalommal rendezik meg a Balatonfüredi Borheteket. Nyáron öröm Balatonfüredre a borus faházak közé érkezni, hiszen előzetesen egy rangos borversenyen jól megfelelt és kiválasztott borok kerülnek a fogyasztók poharába. Ki ne ismerné a három héten és négy hétvégén keresztül tartó hangulatos borfesztivált, a BAHART kikötő szomszédságában levő Tagore sétányon.**

a

borok kiválasztására – a Balatonfüredi Borok Versenyére – idén lapunkat is meghívták, a borverseny május 10-én a Hotel Annabellában zajlott.

A megmérettetésre 324 minta érkezett, amelyet tíz öt fős bizottságban bíráltunk el. A bizottságok javarészt a Balaton Borrégió termelőiből álltak, hiszen ők ismerik a helyi borstílusokat, valamint a MATE Budai Campus Szőlészeti és Borászati Intézetének oktatói is megjelentek a bizottságok elnökeiként. Az eredmények magukért beszélnek: 3 ngyarany, 73 arany, 203 ezüst, 41 bronz és 4 oklevél született 37 termelő boraiból.

A versenyt idén 33. alkalommal rendezték meg, amelynek elnöke idén ismét prof. dr. habil Kállay Miklós volt. A professzor emeritus 25 éven keresztül állt a borverseny élén, majd átadta a stafétabotot tanítványának,



PROF. EMERITUS DR. HABIL KÁLLAY MIKLÓS

Nyitrai dr. Sárdy Diánának, a MATE Budai Campus főigazgatójának. A borokat 100 pontos bírálati rendszerben bíráltuk el.

Ahogy Kállay Miklós a verseny megnyitáskor felhívta rá a figyelmünket, fontos, hogy esélyt adjunk a termelőknek a bemutatkozásra és inkább jószívűen pontozunk, a termelő ne veszítse kedvét, az ágazat így is elég nehéz helyzetben van. A bírálat során nem szabad szem elől téveszteni, hogy nem a borbíra, hanem a bor a fontos. A fogyasztó majd úgyis eldönti, melyik tételt szeretné megkóstolni. A professzor szerint jelentősen nőtt a borok minősége az elmúlt években, 33 éves távlatból nézve még inkább, hiszen a technológiai feltételek akkor még nem voltak adottak. Míg korábban – különböző technológiai hibák, pl. barnatörés miatt – a borok mintegy 30 százalékát ki kellett zárniuk a versenyből, addig technológiai hibás borok már tíz évvel ezelőtt sem jelentek meg a versenyen. Ma a Balatonfüredi Borok versenyén már nem az a kérdés, hogy van-e technológiai hibája vagy nincs az adott bornak, hanem az, hogy mennyire szép a tétel. A minták közötti különbségek sokszor az évszámot, vagy a klímaváltozás következtében a szélsőséges időjárási körülményeknek köszönhetőek. Nemzetközi viszonylatban is kifogástalan ezen borok minősége, ma már jó vagy jobb tételleket tudunk kóstolni ezen a borversenyen. Az eredmények nagyon fontosak, hiszen az ehhez hasonló szakmai



BALOGHNÉ KIRÁLY MÓNIKA

rendezvények, borversenyek a fogyasztók számára tájékoztató pontként szolgálhatnak a borok minőségét tekintve.

Baloghné Király Mónika, a Balatonfüred-Szőlősi Hegyközség – a verseny operatív lebonyolításáért felelős szervezet – elnöke lapunknak elmondta, hogy az Év Bortermelője Balatonfüreden díjat minden évben az adott év borversenyének termelőnkénti öt legeredményesebb borából számítják ki. Balatonfüred környékén erős marketingértéke van a díjnak, az elmúlt három évben az Arias Szőlőbirtok új generációs borásza, Kálmán József nyerte meg e díjat. Ennek erkölcsi és anyagi megtétele is jelentős.

A Balatonfüredi Borhetek rendezvényesorozatán huszonnégy kitelepülő borászat vesz részt. Az év bortermelője a Tagore sétány borus faházai közül az elsőkben kínálhatja borait. Ez a főhely őrjási marketingértékkel és gazdasági haszonnal jár a termelőnek. A fesztivál vendégköre is folyamatosan változik, de az ideérkező borkedvelő biztosan talál kedvére való, finom balatonfüredi bort. Bizunk benne, hogy a fiatalok is visszatérnek a borhoz, mind fogyasztóként, mind pedig borkészítőként becsatlakozva a családi pincészetekbe. Ha van családi példa akkor nagyobb rá az esély, hogy a fiatal generáció is ezt a szakmát választja. A borversenyen olyan helyi kisebb termelők is indulnak, akik szeretnék megmérettetni a borukat a bor-

versenyen, de a fesztiválon nem terveznek kiállítani. A 2023-as évszámot nagyon szép volt, ahol nem volt természeti csapás pl. jégkár, és ott volt a gazda a szőlőben, annak nem volt problémája, szép mennyiségű és minőségű szőlőt tudott bevinni a pincéjébe. A jó bor tehát adott, a mennyiség mellett pedig a minőség is szép lett 2023-ban. Mindemellett távlati célunk a négy évszakos Balaton megteremtése, mert a Balaton a finom helyi borokkal minden időszakban izgalmas élményt nyújt az ide érkező vendégeknek.

Ennek a borversenynek jelentős a tétje, hiszen a Balatonfüredi Borhetekre azon tételkerültek be, amelyek a borversenyen legalább 70 pontot értek, ez azt jelenti, hogy ezek a borok a bronzmezőny közepén helyezkednek el. Ez minőségi garanciát jelent a borheteken fogyasztóknak. A bírálatot elektronikusan végeztük a HNT táblagépein Papp Gábor „Borbiro” rendszerével. A bírálórendszert fejlesztő informatikus szabadidejében a Zalában termel bort családi birtokán. A versenyre a régió fő fajtájából az Olaszrizlingből 69 tétel érkezett, közülük 49 friss évszámú és 22 korábbi termelésű. A mi bizottságunk az idősebb Olaszrizlingekből tesztelt 10 mintát, amelyek közül többre is jellemző volt a túlzott hordóhasználat, az enyhe oxidáltság. Majd kilenc 2023-as évszámú rozé következett, amelyeket nagyrészt üdeség, fajtajellegesség, zamatgazdagság jellemezte. Az idei rozé magasabb minőségét támasztja alá az is, hogy kilencből három tételnek aranyérmét, továbbá erős ezüstérmeket is kiosztott a bizottságunk. A gyöngyözőborok sorában tizennégy tételből négy lett aranyérmes. Tanulságos élmény volt végigkóstolni e sort is, hiszen például 2022-es évszámú is került a poharunkba, egy siller színű Kékfrankos cseresznyemagos kesernyész utóízzel. A bizottságon belül kisebb vita alakult ki arról, hogy egy gyöngyözőbor lehet-e kéteves, vagy még idősebb, pezsgős karakterű. A verseny végére konszenzus született és a szakmai bizottság tagjai egyéni ízlésvilágukon túllépve az egyedi karaktert képviselő borokat is objektíven pontozták le. Ezek garantáltan felejthetetlen élményt nyújtanak a fogyasztóknak. A mindenki tetszését elnyerő tipikus „balatoni izvilágú” tétel pedig stabilan megállták a helyüket a borversenyen. (X)



SZERZŐK: BARTAL CSENGE, BOZZAI ZSÓFIA

# BOR ÉS LÍRA

## – VERSEKEN KERESZTÜL A BORÁSZAT MŰVÉSZETÉIG



műgond  
HERMENEUTIKAI KÖR

**Bor és Irodalom rovatunk második cikkében ismét Hoványi Mártonnal, a MűGond Hermeneutikai Kör társalapítójával és vezetőjével beszélgettünk a már online elérhető *Felső rímezer* című kurzusról és annak borászati vonatkozásairól. A MűGond legújabb előadásorozata új szempontok szerint járja körül a világirodalom nyolc meghatározó versét, visszanyúlva az agrikultúra és a borászat hagyományaira is. Beszélgetésünkben a költészet és borászat analógiáit elemezzük kitérünk a költészet és társművészetek bormarketingben való használatára is.**

**h**ogyan írnia le röviden a *Felső rímezer* mesterkurzust? A *Felső rímezer* a versértés mesterkurzusa. Célunk, hogy közelebb hozzuk a résztvevőket a versek befogadásához és értelmezéséhez, amely során nyolc – valamint egy kiegészítő – vers részletes értelmezésével foglalkozunk. A válogatás az ókortól kezdve a kortárs versekig mutatja be a világirodalom legkülönfélébb költeményeit, melyek még földrajzilag is diverznek mondhatóak: itáliai, amerikai, német és magyar szövegekkel is ismerkedünk. A kurzus felépítése szerint a nyolc vers értelmező előadása egy bevezető alkalommal egészül ki, amely általános ráhangolódást kínál a versek elemzéséhez. Hogyan közelítünk egy szöveghez? Miért nehéz ez, és mennyiben határozza meg ezt a középiskolai tanulmányaink, élményeink? Hogyan érhetjük el, hogy a résztvevők tiszta lappal kezdhessék a versekhez való viszonyukat?

### Mit emelne ki a kurzus különlegességéért?

A nyolc klasszikus versértelmezést egy természettudományos és egy zenei fókuszú előadás egészíti ki. Az utóbbit azt vizsgálja, hogy

mi az a bizonyos képi valóság mellett jelenlévő zenei élmény, ami a rímben és a ritmusban valósul meg. Mi köze van a versnek a zenei ritmushoz, a zenei kifejezőmóddhoz és a zenei hangzáshoz? A természettudományokat Lucretius *De rerum natura* című természetéről írt tankölteménye felől közelítjük meg. Lucretius atomista gondolkodása az epikureus hagyományhoz fűződik. Mivel a filozófiai irányzat alapítójától, Epikureustól kevés szöveg maradt fent, Lucretius vált az utókor számára ezen filozófiai és természettudományos megközelítés legnagyobb közvetítőjévé. A Krisztus előtti első században olyan magas színvonalú költeményt hozott létre, amelyben kora természettudományos felfogásának meghatározó részét megelőlegezte.

### Miért ajánlanád borkedvelő olvasóinknak a kurzuson való részvételt?

Említettem, hogy a nyolc alapmű mellé egy kiegészítő költemény is társul, amely nem más, mint Vergilius *Georgicája*. A *Georgica* az antikvitás legfontosabb műve az agrikultúrával kapcsolatban, a földművelésről és az állattenyésztésről szól. A kurzus során több szempontból is visszatérünk ehhez a szöveghez, ami témáját

tekintve mindenképpen érdekes a borászattal foglalkozóknak vagy a borkultúrában érdekelteknek. Vergilius a földművelést magát civilizatorikus aktusként írja le. Ez azt mutatja, hogy az antikvitás számára a földművelés egy kulturális tevékenység volt. A szőlőtermesztés egy olyan világot foglal magában, amely egyszerre idézi meg a vadont, és közben különbözik is tőle – ez a civilizációnak már egy magas fokát jelzi. A mű felépítése egyébként sok szempontból példaként tekint a korábban említett *De rerum natura*-ra, amelyben számos borhoz kapcsolódó sor és idézet található: többek között beszél a részegségről, a bor természetéről. A világban található anyagok közt a bor fontos viszonyítási pont lett a későbbiekben.

### Mit gondol, hol van átjárhatóság a borászat és a költészet között?

Az a hipotézisem, hogy egy borász valószínűleg jól tud verset olvasni, hiszen szakmájából adódóan rendelkezik azzal az odaadó figyelemmel, ami egy vers olvasásához szükséges. Saját szőlőben dolgozni és saját borban gondolkodva megálmodni valamit tulajdonképpen hasonlít ahhoz, ahogyan egy verset érdemes megközelíteni. Mindkettő odaadó, precíz figyelmet igényel, amelyből szépen lassan áll össze az egész. A verseket aprólékos műgonddal kell megközelíteni, amely azt hozza létre, hogy adott esetben minden egyes sorát vagy szavát mérlegre kell tenni, és addig érlelni, közelíteni hozzá, amíg nem tudunk vele valamit kezdeni. Ahogy a borok esetében elsődleges és másodlagos illatjegyekről beszélünk, úgy a verseknél is van egy első benyomás, ami az értelmezés és újraolvasás során folyamatosan árnyalódik. Sokszor kellő időnek kell eltelnie két olvasás között ahhoz, hogy a másodlagos jegyek megmutakozzanak egy szövegben. Ilyen értelemben nemcsak odaadó, hanem érlelő figyelemre is szükség van, ami meghagyja, hogy ami első olvasásra nem hagy mély nyomot, később az is utat találjon magának.

### Hogyan lehetne ezt a kettőt összekapcsolni?

Történetileg nagy hagyománya van az irodalom és az alkoholkultúra összekapcsolódásának. Ez nem feltétlenül csak arra a közhelyre vonatkozik, hogy számos költőnek szerette a bort, hanem arról is szól, hogy a költészet fogyasztása egy pohár bor mellett egyszerűen jól esik. Sokszor egy pohár bor társaságában igazán nagy beszélgetések születnek egy-egy költemény kapcsán. Egy bor bemutatójánál emelheti az esemény fényét az, ha valaki költészetet párosítja az ízelelményt, és az olvasáshoz is szükséges az, hogy valaki adott esetben kiterjessze az érzékelését, és egyszerre fogyassza a kettőt. Valójában úgy is mondhatnám, hogy az emberi kultúrában a költészet és a bor társművészetek egymásnak.

### A borász szakmában is megjelenhetnek a költészet elemei?

A borról való beszéd tekintetében mindenképpen. Ha retorikailag figyeljük meg a bor jellegzetességeinek leírását, azt vesszük észre, hogy a borhoz kapcsolódó nyelvben olyan poétikus kifejezésekkel élünk, amelyek képalkotásukban a lírát idézik. A borleírások nyelve alapvetően metaforákra épül, tehát nem hasonlításon, hanem azonosításon alapul. Egy bor esetében nem azt az ízt érzem, ami konkrétan benne van a borban, hanem azonosítok vele egy ízt vagy illatot, és azt a kifejezést használom rá. Ez a típusú metaforikus gondolkodás jelenti az egyik kulcsot a líra megértéséhez is: hogyan tudom az elsőre össze nem tartozót egységben látni és láttatni?



A szövegek megértéséhez, a borok jellemzéséhez hasonlóan, asszociatív módon hozok képeket vagy valamilyen zenei hatást, hogy általuk a nyelv működését világítsam meg. Azt gondolom, hogy a borok esetében erre az analógiára mindenképp érdemes lenne jobban rájátszani.

### Hogyan vinne több költészetet a borról való beszédbe?

Ezt a korábban említett költői karaktert lenne érdemes tudatosítani a borleírásokban. Nagyon sok vásárló a döntést a címkén olvasható szöveg alapján hozza meg. A laikusok számára ez sok nagyon hasonló színű és évrátatú ismeretlen bort jelent, ahol egyszerűen a szöveg az, ami alapján döntést tudnak hozni. Pontosan tudják a borászok, hogy mennyi mindent kell azért tenni, hogy egy bor kóstolás nélkül is megkapó legyen – és erre épp a nyelv terén van lehetőség. Ennek a nyelvnek valami olyasmiről kell beszélnie, ami nincs jelen, hiszen még nem kóstoltam meg a bort. Egy zárt palackot nyelvi élményre kell ízelelményre tenni, anélkül, hogy megkóstolnánk. A marketing szempontjából a líraiság mindenképpen döntő elem lehet. Ugyanígy a borászat honlapján is kifejezetten meghatározó, hogyan fogalmaznak meg saját filozófiájukat. Ezek a marketingszövegek hol humorral, hol emelkedettséggel, hol pedig valami nagyon találó hasonlattal dolgoznak – aminek a líra termékeny inspirációs talaja lehet.

### Ezt hogyan lehetne a gyakorlatban alkalmazni?

Nem feltétlenül konkrét idézetre gondolok – aki sok lírát olvas, az mindenképpen könnyebben fogalmaz meg olyan mondatokat, amelyek egy bor kapcsán megfoghatók. Emellett egy borvacsoportot is színesíteni lehet azzal, hogy valamilyen módon egy ahhoz illő költeményt is beemelünk, ahogyan ezt sokszor láttuk zenével vagy festéssel kapcsolatban. Egy olyan borkollektív létrehozását is lehetséges útnak látom, amely kifejezetten versekre és az általuk adott hangulatra épül vagy ahhoz kapcsolódik. A lírával kapcsolatban tehát kifejezetten sok asszociációs lehetőség adódik.



SZERZŐ, FOTÓ: DÉKÁNY TIBOR

# LŐTÉRBŐL GRAND CRUE A MÁDI BOMBOLY

Április 21–25. között került sor a budapesti Millenárison a Hungarian Wine Summit (HWS) rendezvényre, ami a közép-kelet-európai régió egyik meghatározó borszakmai találkozója. Az eseményre közel száz külföldi szakembert hívott meg a rendező Magyar Bormarketing Ügynökség a magyar borok számára kiemelten fontos export piacokról, de jelen voltak a hazai borászatok képviselői, szakírók és véleményvezérek is. A konferencia első napján került sor a Sweet Tokaj – Much More Than Dessert Wines (Édes Tokaj – sokkal több mint desszertbor) című előadására, amely ízelítőt adott tokaji csúcsborainkból. Büszkeség volt részt venni az eseményen, és érzékelné a bemutató sikerét, hiszen a Kárpát-medence olyan fantasztikus izorgiával rendelkező gyümölcsöket terem, hogy boraink minden kategóriában a lehetséges legjobb színvonalat mutatják. Külön örömet jelent, hogy újabb és újabb dűlők hívják fel magukra a figyelmet különleges minőségükkel. Egy ilyen hirtelen felbukkanó üstökös a mádi Bomboly.

**a** tokaji dűlők értékeit már régóta próbálják hozzáértők és önjelölt szakértők is megfejteni. Jó páran voltak már, akik megpróbálkoztak minősítésükkel, valamiféle dűlők közötti ranglista összeállításával. Bél Mátyás 1723-ban jelentette meg Nürnbergben *Hungariae antiquae et novae prodromus* címen a Tokaj-hegyaljai dűlők első besorolásának jegyzékét, amelyben főként Matolai János szakértelmére támaszkodott. Hegyalja szőlőit három osztályba sorolták, aminek szempontjai magukban foglalták az égtáj szerinti kitettséget, a védettséget és a talajok alkalmasságát. Matolai szerint csak az első osztályba soroltak érdemlik ki a „tokaji” megnevezést.

## Minősítési szempontok

1798-ban jelent meg latin nyelven Szirmay Antal *Notitia historica politica Oeconomica Montium et locerum viniferorum comitatus Zempleniensis* című műve, ami Tokaj Hegyalja szőlőit zárt borvidékként írja le, és magában foglalja a dűlők klasszifikációját, mely lényegében Dercsényi János, Zemplén vármegye tudós főorvosának 1796-ban készített értékelésére alapoz. Az 1867-es Tokaj Hegyaljai Albumban Szabó János készítette el a dűlőbesorolást, aki Szirmay értékelését adaptálja anélkül, hogy ismerné az ennél alaposabb Matolai- vagy Kaszner-féle leírást.

Bár erről nem szól a fáma, ám nyilvánvaló, hogy a dűlők osztályozásában fő szerepet kapott az egyes térségek aszútermelő képessége. Hiszen az aszú fénykorában az emberek évi átlagban 20 gramm cukrot fogyasztottak, míg napjainkban 40 kilogrammot, vagyis az aszú igazi értéke abban rejlett, hogy a legritkább ízhez, az édességhez juttatta a fogyasztót. Nagyszerű zamatú édes ital volt, ami kincsnek számított. Sok tudományos igényű értékelés, tanulmány készült a tokaji termőterületről, ám ezeket jórészt átírta a történelem, azon belül is elsősorban a globális felmelegedés, valamint a közízlés változása. Ami ma ezen a téren leginkább jellemzi a valóságot, azt talán Hudácskó István fogalmazta meg a legprecízebben, és szavainak különleges nyomatékot adnak az általa alapított Hangavári Pincészet folyamatosan kimagasló eredményei, melyek közül nem hallgathatjuk el a legfrissebbet: az idei VinAgorán a természetes édes borkülönlegességek kategóriáját a Hangavári Borászat késői szüretelésű 2021-es Tokaji Furmintjával nyerte. Hudácskó István így nyilatkozott:

„ITT TOKAJBAN FOLYTON VAN VALAMI MEGLEPETÉS, VALAMI ÚJ VARÁZSLAT. VAN EGY KEDVENC DŰLŐM EGY ÉVIG, KÉT ÉVIG, AZTÁN EGYSZER CSAK JÖN EGY ÉV, AMIKOR ÉPPENSÉGGEL A MÁSIK TUD TÖBBET.”

jön egy magas labda, azt lecsapja. Vagyis az évjárat szabja meg, hogy milyen borokat készítünk. Késői szüret, száraz szamorodni, édes szamorodni, ötputtonyos, hatputtonyos aszú, a piac mind-egyiket igényli.”

## Felbukkan a Bomboly

A Bomboly dűlőről az első említés Mád falukönyvében 1608. augusztus 16-án történt. E szerint a mádi csizmadia mester, Alsólendvai Petheő István eladta szőlőjét fivérének a Bomboly nevű szőlőhegyen. Ezután pár év szünet jön, majd 1612. március 7-re keltezett a következő bejegyzés: „Mádi Tóth János húga, Senghe Istvánné tiltja Mizer Pálnál levő szőlőörökségét a Bombolyon,

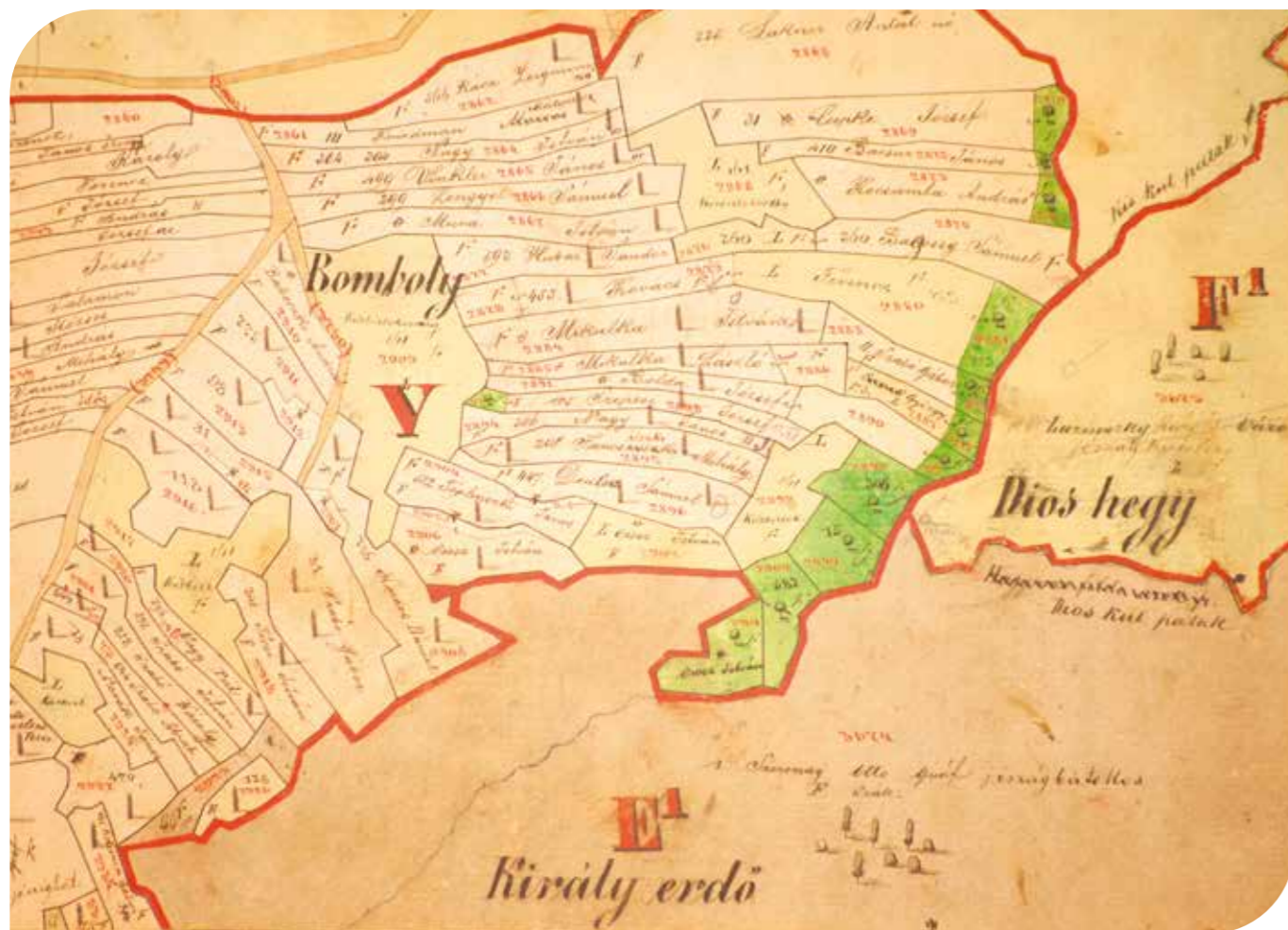
amelyet ő csere útján szerzett a zombori hegyen levő szőlőjéért.” Pár év szünet után 1679-ben található aztán a következő: „A város előtt Vendéghy Tamás kérte, hogy vezessék be a város könyvébe az egri Káptalan oklevelét. Az egri Káptalan előtt nemes Vendéghy Tamás megjelent, és vallotta, a Zemplén megyei Zomborban levő szőlőjét, az úgynevezett Virginás szőlőhegyen,



A BOMBOLY LÁTVÁNYA A SZENT TAMÁS TETŐRŐL

„Itt Tokajban folyton van valami meglepetés, valami új varázslat. Van egy kedvenc dűlőm egy évig, két évig, aztán egyszer csak jön egy év, amikor éppenséggel a másik tud többet. Általában a Lapis aszúsodik jobban, aztán jön egy csapadékosabb esztendő, és a Várhegyen indul be erősebben az aszúsodás. Mintha egy pingpong játékban vennénk részt, nem kell, és nem is lehet előre meghatározni, hogy az adott esztendőben milyen bort akarunk készíteni. Az ember figyel, hogy pattog a kaucsukgolyó, és ha

amely kelet felől nemes Divényi Ferenc, nyugatról pedig néhai Szemere László szőlői között fekszik, elcserélte a Mád városában lévő Bomboly hegyi szőlőért, amely kelet felől nemes Czuszela Mihály, nyugatról pedig Patachy György szőlője között fekszik.” A 17. században elsősorban gönci, kassai, mádi és szépi lakosok rendelkeztek Bombolyon szőlőbirtokokkal. Ám a 17. század végén már megjelentek főúri és köznemesi származású birtokosok is a területen, mint az Árvay, a Cziráki, a Klobusiczky és a Nikházy



A BOMBOLY DŰLŐ AZ 1851-ES KATASZTERI TÉRKÉPEN (forrás: MNL BAZML Sátoraljaújhegyi Fióklevéltára, a szerző fotóreprodukciója)

családok. A 18. századtól kezdve pedig a Klobusiczky és az Orczy család rendelkezett tekintélyes szőlőbirtokokkal a Bombolyon. A Bomboly Mád külterületének északkeleti csücskében helyezkedik el, a 375 méter magas Bomboly-tető délkeleti-nyugati fekvésű lejtőjén. Ennek megfelelően északról és keletről a Bomboly-tető erdősége jelenti határait, nyugatról a Mály-patak, délről pedig a Kis-hegyek, valamint a Vilmány-dűlők. Ez a kedvező elhelyezkedésű, összességében 87,5 hektáros terület – ahogy az 1786-os kataszteri térképen látható – nagyrészt átlagban 800 négyszögletes magánbirtokokból állt, de volt itt területe a piaristáknak is. Aztán az államosítást követően a szakszövetkezet a 80-as években nagyrészt Hárslevelűvel telepítette be, míg alsó részén lőteret alakítottak ki, ahová a szerencsi határőr laktanyából jártak ki gyakorlatozni. A mádiak közül még mindig sokan csak lesajnálva emlegetik a Bombolyt, mint azt a területet, amit csak legelőnek, meg lőtérnek lehetett használni.

A Bomboly talaja rendkívül egyedi, vörös riolit tufa és vörös agyag keveréke, már messziről feltűnnek erőteljes színvilágú kövei. Helyenként az agyag termőréteg alatt komplex piroxénandezit, riolittuffát, valamint kovásodott zeolitok képleteket is tartalmaz, melyek üledékes rétegekkel keverednek. Nyilván ebből is adódik, hogy a dűlő borai kiemelkednek feltehetőleg gejzirkúpos, vulkanikus utóhatásra utaló karakterességükkel. A Bombolyon 2,3 hektáros területe van a Gizella Pincének, ahol 1981-es telepítésű Furmint található, amit még annak idején jó széles, 3,20-as sortávolsággal telepítettek. A Gizella Pincészet nevét

Szilágyi László nagybecsű nagymamájáról kapta, akinek volt egy kis szőlője Tokajban. A birtok területei a tarcali Szil-völgyben és Barátban, a mádi Bombolyban, és Szent Tamásban, a bodrogkeresztúri Kastély-dűlőben és a Dereszlán vannak. Ennyi térségből bőven lehet pingpongozni annak függvényében, hogy mit dob az adott évszám.

### Gizella

Szilágyi Lászlót megismerve az embernek Szabó Dezső 1919-ben megfogalmazott hőse, Bőjthe János figurája ugrik be, akit az író



A GIZELLA PINCESZET SZAMORODNIJA RÉSZBEN A BOMBOLY DŰLŐ TERMÉSÉBŐL SZÁRMAZIK

így jellemez *Elsodort falu* című regényében: „az életakarát szilaj felviharzás”, aki sokat tanul, bebarangolja Európát, magába gyűjti a modern ismereteket, de kitér a rá váró fényes pálya elől, visszamegy a falujába, hogy népének legyen „akarat, cél, és erős jövő.” Ahogy a XX. század elejének Bőjthe János volt a falu népességeltartó képességéért harcoló akcióhőse, úgy a XXI. század elejének agrárhőse akár Szilágyi Jánosról is meg lehetne mintázni. A különbség szinte csak annyi, hogy míg Bőjthe János Európát járta be, addig Szilágyi János az USA-ban töltött egy évet a kor tendenciáinak tanulmányozásával, és nem annyira bikaerejére, mint inkább laptopjának adataira támaszkodik. A lényeg viszont az, hogy hisz a Tokaj-hegylajca erejében, a tokaji termőföld értékteremtő képességében, és a birtoképítésért hajlandó volt komoly áldozatokat hozni. Nem könnyű Debrecenben élni a családdal, ahol a gyerekek megfelelő iskolai taníttatását biztosítják, közben a szőlőbirtok aktuális munkálatait szervezni Hegylajcán. Mint mondja: „Fő szempont volt nálunk, hogy a gyerekek legalább olyan jó oktatási körülményeket kapjanak, mint mi gyermekkorunkban.” Szilágyi László egyik lábával a családi birtok biztos talaján áll, és a szőlészet-borászat gyakorlati feladatait végzi, másik lábával pedig a tudomány talaján, ahonnan az aktuális újdonságokat azonnal kamatoztathatja. Az egyetemet Debrecenben végezte el, de külföldi útjait, majd birtoka alapjait lerakó korszakát követően visszaült az iskolapadba, a MATE Budai Campusán a borágazat komplex ökonomiai elemzéséből készíti doktori disszertációját.



A BOMBOLY TALAJA RENDKÍVÜL EGYEDI, VÖRÖS RIOLIT TUFÁ ÉS VÖRÖS AGYAG KEVERÉKE



AZ 1981-ES TELEPÍTÉSŰ FURMINT A BOMBOLYBAN

### 96 pont a Decantertől

A Balassa Bor 2,8 hektár 1987-ben telepített Furminton rendelkezik ugyanitt. A Pincészetet 2005-ben alapította Balassa István borász. A 17,6 hektáros birtok (ebből 2,4 hektár parlag) a borvidék 11 dűlőjében 45 parcellában helyezkedik el Tokaj, Tarcal és Mád környékén. A Bombolyban lévő parcellája 269-284 méter tengerszint feletti magasságban húzódik déli-délkeleti kitétséggel.

A Bomboly Lenkey Gézőnek is kedvenc területe, ahonnan ő készítette elsőként 2003-ban dűlőszektált Hárslevelűt. Mint mondja, itt a hozamkorlátozásnak nincs sok szerepe, lévén, hogy a dűlő alján, a patakhoz közeli területeket elviszi általában a lisztharmat, a felső részeket pedig lelegetik a vadak. A kettő között szerencsés esetben megmarad valami a szüretre, ám ami így mégiscsak palackba kerül, az „vadul minerális”, szenzációsan egyedi. Hasonló véleményen van a Juliet Victor szőlőbirtok főborásza, Vincze Zsolt is. 7,2 hektáros birtokuk van a Bombolyban, melyből 6 hektár eredeti telepítésű, 105 éves Furmint. A 24 apró parcellából összeálló területen az ősi Furmint-tőkék mellett 1,2 hektáros területről kivágták a szakszövetkezet által a nyolcvanas évek elején telepített tőkéket, és helyükre 2019-ben Szepsy-klónokat telepítettek, főként Sárga muskotályt és Hárslevelűt. Amikor a WizzAir alapítója és tulajdonosa, Váradi József létrehozta Juliet Victor márkanév alatt tokaji borászatát Mádon, négy mádi területről vásárolt hozzá parcellákat. Ez a négy birtoktest jelenleg is a Bomboly, a Király, az Úrágya, valamint a Szent Tamás dűlőkben van, és mind a négyből készít dűlőszektált kínálatot. A Bomboly Dűlő Furmint az egyik legmagasabb árkategóriában forgalmazott tétéle, ami egyébként minden évben a leggyorsabban talál vásárlóra. A Juliet Victor 2017-es Bomboly Furmintját a Decanter magazin 96 pontra értékelte. Kell ennél többet mondanunk a Bomboly-dűlő adottságaival kapcsolatban?

# 13 ÉVES A PÁLYÁZATUNK! MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2024



A Bor és Piac szerkesztősége idén tizenharmadik alkalommal hirdette meg a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka versenyt. A megmérettetés első fordulója az interneten, a fogyasztók körében zajlott!

Kialakult a kilenc legtöbb szavazatot kapott birtok mezőnye. Három kategóriában három-három birtokot látogat végig a szakértő zsűri, hogy meg hozza döntését és kis-, közép-, illetve nagybirtok kategóriában kihirdesse az első, a második és a harmadik helyezettet. A látogatások részleteit hamarosan megtalálhatják a borespiac.hu oldalon



## 2024 TOP 9 BORÁSZATA:

NAGYBIRTOK  
KATEGÓRIÁ-  
BAN DÖNTŐS:



Dubicz Borászat  
és Szőlőbirtok



Feind Pincészet



Frittmann Borászat

KÖZÉPBIRTOK  
KATEGÓRIÁ-  
BAN DÖNTŐS:



Bolyki Pincészet  
és Szőlőbirtok



Ikon Borászat



Vida Borbirtok

KISBIRTOK  
KATEGÓRIÁ-  
BAN DÖNTŐS:



Cseri Pincészet



Fritsch Pince



Miklóscsabi Pincéje



SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN

## KÁLMÁN JÓZSEF

### IDÉN IMMÁR ÖTÖDSZÖR NYERTE EL AZ „ÉV BORTERMELŐJE BALATONFÜREDEN” CÍMET

**a** történet egy hobbi házikerttel kezdődött, amit a szüeim 1991-ben vásároltak. 2008-ban csatlakoztam a borászathoz, amikor már nem akartam tovább vinni a családi cégünket Salgótarjánban, és inkább itt kezdtünk komolyabban fejleszteni, addig csak szűk egy hektárunk volt. A borászat így az én életemben is egy pályamódsítással kezdődött. Eredetileg más tanultam az egyetemen, de elvégeztem a Soós István Borászati Iskola technikai képzését, és jelenleg is ez a szakirányú végzettségem. Azt gondolom, ahhoz, hogy éveken át zsinórban elnyerjem a térség legjobb bortermelőjének járó címet, komoly odafigyelésre van szükség a munkám során. Elengedhetetlen a jó minőségű szőlő termesztése, valamint a kompromisszumok nélküli borkészítés. Ha mindez megvan, akkor nem lehet rossz a végeredmény. Két település határában négy dűlőben is termesztünk szőlőt. A dűlők közötti különbségek elsősorban a talajban nyilvánulnak meg. A balatonfüredi területek a permi homokkő mállásából képződtek, vörös színű talajon vannak. Ott más az ásványianyag-összetétel és más ízű borokat ad, mint Pécsely, ahol meszes az alapkövet és eléggé kövesek is a szőlőterületek. Emellett a füredi területek hamarabb érnek, több napsütést kapnak és ott a Balaton kiegyenlítő hatása is sokkal jobban érvényesül. Az éghajlatváltozás egyelőre elsősorban abban nyilvánul meg, hogy a savak jobban leépülnek az érés során, ami nem feltétlenül tesz jót a bor minőségének. Nagyon oda kell figyelni a savtartalom csökkenésére a szüretben, és most már inkább a savakra kell összpontosítani, nem pedig a cukorra. A cukortartalom mindig megvan. Az a fontos, hogy jó savösszetétellel tudjuk leszűretelni a szőlőt, és ahogy melegszik az idő, ez egyre nehezebb, de a pécselyi területeken hál' Istennek még kevésbé érződik, az ottani szőlők jobban megtartják a savakat. Emellett a nagyon kiegyenlített csapadékviszonyokról is érdemes beszélni.

Két éve volt olyan évjáratunk, hogy gyakorlatilag sivatagi körülmények uralkodtak nyáron, mivel egyáltalán nem hullott csapadék. Hallani olyan véleményeket, hogy az Olaszrizling egyre nagyobb kihívásokkal fog szembenézni ahogyan melegsznek a nyarak. Valójában ez minden szőlőnek kihívás, nem csak az Olaszrizlingnek. Turán is van a választékunkban, amivel nagyon kevesen foglalkoznak. Ez egy véletlennek köszönhető, hogy nálunk fajtabor készül belőle. Amikor 2009-ben a Cabernet franc-t telepítettük, az volt a tervünk, hogy egy sor, azaz száz tőke Turánt vásárolunk hozzá, ha a színnyaggal esetleg gond lenne, hiszen akkor még nem voltak ilyen melegek a nyarak. Az oltványos viszont hatszáz tőkét küldött, mert nem volt elég Cabernet franc-ja. Így lett hat sor Turánunk, ami viszont már olyan mennyiség, hogy önállóan is elkezdjük forgalmazni, egyedülként a Balaton északi partján. A Turán érdekessége, hogy a nemesítője, Csizmazia Darab József ugyan Egerben dolgozott, de balatonfüredi születésű volt és itt is nőtt fel, így akár helyi fajtának is tekinthetjük. Nagy jelentőségű a pincénél történő értékesítés, azon kívül borkereskedések, szállodák, éttermek is sokat forgalmaznak. A füredi éttermek, szállodák zömében ott vagyunk, Budapesten sok borbisztróba szállítunk, Győrben van egy nagykereskedés, Makón is van viszonteladónk. A teljes bormennyiség nagyon kicsi része fogy el a Balatonfüredi Borheteken, nagy előnye viszont, hogy iszonyatosan jó marketingértéke van, hiszen több tíz- vagy akár százezer ember megfordul itt, látják a pince nevét, meg tudják kóstolni a borokat, és később vásárlókká válhatnak.

*Kálmán József, az Arias Birtok borásza 2019, 2021, 2022 és 2023 után idén is elnyerte az „Év bortermelője Balatonfüreden” címet. Ennek kapcsán beszélgettünk a bortermelővel.*

# BORKALAUZ 2022 ÉTELEKRŐL ÉS BOROKRÓL ÉS TERRA BENEDICTA

(magyar és angol kiadás)



Mészáros Gabriella



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

Szerb Antal

AKÓ Kiadó, Budapest – a kötetek megrendelhetők az [info@meszarosgabriella.com](mailto:info@meszarosgabriella.com) címen vagy a weboldalon keresztül: [www.mesarosgabriella.com](http://www.mesarosgabriella.com)



# Őszel is Balaton 3.

sétáló kóstoló és mesterkurzus  
Balatonalmádi