

BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN

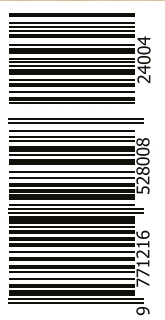
2024. AUGUSZTUS-SZEPTEMBER | 4. SZÁM

ÁRA: 1490 FT

→ Ő MONDJA

Hernyák Laci

Harminc éve a közösség szolgálatában



- BORTESZT:
NAGY FEHÉRBOROK TESZTJE
- MAGYARORSZÁG LEGSZEBB
SZŐLŐBIRTOKA: EREDMÉNYHIRDETÉS



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

Egészségükre, gratulálunk a Magyarország Legszebb Szőlő- birtoka pályázat dobogósainak!

Sűrű nyári hónapokon vagyunk túl: számos borverseny eredményhirdetésén, köztük az Országos Borversenyén, illetve a nyári bortesztünkön, ahol nagy fehérborokat kóstoltunk.

A legtöbb minta Furmint, Olaszrizling és Chardonnay fajtákból érkezett. A megbízható minőséggel előrukkoló termelők borain kívül új nevekkel is találkoztunk az élvonalban. Nem volt ez máshogy a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázat eredményhirdetésén sem. A díjátadó gálát lapzártánk előtt tartottuk néhány nappal és az eseményt megtisztelte jelenlétével dr. Nagy István agrárminister is, mint az esemény fővédnöke. Ünnepi beszédében kifejtette, hogy a borászat az agrárium zászlóshajója, hiszen ez az ágazat reagál a leggyorsabban a változásokra és ez az az ágazat, amely az élen jár, innovatívan reagálva a piaci változásokra, mint amilyen a megváltozott fogyasztói kereslet is.

Álláspontunk szerint aki már bekerült a legszebbek közé – összesen kilenc birtok három-három kategóriában –, az már győztese a versenynek. Részben azért, mert egy széles bázissal biztosan rendelkezik a rá szavazók körében, akikre már építhet borturizmus terén is. Ez a díj pedig elsősorban egy borturisztikai díj. Külön köszönjük a pályázat támogatójának, Sziksz Veronikának, hogy zsűritagként az összes birtoklátogatáson velünk tartott az Enartis Kft. képviselője. Az idei évben építészeti csodákat láttunk. A kreativitás, az alkotni vágyás öröme és az ebből áradó vendégszeretetet ismerhettük meg a felkeresett birtokoknál. Ennek szellemében felidézve Vida Péter mély és filozofikus eszmefuttatását: „A bor semmihez nem hasonlítható isteni csoda, amely az egész élővilág és az emberiség diadala.” A terepjáró túra során a szekszárdi szurdokokban nem mindennapi élmény volt, hogy ilyen módon ismerhettük meg a Vida Birtok dűlőit, s közben első kézből hallgathattuk házigazdánk történeteit olyan csodákról, mint a japánok által bonsainak nevezett több mint száz éves Kadarka ültetvény. Ott szerepel az élvonalban Bolyki Jani, aki szívhez szóló történeteivel repített minket mesebirtokmába, és egy bánya helyén építette fel a „hazai Stonehenge-t”. Érdemes felkerekedni és csodájára járni! Az Ikon Borászat pedig egyedülálló építészeti remekmű köríves elrendezésével és gravitációs feldolgozójaival. Hálásak vagyunk, hogy



ennyi fantasztikus borászathoz eljuthattunk és fél napokat eltölthettünk a társaságukban, megismerhettük dűlőiket, filozófiájukat. És bizony, a jó bor összeköt, beszélgetéseink során sokszor a birtokon túlmutatva a borrégió, vagy a hazai borágazat területére is elkalandoztunk. Köszönettel gondolunk a MATE Budai Campusára is, hogy helyszínt biztosítottak a díjátadó gálának és természetesen a professzorainak, hogy évről-évre részt vesznek a bíráló bizottság munkájában. Jelen lapszámunkban beszámolunk a díjátadó gáláról, az eredményekről és a következő alkalommal mutatjuk be részletesen a birtokokat. A pályázat neve azt sugallja, hogy egy szépségversenyről van szó, de valójában a száz pontos szempontrendszerünknek hála ez jóval több annál a pince, a szőlő, a vendéglátás, a kommunikáció és a borok terén is. Értékeljük a birtokok fenntarthatóságát és fontos szempont többek között a növényvédelmi filozófiájuk is. A pályázatot 2012 óta minden évben töretlenül megrendezzük és mindig megújulunk. Tartsanak velünk, keressék fel a legszebbeket, a dobogósokat! Szeretettel ajánljuk figyelmükbe a birtokokról készült kisfilmjeinket is, Bozzai Attila és Jandó Zsuzsa alkotásait, amelyeket megtekinthetnek a youtube csatornánkon. Osszák meg velünk tapasztalataikat, küldjék el leveleiket a legszebb@borespiac.hu emailcímre! Ősz elején pedig szeretettel várjuk Önöket a Budavári Borfesztiválon és a Budajenői Borünnepen is!

Bozzai Attila



BOR ÉS PIAC MAGAZIN
2024/4. SZÁM

KIADJA:

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

FŐSZERKESZTŐ:

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

FŐMUNKATÁRS:

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

SZERKESZTŐ:

→ Dr. Sólyom-Leskó Annamária

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

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

LAPTERV:

→ Romanek Imre, Brand Bar

CÍMLAPFOTÓ:

→ Bozzai Attila

TÖRDELÉS:

→ Nagy Attila

KORREKTOR, OLVASÓSZERKESZTŐ:

→ Németh Ágnes

SZERKESZTŐSÉG:

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

HIRDETÉSFELVÉTEL:

+36 30 691-0043

TERJESZTÉS:

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

NYOMDAI ELŐÁLLÍTÁS:

→ Pharma Press Nyomda,
Arany Tamás ügyvezető

Fizessen elő a BOR és PIAC magazinra!

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

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

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

Az előfizetés díja: 6900 Ft/év

A kiadó fenntartja a jogot összevont lapszámok megjelentetésére.

Bankkártyás fizetés a QR kódon:



BOR és PIAC

2024. AUGUSZTUS-SZEPTEMBER

- 03 | EDITORIAL**
Egészségükre, gratulálunk a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázat dobogósainak!
- 06 | Ő MONDJA**
Harminc éve áll a közösség szolgálatában Hernyák Laci
- 10 | SZŐLÉSZET**
A szőlő virága és a virágzata: tények és érdekességek
- 13 | BORÁSZAT**
Érlelés finomseprőn – 1. rész
- 18 | BORELEMZŐ**
Nagy fehérborok tesztje
- 32 | BORMARKETING**
Ország-világ legjobbjai
- 34 |** Az Országos Borverseny története napjainkig
- 36 | BORÁSZATOK**
A 42. Országos Borverseny legjobb fehérbora és legjobb illatos fehérbora a Szende Pince: Irsai Olivér, 2023
- 38 | FENNTARTÁHATÓSÁG**
A bor fenntarthatósági vonatkozásai III.
- 42 | MAZSOLÁZÓ**
Mit szól a fogyasztó az innovatív borászkodáshoz?
- 44 | PINCEÉPÍTÉS**
Etyeki Kúria: Fészekrakás Göböljáráson
- 48 | 13 ÉVES A PÁLYAZATUNK!**
MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2024
Mevannak a győztesek!
- 50 | BORMARKETING**
Novemberben BrauBeviale Nürnbergben



06



32



10



36



44



48

» SZERZŐK «

DR. BODOR-PESTI PÉTER
EGYETEMI DOCENS, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET
BOZZAI ATTILA
SZAKÚJSÁGÍRÓ
BOZZAI ZSÓFIA
FŐSZERKESZTŐ
CSILLAG ZOLTÁN
SZAKÚJSÁGÍRÓ
DÉKÁNY TIBOR
FŐMUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC
DR. DULA BENCÉNÉ
KERTÉSZMÉRNÖK, NÖVÉNYVÉDELMI MIKOLÓGUS
GRÖB-GÖNCZI MÓNICA
GASZTROTÖRTÉNÉS
HAJDU FERENC
SZAKÍRÓ

DR. KOVÁCS BARNABÁS
EGYETEMI ADJUNKTUS, MATE,
SZAKTANÁCSADÓ
DR. PÁSTI GYÖRGY
MUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC
DR. SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA
EGYETEMI DOCENS, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET
SZIKSZ VERONIKA
ENARTIS KFT. ÜZLETFEJLESZTÉSI VEZETŐ
TARANYI DÓRA
TANÁRSÉGÉD, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET
DR. VARGA ZSUZSANNA
EGYETEMI DOCENS, MATE,
SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

» FÉNYKÉPEK «

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

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 címre.

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

Harminc éve áll a közösség szolgálatában Hernyák Laci

1993-BAN ALAKULT A HERNYÁK BIRTOK



SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA, FOTÓ: BOZZAI ATTILA

Ő mondja:
Hernyák Laci



FÜVÉSZKERT, AZ ESKÜVŐK KEDVELT HELYSZÍNE

Hernyák Laci és Vali új életet kezdeni érkeztek a Vajdaságból Magyarországra a délszláv háború miatt 1991-ben. Először Kecskeméten, majd Budapesten éltek, ahol prof. dr. habil Kállay Miklós segédletével megalkották első brandyjüket. Majd Etyeken létrehozták a Hernyák Birtokot, amely harminc év alatt érte el mai formáját és vált az Öreghegy egyik legmeghatározóbb pincéjévé. Teljesen egyedi arculat jellemzi éttermét, pincéit, kóstolótermeit és a „Fűvészkertjét”, amit romantikus, szecessziós, rusztikus vonások használatával értek el. Az egyediség olyan nüanszokban is visszaköszön, mint a fél literes gines üvegek, amelyeket kifejezetten nekik készítenek vagy a hasonló csíkos dizájnú kóstolópoharaik.

hogy indult a párlatfőző és a bortermelő karriered?

A pálinkafőzés hagyománya a délvidéki gyökereinkből ered. Miután Budapestre költöztünk teljesen véletlenül összefutottam Kállay Miklóssal és elmondtam neki, hogy brandyt szeretnék készíteni. Elkezdtünk kísérletezni és néhány próbálkozás után elkészítettünk egy finom változatot. Még mindig megvan az a kis cetlim, amire írogattuk az összetevőket.

Miért éppen Etyeken hoztátok létre a Hernyák Birtokot?

Etyek Budapestről könnyen elérhető és induláskor három kisebb pincét vettünk meg itt. Akkor brandyvel és pálinkával foglalkoztunk, illetve tökölyt főztünk. 1996-ban a jövedéki törvény után negyven millió forint letétet kellett volna előteremteni annak, aki párlattal foglalkozik, így bortermelésbe fogtunk. Sauvignon blanc-nal kezdtük. Az „öreg sváb” Staudinger Feri bácsi elmesélte, hogyan is készül a bor. Kíméletes préseléssel és a kezdők precizitásával alkottuk meg az első borunkat, ami nagy sikert aratott. 1998-ban a Szegedi Borfesztiválon

mienk lett a legszebb bor és ezzel magasra tettük a lécet. Innen indult minden! A bor- és pezsgőszortimentünkön túl ma már tíz éves párlatokat érlelünk a párlatos pincénkben: tökölyt, brandyt és gint is.

Miért éppen a gin mellett döntöttetek?

A gin, legendája szerint, egy holland gyógyszerésztől indult, aki a borókabogyóból, annak vízhajtó hatása miatt állított elő olyan italt, ami megtisztítja a szervezetet. A járványok (pl. tifusz) idején a gint fertőtlenítésre használták. Majd a 20. században kezdtek elterjedni a koktélok, ezek divatja napjainkban kezd újra felerősödni. Nálunk is elkészítheti magának mindenki a saját gin alapú koktélját különböző gyógynövényekkel. Harmincháromféle gyógynövényt használunk. Ezek nyolcvan százaléka Kárpát-medencei eredetű, a többi egzotikus fűszer. Használunk például íriszgyökeret, kardamomot, mentát és koriandert. Ma már nagy cégeknek, éttermeknek főzünk gint, a Chef-parádénak például 18féle gyógynövényrel fűszerezzük. Idén háromszor hatszáz palackkal készülünk a piacra három különböző jellegű ginnel, melyet gyógyfüvekkel, bergamottal és karácsonyi fűszerekkel párolunk le.

Hogy alakult az idei szüret?

Tavasszal szép, áztató esőnk volt, és mivel meszes a talaj, a mészréteg megfogta a vizet. Kellott volna még több eső, de emiatt kibírta a szárazságot a szőlő. Egy francia szaktanácsadó, Pierre-Yves Bournerias, IOC Champagne-szakértő dolgozik a borvidéken és az ő kollégája, Laura, aki több borászatnak a szakmai tanácsokat ad, segített az idei pezsgőszüret időpontjának kiválasztásában. Nálunk volt a laboratórium központja, itt végezte a méréseket. Laura tegnap ment egyébként haza és mi tegnapelőttre, augusztus 21-ére a szőlőink 80-90 százalékát – komoly savakkal – leszüreteltük. Mindössze egy hétig tartott a pezsgőalapbor szőlőjének szedése. A szüretet általában Tomi irányítja, és én is sokat segíték neki, idén is kora reggel pirkadatkor kezdtük a munkát minden nap.

„APA, ÉN AZZAL SZERETNÉK FOGLALKOZNI, AMIVEL TE!”
ÍGY INDULT MINDEN ÉS ÍGY ADTA BE A JELENTKEZÉSÉT TOMI A KERTÉSZETI EGYETEMRE.

Hogyan épül fel a birtokstruktúrátok?

Mára szépen összeállt a birtok, még a teraszon várnak ránk munkálatok. Saját erőből építettünk fel mindent, a gépvásárlásokhoz



PEZSGŐK ÉRLELÉSE

kaptunk kisebb EU-s támogatásokat. Összesen hét hektár szőlőterületünk van, ebből két hektár a birtokközpont mellett. A Pinot fajtakörön kívül Chardonnay-vel és Zöld veltelinivel dolgozunk. Évi tizenötezer palack pezsgőt, ötezer palack bort és ötezer palack párlatot termelünk. Ez utóbbit elsősorban külföldön, a Felvidéken, Délvidéken és Erdélyben értékesítjük. De belőle semmit nem hagyunk veszni a szőlőből még a szőlőmagot is kiprészeli, készül szőlőmagolaj, ezen kívül szörpöt és lekvárt is készítünk belőle. Továbbá meghirdetett eseményeink is vannak a birtokon.

Mi jellemzi a marketingtevékenységeket?

Az igényes fogyasztókat szeretnénk megszólítani. Borainkat nemigen nevezzük se versenyekre, se kóstoltatásokra. A '16-os pezsgőnk aranyérmes lett a Vinagorán, a SVÉT-nél (Stílusos Vidéki Éttermiség) Tatán a legjobb pezsgő címet kapta, ilyen apró kitüntetések szerzünk. Nemrég megkeresett minket a Bortársaság és dolgozunk a Divinóval is.

Hogyan alakult nálatok a generációváltás?

Mondhatom, hogy nagyon hálás vagyok és rendkívüli boldogsággal töltött el, amikor Tomi fiam gimnáziumi érettségije után azt mondta: „Apa, én azzal szeretnék foglalkozni, amivel Te!” Így indult minden és így adta be a jelentkezését a Kertészeti Egyetemre. Tudatosan készültünk a pezsgőkészítés elindítására, ami családon belül Tomi

feladata lett. 2004-2005-ben Tomi már a diplomamunkáját írta az Etyeki Borvidék és Champagne összehasonlításáról, többek között a talajról, a fajtákról és a kóstolás módszertanáról. Míg a mi feladatunk az építkezés volt, addig a második generáció már a szakmaiságot teszi hozzá a borászat munkájához.

Hogyan alakul a munkamegosztás a birtokon?

A szőlőért, a borért és a pezsgőért Tomi felel, akivel már tizenhat éve dolgozunk együtt, illetve a pincében szőlész-borász szakmérnök kollégája segíti a munkáját. Vali, a feleségem a párlatmester, és a párlatokat mi készítjük. Tomi egyébként nagyon ügyesen főz és ezt a tehetségét a rendezvényeinken is be szokta mutatni.

Mesélj a párlatjaitokról!

Kézműves gint, brandyt és törkölypálinkát készítünk. Ez utóbbit Szepsy István törkölyéből és hordójában. Tíz éves brandynk is van, aminek az évtizedes hordóban érlelés elképesztő puncsos, vanília-sil-



HERNYÁK VALI PÁLINKAMESTER

latot adott. Terveink szerint idén ősszel minden hónapban új párlattal jövünk ki, brandyvel, ami egy régi kategóriánk, egy érlelt törkölypálinkával, egy gyógynövényes pálinkával és a ginjeinkkel.

Hogyan készültetek a pezsgőgyártásra?

Tomi több pezsgőházban is megfordult Champagne-ban, a leghosszabb gyakorlati idejét ott töltötte, több szemesztet, az egyik szünetben megtanult franciául is. Emellett járt Bordeaux-ban és Sancerre-ben is, ez utóbbiban a Sauvignon blanc miatt. Mára éves szinten kb. tízezer palack brut pezsgőt készítünk és a vajt fülűeknek ennél jóval kevesebb brut de brut pezsgőt, egyébként magnum palackban is palackozzuk őket. Az expedíciós likőrbe néha tíz éves brandy is kerül. Jelenleg körülbelül negyvenezer palack pezsgő pihen a pincében, miközben 2020-2021-es tételek vannak a piacon.

Milyen az összefogás, a közösség az Etyeki Borvidéken?

Az összefogás nagyon jó, erre kiváló példa, hogy hét-nyolc borászat ünnepelt együtt Laura búcsúpartiján. Az egész életem arról szólt, hogy összefogjam a közösséget, kisebb-nagyobb sikerrel. Meg vagyok róla győződve, hogy ez az egyetlen járható út. Nagyon fontos, hisz létrehoztuk az Etyeki Borbarát Kört, az Etyeki Borutat. A Hegyközségben is aktívak vagyunk, megcsináltuk az Etyeki Fesztiválokat és most



HERNYÁK LACI ÉS VALI A VAJDASÁGBÓL ÉRKEZTEK ETYEKRE

létrehoztuk az Etyeki Pezsgő eredetvédelmét. Ezzel még egy szinttel feljebb léptünk, mivel egy borvidéken az eredetvédelem létrejött a legfőbb minőségi garancia.

Milyen ma az etyeki pezsgő helyzete?

Ma már ki merem jelteni, hogy Magyarországon a legkiválóbb pezsgők Etyeken születnek. Látjuk azt is, hogy milyen szépen öregsznek.

Hogyan alakulhatott ki az etyeki pezsgő egységes, szép stílusa? Hogyan jött létre az Etyeki Pezsgő Eredetvédelme?

Már tíz éve vágytunk arra, hogy megszülessen a minőségi etyeki pezsgő és azon törtük a fejünket, hogy mitől lesz egységes a stílusunk. Tomi sok jó gyakorlatot hozott haza Champagne-ból, majd 2020-ra Etyeken is megcsináltuk az eredetvédelmet. Egy szakértő kóstolóbizottság még a NÉBIH-be kerülés előtt előkóstolja a pezsgőket. Olyan szabályok vonatkoznak az Eredetvédelethez Etyeki Pezsgő készítésére, hogy minimum 24 hónapon keresztül kell palackban érlelni, és csak meghatározott területről származhat a szőlő. Az engedélyezett fajták körét is leszűkítettük a Pinot fajtákra: Pinot noir, Pinot blanc, Pinot grigio, ezen kívül a Chardonnay-ra. Az Eredetvédelethez Etyeki Pezsgő készítése kizárólag „méthode traditionnelle” lehet. A Borvidékre Pierre- Yves három éve jár és legközelebb a házasság összeállításában nyújt segítséget tavasszal. Jelenleg 12 borászat készít eredetvédelethez etyeki pezsgőt, köztük a Törley is, de a kisebbek is, például Orosz Gyula.

Mi a filozófiátok?

A Covid előtt mindig nyitva álltunk a vendégek előtt, azóta csak a meghirdetett eseményeinken fogadunk látogatókat. Elsősorban a szakmához szólunk, szakmai csoportokat várunk. Ezen kívül egy-egy jótékonysági napot szervezünk, pezsgőmustrát, pezsgőszalont.

Milyen típusú rendezvényeket szerveztek?

Októbertől májusig előre meghirdetett alkalmakkor vacsorákat, és pezsgőkurzusokat is tartunk, ezeken még a degorzsálás menetét is bemutatjuk. Ezen alkalmakkor a vendégek egy szép napot tölthetnek el a birtokon. Száz fős rendezvényhelyszínünk a „Fővénkert”, ahol szeptemberben

például esküvőket rendezünk minden hétfőn, illetve szeptember 28-án a legújabb ginünket mutatjuk be, erre egy párlatkeverő alkalmat szervezünk. Ezen az eseményen különböző fűszereket lehet a koktélokhoz adni. Ruppert Laci séfünk pedig különleges ételeket főz vacsorára ugyanazokkal a fűszerekkel, amiket a ginhez is hozzátettünk. Ezen kívül a Pannon Bormíves Céh tagjaként több eseményen is részt veszünk, többek között szeptember 14-én a Stílusos Vidéki Éttermiség rendezvényén a tatai Várkertben. Csapatépítő tréningeket is szervezünk, illetve egy nagy csoport felsővezető is jön nemsokára egy egynapos programra.

Észrevetted a fogyasztói ízlés változását az utóbbi időben?

Igen, az alacsonyabb alkoholtartalmú italokat keresik a vendégeink. Ez a koktélok esetében könnyen szabályozható. Ugyanakkor mi nem készítünk sem alkoholmentes bort, sem pezsgőt, talán egyszer majd kísérletezünk ginnel.

Milyen a hangulat a borász társadalomban?

A borász társadalom nagyon nehéz helyzetben van. Amióta itt élek Etyeken, még soha nem volt ennyire nehéz. Rengeteg új borászat született. A pincék országsszerte tele vannak eladatlan borral és egymás alá licitálnak a termelők. Az elmúlt két évben 3500 étterem zárt be az országban. Ez egy tisztulási folyamat. Megzavarják a piacot azok, akik máshonnan hozzák be a működéshez szükséges tőkét. Egyébként önmagában a generációváltás is elindít egy tisztulási folyamatot. Covid, gazdasági válság, infláció – mindez fájdalmas, de ha túléléd, akkor már tudod folytatni.

Neked milyen terveid vannak?

Szeretnék jó bort, jó pezsgőt és minőségi párlatot készíteni, ezeket eladni és nyugodtan élni. A borászatunk nem szeretne méretben növekedni, ez a mennyiség az, amit mi szeretettel, jó minőségben elkészítünk, és mindet el is tudjuk adni. Emellett még a teraszon tervezünk befejező munkálatokat végezni. Megtapasztaltam, hogy küldenek fentről segítséget. Azt gondolom, ha van hited, víziód és segítséged is, akkor sikeres leszel az életben.



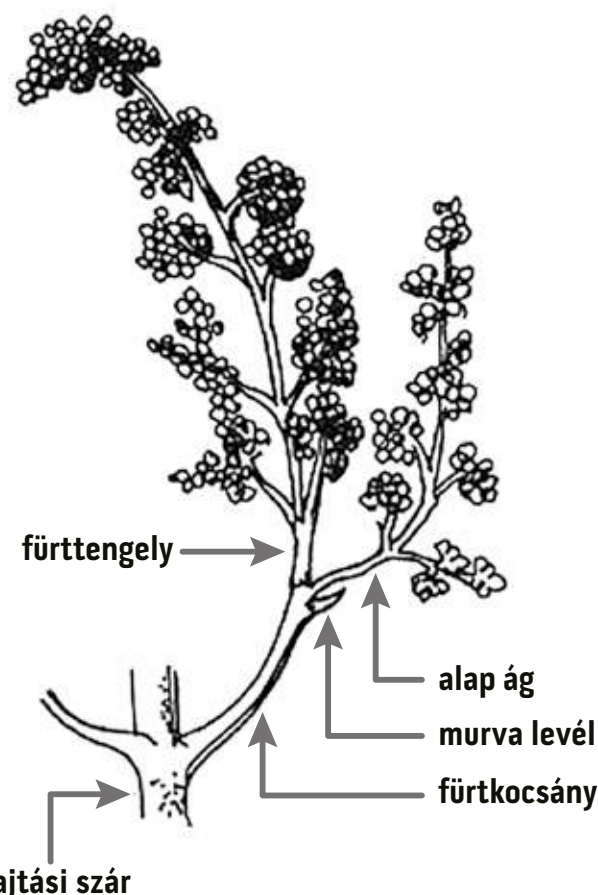
SZERZŐK: TARANYI DÓRA, BODOR-PESTI PÉTER FOTÓ: TARANYI DÓRA

A SZŐLŐ VIRÁGA ÉS A VIRÁGZATA: TÉNYEK ÉS ÉRDEKESSÉGEK

A szőlő (*Vitis vinifera* L.) mezőgazdasági és kulturális szempontból óriási jelentőséggel bír, elsősorban a gyümölcse révén a bortermelés, a frissen fogyasztása és mazsolaként való felhasználása miatt ismert. Azonban a szőlő szaporító szervei, különösen a virágok és a virágzatok, kulcsfontosságú szerepet játszanak a szőlő fejlődésében és minőségében. Ebben a cikkben a szőlő virágáról és virágzatainak biológiájáról, szerkezetéről és fontosságukról írunk. Mindemellett néhány érdekességet is kiemelünk.



→ 1. KÉP: VIRÁGZÓ SZŐLŐ



→ 1. ÁBRA: VIRÁGZAT FELÉPÍTÉSE ÉS RÉSZEI

forrás: : Bényei et. al.: Szőlőtermesztés, 1999

A szőlő virágának morfológiai áttekintése

A szőlővirágok, bár kicsi méretük és jelentéktelen megjelenésük miatt gyakran figyelmen kívül maradnak, botanikailag lenyűgözőek. Ivarjellegüket tekintve a szőlő virágai között tipikusan hímnős, hím, illetve női ivarszerveket, virágokat találhatunk. Fontos azonban kiemelni, hogy a nő- és a hímvirágok csupán funkcionálisan tekinthetők egyműnek, ha viszont morfológiailag vizsgáljuk őket, nem azok. A szőlő virága határozóbélyeg is lehet, amely segíthet beazonosítani a termesztett szőlőfajtát. Jelenleg a ma használt szőlőfajták funkcionálisan hím, funkcionálisan nő és hímnősvirágúak lehetnek. A hímnős virágok esetében a virágok porzóit és termőit egyaránt fejlettek. A hímnős virágoknak lehetnek különböző típusváltozataik is. Közöttük a különbség a porzósál és a termő hosszainak arányában keresendő. Általánosságban elmondható, hogy a termésért termesztett fajok többsége hímnős virágú, akadnak azonban ez alól kivételek, mint például a Kadarka, amelyet hímvirágú fajtaként tartanak számon. Funkcionálisan nővirágú például a Kéknyelű, melyhez megfelelő porzófajta telepítése szükséges. Az egyes szőlővirágok a következőkből állnak:

- 1. Csészelevél:** Egy kicsi, zöld, csésze alakú szerkezet a virág tövébenél.
- 2. Sziromlevél:** Öt sziromból áll, amelyek a csúcsuknál összeforranak, így pártasapknak nevezett képződményt alkotnak, amely virágzáskor leválik.
- 3. Porzók:** Általában öt darab, ezek a hím ivarszervek, amelyek szálakból és portokokból állnak, amelyek pollent termelnek.

4. Bibe: A virág női része, amely tartalmazza a magházat, a bibeszálat és a bibepecsétet, amely a pollent fogadja a megtermékenyítéshez.

A virágok fürtökbe, úgynevezett virágzatokba, közismertebb nevén szőlőfürtökbe rendeződnek. Ezeknek a virágzatoknak a kialakulása mindig a virágzást megelőző évben, pontosabban nyáron kezdődik el, a téli rügyekben.

Előfordulhatnak ugyanakkor úgynevezett rendellenes virágok is. Azt már tudjuk, hogy egy fürtön belül akár számos eltérő virágtípussal is találkozhatunk. Néhány esetben azonban találkozhatunk például teljes hímvirágokkal, vagy teljes nővirágokkal, illetve álnőjellegű virágokkal, és álhímnős virágokkal is. Megfigyelhetünk még csillagvirágokat is, mely esetben csillag alakban válik le a virágokról a pártasapka. Rendellenes virágok közé soroljuk még a termékeny rendellenes virágokat, illetve a félig telt és teljesen telt virágokat is. A rendellenes virágok kialakulását befolyásolhatják a különböző ökológiai tényezők, illetve egyes fitotechnikai műveletek.

A virágzat szerkezete

A szőlő virágzata egy buga, egy elágazó virágfürt. Minden virágzat több száz virágot is hordozhat, de nem mindegyik fejlődik gyümölcs-csé. A virágok száma fajtánként eltérő lehet, ez is egy fontos határozóbélyeg lehet morfológiai szempontból. Ezen kívül a virágzatot tekintve határozás szempontjából mérvadó lehet még a fürtkocsány és a tengely hossza egyaránt. A virágzat szerkezete alapvető fontosságú a szőlőtermelés szempontjából, mivel meghatározza a potenciális hozamot és a szőlő minőségét. (1. ábra)





→ 2. KÉP: SZŐLŐ VIRÁGA

A virágzat fejlődése, hasonlóan a virágokhoz, az előző természeti szezonban kezdődik, a virágrügyek kialakulásával a rejtett rügyekben. Ezek a rügyek áttelelnék és tavasszal virágoznak, különböző környezeti tényezők, például hőmérséklet, fény és víz rendelkezésre állásának hatására alakulhat fejlődésük.

Virágzás és beporzás

A szőlő virágzása általában késő tavasszal vagy kora nyáron történik, a klímától és a szőlőfajtától függően. Az idei évet tekintve különösen érdekes, hogy jóval előbb kezdődött a szőlő virágzása, köszönhetően a különösen korán kezdődő meleg, tavaszi időjárás-



→ 3. KÉP: VIRÁGZATKEZDEMÉNY

nak, valamint az enyhe télnek. A pártasapka leválik, hogy felfedje az ivarszerveket. A beporzást elsősorban a szél végzi.

Az önbeporzás gyakori a szőlőnél, de a keresztetett beporzás is előfordulhat, hozzájárulva a genetikai sokféleséghez. A sikeres beporzás és megtermékenyítés a bogyók kialakulásához vezet, amelyek mindegyike eltérő magszámot eredményezhet. Számos tényező befolyásolja a szőlővirágok és az azt követő gyümölcs kötődését:

- 1. Klíma:** A hőmérséklet és a napfény alapvető fontosságú a virágdifferentiálódás és a gyümölcskötődés szempontjából. Szélsőséges hőmérsékletek vagy elégtelen napfény rossz virágzást és gyümölcsfejlődést eredményezhetnek.
- 2. Vízellátás:** Megfelelő vízellátás szükséges a virágzási időszak alatt. Az aszályos időszakok negatívan befolyásolhatják a virág fejlődését és csökkentheti a gyümölcskötődést.
- 3. Tápanyag:** Kiegyensúlyozott tápanyagellátás, különösen nitrogén, foszfor, bór és kálium támogatja az egészséges virág- és gyümölcsfejlődést.
- 4. Kártevő és betegségek elleni védelem:** A kártevők és betegségek károsíthatják a virágokat és a virágzatokat, csökkentve a gyümölcskötődést és minőséget.

Bizonyos esetekben találkozhatunk a szőlő virágának hullásával, ami sok esetben kórosnak számít. Ilyen lehet például, amikor a virágok azért hullanak le, mert nem termékenyülnek meg, de ez visszavezethető alkati tulajdonságaira is, miszerint nem termékeny a virág. A túl erős hajtásnövekedés is eredményezhet virághullást, de akár a vegetatív irányba való elbillenés is okozhatja ezt a jelenséget. A kóros virághullást megelőzően célszerű kerülni a korai csonkázást, az önárnyékolást és a buja lombozatot egyaránt.

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

FÉM SZŐLŐÖSZLOPOK
normál, kombinált, belső fulezéssel (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: PÁSTI GYÖRGY, FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA

Érlelés finomseprőn – 1. rész

Az előző lapszámokban a rovat két cikkben is foglalkozott a borkezelés kérdéskörével, s ugyan csak érintőlegesen, de szóba került egy olyan fogalom is, amit nem biztos, hogy mindenki helyesen értelméz, illetve tisztában van jelentőségével. Kedves borfogyasztó, de egyebekben teljesen laikus ismerősöm biztosan ezt a kategóriát képviseli, s az őt „kimerítő” magyarázatom után, az ő inspirációjára született meg ez az írás, ahol egy speciális technológiai lehetőséget ismertetünk.

a seprő a borban az erjedés szokásos mellékterméke, amelynek szerepéről, pozitív vagy negatív hatásairól azóta folyik szakmai vita, amióta a 18. századtól fogva a fejtést a borkezelések során egyáltalán alkalmazza a modern borászat. Minden szakember ismeri a (második) erjedési seprő alapvető szerepét a tradicionális pezsgőgyártás folyamatai során, az autolízis jelenségének fontosságát a pezsgőjelleg kialakításához. Természetesen minden borász némileg másképp vélekedik arról, hogy egy szokványos újbort erjedésének végétől számítva mikor célszerű seprőjéről lefejtetni. A helyi adottságok, az adott régióban termelt borok hagyományai, azok savviszonyai és sok más egyéb szempont alapján egészen szélsőséges fejtési időtartamokat találhatunk Magyarországon is, az erjedést követő azonnali lefejtéstől kezdve az akár több hónapos seprőn tartásig. A vita a témakörrel új lendületet kapott kb. 40 évvel ezelőtt, amikor a világpiacon megjelentek a kis fahordóban érlelt, ún. barikborok, ahol a világ szakemberei találkoztak azzal

a gyakorlattal, hogy a mintaadó francia borászatok elsődlegesen a fehér borok barikolása során, tudatosan élnek a finom (azaz lebegő) seprőn tartás fogásával a jobb minőség érdekében. Eleinte csak általánosabb magyarázatok születhettek a seprőn tartás jelenségeinek értelmezéséhez. A kezdeti időszakban inkább csak a pozitív hatások leírásával találkozunk a szakirodalomban, azok mélyreható, tudományos igényű magyarázata nélkül. Így gyorsan kivilágott, hogy a finomseprőn tartás elősegíti a készítenő barikbor simább, teltebb ízhatását, „krémesebb” jellegét, valamint a barikolás jelentékeny oxidációs hatásai ellenére az így készült borok hosszútávon időtállóan bizonyultak, egyensúlyukat megőrizték. Ugyancsak gyorsan rögzítették azt a tényt is, hogy a seprőn tartás valamilyen módon szerepet játszik abban is, hogy a használatos (égetett) barikhordók fájából egyes, esetenként durva ízhatású vegyületeket a lebegő seprő, mint egyfajta biomasza, adszorbeálja azt, ezzel is javítva a bor minőségét. Amikor ezen kezdeti ismeretek közlését követően felgyorsultak a kutatások, és már célzottan a jelenségek mozgatórugóit igyekeztek

feltárni, igen gyorsan kiderült, hogy alapvetően az erjedést követően pusztulásnak induló élesztőtömeg összetételében, a belőlük a sejtek szétesése során felszabaduló vegyületek megjelenésében keresendő a jelenségek egyik kulcsa. A másikat – jelesül az oxigén behatását, és pozitív vagy negatív hatásait a folyamatokra – azok az újabb megközelítések adták a kezünkbe, amikor a kísérletek kiterjedtek olyan borászati alkalmazásokra, mint például a finomseprőn tartás hatása vörösborokra, vagy a kezelés alkalmazása pórusmentes tartályok használata mellett.

A tény, hogy az oxigén a bor életének minden szakaszában jelen van, közsímt. A levegőzés által kiváltott oxidációs jelenségek mélyreható módosulást idéznek elő a vizsgált bor szerkezetében, döntően annak polifenol struktúrájában. Ezzel viszont kihatnak a színre, annak érzékelhető árnyalatára, s mivel az említett vegyületcsoport a bor stabilizálásához vezető folyamatokban is döntő tényező, hatása e téren is fontos. A redoxfolyamatok szabályozásában pedig, ma már ezt is tudjuk, jelentékeny hatást mutatnak azok a fahordó dongáiból (vagy tanninkészítményekből) kioldódó ún. ellágtanninok, melyek az oxigén lekötődési sebességének „moderálásával” védik a bort (akár a fehéret, akár a vöröset) egy brutális oxidáció által előidézett minőségromlástól, egyensúlyvesztéstől. Amikor az ellágtanninok a borba kerülnek, elősegítik a beoldódott oxigén elfogyasztását, hidrogén-peroxid és acetaldehid termelésével. Ebbe a bonyolult rendszerbe lép be új szereplőként a lebegő seprőből származó több, az autólízis során keletkező vegyület. Többségük olyan nitrogéntartalmú összetevő, amelyik mintegy redukáló szerepkört betöltve korlátozza az oxigén nemkívánatos hatásait, és az ellágtanninokhoz hasonlóan részt vesz a bor oxidációs fejlődésének irányításában.

A fehérboroknál a finomseprőn tartás efféle pozitív hatása szintén megnyilvánul a polifenolok, s vele a színárnyalat stabilizálásában (világosabb tónus), de ennél sokkal fontosabb az, hogy az oxigén extrém hatásai közül kevésbé érvényesülhet a gyümölcсарomákat adó vegyületekben létrejövő veszteség. A vázolt folyamatrendszer – többek közt éppen a seprő bomlásából felszabaduló vegyületek okán is – oxidációs jelenségek együttese redukációs feltételek között. A hosszabb idejű finomseprőn tartás valójában egy régi hagyomány világszerte. Alkalmazását sokáig feltehetően a technikai körülmények fejletlensége hozta magával, de mint láttuk, ma már tudatos a finomseprőn-tartási technológia beépítése a borkezelés és az érlelés folyamataiba, gyakran az autólízis jelenségeinek intenzívebbé tételével, a seprőfelkeverés, az ún. batonnage alkalmazásával. Felmerül a kérdés, a széteső élesztősejtek milyen összetevőkkel gazdagítják borunkat, s az ilyen módon megjelenő vegyületek milyen hatásokat eredményeznek? A vizsgálatok a kezdetektől fogva rámutattak arra, hogy a finomseprő autólízise során jelentősen megnő az újbórra ily módon beoldódó poliszacharid típusú vegyületek aránya. Az is világossá vált, hogy ezek a vegyületek mind részt vesznek a bor testesebb, kerekesebb jellegének kialakításában. A csoport leglényegesebb szereplői az ún. **mannoproteinek**. A mannaproteinek az élesztő sejtfalának alkotói, amelyek a borban található poliszacharidok közt a legbővebben fordulnak elő. Utólagos adagolásukat – technológiai céllal – éppen a borstabilizálásban (borkő- és fehérjestabilizálásban) betöltött előnyös tulajdonságaik miatt 2005 óta engedélyezik. Képződhetnek az alkoholos erjedés folyamán is, de szabaddá válhatnak a seprőn tartás autólízises folyamatában is. Ez utóbbit hagyományosan fehérboros francia borvidékeken – nem csak Burgundiában – több évszázados



→ 1. TÁBLÁZAT: AZ ALKOHOLOS ERJEDÉS SORÁN FELSZABADULÓ MANNOPROTEINEK MENNYISÉGE KERESKEDELMI ÉLESZTŐTÖRZSEKNÉL

KERESKEDELMI ÉLESZTŐTÖRZS	MANNOPROTEIN (mg/l)
Fermicru LS2	78,75
Fermicru	113,13
Fermicru 2	75,63
Collection cépage Chardonnay	144,38
Anchor VIN13	100,63

hagyományként kihasználják. A már korábban leírt előnyös vonások minden vonatkozó kísérlet tanúsága szerint a mannaproteinek, s a mellettük felszabaduló különféle aminosavakra, valamint egyes nukleinsavakra vezethetők vissza. Amellett, hogy a bor testességét fokozzák, stabilizálják a színt és elősegítik az aromák íztartósságának (perzisztencia) erősödését. Ezek a neutrális vagy savas kopolimer típusú vegyületek igen nagy arányban találhatók meg a sejtfalban a kitin, a glükán és még néhány más alkotó mellett, glikozidos kötésekkel kapcsolódnak, majd fehérjékhez kötődnek. Jelen vannak már az alkoholos erjedés idején is főként mannóz formájában, akár 100 mg/l nagyságrendben is, de a többség az élesztő enzimatis leomlása idején képződik, amikor a glükánhoz és kitinhez kapcsolódó kötések felszakadnak. A folyamat közben megjelennek a második csoportba sorolható **nitrogéntartalmú vegyületek**, köztük bizonyos kéntartalmú aminosavak, valamint peptidek. Ezek redukáló szerepe, részvételük az oxidációs folyamatokban ma már szintén ismert. A finomseprőn tartás nitrogéntartalmú bomlástermékei így tehát egyfajta új fegyvert is jelenthetnek kezünkben a klasszikus oxidációgátló borászati ágensek (kénezés, aszkorbinsav) mellett. A termelőő mannaprotein mennyisége élesztőtörzsenként igen eltérő lehet (1. táblázat).

E vegyületek további előnyös vonása a kísérletekkel igazolt borkőstabilizáló, illetve fehérjekicsapódást gátló hatás is. Fehérborok esetében hangsúlyos különösen a harmadik csoport (egyes nukleinsavak) szerepe. Úgyisintén ismert a **glutation** lehetséges szerepe is a fehérborok gyümölcсарomáinak védelmében, azok stabilitásának megőrzésében. A glutation ilyenkor redukáló hatású vegyületként, egyfajta antioxidánsként van jelen. (Megjegyzendő, hogy ennek a kéntartalmú tripeptidnek a redoxfolyamatokban betöltött kiemelkedő szerepe már két-három évtizede, az ún. hiperoxidációs kezelések kapcsán felmerült, mint a gyors kicsapódásra képes instabil polifenolok képzésében résztvevő kulcsvegyület.) Köztudott, hogy a sokféle típusú, elsődleges szőlőillatot adó vegyület zöme érzékeny az oxidációs hatásokra, a friss, illatos újbórra egy idő után elveszti jellegzetes gyümölcсарomáit. A glutation azon túl, hogy a hibás, redukációs (nyers, befűledt) borillatokért felelős diszulfid-hidat tartalmazó csoportokkal vegyűlve elősegíti az egészséges újbórral létrejöttét, elektrondonorként viselkedik olyan szabadgyökökkel szemben, amelyek az említett, gyümölcskaraktert hordozó vegyületeket fenyegetik. Emellett a friss rozéborok, illatos fehér tételek közismerten jellegzetes illatát produkáló béta-jonon is kapcsolódhat a mannaproteinek fehérjeréséhez, megőrizve ezzel annak „illatosságát”.

Ahogy arra már utaltam, a finomseprőn tartás technológiája elsődlegesen a fehérborok világához kötődik. Ugyanakkor mintegy két évtizede intenzív kutatások indultak a technológia más lehetőségeinek vizsgálatára is. Cikkünk második részében majd ezzel a területtel foglalkozunk.

„Wine customers have been coming to us at the trade fair for decades.”

Peter Mackenrodt,
CEO, m+f KEG-Technik GmbH & Co. KG,
Filling machines

All wine-specific presentations,
topics and exhibitors can be
found on our website:
braubeviale.com/wein



26 – 28 November 2024
Exhibition Centre Nuremberg

Brau
Beviale

Veranstalter
YONTEX



SEGÍTHETÜNK?

Az alábbiakban közlünk egy összeállítást az élesztőszármazékokról, amely választ ad az Önök által gyakran feltett kérdésekre.



VEVŐI
KÉRDÉS

A mustom tápanyagban szegény és problémás az erjedés.



MEGOLDÁS

- ViniLiquid™
- SpringFerm™
- SpringFerm Xtrem™
- SpringFerm™ Equilibre/Complete
- SpringCell™ – diammónium-foszfáttal (DAP) vagy anélkül

Tápanyagokat, vitaminokat, túlélési faktorokat és támogatást biztosít az élesztő számára az erjedés befejezéséhez, illetve megelőzi a mellékíz kialakulását.



MIÉRT



MIKOR



IDEÁLIS
KOMBINÁCIÓ

Kis tápanyagigényű élesztők, például:

- SafCEno™ BC S103
- SafCEno™ VR 44
- SafCEno™ HD S135
- SafCEno™ HD S62
- SafCEno™ HD T18

DAP-al vagy anélkül használható fermentációs segédanyagok.

A színstabilizáció optimalizálásának érdekében az élesztő beoltásakor vagy az előtt.

A színikonvást és -stabilizálást segítő élesztők, mint pl.:

- SafCEno™ HD S62
- SafCEno™ HD S135

Az élesztő beoltásakor vagy az előtt.

A fajtaaromákat kifejező élesztők, pl.:

- SafCEno™ SH 12 (tiolok) vagy
- SafCEno™ HD T18 (terpének)

Antioxidánsokban gazdag élesztőszármazékok, amelyek megakadályozzák a barnulást és a tiolokhoz hasonló aromák oxidációját.

- SpringArom™

A borom színe nem marad stabil és/vagy nem kellően intenzív.

Hogyan vehetem elejét fehér-/rozéborom frissesség-/aromavesztésének? Miként akadályozhatom meg az oxidáció okozta barnulást?

VAN megoldás



VEVŐI
KÉRDÉS

A boromnak nincs teste és gyenge az ízérzete

Az erjedés lassú/elakadt. Mit tegyek a felgyorsítás, illetve az elakadás megakadályozása érdekében?

A fanyarságot s a tanninosságot csökkentő derítőszere lenne szükségem.

Seprőn érlelném a borom, de ez nem mindig lehetséges. Milyen alternatíva kínálkozik számomra?



MEGOLDÁS

- SpringCell™ Color
- SpringCell™ Color G2 és/vagy
- SpringCell™ Manno



MIÉRT

A poliszacharidokban gazdag élesztőszármazékok a beoltástól a borkészítésig fokozzák a kerekiséget.



MIKOR

Beoltáskor: SpringCell™ Color vagy Color G2. Az erjedés végén vagy az érlelés során: SpringCell™ Manno.



IDEÁLIS
KOMBINÁCIÓ

Kerek ízérzetet biztosító élesztők, pl.:

- SafCEno™ HD S135
- SafCEno™ HD A54
- SafCEno™ CK S102
- SafCEno™ GV S107

- SpringFerm™ Xtrem
- SpringFerm™ Equilibre/Complete
- SpringCell™
- SpringCell™ Bio

Az aminoszénben, teljes értékű tápanyagokban vagy élesztőhéjban gazdag fermentációs segédanyagok detoxifikálják a bort, illetve túlélési faktorokat biztosítanak az élesztő számára, kivédendő az etanol mérgező hatását.

Megakadályozás: SpringFerm™ Xtrem és SpringCell™ a fermentáció 1/3-ánál, 1/2-énél. Újrindítás: Springcell™ a detoxifikációhoz és SpringFerm™, SpringFerm™ Complete vagy Equilibre a starterkultúra felépítéséhez (tekintse meg protokollunkat).

A lassú vagy elakadt erjedés újrindításához erősen fruktofil törzs, pl.:

- SafCEno™ BC S103

- Spring'Finer™

Nagy molekulatömegű, nem allergén fehérje, amelyet erős derítési képességű élesztőből vonnak ki.

Érleléskor, de hozzáadható akár a musthoz is.

Kerek ízérzetet adó élesztők, pl.:

- SafCEno™ HD S135
- SafCEno™ HD A54
- SafCEno™ CK S102
- SafCEno™ GV S107

- SpringCell™ Manno

A poliszacharidokban gazdag élesztőszármazék a seprőn történő érleléséhez hasonló pozitív hatást fejt ki.

Az erjedés végén és a kész borhoz adandó hozzá.

Kerek ízérzetet adó élesztők, pl.:

- SafCEno™ HD S135
- SafCEno™ HD A54
- SafCEno™ CK S102
- SafCEno™ GV S107



NAGY FEHÉRBOROK TESZTJE

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

Augusztus elsején tartottuk meg a nyári bortesztünket, amelyen nagy fehérborokat kóstoltunk. Mit is definiáltunk nagy fehérboroknak? Tesztünkre fajsúlyosabb száraz vagy félszáraz fehérborokat vártunk, ezúttal a fajta megkötése nélkül. Az alkalmazott technológiák között szerepelhetett a *sur lie*, vagy a *battonage*. A borok lehettek tartályos, fahordós, amfóras, vagy akár flexcube-ban érlelték, a lényeg, hogy legalább egy éves érlelést kapjanak.

tesztünkre több mint 80 minta érkezett, ezek közül jelen lapszámunkban terjedelmi okokból a 60 legjobbat tudjuk csak bemutatni. Ugyanakkor a termelők figyelemreméltó tételeket küldtek be, amik stílusukat, fajtájukat, illetve azok házasítását és az alkalmazott technológiát illetően széles spektrumon mozognak. A borok bizonyították, hogy a termelők használják az ismeretanyagaikat és sokszor újszerű, izgalmas megoldásokkal találkozunk. Fajták tekintetében a legtöbb a Furmintok közül érkezett, rögtön utána az Olaszrizling, majd a Chardonnay következett. A kiírás alapján félszáraz borokat

is fogadtunk, ugyanakkor mind a bizottság, mind a hazai fogyasztók számára is kevésbé megszokott a 10-15 gramm maradékcukor jelenléte, így ízlésviláguktól elvonatkoztatva értékelték ezen borokat a zsűritagok. Érdekes volt a tartályos minták után a hosszabb-rövidebb ideig tartó hordóban érlelt borokat összehasonlítani, továbbá a sur lie technológia mind elterjedtebb alkalmazását figyelhettük meg, valamint a chippezés sajátos markáns ismertetőjegyei is megjelentek néhány tételben. Flexcube-os és amfóras érleléssel csak elvétve találkoztunk. A borokat háromszor négy fős bizottságban értékeltük.

A BIZOTTSÁG



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



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

B BIZOTTSÁG



→ BOZZAI ZSÓFIA
főszerkesztő,
Bor és Piac magazin,
szőlész-borász
szaktanácsadó



→ HAJDU FERENC
munkatárs,
Bor és Piac magazin,
borszakértő,
Bor-Schola

C BIZOTTSÁG



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



→ AGÁRDI LILLA
vegyészmérnök



→ FERENC VILMOS
borász, WSET



→ KUNDERMANN
GERGELY
borblogger,
Borföldrajz



→ MÉSZÁROS
GABRIELLA
dip. WSET



→ TAMÁS GÁBOR
nemzetközi
borakadémikus,
WSET



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



→ SZABÓ PÉTER
borász, WSET



ÖKO BORÁSZAT ÉTTEREM SZÁLLÁS WELLNESS

BOCK PINCE

BOCK BLANC, 2023

89,5ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay, Sauvignon blanc
ÁR: 2900 Ft

A csillanó arany­sárga színű tétel gazdag illatában a fahordós érlelés jegyei dominálnak, amelyek mellett a tartalmas, dús gyümölcsösség is elképesztően intenzív. Benyomásunk, hogy igencsak fiatalon került a tétel a poharunkba, ez leginkább a kissé nyersebb fás tónusokban érhető tetten. Sejt­het­ő, hogy sokat ígérő potenciáljának köszönhetően fél év, egy év elteltével ösz­szeszedettebb, lekerekettebb arcát fogja mutatni a bor, és a kezdeti harsányság vibráló keretté szelídül. Már most érezhető határozott karaktere, a jól beérett gyümölcs és a tudatos technológia ideális párosa.

BOCK PINCE

RAJNAI RIZLING, 2023

89ÁTLAGPONT

FAJTA: Rajnai rizling
ÁR: 2900 Ft

Határozott arany­sárga tónusú tétel. Izgalmas illatában mazsolára, aszalt körtére emlékeztető gyümölcsösség fogad. Kóstolá­snál ezt citrusos frissesség egészíti ki, finom fajtajelleges jegyekkel. A friss ízjegyeket a testesség édes íz­zete kerekíti le, vastagságot, tartal­masságot csempészve az üdeség mellé. Összességében tiszta, reduk­tív jellegű tétel, határozott polifenolokkal.

LAPOSA BORBIRTOK

RIZLING², 2022

88,7ÁTLAGPONT

FAJTA: Rajnai rizling
ÁR: 4290 Ft

Mély tónusú, határozott és komoly tétel benyomását kelti már a bor látványa is. Illatában tiszteletet parancsolóan kifejezett palackbuké uralkodik. Később elő­kerülnek a fajtajegyek is, finom gyümölcsösséggel, körtére, mazsolára emlékeztető érett illatokkal. Íze harmóniában áll az eddig tapasztaltakkal, lekerekedett savakkal, édes­kés testes­séggel. Gyönyörűen elkészített Rajnai a fajta minden szépségével.

POLGÁR PINCE

VILLÁNYI CHARDONNAY BARRIQUE, 2018

88,0ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 3900 Ft

Illatra muskotályos, édes, az érett őszibarack, vilmoskörte, puha mazsola és érett datolya jegyeivel. Textúrája krémes, leke­rekedett. A hordós érlelés jegyei bourbon vanília formájában megjelennek illatában és ízében is. Teljes érettségben szüretelt szőlőből készült, ennek köszönhetően édes ízjegyekkel rendelkezik. Gyümölcsös ízhatás marad a szánkban trópusi aszalt papaya és ananász formájában. Magas alkohol, nagy test, magas beltartalmi érték és kiváló savak jellemzik.

VYLYAN PINCÉSZET

FEHÉR VARIÁCIÓ, 2023

87,5ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay, Pinot blanc
ÁR: 4190 Ft

Aranyszínben tündöklő, tisztán csillanó megjelenés. Illata tiszta, s ugyanígy az ízeket illetően is a letisztultság és a filigráns érzet jut a kóstoló eszébe. Ösz­szeszedett, kellemes tétel, mely ugyan nem koncentrált, de kecsességével, fehér virágokra emlékeztető illatával és decens gyümölcsös ízeivel – mangó, kivi – hódít, mely a két fajta jellegét tükrözi. A korty vége finoman édeskés, mely kedves lecsengést kölcsönöz a bornak.

STEIGLER PINCE

PRÉMIUM BIO ZÖLD VELTELINI, 2022

87,25ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 6000 Ft

Mély, határozott arany­színű tétel. Illata jól beérett, szépen érlelt alapanyagra utal. Tiszta zamatában a gyümölcsös­ség – citrusok, őszibarack – mellett a fajtára oly jellemző finom borsos fűszeresség is megjelenik a háttérben. A Zöld veltelini esetében szokatlan megoldásnak számít a fahordós érlelés, de itt egyenesen finomseprős érlelésnek is tanúi lehetünk. A jól beérett alapanyaghoz meglepően jól illik ez a megoldás, és egy izgalmas, karakteres bor született.

BOCK PINCE

BOCK CHARDONNAY BATTONAGE, 2022

88,0ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 4250 Ft

Színe és illata is finom akácmézre em­lékeztet, aromái között virágos, mézes tónusokkal. Az illatjegyek között zöld­fűszeres, mentás vonulat is megjelenik. Ízben kevésbé határozott, mint amit az illat sejtetett volna, de tiszta, és sokrétű. Mazsola, kávé decens zamata érződik a háttérben. Komoly, letisztult, de egyúttal kecses és elegáns bor. Kedves és egyenes egyszerre.

ETYEKI KÚRIA

ETYEKI KÚRIA CHARDONNAY, 2022

88,0ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 4300 Ft

Szalmasárga színű bor, tisztán, ragyogóan csillan a pohárban. Illata friss, citrusos, tiszta. Ízben ugyanez a tisztaság, átgondoltság tükröződik. Az aromajegyek között a fahordós érlelés édeskés, vaníliás hatása is megjelenik, de kellemesen a háttérbe húzódik, mintegy szépen kiegészítve, kikerekít­ve a szőlő saját zamatait. Savharmó­niája példaértékű. Kiegyensúlyozott tétel, ahogy egyik bírálónk fogalma­zott: „mestermunka”.

PAULUS BORHÁZ

PAULUS SELECTION CHARDONNAY, 2023

88,0ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2790 Ft

Aranyszínben tündöklő, gazdag, gyümölcsös illatot árasztó tétel. A nyár édes illata jelenik meg előttünk szaftos őszibarack, mangó emlékével. Kósto­lásnál egy tartalmas, sima, finom korty mutatja a bor kiegyensúlyozottságát, ami csak jól beérett szőlőtermés feldol­gozásával érhető el. Ízjegyeit tekintve is a gyümölcsös jelleg dominál, gazdag zamatokkal, lekerekedett savakkal.

DŰNE BORBIRTOK

IMREHEGYI RAJNAI RIZLING, 2022

87,0ÁTLAGPONT

FAJTA: Rajnai rizling
ÁR: 3200 Ft

Erős szalmasárga színárnyalatú tétel. Illatában túlérlett, töppedt alapanyag­ra utaló mazsolás, aszalt szilvás aromák tobzódnak, gyönyörű, sokat ígérő ez az illat. Kóstolá­snál nem is csalódunk. Erőt­eljes, tartalmas ízek fo­gadnak, karakán savszerkezettel, érett zamatokkal. Nagyon emlékeztet a német Rajnaikra, iskolapéldája annak, hogy mit lehet kihozni e nagyszerű fajtából.

KOCH BORÁSZAT

KOCH&EVANS CHARDONNAY, 2021

87,0ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 5000 Ft

Határozott szalmasárga árnyalatú, tisztán csillanó tétel. Illatában finom füstösség érezhető a frissítően savany­kás illatok és a citrusosság mellett. Kóstolá­snál a „gyanú” beigazolódik: a hordós érlelés határozottan megjelenik a zamatokban, de ez kellemes élmény, mert nem tolakszik, és úgy is mond­hatnánk: ennyi kell! Sós-húsos ízjegyei izgalmat csempésznek a citrusos fajtajegyek közé. Sokrétű, tartalmas, kiegyensúlyozott tétel.

BALLA GÉZA PINCÉSZET

CHARDONNAY SZIKLABOR, 2021

85,75ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 6490 Ft

Erős szalmasárga árnyalatú tétel. Illa­taban töppedt szőlős, mazsolás aromák érezhetőek, s ízében is megjelenik az édeskés-mézes jelleg. Az érlelés során vaníliára és fekete teára emlékeztető finom, meleg zamatok gazdagították a fajta gyümölcsös karakterét, mely így sokrétűvé vált, izgalmas élményt nyújtva. A korty végén enyhe keser­nyésség mutatja a bor fenolos karak­terét is, mely kifejezetten illik ehhez a zsánerhez.

FEHÉRVÁRI BIRTOK

NAGY-SOMLÓI GRAND RESERVE
TRAMINI, 2022

85,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Tramini**
ÁR: **4999 Ft**

Aranysárga fénnel csillanó szalmasárga szín. Illata friss, reduktív, élesztős. Kóstolásnál a gyümölcsök édeskés, mézes zamatai állnak az előtérben: a szilva, a ringlő és a mazsola meleg édes-sége mellett kevés narancsos, lime-os fűszeresség is megjelenik. A jól beérett alapanyag szépen viselte a hordóban töltött hónapokat, még ha szokatlan megoldásnak is tűnhet e technológia a Tramini esetében. Az elsődleges fajtajelleg ugyan eltűnt, de cserébe született egy impozáns bor határozott karakterrel.

HILLTOP BORBIRTOK

PRÉMIUM NESZMÉLYI CHARDONNAY,
2021

85,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Chardonnay**
ÁR: **2500 Ft**

Aranyszínben tündöklő tiszta tétel. Illata vidám, élénk. A fajtajelleges gyümölcsösség szépen érződik, almás-virágos zamatok érezhetőek pici vajassággal. Ízében is ehhez hasonlóan „megbízható” karaktert mutat mandulás, vaníliás zamatokkal kiegészülve. Tiszta, tudatos technológiával készített tétel gazdag illat- és ízjegyekkel. Tipikus, nagykönyvi érlelt Chardonnay.

MÉSZÁROS BORHÁZ

GRANDIÓZUS CHARDONNAY,
2023

84,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Chardonnay**
ÁR: **2500 Ft**

Mély aranyszínű, határozott árnyalatú bor. Illata nem tolakszik, kecses, decens. Íze szókimondó, a gyümölcsös alapkarakter mellett zöldfűszeres, mentás háttér húzódik. A citrusos-narancsos ízek mellett finom, szaftos sárgadinnye érződik, hátul kevés keserűséggel, pici kámforral fűszerezve. Lekerekedett savakkal, szép testességgel rendelkezik, „élményt nyújt”.

TÓTHBORBIRTOK

TÓTHBORBIRTOK PANNONHALMA
KÓDEX CHARDONNAY, 2022

84,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Chardonnay**
ÁR: **4500 Ft**

Tisztán csillanó aranyárga tétel. Illatában érett és érlelt jegyek köszöntenek: méz, mandula, pici vanília. Kóstoláskor tiszta, közepes testű tétel érezhető, gyümölcsös zamatai között almás, savanykás ízek fedezhetőek fel. A korty végén enyhe keserűség búcsúztatja az ízeket, határozottságot kölcsönözve a bornak. Szépen érlelt tétel a Chardonnay karakterével.

DULA PINCÉSZET

BLANC DE PINOT NOIR, 2023

84,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Pinot noir**
ÁR: **2100 Ft**

Nem hogy hazánkban, de még Európában is kuriózumszámba megy, ha a Pinot noir-ból fehérbort készítenek. A tétel már csak ezért is megérdemli a tiszteletet. A technológia gyaníthatóan optimális keretek között valósult meg: a bor minimális rózsás árnyalattal rendelkezik, egyebekben pedig tiszta zamatú és kellemes savkarakterű. Érzékszervi jellegében azonban érezhető eredete: illata a kékszőlőkre jellemzően visszafogott, íze pedig lomhább, fenolosabb. A korty végén azonban csodás mandulás utóíz búcsúztat.

FEIND PINCÉSZET

CHARDONNAY BATONNAGE, 2022

83,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Chardonnay**
ÁR: **3799 Ft**

Tükrösen csillanó aranyárga árnyalatú tétel. Illata gazdag, sokrétű. Egyrészt őszibarackos, édeskés gyümölcsösség érezhető, másrészt fűszeres teás aroma fedezhető fel benne. Teste közepes, zamatai inkább a háttérbe húzódnak a karakteres illat után. Savérzete határozott, de lesimult, szépen tartja a bort. A zamatok között megint csak a gyümölcsös, tuttifruttis ízvilág dominál, összességében kedves, kecses bor.

THUMMERER PINCÉSZET

CHARDONNAY BATONNAGE, 2023

83,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Chardonnay**
ÁR: **3799 Ft**

Megjelenésében tisztán csillanó aranyárga árnyalat jellemzi. Illata lassan nyílik meg, citrusos, savanykás, friss kajszilekvárra emlékeztető aromák bontakoznak ki. Kóstolásnál nagyon karakán savak fogadnak, ami frissen tartja az ízérzetet, határozott háttérrel nyújtva a közepes testességnek. Szépen érlelt tétel, ami a további érlelés hatására még tovább fog kerekedni, simulni.

LAPOSA BORBIRTOK

KLASTROM, 2022

83,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **7990 Ft**

Színe aranyárga, tükrösen csillan a pohárban. Illata kedves, gyümölcsös, savanykás őszibarackra, citrusokra emlékeztet. Íze nem annyira határozott, mint amit az illat után várnánk, azonban tiszta, kellemes, jól itatja magát. Kellemes savkarakterrel és közepes testességgel rendelkezik. A korty végén finoman érezteti hatását a fahordós érlelés is vaníliás, édeskés ízjegyeivel.

SZÖLLŐSI PINCÉSZET

MAGNUS, 2021

83,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Sauvignon blanc, Chardonnay**
ÁR: **2500 Ft**

Megjelenésében mély szalmasárga árnyalatú tétel. Illata finoman savanykás, érlelt jelleget mutat. Zamatai között frissítő citrusosság dominál, és lime-os fűszeresség teszi izgalmassá a kortyot. Közepesen testes, komoly beltartalmi értékekkel rendelkező tétel. Savkaraktere lekerekedett, mutatja az érlelt jelleget. Megbízhatóan szerepel a „fiatalok” mezőnyében, komoly, tekintélyes bor.

PAULUS BORHÁZ

PAULUS SELECTION
SAUVIGNON BLANC, 2023

82,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Sauvignon blanc**
ÁR: **2790 Ft**

Tisztán csillanó szalmasárga színű. Illata kellemes édeskés vaníliát áraszt, mellette finom, savanykás citrusok is jelen vannak. Kóstolásnál nagytestű, alkoholgazdag tételnek bizonyul az érett szőlőre jellemző mazsolás, aszalt gyümölcsös ízjegyekkel. Most még zabolátlan arcát mutatja, de beltartalmi értékei alapján azt várjuk, hogy néhány hónap múlva összeszedettebb formát ölt majd.

SZÖLLŐSI PINCÉSZET

DOMINE, 2021

82,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **2500 Ft**

Megjelenésében határozott szalmasárga árnyalatú. Illata először eléggé visszafogott, lassan nyílik ki, de hamarosan egy kellemes, decensen édes, mézes illat bontakozik ki. Kóstolásnál pici szénsav fogad, ami frissen tartja a tételt, s erősíti a citrusos, savanykás gyümölcsökre jellemző karaktert. Savai hangsúlyosak. A közepes test szépen összetartja a bort. Az erős mezőnyben szembeötlő a kora miatt, de azért érezzük karakterét, egyéniségét.



ÁTS PINCÉSZET

SUBA FURMINT-HÁRSLEVELŰ, 2021

90,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint, Hárslevelű
ÁR: 7890 Ft

Megjelenésében halvány szalmaszínű, közepes feltapadású, illatában szép és összetett, tele érett gyümölcsökkel, terroir jellemzőkkel és a kiváló hordóhasználat jegyeivel. Kóstolva érezhetjük lendületes savait, zamatos, összetett ízvilágát, erőteljes szerkezetét, ami mellett kedves, vonzó hársas fűszeresség jellemzi. Összességében sokkal inkább a terroir-t hozza, hosszabb kesernyével, kevesebb gyümölcscsel, hatalmas egyéniséggel. Érdemes kóstolgatni, ízlelgetni ezt a különleges, izgalmas tételt, illetve további érés után ismét elővenni. (H. F.)

GRAND TOKAJ BORÁSZAT

GRAND TOKAJ TERROIR SELECTION, PETŐ FURMINT, 2021

90,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 5000 Ft

Élénk, zöldes árnyalatú szalmaszínű tétel, vonzó, összetett, visszafogott illattal. Kóstolva jó egyensúlyt találunk, közepes feletti testtel, lendületes savakkal, ami biztosítja a bor további érlelhetőségét. Elegáns hordóhasználat, összetett aromatika jellemzi (terroir, édesfűszerek, gyümölcsök) hosszú lecsengéssel, benne elegáns kesernyével. Ropogós friss tétel, kiváló szüreti időpontban szedve, illetve gondosan megválasztott hordóban történő erjesztéssel és érleléssel készítve. (H. F.)

T3 TOKAJ DREI BORÁSZAT

MEDIATOR FURMINT, GÖRBE DŰLŐ, 2021

90,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 2700 Ft

Megjelenésében közepesen szalmaszínű tétel, citrusos, gyümölcsös, édesfűszeres, érett, benzines illattal. Kóstolva lendületes savakkal, jó testtel, közepes alkohollal találkozunk kitűnő egyensúlyban. Nagyon szép szerkezet, gazdag aromatika, – a tokaji közösségi infrastruktúrának köszönhetően – jó pincetechnika és remek szüret-időpontválasztás jellemzi. Tapintása sima, egész pici fenolossággal, lecsengése hosszú, tartós. Színétől kezdve minden tekintetben igen szépen készített, tudatos, jóívású, gyümölcsös bor. Ha valaki harsálynak találná, tegye el szelídülni egy kis időre. (H. F.)

GRAND TOKAJ BORÁSZAT

GRAND TOKAJ TERROIR SELECTION, KŐVÁGÓ FURMINT, 2021

89,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 5000 Ft

Illatában gyógyfüves, frissen kaszált mező, kamilla – mindez egyidőben jelenik meg a petrolos karakter mellett. Ízvilágában túlérlett sajt, főtt zöldségek, sós, ásványos, fűszeres jegyek érződnek, mindez kiegészül némi puskaporos, fenolos jelleggel. Kiegyensúlyozott, ásványos, nem tolakodó, finom hordóhasználat jellemzi, mindemellett gyümölcsök, többek között birskörte, articsóka, naspolya. Szép egyensúlyú, izgalmas, jó savakkal rendelkező elegáns bor. Kiemelkedő, emlékeztető tétel, utóízeben is a szikár szirtekre emlékeztető ásványossággal. (B. Zs.)

GRAND TOKAJ BORÁSZAT

GRAND TOKAJ TERROIR SELECTION, SZARVAS FURMINT, 2021

89,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 5000 Ft

Közepesen szalmaszínű, közepes feltapadású bor. Már illatában is összetett, érződik a gyümölcsösség, a terroir, a hordós érlelés, mindez visszafogott bemutatásban. Kóstolva domináns, de szép savszerkezetet találunk harmonikus beágyazottságban, azonban testben többet is mutathatna. Ugyanakkor szép, komplex ízvilággal és kiegyensúlyozott, remek hordóhasználattal találkozhatunk; az ásványosság és a gyümölcsösség egyaránt szerephez jut. Szép ornamentikájú, könnyed tétel, ami további érleléssel még szebb arcát fogja mutatni. (H. F.)

DÓKA ÉVA PINCÉSZET

ZALAI FURMINT, 2021

88,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 3740 Ft

Közepesen intenzív szalmasárga színű, illatában visszafogott, diszkrét, fűszeres jegyekkel rendelkező minta. Ez egy igazi terroirbor, elegáns, visszafogott tétel, jó hordóhasználat. Könnyed bor, nem tapad, nem fenolos, nagyon tetszetős a struktúrája. Kellő komplexitással, szép ásványossággal rendelkezik. Finom savassága feldobja karakterisztikáját. Zamatában krémes, testes, utóízeben is fajtajelleges, filigrán, elegáns tétel, amelyben a terroirjegyek a legmeghatározóbbak. (B. Zs.)

GRAND TOKAJ BORÁSZAT

GRAND TOKAJ TERROIR SELECTION, MESZES FURMINT, 2021

87,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 5000 Ft

Intenzív szalmasárga megjelenésű, komplex illatában visszafogottan megjelenik a botritisz, mellette édes fűszerekkel, érett alma és narancs karakterével. Nagyon különleges szép zamatok, érettebb ízvilág jellemzi, alma(kompót)centrikus, izgalmas, komoly tétel, amit harapni lehet. Igazi terroirbor, megjelennek benne az ásványok minden mennyiségben. Nagyon szépen átjön a terroir meszsége is. Mindemellett megőrizte friss savait, amely mellett a kevés maradékcukor szép egyensúlyt biztosít. Friss, dinamikus, emlékeztető tétel. (B. Zs.)

MATE SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET

BADACSONYI FURMINT, 2021

86,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: nincs forgalomban

Illatából a hordófűszerek erőteljesen érződnek. Az első korty után magasnak tűnik az alkohol- és a cukorfoka, de aki szereti az elzászi maradékcukros stílust, annak ez a tétel kedvencévé válhat. Beltartalmi értéke alapján karcsú. Zamatában a bazsalikom és a szerecsendió dominál. Érdekesen megkomponált bor. Kerek, de szép, finom, sima tapintású érzete van. Határozott savai ellenére a bizottság véleménye szerint két grammal kevesebb maradékcukor jobban állna neki. (B. Zs.)

PETRÁNYI PINCÉSZET

FURMINT, 2022

86,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 6290 Ft

Közepesen intenzív szalmasárga színű tétel. Illatában tiszta, csillognak benne a petrolos jegyek és a zöldfűszerek, mint például a lestyán. Zamatában emellett kiegészül némi ásványos, terroir-ra jellemző karakterrel, emellett gyümölcs – például fehérmálna – aromatikájával, valamint több borbíra is botritiszes aromavilágot velt benne felfedezni. A bor karakterisztikája alapján a savak dominálnak benne, amelyek frissebbé teszik a bort. Összességében ez egy filigrán, elegáns, fajtajelleges tétel. (B. Zs.)

ÁTS PINCÉSZET

KOVA FURMINT, 2021

85,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 6990 Ft

Megjelenésben halvány szalmaszínű, illatban igen különleges virágos, és édes hordófűszerekben gazdag fehérbor. Filigrán, könnyed test jellemzi bő savakkal (közepes felett), közepes alkohollal, hosszabb lecsengéssel. Jól elkészített bor, megfelelő egyensúllyal, mindenesetre a nagyobb test előnyére válna. A hordós érlelés ízvilága a gyümölcsösség fölé kerül, de így is friss az érzete, illetve a végén megjelenik némi fenolosság. Emberarcú Furmint, édesfűszeres, érett gyümölcsös aromatikával, akár további palackos érlelésre nyitottan. (H. F.)

BALLA GÉZA PINCÉSZET

FURMINT SZIKLABOR, 2021

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 6490 Ft

Aranyszínű megjelenésű, mély, érett, vaníliás, vajas, visszafogott illatú bor. Ízben gyümölcsös, zamatos, megfelelő savakkal, közepes feletti testtel, komoly alkohollal, hosszú korttyal. A hordós karakter édes, fás, enyhén kesernyés jellege komoly érlelést – illetve alkoholt – mutat, némi almasavbomlással – ez főleg illatban áruklodó. Nem siették el a remek alapanyag betakarítását, amiből aztán „Bourgogne light” stílusban készítették a bort. Gyümölcsös, hordófűszeres, karakteres tétel, ami ételhez is kiválóan társítható. (H. F.)

GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK

TOKAJI „TERÉZIA” ORGANIC HÁRSLEVELŰ, 2023

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Hárslevelű
ÁR: 5800 Ft

Halvány szalmaszínű bor, közepes alatti feltapadással. Tiszta, kedves, harapni-valóan gyümölcsös illattal (alma, körte, szőlő). Kóstolva közepes savakkal, közepes alatti testtel találkozhatunk, ennél fogva az egyensúly a sav felé billen. Továbbá közepes alkoholt, szép szerkezetet, jó hordóhasználatot találunk. Üde, kellemes, nem tolakodó, szép fajtajelleges karakterrel rendelkező tétel. Tisztességesen elkészített bor, elegáns hordóhasználattal, némi érleléssel még szebb arcát mutathatja. (H. F.)

TORNAI PINCÉSZET

SOMLÓI TOP SELECTION
APÁTSÁGI FURMINT, 2021

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 5400 Ft

Közepesnél mélyebb szalmaszínű, közepes feltapadású bor, igen szép, érett gyümölcsöket idéző édesfűszerekkel, hordós jegyekkel kiegészülő illattal. Jó egyensúlyt képez a közepes sav, test és alkohol, talán az érdeesebb cersavak és tűzesebb alkohol mellé nagyobb test is elfért volna. Szép, hibátlanul elkészített, remek kivitelezésű tétel, jó alapanyagból, minőségi, de karakteres hordóhasználat-tal. Komplex tétel, talán aromatikájában az illatok gazdagabb ízvilágot ígérnek, leginkább lecsengésében jelenik meg a terroir. (H. F.)

HANGAVÁRI BORÁSZAT

TOKAJI FURMINT LAPIS, 2020

85,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 7500 Ft

Megjelenésében közepesen intenzív szalmasárga, szép templomablak-jelenséggel. Illatában az ásványos – puskaporos – jegyek dominálnak, mellette kevés zöldfűszer, lestyán és vágott fű. Zamatában szintén ásványos, a jó savainak köszönhetően a citrusos vonal is végigfut rajta. Egyes bírálók szerint nagyon markánsak a savai. A Furmintkarakter mellett a terroir is szépen kiemelkedik, határozott fenolosság, szép struktúra, jó viszkozitás jellemzi. (B. Zs.)

BALOGH PINCÉSZET

FURMINT BÁTÁMNAK, 2022

84,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 7000 Ft

Halvány citromsárga színű tétel, friss, gyümölcsös, virágos, ásványos, zöldfűszeres illattal. Savai vibrálóak, nem túlzsók, szép egyensúlyban állnak a vékonyabb testtel és alacsonyabb alkohollal. Összetett ízvilágban gyümölcsök, citrusfélék, ásványosság, vajas és érett jegyek mellett utóízeben kesernyét találunk. Laza, karcsú, könnyed, harmonikus, kedves tétel, sokat ígérő illattal, összetett ízzel, ásványos jegyekkel, viszont nincsen benne fejlődési potenciál, (amire a fajta egyébként képes). Fröccsnek elhasználni pazarló lenne, érdemes tehát magában, vagy könnyed előételekhez fogyasztani. (H. F.)

DERESZLA PINCÉSZET

CHATEAU DERESZLA FURMINT
SELECTION, 2022

84,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 5800 Ft

Közepesen intenzív szalmasárga színű tétel. Illatában vajas, édesfűszeres, sokat ígér. Ízében folytatódik ez a vonal, de egy árnyalatnyival nagyobb test még jobban megtartaná a hordós érlelés adta karakterjegyeket. Fajtajelleges, kiegyensúlyozott bor, határozott, élénk savakkal, de kissé nyers, rusztikus, még húznak a cserzőanyagai. Idővel talán szebb lesz, mert a terroir adta ásványosság is megjelenik a háttérben. (B. Zs.)

NAÁR CSALÁDI PINCE
ÉS SZŐLŐBIRTOK

FURMINT HORDÓVÁLOGATÁS,
2022

84,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 4000 Ft

Közepes arany vagy mély szalmaszínű bor, közepes feltapadással, érett gyümölcsös, édes, szinte nektáros, vajas-vaníliás illattal. Kóstolva az egyensúly tekintetében érdekes felfedezést tehetünk: a gazdag cserzőanyag ereje miatt a test kerekése kevésbé érvényesül. Emellett a bor aromatikájában karakteresebben jelenik meg a hordó ízvilága, ahogy az a burgundi stílusban hagyományosan megszokott. Különböző szép, elegáns, komplex, jó szerkezetű tétel egyedi, karakteres stílussal. További érleléssel a cersavai is csiszolódnak. (H. F.)

SZENT BENEDEK
PINCÉSZET

TOKAJI FURMINT,
SZENT TAMÁS-DÜLŐ, 2011

84,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 7000 Ft

Érettebb szalmasárga színű, illatában főtt zöltségek, birsalma, birsalmalekvár és érett sajt jegyeivel, zöldfűszerekkel, bazsalikommal és hársmézzel. Zamatában megjelenik a toastos vonal. Textúrája krémes, beteríti a szájpadrólunkat. Érett tétel, savai még élénkek, most kell elfogyasztani! Jól strukturált ízében, utóízeben elsősorban savakkal, citrusokkal és grépfrúttal. Hosszú lecsengésű tétel. Ez a bor muzeális értékekkel bír, – amelyeket értékeltünk benne –, megőrizte különleges ornamentikáját amellet, hogy savai sajnos már eluralkodtak rajta. (B.Zs.)

ROYAL TOKAJI

ROYAL TOKAJI FURMINT, 2021

84,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 2490 Ft

Közepesen intenzív szalmasárga színű tétel. Kesernyés, rusztikus illat és ízjegyek jellemzik. Zamatában a vajas, krémes vonal uralkodik a seprőn érlelésnek köszönhetően, kenyérhéjra és élesztőre jellemző aromavilággal. Kiegyensúlyozott tétel filigrán, mozgalmas savakkal. Egyszerre fenolos és gyümölcsös, idővel talán még jobban összeállnak alkotóelemei. Karakteres bor, magas alkoholfok, nagy test, határozott savak jellemzik. (B. Zs.)

ARANYSÖRTE
KÉZMŰVES BORÁSZAT

ÖRÖKSÉG FURMINT, 2022

83,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 7000 Ft

Halvány szalmasárga színű tétel. Illatában a hordós érlelésből származó jegyek dominálnak, közte vanília és fahéj. Robosztus, szikár, karakán, tipikusan furmintra jellemző savgerinc, körtére, birsoktőre jellemző aromavilág. Még nyers, nem érett össze, időt kell neki hagyni, de az már látszik, hogy szép egyensúlyt alkot a hordó és a sav. Egy biztos, egy mindent lehangoló egyéniséggel állunk szemben – ahogy az egyik borbíra fogalmazott. (B. Zs.)

DÓKA ÉVA PINCÉSZET

ZALAI HÁRSLEVELŰ, 2021

83,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: Hárslevelű
ÁR: 4500 Ft

Színe aranyárgás, illatában bódító, nektáros, érett hársfavirágra emlékeztet. Poharunkban megjelenik a Hárslevelű kedvessége bódító virágos játékoságával. Zamatában fajtajelleges, mézes, érett őszibarack, főtt kukorica, nektár és csonthéjasok jegyeivel. Mindez egy árnyalatnyit későbbi szüretet feltételez, aminek picit kesernyés utóíze is köszönhető, túlérett őszibarack és barackmag karakterisztikájával. Az alkohol picit elbilienti az egyensúlyt, kicsivel több savat is el tudnánk képzelni mellé, hogy frissebbé tegye a bort. (B. Zs.)

TÓTHBORBIRTOK

TÓTHBORBIRTOK PANNONHALMA
KÓDEX FURMINT, 2022

83,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Furmint
ÁR: 6000 Ft

Közepesnél mélyebb arany színben ragyogó, közepes feletti feltapadású bor, komplex, gazdag és mély, édes almás és -fűszeres illattal, a másodlagos és hordós érlelés aromáival. Kóstolva egy rusztikus, egyensúlyos, közepes testű tétellel találkozunk, amit az uralkodó hordó cserzőanyagai, a fenolok, illetve az alkohol fog szorítóba. Kissé fanyar és összehúzó markáns, férfias vonásai, megfelelő savai és a már említett alkohol kiváló gasztroborrá emelik a tételt. Egyben az idő múlásával még szebb arcát fogja feltárni. (H. F.)



C BIZOTTSÁG: HUNGARIKUMOK – BORLEÍRÁSOK: DR. PÁSTI GYÖRGY

DOBOSI BORBIRTOK

BIO TAG DÜLŐ, OLASZRIZLING, 2022

88,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **4000 Ft**

Gyönyörű iskolapéldája annak, hogy miért tekinti sok magyar borfogyasztó hosszú ideje kiemelkedő értéknek a Balaton-felvidék Olaszrizlingjeit. Erőteljes fajtajelleges illattal köszön be a bor, de ez az illat hibátlan, gazdag és komplex, túlzásoktól mentes. A fajtára jellemző finom lágy savak keretezik a telt és gazdag ízhatást, s különös érték a szép, hosszú utóíz. Egy igazi klasszikus rizling, a mai kor ízlésvilágára hangszerelve.

HILLTOP BORBIRTOK

KAMOCSAJ PRÉMIUM OLASZRIZLING, 2021

88,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **2500 Ft**

Nagy értékű, igen időtálló minta került elénk. Az illatnál az „izgalmas” jelző is előkerült, ami az egyedi, a fajtától kissé szokatlan, de roppant kifejező hársmezre emlékeztető hatásnak volt köszönhető. Feszés, jól integrált a savszerkezet, az ízhatást pedig a kifinomult harmónia teszi teljessé, amiben megtaláljuk a fajtajelleget, a teltségérzetet és az érleltséget is, mindezt igen kidolgozott módon. A borban levő magasabb glicerintartalom adta „édesség” pedig tovább fokozza a kiváló összhangot.

BÜTTNER BORBIRTOK

KÉKNYELŰ, 2021

87,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kéknyelű**
ÁR: **3290 Ft**

A fajta évszázados nimbuszát valószínűleg az efféle szintű borok alapozhatták meg a múltban. Gazdag és komplex az illat, természetesen hibátlan, és felsejlik benne, – szerencsére nem túlzó módon, – a borvidék emblematikus jegye, az ásványosság is. Remek, de szépen lekerekedett érett savakat érzékelhetünk, amit kellő testesség is támogat, mindez összeolvadva egy kifinomult, de mégis markáns harmóniában. Csak gratulálni tudunk!

GOTTWALD BORÁSZAT

OLASZRIZLING, 2022

87,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **3000 Ft**



Sok mai fogyasztó gyanakodva nézné a bor gyönyörű mélysárga tónusát, holott ez a múltban egy értő fahordós érelés után teljesen megszokott volt. Az illat is követi ezt a „múltidézt”, klasszikusan fajtajelleges, és az érettség jegyeit egyszerre felmutató érzettel találkozhatunk. Kiváló, beérett alapanyagra, és jó szakmai munkára utal a finoman lágy savakra és a kellemes teltségérzetre alapozó ízhatás is, amelyben sikerült elkerülni az esetleges túlzott fahordós oxidáció veszélyeit, kiváló az összhang.

DUBICZ BORÁSZAT

SÁRHEGY OLASZRIZLING, 2021

86,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **5500 Ft**



Igen jól sikerült, inkább a jó értelemben vett populáris vonalat megcélzó mintát köstöltünk. Szép, érett sárga a színtónus, az illathatás pedig határozottan intenzív. Mind az illatban, mind a zamatban azonnal feltűnik az erőteljes hordóhasználat, illetve annak hatásai. Mindez az illatban kicsit el is fedi a jól beérett alapanyag természetes értékeit, tropikus illathatásait (pl. licsi, ananász). Az ízelelnél ugyanezt tapasztaljuk: erőteljes „fás” ízek, határozott kókuszos, vaníliás hatások, így picit egységibb az érzet.

PAULUS BORHÁZ

PAULUS SELECTION OLASZRIZLING, 2023

85,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **2790 Ft**

Elegáns megjelenésű, elsődlegesen fiatalos, üde jelleget hangsúlyozó volt ez a mintánk. Nagyon gazdag és sokrétű az illatvilág, a fajta megszokott jellegéhez képest több, és igen kellemes trópusi gyümölcsökre emlékeztető hatás érzékelhető. Az üdeséget a dinamikus, egységes jelleget mutató savháttér biztosítja, (hja, kérem Mórón ez egyszerű), de szerencsére ez nem vezet vékony összképhez a harmóniában, mivel a krémes teltségérzet, valamint a finom érleltség mindezt szépen ellensúlyozza.

LAPOSA BORBIRTOK

APUKÁM VILÁGA, 2022

85,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **6390 Ft**

Az átlagpontszám némileg eltérő véleményeket takar. E sorok írója például aranyat érő pontszámot adott, mások inkább masszív ezüstöt. A vita tárgya az illatban és a zamatban megjelenő különleges jelleg volt; mindenki izgalmasnak és egyedinek találta (túlérési jelleg?), de többek szerint így a bor nem a fajtajelleget hozta. Elismerés övezte mindettől függetlenül a gazdag és telt illathatást, a bor kiváló egyensúlyát, a benne bujkáló tropikus gyümölcsökre hajazó illat- és ízhatásokat, fokozva az élményt.

LAPOSA BORBIRTOK

KÁPOLNA, 2022

85,25 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **7990 Ft**

Azonos a fajta, az évjárat és a termelő, mint az előző mintánál, s lám, a két bor stílusa között alapvetők a különbségek. (Ez is bizonyosság az Olaszrizling szerteágazó képességeire!) Az illat itt diszkrétebb, intenzitása kisebb, de a fajtajelleget keresők azonnal megtalálták a jellegzetes illatvilágot, majd ízben a finoman kesernyész ízhatásokat. Többen kiemelték a szépen és finoman érvényesülő, inkább lágy érzetű savakat is, valamint a jól kiegyensúlyozott, túlzásoktól mentes természetes harmóniát.

BALOGH PINCÉSZET

OLASZRIZLING, 2022

85,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **6500 Ft**



Klasszikus hagyományokat követ ez az Olaszrizling, a jól bevált értékekre alapoz. A Balaton-felvidék minden jellegzetes vonását, mely valaha elismertté tette, megtaláljuk a mintában. Érelt illatok az első benyomásunk, majd feltűnnek az ásványosságot hordozó jegyek is. Ízelelnél a bor erőteljes, tartalmas, mondhatnánk inkább markáns összhatású, finom, keserű mandulás utóízzel. Talán a bor teltségérzete hagy némi kívánnivalót maga után, élénk savai így kissé vékonyabbá teszik.

ZELNA BORÁSZAT

PENKE, 2023

84,75 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Szürkebarát**
ÁR: **3600 Ft**



Többször leírtuk már e hasábkon, hogy a Szürkebarát, mint önálló fajta, keresi a helyét a magyar piacon. Nos, ha a diszkrét illatos borok kedvelői megköstölnék e szép, száraz Szürkebarátot, javulhatna a helyzet. Elegánsan fajtajelleges az illat, szép és hibátlan háttérrel, benne pici hársmezzel. Az ízhatás is kifinomult, hosszú, karakteres utóízzel zárul le. A savak, a teltség és az említett zamatok szép harmóniát teremtenek. Egyetlen kritikánk: talán rövidebb fahordós érelés lett volna kívánatos.



Ha valódi tudásra és
iránymutatásra van szük-
séged a bor világában,
támaszkodj harminc év
tapasztalatára.

Középpontban a BOR!

Átfogó és naprakész is-
meretek – kiváló borokkal.
Borismereti tréningek
azoknak, akik a borban
nem csak egy alkoholos
italt látnak.
Örömszerző borívás és is-
meretszerző borkóstolás.
Gyakorlat, tudás,
tapasztalat.

www.mesarosgabriella.com

BORBÉLY CSALÁDI
PINCÉSZET

„KARÓS” BADACSONYI OLASZ
RIZLING, LIMITED SELECTION, 2020

84,75

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **9900 Ft**

Ha tanítani kellene a jellegzetes Bada-
csonyi Olaszrizling klasszikus illathatása-
it, ezen a mintán megtehetnénk. A szép,
sárgába hajló szín után az illat egy finom
mandulás tónussal jelentkezik, amivel
szépen megfér egy picit mentás, illetve
ásványos érzet is. Az ízlelésnél a fajtajel-
leg ismét jól érzékelhető, de a további-
akban inkább az érlelés jegyei uralják
a mintát, ami a bor kora alapján nem
meglepő. A test talán kicsit kevesebb
a vártnál, így az egyensúly picit elmarad
a kívánatostól.

GOTTWALD BORÁSZAT

OLASZRIZLING, 2023

84,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **1500 Ft**

Nagyon attraktív a megjelenés, egy
ragyogóan tiszta, vibrálóan fiatalos
zöldessárga színt láthatunk. Az illat is ki-
fogástalan, kellően intenzív, még jól érez-
hetőek benne a gyümölcsös illathatások
(hársmész, stb.), valamint kevés minerális
érzet. A testesség inkább közepes, ez pe-
dig a kissé érdes savhátter mellett nem
feltétlen előnyös, rontja az egyébként
alapvetően rendben levő harmóniát.
A fajtajelleg mind illatban, mind ízben
szintén közepes, de mindettől függetle-
nül egy szép mintát kóstolhattunk.

ARANYSÖRTE KÉZMŰVES
BORÁSZAT

HOLNEMVOLT, 2023

84,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Juhfark**
ÁR: **8000 Ft**

Tekintsük ezt a mintát egy „kísérleti lég-
gömbnek”! A fajtával foglalkozók jól tud-
ják, hogy a Juhfark, ha jó az alapanyag,
meghálálja az időt, értékeit később
mutatja fel. Mindenesetre véleményünk
egységes volt: ígéretes, nagyra hivatott
a bor. Az illat némileg visszafogott,
most inkább neutrális, ezen az érleltség
nyilván javít a jövőben. Sokkal többet
nyújt az íz: nagyon elegáns, telt, hosszú
zamathatásokat érzékelhetünk, a mar-
káns, de finom savhátter tovább emel
a minőségen. Várjunk még 2-3 évet...

LAPOSA BORBIRTOK

ISTENMEREDKJE, 2022

84,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Kéknyelű**
ÁR: **7990 Ft**

A minta nem a szőlőfaját hangsúlyozza,
sokkal inkább a „terroir” szépségeit emeli
a fókuszba, komoly értéke ez a bornak.
Az illat minden vonulata elsődlegesen
a vulkanikus hatásoknak ad teret, a szép
ásványosság mellé csekély, de finom fű-
szeresség is jut. A savak markánsak, igen
határozottak, – nyilván a Kéknyelű adott-
ságai köszönnek vissza, – az ízhatást
főleg ez dominálja, így aztán továbbiakat
elég nehéz azonosítani; a bor illatában
kiemelkedő, ízében parányit kevesebb.

SZÉL FIAI CELLÁRIUM

PANNONHALMI OLASZRIZLING-MÜLLER
THURGAU CUVÉE, 2022

84,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling,
Müller Thurgau**
ÁR: **4500 Ft**

Némileg szokatlan a házastási partne-
rek megválasztása, de a végeredmény
a termelőt igazolta, élvezetes, karakteres
mintát bíráltunk. Ereje teljében levő,
összetett bor, valószínűleg csúcspont-
ja közelében. Kiemelhető az igen inten-
zív, ásványos illathatás, némi magasabb
rendű alkohollal (pl. izo-amil-alkohollal)
fűszerezve. A zamat telt és igen hosszú;
feltehetően a bor glicerintartalma is igen
magas lehet, ami igen jól áll a mintának.
Végül pedig megjelenik kevés mandulás
zamat is, igazolva a fajtát is.

DŰNE BORBIRTOK

IMREHEGYI NEKTÁR, 2022

84,25

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Nektár**
ÁR: **3200 Ft**

Szögezzük le rögtön az elején: ez egy
nagyszerű bor. Csak pestiesen szólva,
„eltévesztette a házszámot”. Ha az illa-
tos borok közé nevezik, bizvást a legjob-
bak közt végzett volna. Színe szép mély-
sárga, illata pedig behízelgően intenzív,
virágmézes, mentás, fűszeres jegyek
keverednek benne játékosan. A savhátter
is rendben van, a hatás élénk, üde. Innen
azonban a többi „nagy fehérhez” képest
kevesebbre képes; hiányzik a test, az
érleltség jegyei pedig nem igazán illenek
ehhez a stílushoz.

BORBÉLY CSALÁDI
PINCÉSZET

BÁCS HEGY, BADACSONYI OLASZ
RIZLING, 2021

84,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **4500 Ft**

Valószínűleg még jó pillanatban bírálhat-
tuk ezt a klasszikus Olaszrizling jegyeket
felmutató bormintát, mert egyes érzetei
már előre vetítenek egy lassú „halványu-
ló” fázist. Mind az illat-, mind az ízhatá-
sok a nagyértékű badacsonyi fehérborok
világát fémlelezi, határozott, intenzív
Olaszrizling fajtajelleget érzékelhetünk,
gazdag ásványos háttérrel, picit glice-
rinédesség mellett. A bor egyensúlyát
már nem lehet ennyire kiemelni, a savak
kissé előtérbe kerültek, a harmónia többi
alkotója azonban ezt nem ellensúlyozza.

BÜTTNER BORBIRTOK

OFF-DRY™, 2022

83,5

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Szürkebarát**
ÁR: **2290 Ft**

A fajtához fűződő fogyasztói elvárások-
nak igyekszik a minta megfelelni, azaz,
egy populárisra hangszerelt Szürkebarát
készült, de szerencsére jó arányérzékkel
és nívós szakmai munkával. Érdekes mó-
don ez esetben a zamat nyújt többet, az
illat kevésbé intenzív, a fajtajelleg is csak
halványan dereng fel. Az ízlelés viszont
kárpótol minket, a gazdag, mérsékelt
fajtajelleges zamatvilág mellé kiváló
keretet ad a jól eltalált cukor- (8,7 g/l)
és savarány, a mértéktartó édesség így
szépen simít, testet ad.

PETRÁNYI PINCÉSZET

OLASZRIZLING BIRTOKVÁLOGATÁS,
2022

83,25

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **6490 Ft**

Ismét egy kiváló példa az Olaszriz-
ling sokarcúságára. A termőhely itt is
emblematis, de adottságai eltérnek
a badacsonyiétól. Az egész mintát
a frissességre, a reduktív jelleg kihangsú-
lyozására való törekvés jellemzi. Az illat
harsányan intenzív, könnyedség és ele-
gancia párosul benne, a fajtajelleg kicsit
kevesebb. A legfőbb érték a borban a ki-
emelkedően finom, határozott üdeséget
és friss érzetet biztosító savvilág, ami
mellé, – valljuk be, – nem is igényeltünk
komolyabb teltségérzetet.

ZELNA BORÁSZAT

BEREKSZÉL, 2021

83,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: **Olaszrizling**
ÁR: **59950 Ft**

Négy év hosszú idő egy bor életében,
szerencsére a fontosabb értékeket azért
sikerült megőrizni, a bor csúcspont-
ja közelében járhat. Az illat közepesen
intenzív, benne hársmézre, mentára ha-
jazó jegyekkel, s már itt előtűnik, egy
elég erőteljes fás karakter is, ami majd
az ízben is dominálni fog. Emiatt az illat
kevesbé komplex, de igen tiszta összha-
tású. A savhátter pont jó, valószínűleg ez
tartotta meg a bort négy éven át, összes-
ségében viszont a minta inkább „karcsú”,
bár kora ellenére még ma is friss.

Dr. Pásti György összegzése

A bizottság elé került 29 minta elég éles
határvonallal választható két csoportra.
Az elemzésekben szereplő első kétharmad
mind kiállná a kiváló vagy jó minőségi
kategória próbáját. Különböző mértékben,
de sokféle értéket vonultatnak fel, s ami
a legfontosabb, ezekben a mintákban
erjesztési vagy technológiai hibákat
elvétve sem találhatunk. Az, hogy végül
is melyik minta hová jutott a rangsor-
ban, sok tényező függvénye volt: milyen
fajtából készült, melyik borvidékünk adta
a kibontakozó terroir jelleget, a bor kora,
érleltsége stb. A 20 értékelt minta zöme
Olaszrizlingből származott, s ahogy azt
egy elemzésben írtam, ez a sokarcú fajta
nem véletlenül vezeti a fehér szőlőfajták
területi rangsorát; egy hosszabb hullám-
völgy után népszerűsége újra felfelé ível.
Itt is találkozhatunk fiatalos, üde képví-
selőjével ugyanúgy, mint hosszan érlelt,
a „bölcs” nagyborok jegyeit hordozó min-
tával, vagy a Balaton-felvidék ásványos-
ságot, nagy testet felmutató tételeivel. A
Juhfark-mintákból kevés volt, ugyanígy a
benevezett Szürkebarátokból is, inkább az
utóbbiak ütöttek meg magasabb szintet.
Örömteli viszont a Kéknyelű minták sike-
res szereplése, e ritka fajta értéké-
ben bizonyított. A második csoport mintáinak
zöme kisebb-nagyobb technológiai hibák
(kénhidrogén, túlkénezés stb.) miatt szo-
rult ki a mezőnyből, esetleg egyensúly-
vesztés, vagy a harmónia hiánya zárta ki
őket a lapból.

BOR ÉS PIAC | 2024/4. SZÁM

BOR ÉS PIAC | 2024/4. SZÁM



SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN, FOTÓ: HEGYKÖZSÉGEK NEMZETI TANÁCSA

ORSZÁG-VILÁG LEGJOBBJAI

A nemzeti bajnokságok a legtöbb sportágban csak az igazán elhivatott rajongókat mozgatják meg, míg egy világbajnokság vagy az olimpia eredményeit tömegek követik figyelemmel.

Felmerül a kérdés, hogy a nagy, nemzetközi borversenyek mellett van-e létjogosultsága a nemzeti megmérettetéseknek. Ahány ország, annyi válasz születik.

magyar szempontból az olyan piacokon, ahol jelentős a hazai termékek aránya, az országos versenyek kiemelt fontosságúak. További hozzáadott értéket jelenthet, hogy a nemzetközi borbírák többségével ellentétben a hazai szakemberek jobban értik a népszerű autochton vagy regionális fajtáinkat, és a hazai fogyasztók ízléséhez közelebb álló ítéleteket tudnak hozni. Ha azonban egy termelő a külföldi piacokat vagy egyenesen a világ élvonalát célozza meg, jobban jár, ha palackjain valamely elismert nemzetközi verseny aranyérme csillog. (A nemzetközi versenysikernek természetesen az országhatáron belül is lehet kiemelkedő marketingértéke: erre nem csupán a borok világában láttunk példát a közelmúltban, de az ásványvízpiac legnagyobb szereplője is egy külföldi diadal alapjain építette fel magát.) Ami az egyes nemzetek országos borversenyeit illeti, van, akik régóta, van, akik csak a közelmúltban vágtak bele ebbe a kalandba, és olykor egészen sajátos megoldásokat is alkalmaznak. Nézzünk néhány példát!

A rutinosak

Az Egyesült Államokban az Amerikai Bortársaság több mint 40 éve szervezi meg az ún. Kereskedelmi és Amatőr Borok Versenyét. A bírácoknak egy háromszintű, legalább 3 éven át tartó képzésen kell részt venniük. A versenyen 2023-ban mintegy 500 tétel kapott érmet, közülük 39 dupla aranyat, 43 pedig aranyat. A verseny honlapja és egész megjelenése kissé avittasnak hat még magyar szemmel is, de a működése töretlen. Az Ausztrál Nemzeti Bor Show 1975 óta létezik, célja a 45,5 milliárd

dolláros, és a mezőgazdasági export 9 százalékát adó ágazat támogatása. A szervezőbizottságot a boros szakemberek mellett felsővezetői, menedzsment, marketing, rendezvényszervezés, szponzoráció, műszaki területről állították össze, és a munkájukat elismert iparági szereplőkből álló szakértői panel segíti. 2021-től csak olyan borokat lehet benevezni, amelyek a 32 előválogató rendezvény valamelyikén arany- vagy ezüstérmet érdemeltek ki. A zsűri Borda pontozási rendszert alkalmaz. Aranyérmet 95, ezüstöt 90, bronzot 85 pont felett adnak, trophy elismerésért csak aranyérmes bor indulhat. Legutóbb



952 tétel jutott a döntőbe, ezek 11 százaléka arany-, 24 százaléka ezüstérmet kapott.

Az angolszász világ egyik kiemelkedő borpiacán, Nagy-Britanniában a legjelentősebb nemzeti borversenyt a WineGB szövetség szervezi, amely egyebek mellett kereskedelemfejlesztéssel, kutatással és statisztikai adatok gyűjtésével foglalkozik, valamint lobbitevékenységet is végez. A WineGB Awards-ra 2024-ben 381 tételt neveztek, amelyek közül 56 arany-, 119 ezüst-, 176 pedig bronzérmet érdemelt ki. Emellett ők is kiosztanak fajtánkénti és területenkénti trófeákat, a verseny legjobb bora pedig a Supreme Champion címet nyeri el.

Olaszországban is találni patinás, országos borversenyt: a Douja d'Or (Aranykorsó) elnevezésű megmérettetést és a kapcsolódó fesztivált 1967 óta szervezi meg az Asti Kereskedelmi Kamara. Itt a Borkóstolók Országos Szervezete (ONAV) szakemberei tíz napon át kóstolják a beérkezett minták százait, amelyeket utána kereskedelmi forgalomba is bocsátanak. A rendezvény jellegéből fakadóan az Asti borok nagyobb fókuszot kapnak, mint az egyéb régiókból származók.

A cseh Nemzeti Borversenyt a Cseh Borászok Szövetsége szervezi, és már 24 alkalommal került rá sor. Négy szubregionális szintű előválogatón több mint 200 borászat 1500-2000 tétele közül 200 bor kerül be a döntő fordulóba. Ezek közül választják ki a Champion tételt, az egyes kategóriák legjobbjait, valamint a Cseh Borszalonton bemutatandó borokat. Utóbbi egy egész éven át tartó eseménysorozat sétálókóstolókkal, sommelier által vezetett programokkal és bemutató automata segítségével megvalósítható egyéni kóstolásokkal. Ezekben a 100 aranyérmes tételt és néhány ezüstérmes bort kóstolhatnak a látogatók. (Ezüstérmet a második fordulóba került, és ott legalább 84 pontot elérő borok kaphatnak.) Összesen legfeljebb az első fordulóba nevezett tételek 30 százaléka lehet érmes.

Az újabbak

Dél-Afrikában 14 éve rendezik meg a National Wine Challenge-et, 1100 körüli tételszámmal. A követelmények szigorúak, egyes kategóriákban nem is osztanak díjat, ha nem találnak megfelelően erős jelöltet. Az eredmények közzétételének sajátos módját választották: top 100-as listát állítanak össze; amelyre a vörös tételek 10, a fehérek 5,5 százaléka kerül fel (ehhez 91-95 pont közötti értékelés társul).

Az új-zélandi (maori nevén Aotearoa) országos borverseny ausztrál szomszédjával szemben csupán 2022 óta létezik. Tavaly ezen 93 arany-érem született, emellett itt is kiválasztják az egyes fajták trophy borát, valamint a verseny Champion tételét. A négy kóstolópanelt a gondosan kiválasztott panelvezetők mellett senior és „társult” bírác alkotják.



Spanyolország is későn lépett be a borait országos versennyel támogató államok körébe: idén még csak hatodik alkalommal rendezték meg a Vinespañát az Enológiai Társaságok Spanyol Szövetségének égisze alatt. A háromnapos eseményen mintegy 500 tételt kóstoltak meg a bírác. Ők valamivel könnyebb kézzel szórják az érmekeket: 70 nagyarany és 258 arany született.

Franciaországban a nemzetközi borversenyek mellett a 2009-ben a földrajzi eredetvédett borok kiegészítéseként létrehozott, azoknál rugalmasabb szabályrendszerű Vin De France kategória számára rendez országos borversenyt, amelyen a nemzetközi kiskereskedelmi piac számára ajánlható, legjobb ár-érték arányú tételeket keresik. A válogatót a Francia Enológusok (OEF) szervezik a kategóriát promotáló Anivin de France megbízásából. Az 50 fős zsűriben a legfontosabb célpiacokon (az Egyesült Államoktól Skandinávián át a Távol-Keletig) működő cégek beszerzői foglalnak helyet. 2024-ben 77 arany- és 96 ezüstérmet osztottak ki.

Visszatérve régiókba, a moldáviai Kisinyovban is csupán két alkalommal tartottak eddig országos borversenyt. Legutóbb 60 borászat 307 tételét bírálta el a zsűri, 6 nagyarany-, 80 arany- és 6 ezüstérmet osztottak ki. A bírác – a hazai szakembereken kívül – Romániából, Hollandiából, Dél-Koreából, Németországból, Lengyelországból, Georgiából, a Cseh Köztársaságból és Szlovákiából érkeztek. A nyertes tételeket a decemberi moldovai Bormegnyitón ismerheti meg a közönség a Köztársaság Palotájában. A versenyt az Országos Szőlő- és Borhivatal szervezi az agrárminisztérium, valamint a USAID Moldova támogatásával.

Horvátországban is meglehetősen későn, 2015-ben rendeztek először országos borversenyt a Horvát Gazdasági Kamara Borszövetsége javaslatára, azzal a céllal, hogy népszerűsítsék a helyi borokat és erősítsék a versenyképességüket. Az első alkalmon tíz külföldi – köztük magyar – és öt helyi bíráló összesen 2 nagyarany-, 49 arany- és 23 ezüstérmet osztott ki hét kategóriában.

Lokalitás a nemzetköziségben

Az országos és nemzetközi versenyek viszonylatában arról sem feledkezhettünk meg, hogy az utóbbiak esetében is magas a szervező országból érkező nevezések aránya (például a Vinagora Nemzetközi Borverseny esetében legutóbb 75 százalék volt a magyar tétel, de a Mondial du Rosé érmeseinek kétharmada is francia, továbbá a Vinitaly kísérőrendezvényén, a 5StarWines nemzetközi borversenyen díjazott 884 tételből csupán 10 érkezett Olaszországon kívülről), és gyakran önálló kategóriát is kapnak az adott nemzet borai, így helyel-közzel ezek is tekinthetők nemzeti megmérettetéseknek.



SZERZŐ, FOTÓ: HEGYKÖZSÉGEK NEMZETI TANÁCSA

AZ ORSZÁGOS BORVERSENY TÖRTÉNETE NAPJAINKIG

Az első Országos Borversenyt 1955-ben az akkori Földművelésügyi Minisztérium szervezte meg az Országos Mezőgazdasági Kiállítás és Vásár (a mai nagysikerű OMÉK elődje) kapcsolódó rendezvényeként.

a

z első Borversenyen összesen 144 bormintával indultak elsősorban az ágazat akkori meghatározó szereplői, így állami gazdaságok, szőlészeti kutatóintézetek, termelőszövetkezetek, de már akkor megjelentek az egyéni termelők is. A benevezett bormintákat az ország legjobb szakembereiből alakított bizottságok értékelték. A verseny nagy sikert aratott, így a Földművelésügyi Minisztérium úgy döntött, hogy minden évben megszervezi. 1969-ig a Borversenyt valóban évente meg is rendezték, ezt követően azonban már csak kétfévente került rá sor.

Az Országos Borversenyt minden alkalommal a megyei borversenyek bírálata előzte meg. Így alakult ki a mai napig is működő alulról épülő borversenyrendszer, amely 1996-tól, a hegyközségi rendszer megalakulásával a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának a szervezésében kerül megrendezésre. Ettől fogva az Országos Borversenyre nevezett borok a hegyközségi, majd azt követően a borvidéki borversenyeken kerültek előzetesen megmérettetésre. Ez a rendszer máig működőképes maradt és a jelenlegi nevezési feltételek mellett minőségi szűrőként is funkcionál. A nevezési díjrendszer hozzásegít ahhoz, hogy a borvidéki borversenyen aranyérmet nyert borok a nevezési díjakból jelentős kedvezményt kapjanak, ennek hatására rengeteg olyan tétellel neveznek a termelők, amellyel borvidéki szinten már eredményt értek el.

Egyértelműen láthatjuk, hogy a szigorúan ellenőrzött szakmai munka hatására a Borverseny presztízse folyamatosan növekszik. Az

exponenciális minőségi növekedés és a szakma részéről való elismertség 2016 óta az impozáns nevezési számokban is megfigyelhető. A magyar borászok nagy lelkesedéssel várják az Országos Borversenyt, többek közt mivel a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT), mint a szervezésért felelős szervezet, komoly piacra jutási lehetőségeket biztosít a versenyen díjat nyert borászatok részére. A HNT a 2016-os ágazati stratégiájában az Országos Borversenyt jelölte meg a legnagyobb hazai minőségi szűrőnek, erre a versenyre alapozza a külpiazi tevékenységeit közösen a magyar szőlő- és borágazatot támogató társzervezetekkel. A gyakorlatban ez azt jelenti, hogy a külföldi és belföldi szakmai eseményeken az Országos Borversenyen díjat nyert borászatok kapnak megjelenési lehetőséget. Ezzel emelik a Borverseny presztízst, a nevezések számát, a versenyen elért eredmények értékét és végül, de nem utolsósorban minőségi garanciát nyújt mind a termelők, mind pedig a fogyasztók részére.

A 2024. évi Országos Borverseny fővédnöke dr. Nagy István agrár-miniszter, védnökei dr. Nyitrai Zsolt miniszterelnöki főtanácsadó és Rókusfalvy Pál nemzeti bormarketingért felelős kormánybiztos, főtámogatója pedig az MBH Bank volt.

Az idei Országos Borverseny immár a 43. a számmisztika egyes magyarázatai szerint a 4-es szám a gyakorlatiasságot, az elkötelezettséget és a szilárd alapok építését, míg a 3-as szám a kreativitást, a kommunikációt és a növekedést szimbolizálja. Amennyiben kételkednénk is a számmisztikában, akkor is biztosan állíthatjuk, hogy a fenti leírás teljes mértékben helytálló az idei Borversenyre.

Bizonyítsák ezt a számok: 22 borvidékről 230 pincészet 897 tétellel (817 csendes bor, 80 habzóbor, 515 fehér-, 89 rozé-, 5 siller, 288 vörösbör) nevezett. Két napon keresztül 10 bizottságban 74 bíráló értékelt.

Végeredményben 7 nagyarany, 163 aranyérem, 117 ezüstérem, 11 kategóriagyőztes, illetve különdíj és 1 legeredményesebb borászat díj született.

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa 2024. június 27-én rendezte meg a 43. Országos Borverseny (OBV) díjkiosztó ünnepségét.

A „Legjobb fehérbor” és a „Legjobb illatos fehérbor, hazai nemesítésű fajtából” kategória nyertesének, a Szende Pincészet Irsai Olivér 2023 borának járó különdíjat a Bor és Piac magazin főszerkesztője, Bozzai Zsófia adta át. A pincészetről a Bor és Piac magazin őszi lapszámában olvashatnak majd.

A teljes eredménylista a www.orszagosborverseny.hu oldalon elérhető.

Frittmann János, az Országos Borverseny Szervezőbizottságának elnökeként köszöntő beszédében kiemelte, hogy a Borverseny a hazai borversenyek legrangosabb bormustrájává vált az elmúlt 28 évben a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának szervezésében. A szakma elismeri, várja, amit jól mutatnak a számok is, hiszen az összes borvidékről érkeznek nevezések és a nevezési tételek száma is országos szinten a legmagasabb. Az Országos Borverseny eredményei az ágazat számára mindig fontos visszajelzést jelentenek a minőségről és persze a trendekről. Az OBV bírálati napjain (május 14-15.) 74 bíráló, köztük a borász szakma kiválóságai, borszakírók, nemzetközi borszakértők, sommelier-k és a tudományos élet képviselői

A 2024-ES ÉV KATEGÓRIANYERTESEI:

A 43. Országos Borverseny legjobb fehérbora:

Szende Pince - Irsai Olivér 2023

A 43. Országos Borverseny legjobb rozébora:

Gál Szőlőbirtok és Pincészet - Gál Szent Márton Rosé 2023

A 43. Országos Borverseny legjobb vörösbora:

Szeleshát Szőlőbirtok - Szekszárdi Gubac Merlot 2019

A 43. Országos Borverseny legjobb gyöngyözőbora:

Feind Pincészet - Irsai Olivér Gyöngyözőbor 2023

A 43. Országos Borverseny legjobb pezsgője:

Sauska - Sauska Brut

A 43. Országos Borverseny legjobb természetes édes bora:

Tokaj-Oremus Szőlőbirtok és Pincészet - Oremus Tokaji Aszú

5 Puttonyos 2017

A 43. Országos Borverseny legjobb bio bora:

Dobosi Borbirtok - Bio Olaszrizling 2023

A 43. Országos Borverseny legjobb hazai nemesítésű fajtából készült illatos fehérbora:

Szende Pince - Irsai Olivér 2023

A 43. Országos Borverseny legjobb Kárpát-medencei fajtából készült nagy száraz fehérbora:

Tokaj Art Wine - Genius 2021

A 43. Országos Borverseny legjobb Kékfrankos alapú háziasítása:

Bodri Pincészet - Bodri Szekszárdi Vörös Cuvée

Válogatás „Grand” 2017

A 43. Országos Borverseny legeredményesebb borászata:

Vinart – Koch Borászat



nyújtották a garanciát arra, hogy ezen a megmérettetésen valóban a minőség és a szakmaiság a legfontosabb szempont.

Rókusfalvy Pál kormánybiztos a beszédében hangsúlyozta, hogy az Országos Borverseny annyiban különbözik minden más hazai borversenytől, hogy a termelők valós szakmai visszacsatolást kaphatnak azáltal, hogy a borászok a tételeiket egymás között megmérettetik – láthatóan a legmagasabb színvonalon. A kormánybiztos külön kiemelte, hogy stratégiai feladat a Magyar Bor márka hatékony fejlesztése, amelynek egyik fő feltétele, hogy a fiatalokat ismét közel kell hozni a borkultúrához marketing és edukációs eszközökkel is. Ennek fontos lépése lesz az ősszel három egyetemen is elinduló kreditalapú képzés.

Szabó Levente, az MBH Bank egyedi kiszolgálásért felelős üzleti vezérigazgató-helyettese köszöntő beszédében kiemelte, hogy az MBH Bank a létrejöttét követően is tovább vitte egyik jogelődjének tradíciót idén azzal, hogy támogatja az Országos Borversenyt. Ezáltal, valamint finanszírozói tevékenysége révén is segíteni akarja a borászokat, mert célja, hogy aktív szerepe legyen az ágazat fejlődésében, főként a most kezdődő pályázati időszakban, amikor rekordösszegű beruházási támogatás lesz elérhető az agrár- és az élelmiszeripar számára. „Rendkívül fontos, hogy ezeket a forrásokat jól használja fel az ágazat.”

Dr. Nagy István miniszter megnyitó beszédében külön kiemelte, hogy a borásztársadalom az, amely az elmúlt évtizedekben példát adott arról, hogy jó helyzetfelismeréssel és abból fakadó stratégiával, valamint az alkalmazkodás képességével közösen nyertesekké válhatunk. Mint mondta, a borászok túlélték a filoxeravészt, a trianoni döntés általi borvidéki területvesztéseket, valamint a kommunizmus dülását is. Most sem vagyunk könnyű helyzetben, ugyanis a borfogyasztás csökkenése világtrend. A fogyasztó mindig az újat keresi, meg kell fejtenünk és meg kell találnunk, hogy mivel nyerhetjük meg a fiatalokat a kulturált borfogyasztásnak, valamint hogyan tudjuk számukra vonzóvá és élménnyé tenni a bort. Beszédében kifejtette azt is, ahhoz, hogy a magyar borászat ne csupán talpon maradjon, de erősítse versenyképességét, fejlesztésekre és innovációra van szükség. Az Agrárminisztérium továbbra is kiemelt partnereként, szövetségként tekint az ágazat képviselőire, támogatásokkal segíti, hogy a szőlő- és borágazat a jövőben is zászlóshajóként vezesse az agráriumot.

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa a 2016-os ágazati startégiájában kijelölte azokat a bortípusokat, amelyek a promóciós tevékenység alapját jelenthetik. Ezek a tételek egyúttal az Országos Borverseny különdíjait is jelentik. (X)



SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA, FOTÓ: DÉKÁNY TIBOR

A 42. ORSZÁGOS BORVERSENY LEGJOBB FEHÉRBORA ÉS LEGJOBB ILLATOS FEHÉRBORA SZENDE PINCE: IRSAI OLIVÉR, 2023

Szende Gábor a 2023-as Irsai Olivér borával egyszerre nyerte el a 42. Országos Borversenyen a legjobb fehérborért és a legjobb illatos fehérborért járó díjat. Ennek apropóján beszélgettünk vele a fajta jellegzetességeiről és a borászat működéséről. Szende Gábor a Szende pincészet tulajdonosa, amelyet családi vállalkozásként a testvérével együtt üzemeltetnek – a borkészítésért Gábor, a vendéglátásért Karina felel. Nyolc hektárnyi saját szőlőből készült boraik legnagyobb részét helyben, a vendéglátás keretein belül értékesítik.

miképpen esett a választás éppen az Irsai Olivérre, miért lett ez a kiemelt fajtájuk? 2012-ben telepítettük az első tőkét és 2015-ben került forgalomba az első évjáratunk egy átlagos minőségű felhozattal. Eleinte én is azt gondoltam, hogy az Irsai Olivér elkészítése nem számít nagy szakmai kihívásnak, hiszen nem olyan nehéz belőle jó bort készíteni. Magamnak és a szakmának is be akartam bizonyítani, hogy érdemes jobban odafigyelni erre a fajtára, mert egy tartalmas fehérbor is készíthető belőle. Mindenképpen szerettem volna jobban kihozni az ízeket, és erre való tekintettel kidolgoztam egy másfajta készítési eljárást. Több munkát, több időt, több elgondolást tettem bele – és meg is lett az eredménye.

Mi a titkuk? Mire kell odafigyelni a készítése során? Nincs különösebb titok. Kiemelkedően fontos, hogy jól válasszuk meg a szüreti időpontot. Az is fontos, hogy megfelelő tőketerheléssel dolgozzunk. Sokan nem értették – többek között édesapám se – hogy miért akarom megváltani a világot az Irsaival. Nem erről volt szó,

egyszerűen csak azt láttam, hogy a fogyasztók egyre jobban kedvelik, és egyre több található belőle a piacon. Szerettem volna egy kicsit kitűnni vele, ami kifejezetten nehéz egy olyan fajtával, amivel rengetegen foglalkoznak.

Mégis sikerült kitűnni vele az utóbbi időben. Nagy meglepetésként ért mindenkit, nem csak a szakmát, hogy Villányból került ki az idei Országos Borverseny legjobb Irsai Olivér bora.

Régóta szerettem volna bebizonyítani, hogy Villány nem csak a vörösborokról szól. Természetesen a borvidék legnagyobb részén vörösbort készítenek, de egy jó dűlőben, egy jó szüreti időponttal kiemelkedő fehérborokat is lehet készíteni – így teszik a helyi kollégák is.

Nekem személyesen ez az új-zélandi frissesség az, ami átjön a borból. Ez volt a cél?

Az Irsai Olivér egy könnyed, nyári bor, amelyet gyors fogyasztásra szánunk, és főként a fiatalokat célozzák meg vele. Kicsivel több

odafigyeléssel azonban sok mindent ki lehet hozni belőle. A fajlesztő használatával ezt az új-zélandi stílust emelem ki, ezt a kicsit bodzás, csalános ízvilágot. Viszont a beltartalmi érték az, amiben ez a bor egyedibbnek számít a többi Irsaihoz képest. Ehhez pedig egy tökéletes szüreti időpont kell, ami tényleg egy-egy napon múlik. Ha esetleg egy eső miatt várni kell pár napot, addigra lehet, hogy elillannak azok az ízjegyek, amire szükségünk lenne, és egy másfajta ízvilág felé indul el.

A klímaváltozás mennyire veszélyezteti az aromákat, valamint a szüreti időpont megtalálását?

Főként a nagy szárazság az, ami kellemetlenül tudja befolyásolni az aromákat. 2022-ben nagyon nehezen találtuk meg a szüreti időpontot az Irsainál, hiszen egyszerre kellett arra figyelni, hogy ne legyen kényszerérett, de még az aroma és a sav is ott legyen benne. Tavaly ez már nem jelentett akkora problémát, és úgy néz ki, hogy idén is rendben leszünk. Próbálunk minél előbb szüretelni, de mégse mehetünk el a végletekig.

Hogyan határozzák meg a szüreti időpontot?

Erre nincs recept, nézni és kóstolni kell a szőlőt. A szőlészethez édesapám jobban ért, így ezt mindig ketten döntjük el.

A munkaerő rendelkezésre áll meg-határozott szüreti időpontban?

Ezt egyre nehezebb megoldani. A szüretelő-kombáján bejöveteleivel természetesen elég nagy munkaerő szabadult fel, a borvidéknek a harminc százalékát tavaly már géppel szedték, így egy kicsit könnyebben meg tudtuk oldani a szüretet. Viszont én hiszek a kézi szüret minőségében, és gazdasági okokból sokan kevésbé használnak szüretelő-kombájt. Azt gondolom, hogy ezt is szőlője válogatja. Egy rozéültetvénynél mi is kipróbáltuk a gépi szüretet, de egy Irsainál, ahol kifejezetten fontosak az aromák, semmiképp se használnám.

Mennyi Irsait készítenek?

Nyolc hektár szőlővel rendelkezünk, évente 40-45 ezer palack bort készítünk, amelyből az Irsai 12-13 ezer palack.

Hogyan értékesítenek?

A szüleim 1985-ben alapították meg a pincészetet, és 1995-ben a Villányi pincesoron elkezdtek forgalmazni a boraikat. Ez azóta is megmaradt, a boraink jelentős részét a vendéglátás keretein belül adjuk el, a pincésori borozónk mellett egy-egy kisebb borkereskedésben, vagy az Auchanban is megtalálhatóak a boraink. Ezen kívül a webshopunk is egyre nagyobb sikerrel működik, melyet a Covid-járvány alatt sikerült felfuttatni, amikor gyakorlatilag csak az ottani eladásokból élünk.

És mi jellemzi a borászati filozófiájukat?

A filozófiánk tulajdonképpen az, hogy mindent mi csinálunk. A borkészítés minden részfolyamatában részt veszünk: bent ülök a traktorban, én mosom ki a hordókat. Hiszek abban, hogy a borásznak minden egyes momentumnál ott kell lennie, mert a borkészítés alatt nagyon apró dolgokon lehet elcsúszni. Egy kényes termékről beszélünk, ahol az első és második hely között valóban csak nüansznyi tényezők számítanak. Bár a szőlőn nem dolgozok, azt is figyelemmel kísérem. A szőlő beérkezésétől kezdve ketten dolgozunk egészen az üvegek felcímkézéséig. Ehhez viszont meg kell húzni egy határt – az ember maximum tíz hektárig tudja ezt csinálni. Szüreti időszakban így is 16-18 órát dolgozunk. Az Irsai feldolgozásánál ez három-négy napot jelent. Ezek olyan áldozatok, amit muszáj meghozni ahhoz, hogy ott tudjak lenni. Ez az elképzelés nem arról szól, hogy ne bíznék meg másokban, pontosan tudom, hogy nagyon jó szakemberek vannak, viszont ezeket én szeretném csinálni. Emellett akkor tudok kísérletezni, és meg tapasztalni a különbséget bizonyos évjáratok között, ha minden évjáratot én készítek.



Próbálkoztak már bioborokkal?

Egyszer próbálkoztunk vele, viszont nem szeretnénk ezzel foglalkozni. Nem is azzal volt a problémánk, hogy itt magasabbak a költségek, hanem az a bizonytalanság, amit a szőlő jelentett. Egyik évben van termés, a másik évben nincs – túl kicsi pincészet vagyunk ahhoz, hogy ezt a bizonytalanságot megengedhessük magunknak. Emellett más ízvilága is van ezeknek a boroknak, amit szerintem a fogyasztók sem értenek még és hozzáam sem

áll különösen közel. Ettől függetlenül igyekszünk minél környezet-tudatosabbak lenni – mi is ott vagyunk a szőlőben, és nem akarjuk se magunkat, se a természetet mérgezni a különböző vegyszerekkel.

A vendéglátás hogy zajlik Önöknél?

Egy családi pincészet vagyunk, így próbálunk mindent a családon belül megoldani, de természetesen a vendéglátásban több munkatárs is dolgozik. Karina 2010-ben vette át édesanyámtól a vendéglátó pincét. Férjével – Attilával – ketten viszik a borászatnak ezt a részét. Egyelőre hideg konyhánk van, és bejelentkezésre kemencés ételeket is készítenek.

Emellett már régóta szerepelt a terveink között egy panzió felépítése, hiszen nagy volt az igény rá, viszont a megfelelő hely megtalálása miatt csak két évvel ezelőtt kezdtük el építeni. Jövőre lesz harminc éve, hogy a pincesoron elkezdtük a borturizmus keretében megismertetni a borainkat. Remélhetőleg addigra el fog készülni, és egy jubileumi ünnepséggel egybekötve tudjuk majd megnyitni.



AZ ISRAELI NEGEV-SIVATAGBAN FAIT PROFESSZOR (BEN-GURION EGYETEM) ÉS MUNKATÁRSAI ÁLTAL VIZSGÁLT KÍSÉRLETI ÜLTETVÉNY (Forrás: nanawine.com)

SZERZŐ: KOVÁCS BARNABÁS

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

Az idei évben egy lélektani határon átcsúszva, júliusra esett a hazai szüret kezdete és ezen már talán meg sem rökönnyödik a híradásokat hallgató borfogyasztó. A termelő viszont lehet, hogy a jól megszokott munkacsúcs előtti szusszanásnyi szabadságát kell áttegye a mind előbbre csúszó szüreti időpont miatt. Ez jó indikátor arra, hogy mennyire az alapjaiban szükséges átgondolni az ágazat szereplőinek a változások tükrében az egyenként és az együttesen egyaránt alkalmazott stratégiát.

az előző lapszámban a szőlőültetvények vízgazdálkodással kapcsolatos kérdései kerültek fókuszba, ez alkalommal pedig az azzal szoros összefüggésben álló mikroklimatikus adottságokból fakadó, a tőke vitalitását, a termés minőségét nagy mértékben befolyásoló paraméterek.

Az ideizhez hasonló évszámok átlagossá válásával, az egyre több hőségnap következtében mára a minimum cukortartalom helyett már a kistermelők is elkezdtek a „savra szüretelés” kifejezést használni és ezt, illetve a pH-értéket elsődleges igazodási pontként alkalmazni a borminőség biztosításának érdekében. Ez a jól ismert, szerves savakat ellélegző körülményeknek (magas hőmérséklet és aszály okozta stressz) köszönhető, melyek az úgynevezett *konvektív*, a levegő hőmérsékletén keresztül közvetett módon

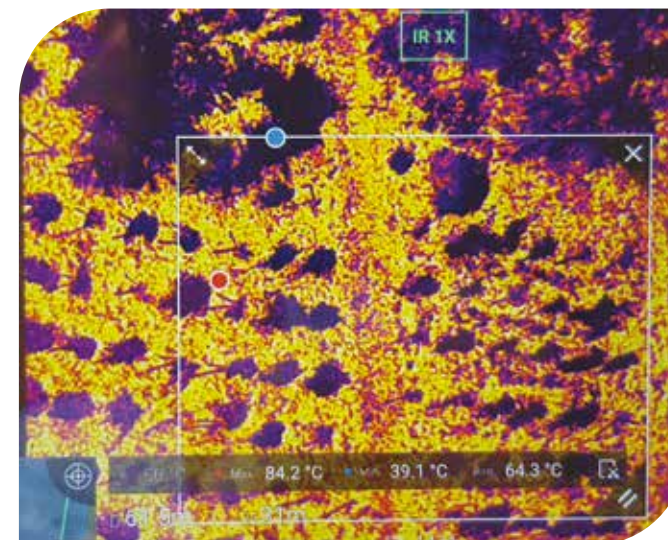
és *radiatív*, közvetlen felszint érő napsugárzás- és hőmérséklet-emelkedés következtében lépnek fel. Ezek olyan paraméterek melyek részben területi adottságok, részben azonban módosíthatóak a termesztéstechnológia segítségével. Amennyiben nem sikerül adaptálni az ültetvényeket a fent leírt körülményekhez, úgy a borkarakter drasztikus változására kellene számítani, ha nem állnának rendelkezésre a borászati technológiai eljárások és segédanyagok a korrekcióhoz. Az azonban biztosan kijelenthető, hogy minden borász szívesebben dolgozna olyan szőlőterméssel, mely önmagában képes biztosítani a megfelelő alapanyagot és nem igényli a költséges és többletmunkával járó borászati beavatkozásokat. Hogyan, milyen módon érhető el tehát akkor, hogy a terroir-ra, hagyományokra, szőlőfajtára jellemző, vagy éppen aktuális trendeknek megfelelő alapanyagot állítson elő az ágazat?

Mára már széleskörben kutatottá vált a témakör és a lehetséges változtatások köre, főként az elsőként érintett, kifejezetten meleg éghajlati adottságokkal jellemezhető borvidékeken (az 1990-es és 2010-es éveket összevetve tízszeresére növekedett a tudományos közlemények száma melyek pl. az öntözéssel foglalkoznak). A lehetséges megoldások számbavétele mellett azok fenntarthatósági vonatkozásainak mérlegelése adja e cikk tematikáját.

Ültetvények kondíciójának javítása (fotoszintézis, párologtatás, tápanyagfelvétel)

A gépesítetttség szempontjából praktikus vertikális hajtásnevelés jelentősebb mértékben engedi felmelegedni a talajt, mely így több vizet veszít, illetve konvektív módon melegíti a növényt és termését, szemben a horizontális hajtásrendszerű művelésmódokkal, ami árnyékol a nyári időszakban.

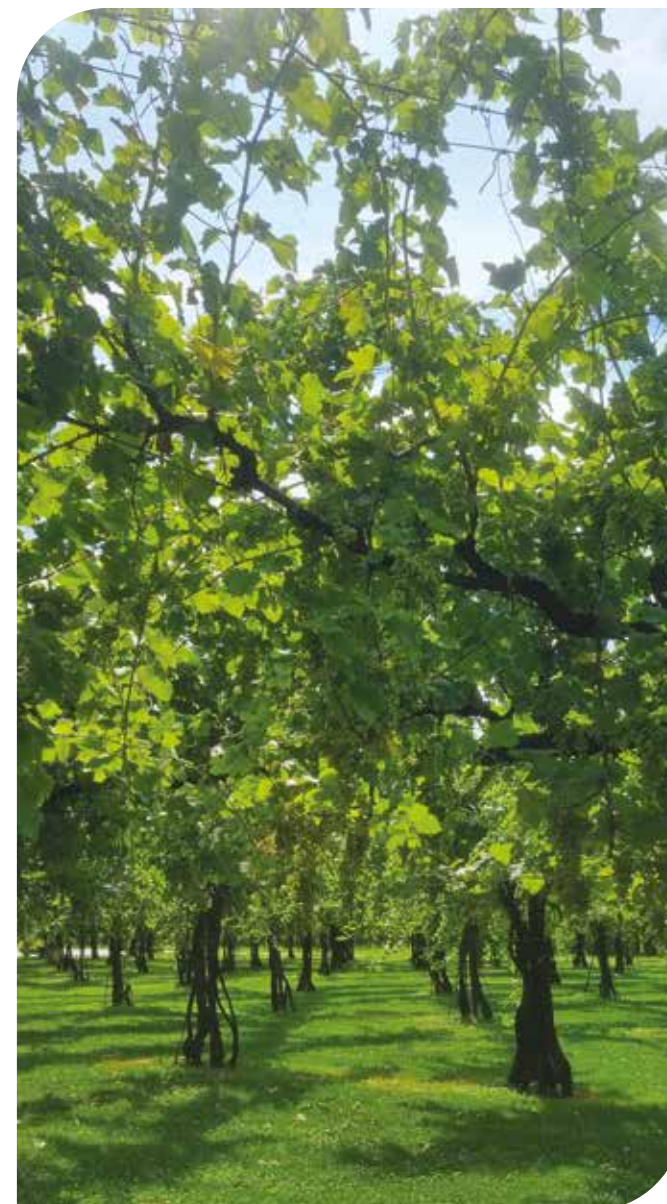
→ 1. ÁBRA: 2022 JÚLIUSÁBAN KÉSZÜLT HŐKÉP EGY SZENT GYÖRGY-HEGYI ÜLTETVÉNYEN (LEGMELEGEBB FELÜLET [VÖRÖS]: 84,2°C, LEGHIDEGEBB [KÉK]: 39,1°C).



Forrás: Magyar Tamás

Ilyen horizontális árnyékolást biztosító ültetvények számos világhírű borvidéken megtalálhatóak. Az így, a vegetációs időszak legmelegebb periódusában a termés és környezete számára árnyékot biztosító ültetvények szüreti paraméterei alapján jelentős különbségeket jegyeztek fel a borminőség és a termés-mennyiségek szempontjából. A bellussera (Bellussi) elnevezésű, kifejezetten magas tőkeművelésforma (1. kép) esetében korábban hátrányos tulajdonsága volt, hogy nem biztosított az összevetésben használt hagyományos művelés-, metszésmódhoz képest (Guyot) elegendő cukortartalmat (-10%) a termésben, azonban a savtartalom magasabb maradt, több mint 20 százalékkal. A savszüretnek korszakában azonban már inkább kecsegtetően hangzik a paraméterek fordított elmozdulása, párosulva a nagyobb termés-mennyiséggel (+40%), mégpedig öntözés nélkül is.

A sav-cukor arányon kívül a közvetlen napsugárzásra érzékenyebb, pezsgőalaport is adó szőlőfajtáknál (pl. Chardonnay, Pinot noir) kiemelten fontos, hogy a perzselés a bőrszöveten, illetve fehérjefeldúsulás a bogyóban elkerülhető legyen, hiszen ez további nehézségeket okoz a borász számára abban, hogy elérje a kívánt stílust és stabilitást. Az izraeli Negev-sivatagban Aaron Fait professzor (Ben-Gurion Egyetem) és munkatársai által folytatott



→ 1. KÉP: BELLUSSERA ÜLTETVÉNY NYÁR KÖZEPÉN PROSECCO DOC (OLASZORSZÁG) ZÓNÁBAN Forrás: Kovács Barnabás

szőlőtermesztési kísérletek vizsgálatokor megfigyelték, hogy a vertikális termesztés mellett az öntözés, párástás sem tudott segíteni a növény számára, a szőlőfürtök gyakorlatilag összeomlottak az extrém mértékű napsugárzás hatására, fajtaspecifikus mértékben (érzékenynek bizonyult pl. az Ibériai-félszigeten még a meleg, aszályos területeken toleránsként kezelt Tempranillo is). E jelenség azonban nem csak sivatagi körülmények mellett, de a kaliforniai Central Valleyban is előáll, így onnan a védőréteggént alkalmazott, kalcium-karbonáttal permetezett fürtök képei (2. kép) hívják fel a figyelmet a hazánkban bár nem ilyen extrém mértékben, de jelentkező problémára, főként a levelezéssel a kontakt hatóanyagokkal való permetezés hatékonyságát javítani szándékozó ültetvényekben.

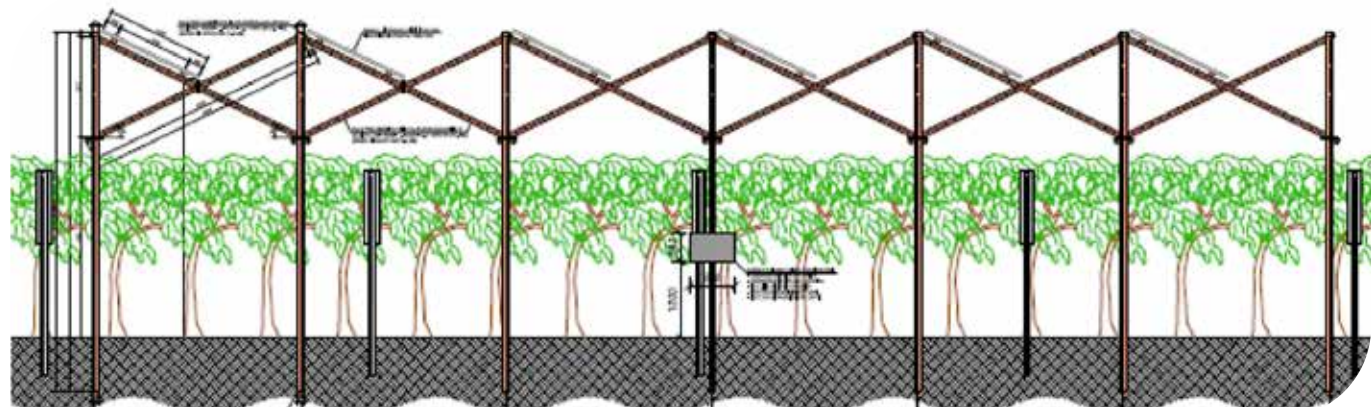
A fentiekhez képest bár meghökkentőbb ötlet, azonban ugyan-csak mindinkább létjogosultsága lehet annak a felvetésnek, hogy azok a mezőgazdasági hasznosítású területek, amelyek nagy energiafelhasználású üzemektől vagy lakóházaktól nem túl távol helyezkednek el, szolgáljanak „energiaültetvényként”



→ 2. KÉP: A FÜRTÖKNEK A ZSENDÜLÉST KÖVETŐ KÁLCIUM-KARBONÁTOS (CACO₃) RÉTEGGEL TÖRTÉNŐ VÉDELME A HŐ ÉS A NAPSUGÁRZÁS OKOZTA STRESSZ ELLEN KALIFORNIÁBAN
Forrás: Zhang (2019)

is. Valpolicellaban (és a környező észak-olaszországi tartományokban: Veneto, Trentino, Alto-Adige) a Pergola-művelésmód árnyékolása már amúgy is jelentős mértékben segíti az ültetvények mikroklímáját, hiszen a szőlő számára optimalizálja a talajnedvességet a nyári időszakban. Kísérleti jelleggel napelemeket telepítettek az ültetvény támrendszerének tetejére rögzítve (2. ábra).

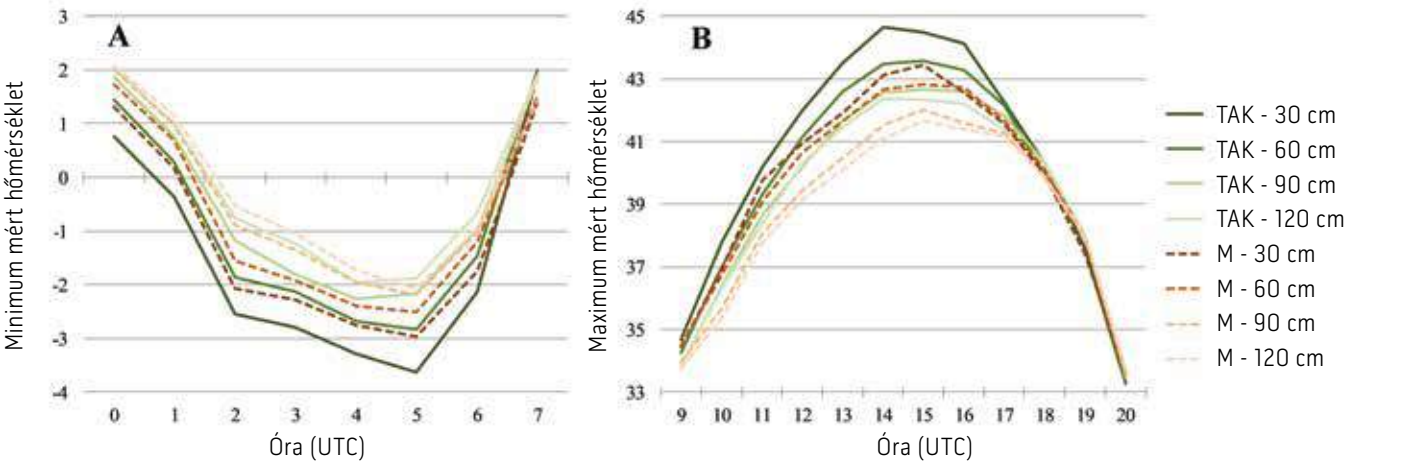
→ 2. ÁBRA: SEMATIKUS ÁBRA A SZŐLŐÜLTETVÉNYT FELÜLRŐL NAPELEMEKKEL ÁRNYÉKOLÓ RENDSZERRŐL (A DIREKT SUGÁRZÁS 60-70%-A JUT EL A NÖVÉNYEKHEZ)



Forrás: Ferrara és mtsai. (2023): Effect of shading determined by photovoltaic panels installed above the vines on the performance of cv. Corvina (Vitis vinifera L.)

Úgy tapasztalták, hogy a napelemekkel nem fedett pergolás, lugasos művelésű sorokban a reggeli órákban némileg intenzívebb volt a fotoszintézis, azonban a déli, legmelegebb órákra ez megfordult és a hőség okozta stressz ellen – a már említett módon – védekező növényekkel szemben, a fedett sorokban a tőkék aktívak tudtak maradni (ezeknél jobb vízellátottságot is mértek), és nem indultak be a természtő és a szőlő számára is negatív folyamatok (pl. a termés savcsökkenése). Más kutatók vizsgálták a sorköztakarás és mechanikai művelés hatását a szőlősorokban különböző magasságokban elhelyezett szenzorok által mért hőmérsékletre. Azt tapasztalták, hogy önmagában a sorköztakarás nem képes segíteni az extrém hőmérsékleti stressz csökkentését az ültetvényekben (3. ábra), azonban a magasabb tőkeformák sikerrel védhetik meg nem csak a fagytól (ahogyan azt e célból Magyarországon a síkvidéki területeken is alkalmazzák), de a magas hőmérséklettől is. Fenntarthatósági szempontból a síkvidéki területeket követően fontos megemlíteni a teraszos és a nagy meredekségű lejtőkre telepített ültetvények tapasztalatait. Az eróziós és vízgazdálkodási szempontok mellett, amik a sorozat előző részében már kifejtésre kerültek, a mikroklimatikus adottságok is jelentősen változnak, és így azok klímaadaptációs képességei is. Strack és munkatársai (2021) a Rajna menti hegy-völgy irányú és teraszos ültetvényeket összevető vizsgálatuk végén azt a következtetést vonták le, hogy a teraszos ültetvények a klímaváltozás okozta melegedő vegetációs időszakban jobban tudnak adaptálódni, jobb termésbiztonságot tudnak adni a kiegyensúlyozottabb klímájú (éjszaka magasabb átlaghőmérsékletű, azonban a napfelkeltét követően már hűvösebb mikroklímájú) teraszokon. A korábban éppen a hideg klímájú részeken a borminőség miatt favorizált hegy-völgy irányban telepített ültetvények nem csak nehezen művelhetőségük és erózióknak történő kitettségük, de klímaadaptációs korlátaik miatt is hátrányból indulnak. Toszánában Tucci és munkatársai (2019) szárazon kőből rakott támfalak mellett soronként mért hőmérsékletre vonatkozó eredményeik alapján igazolták, hogy napkeltétől órákon át hűvösebb hőmérsékleten (több mint 4°C fokos különbségeket mértek átlagosan) maradnak

→ 3. ÁBRA: ÓRÁNKÉNTI HŐMÉRSÉKLETÉRTÉKEK MAGASSÁGONKÉNT (30-120 CM) ÉS TALAJMŰVELÉSI ELJÁRÁSONKÉNT (TALAJTAKARÓ NÖVÉNYZET [TAK], NÖVÉNYZET NÉLKÜL MŰVELT TALAJ [M] EGY TAVASZI ÉJSZAKAI FAGYOS NAPON [A] ÉS EGY NYÁRI HŐSÉGNAPON [B]).

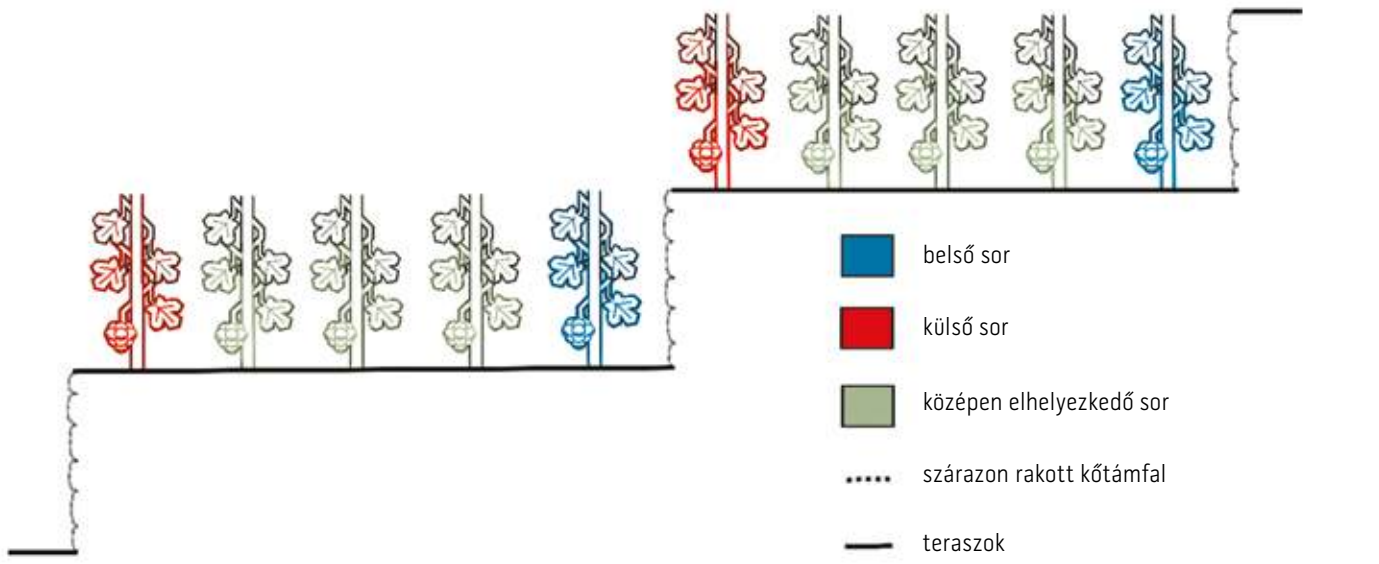


Forrás: Rességuier és mtsai (2023): Characterisation of the vertical temperature gradient in the canopy reveals increased trunk height to be a potential adaptation to climate change

a teraszok belső, hegy felé eső részén elhelyezkedő tőkék (4. ábra). A számos hagyományos, de mára új értelmet nyert megoldás mellett a modern technológia eszközeivel és kihívásaival operáló megoldást érintve optimizmusra adhat okot a szőlőtermesztés fenntartható jövőjéért megalapozottan aggodalmat megfogalmazók számára is, hogy habár energia-befektetést igénylő (azonban nem feltétlen külső, kiszolgáltatottságot eredményező forrásból származó) folyamatok

segítségével, de lehetséges a klímaadaptációnak megfelelő tervezés mellett az ágazat megújulása. Nincs és van új a Nap alatt, az adaptáció elengedhetetlen, a kész tények elé állított és a következő számtól e rovatban kiemeltebb figyelmet kapó borászat úgy tud fenntartható működési modellek mellett prosperálni, ha a természeti körülmények szelét az ültetvényekben sikerül a szőlőtermesztő számára favorizált kultúrnövény vitorlájába fogni.

→ 4. ÁBRA: BELÜL (KÉK), KÍVÜL (PIROS) ÉS KÖZÉPEN (ZÖLD) ELHELYEZKEDŐ SZŐLŐSOROK SEMATIKUS ÁBRÁJA A SZÁRAZON RAKOTT KÖTÁMFALAKKAL KÉSZÍTETT TERASZOKON



Forrás: Tucci és mtsai 2019): Multi-Sensor UAV Application for Thermal Analysis on a Dry-Stone Terraced Vineyard in Rural Tuscany Landscape



SZERZŐ: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

MIT SZÓL A FOGYASZTÓ AZ INNOVATÍV BORÁSZKODÁSHOZ?

Tudományos körökben immár vitán felül áll a klímaváltozás ténye, mellyel a szőlő- és borágazat is – lassan kijelenthetjük – évtizedek óta foglalkozik. Talán nem túlzás azt állítani, hogy adaptív sajátosságának köszönhetően maga a szőlőnövény a Föld bármely növénytermesztésre alkalmas pontján megél, más kérdés azonban az árutermelési célzattal, egy évről évre megszokott minőségben és megbízható mennyiségben történő bortermelés. A képletet tovább bonyolítják az aktuálisan zajló társadalmi változások: a fogyasztói réteg tudatossága, az alkoholfogyasztás visszaszorulása kormányzati nyomásra vagy akár az egyén igénye alapján, a környezettudatosság és a klímaszorongás.

e bevezető gondolatok után máris pontosítanám a címet, hiszen a borászkodás természeténél fogva a szőlőtermesztéssel kezdődik. Bármennyire futurisztikusnak tűnik egy-egy modernbb borászati megoldás, abban még évezredek elteltével is egyetérthetünk, hogy szőlő nélkül továbbra sincs bor – sem konvencionális, sem innovatív. A kérdés tehát azonnal kiegészül a szőlőtermesztés újabb irányzatainak elfogadottságával. Rovatunkban ezúttal az e témakörrel kapcsolatban született néhány friss publikációt mutatunk be. Egy 810 fő bevonásával, Olaszországban készített piackutatási felmérés négy innovatív szőlőtermesztési stratégia (kaolin kijuttatása, növekedési szabályozók alkalmazása, reziliens alanyfajta-használat, rezisztens szőlőfajták termesztése) elfogadottságát vizsgálta. A tanulmány öt fogyasztói profilt azonosított, amelyek mindegyike sajátos szemlélettel fogadja az éghajlatváltozás hatásait. Az eredmények jelentős eltéréseket mutatnak a fogyasztók hajlandóságában ezen újítások elfogadására. A fogyasztók szívesebben választják az innovatív alanyokkal telepített, illetve a kaolinnal kezelt szőlők borát. A rezisztens fajták és a növekedési faktorok használatának elfogadottsága azonban egyelőre marginális. A „szkeptikusok” a minta 14%-át képviselték. Ez a profil a legtöbb gyakorlatot erősebben elutasítja, mint a többi fogyasztói csoport, egyedül az alanyfajta megválasztásával kapcsolatban volt magasabb az elfogadottság.

Ez azt sugallja, hogy a hagyományosabb, konvencionálisabb bortermelési módszereket részesítik előnyben.

A minta 27%-át kitevő „tradicionalisták” a négy gyakorlat mindegyikét mérsékelten fogadták el. Ez a mértékletesség a bevált, kipróbált termesztési



megoldások és az innováció kiegyensúlyozottságának értékét tükrözheti, felismerve az alkalmazkodás szükségességét, de óvakodva a hagyományoktól való szélsőséges eltávolodástól.

A „naturalisták” a minta 13%-át tették ki. Ezek a fogyasztók nagymértékben elfogadták a szárazságtűrő alanyokat és a kaolint. Ezeket a módszereket általában környezetbarátnak tekintik, ami azt jelenti, hogy a fogyasztók a fenntarthatóbb gyakorlatokat részesítik előnyben.

A legnagyobb, a minta 32%-át képviselő „modernisták” csoportja nagyobb mértékben fogadta el a növényi növekedést szabályozó anyagok tudatos bevetését és a rezisztens fajtákat, mint az előző három csoport. Ez azt sugallhatja, hogy előnyben részesítik a kutatás fő témájaként meghatározott innovációt, azaz a technológiai és tudományos újításokat a változó körülményekhez való alkalmazkodás eszközeként tartják.

Végül a minta 14%-át képviselő „rajongók” mind a négy szőlészeti gyakorlatot nagy mértékben elfogadták. Ez nyitottságra utal, amelyet valószínűleg a kíváncsiság és az innovatív megközelítések támogatására való hajlandóság vezérel. (Di Vita, Giuseppe; Califano, Giovanbattista; Raimondo, Maria; Spina, Daniela; Hamam, Manal; D'Amico, Mario; Caracciolo, Francesco: From Roots to Leaves: Understanding Consumer Acceptance in Implementing

Food Research International, Vol. 190, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114580>)

A konkrét fajtákkal kapcsolatos kutatások, vizsgálatok köre is folyamatosan bővül. A fajtanemesítés, ezen belül a rezisztencianemesítés újabb és újabb fajtajelölteket eredményez. A kísérletek egyik döntő sarokpontja a termesztésbe vonás, majd a megszülető bor, borok elemzése és kóstolása. Számos példát hozhatnánk arra, amikor az előzetes borvizsgálatok hiányosságai miatt egy-egy újabb fajta piaci bevezetése nem járt sikerrel. Egy szerémségi vizsgálatban Dionis és Cabernet franc (mely az innovatív fajta egyik szülője) borok kémiai analízisét és érzékszervi értékelését végezték el. Eszerint a Dionis bora nagyon hasonlít a Cabernet franc-hoz, bár itt is kiemelik, hogy az évjáráttól függően a Dionis változatosabb érzékszervi profilt mutathat. (Ljiljana Milovanović, Tatjana Majkić, Ljilja Torović, Predrag Božović, Mladen Kalajdžić, Dragoslav Ivanišević, Ivana Beara: Hybrid variety Dionis [Cabernet Franc E11 x Panonia] vs. Cabernet Franc wines: Comparative study of chemical profile, in vitro biological activity, sensory quality and potential health risk. *Journal of Food Composition and Analysis*, Vol. 131, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2024.106229>)



Climate-Resilient Strategies in Viticulture. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 2024. <https://doi.org/10.1155/2024/8118128>)

Az „organikus” vagy „bio” jelző a fogyasztók többségében pozitív gondolatokkal társul. Két termékcsoport, a bioborok és a rezisztens szőlőfajták megítélését vizsgálta egy 162 fő bevonásával készített szintén olaszországi felmérés. Az eredmények szerint a bioborokért akár 13%-kal is, ezzel szemben a rezisztens fajtákból készült borokért 9%-kal többet hajlandóak fizetni a résztvevők. A fogyasztók preferenciáit meghatározó motivációk el is térnek a rezisztens fajták és az organikus borok esetében. (Massimiliano Borrello, Riccardo Vecchio, Luigino Barisan, Deborah Franceschi, Eugenio Pomarici, Luigi Galletto: Is wine perception influenced by sustainability information? Insights from a consumer experiment with fungus resistant grape and organic wines.

A rezisztens szőlőfajták termesztése kulcsfontosságú stratégia lehet a gombaölő szerek használatának jelentős csökkentésében. Egy 436 svájci szőlőtermesztő körében végzett reprezentatív felmérés szerint a következő évtizedben az új telepítések egyharmada lesz rezisztens fajta, melynek eredményeként tíz év alatt várhatóan 27,4%-ra nő a gombarezisztens fajtának szánt terület aránya. Ez 169%-os bővülést jelent a 2022-es, 10% körüli adathoz képest. Ezt a dinamikát a gazdálkodói filozófia és az üzemi jellemzők magyarázzák: kiemelendő az innovatív fajták egészségtudatos, pozitív megítélése. Még a nem ökológiai szőlőtermesztők is nagy valószínűséggel növelni fogják e fajták termesztésére szánt területüket. (Zachmann L., McCallum C., Finger R.: Determinants of the Adoption of Fungus-Resistant Grapevines: Evidence from Switzerland. *Journal of Wine Economics*. Published online 2024:1-33. <https://doi.org/10.1017/jwe.2023.36>)



SZERZŐ, FOTÓ: DÉKÁNY TIBOR

ETYEKI KÚRIA: FÉSZEKRAKÁS GÖBÖLJÁRÁSON

Az Etyeki Kúria borászata 2 hektárról indult a kilencvenes évek közepén, ahonnan a minőség iránti megalkuvás nélküli elkötelezettséggel jutottak el odáig, hogy napjainkra túlfeszítették a borvidék határait, és Sopronban is szép birtokkal rendelkeznek annak érdekében, hogy kiteljesítsék a borkészítés teljes horizontját autentikus termőhelyről érkező kékszőlővel. Ezzel országosan is az élvonalhoz tartozó borászattá váltak. A 2010-es évek elején mestermunka volt a tervező Bord Studiótól, hogy az etyei Öreghegyen a korlátozó építési előírások ellenére egy minden négyzetcentimétert kihasználó borászatot terveztek, ami az idei évig a borkészítés mellett a Kúria turisztikai törekvéseinek központja is volt. A fokozatosan gyarapodó szőlőterületek és a jelentősen szélesedő portfólió miatt a Kúria kinőtte az öreghegyi épület adta lehetőségeket, így a közelmúltban megtörtént a kirajzás. Etyektől pár kilométerre, Göböljáráson épült fel új borászati épületük, míg az öreghegyi komplexum a pezsgőkészítésre és a vendéglátásra specializálódhat a továbbiak során.

az Etyeki Kúria Borászat 1996-ban alakult az etyei Öreghegyen alig 2 hektár szőlőterülettel. Hamarosan a borvidék egyik legmegbízhatóbb borászata lett, területeit folyamatosan bővítette. Elsőként jöttek rá arra, hogy az Etyeki-dombság talaja és mezoklíma nem csak a fehérszőlők számára biztosít megfelelő lehetőségeket, hanem a kékszőlők fekete hercegőjének, a Pinot noir-nak is. Az Etyek-Budai borvidéken elsőként telepített Pinot noir szőlőből készült boraik számos világraszóló elismerést hoztak a borászatnak.

A 2009-es évben a nemzetközi piacra lépés kapcsán szoros együttműködés kezdődött a magyar-osztrák határ közelében fekvő darázsfalvi (Trausdorf) Esterházy Borászattal. Ugyanebben az évben érkezett Mérés Sándor, aki azóta is a Kúria főborásza, és a minőség garanciáját jelenti. Babarczi Lászlóval közösen láttak neki a borászat modernizálásának, amelynek során kialakították a termékpalettát és az új arculatot. 2011 őszén átfogó modernizálási és bővítési munkák indultak el, a cél a nemzetközi élményhöz való felzárkózás és a gazdaságos üzemméret

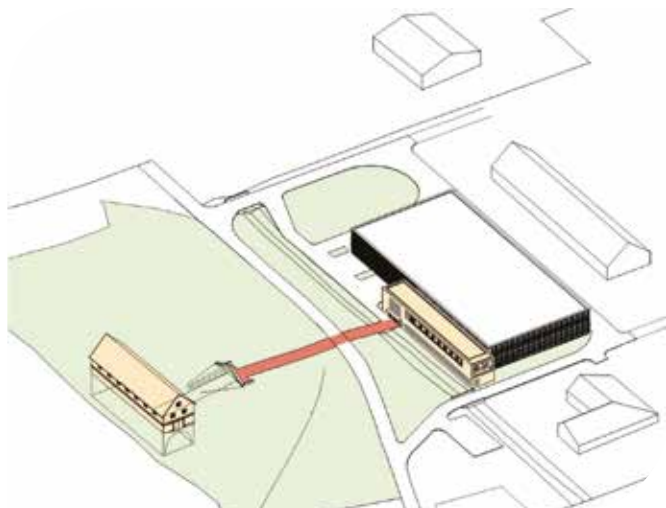
Generáltervező: **Studio Fragment Kft.**
Építésztervezők: **Bódi Imre, Frikker Zsolt**
Statikus: **Szaniszló Gábor (Tetra-Plan Kft.)**
Épületgépészet: **Pitkó Attila (Pitfour-Plan Kft.)**
Elektromos tervezés: **Kreitzer Attila**
Kivitelező: **Arrabona Konstrukt Kft.**
Műszaki ellenőrzés: **ITAG Építő Kft.**

elérése volt. Az építészeti tervek elkészítésével a Bord Építész Stúdiót bízták meg. 2012. június 5-én került sor az Etyeki Kúria Borászat új épületének alapkövetételére, aztán alig több mint egy évvel később, 2013. szeptember 19-én történt meg a borászat hivatalos átadása, avatása. A beruházás eredményeként az épület alapterülete a korábbi 220 m²-ről 1100 m²-re nőtt, ám hamarosan kiderült, hogy bármilyen esztétikus, célszerű az épület, beszorítva az öreghegyi struktúrába, lassan, de biztosan kezdték kinőni a rendelkezésre álló tereket. Elsőként a készáruraktár bizonyult kicsinek, aztán minden más területen egyre jobban érezték, hogy a szűkös méretek a fejlődés gátját képezik. A tengerszint felett 180-220 m magasságban fekvő domboság, a Nagy-Látó-hegy mintegy 11 hektáros területén a kétezres évek elején az első ütemben Pinot noir-t, Chardonnay-t, majd újabb

területen szintén Pinot noir-t, továbbá Sauvignon blanc-t és Szürkebarátot telepítettek. 2012-ben új területeket vásároltak az alsóútdobozi Kis-Látó-hegy dőlőin. A fejlesztés harmadik ütemében, egy újabb területbővítést követően még 5 hektáron Chardonnay, Pinot noir és Sauvignon blanc került az előzőleg pihentetett talajba. A birtok elérte jelenlegi, harminckét hektáros területét. Az Etyeki Kúria működésének minőségét a belföldi és nemzetközi borversenyeken szerzett számtalan díjon túl is számos egyéb elismerés, kitüntetés jelzi. 2022-ben elnyerték a Magyarország Legszebb Borbirtoka kitüntető címet, 2023-ban a Business Traveller Hungary - Business Excellence Legjobb vidéki rendezvényhelyszín közönségdíját kapták meg, 2024-ben pedig az etyei közösségépítésben és marketingben folytatott erőfeszítéseiket koronázta siker, szintén Business Excellence díjat nyertek, mint a Legjobb turisztikai desztinációs marketinget folytató cég. Bármilyen sikeres a borászat működése, az Etyek öreghegyi birtokközpontban a dinamikus bővülés, a sok új termék, továbbá az elmúlt években jelentősen felfutó borturizmus és a szűkös helyviszonyok miatt túl sok kompromisszumot kellett kötniük. Jellemző mutató, hogy az öreghegyi központban a kezdeti 17 ezres évi palackszám a 2020-as évek elejére 300 ezer fölé emelkedett, így joggal érezték, hogy az adott borászati épületből kihozták a maximumot. A pandémia idején volt idő mindent végiggondolni, frissíteni a hosszútávú stratégiát és az ezen alapuló



→ 1. KÉP: ELŐL (JOBBRA) AZ ÚJ BORÁSZAT IRODAÉPÜLETE, MÖGÖTTE (BALRA) A BORÁSZATI SZÁRNY



➔ 2. KÉP: A GÖBÖLJÁRÁSI ÉPÜLETEGYÜTTES VÁZRAJZA (BALRA AZ EGYKORI MAGTÁRRAL).

üzleti terveket. A kalkulációk egyértelműen abba az irányba mutattak, hogy megújulásra van szükség, ugyanis az adott körülmények már gátját jelentik nem csupán az előrelépésnek, hanem a mindennapi munkának is. Új borászati épületre van szükség. Erre a célra a legalkalmasabb helyszín az Etyek-Öreghegy, valamint az alcsúti szőlők között nagyjából félúton elhelyezkedő Göböljárás térsége volt, ahol már az Etyeki Kúria alapításakor, 1996-ban megvették a 19. században épült monumentális hatást keltő magtárépületet annak korábbi tulajdonosától, Báthori Tibortól, aki 1992-ben másodikként kapta meg az „Év Bortermelője” elismerő címet.

A hosszútávú stratégia készítésének idején véletlenül derült ki, hogy a magtár épületével szemköztüi üres, fejlesztési terület eladó. Azonnal ráéreztek, hogy ez lesz az elképzelésük számára tökéletes helyszín egy új üzem létesítésére. Szerencsére a telket sikerült megvenniük, így megkezdődhetett a tervezés. A Studio Fragment tervezőirodával már régóta munkakapcsolatban álltak, Bódi Imre építész-társtulajdonos már az öreghegyi birtokközpont építésénél is közreműködött.

Építés, illetve építészettörténeti körökben elismert tény, hogy a hazai borászatok a kortárs magyar építőművészet legmagasabb fokát képviselik. Ezt tükrözi az a mintegy 75-80 nagy borászati központ, melyek a rendszerváltástól napjainkig megépült. Ezek a borászatok természetesen nem véletlenül esztétikusak, igényes kialakításúak. Nyilvánvaló, hogy ott épülhettek impozáns borászatok, ahol a legmagasabb minőséget célozzák meg, ott jöhet létre anyagi alap is ahhoz, hogy szép és korszerű feldolgozó épületben folytassák tevékenységüket. Vagyis a legeredményesebb borászatok voltak képesek arra, hogy méltó, impozáns épületet alakítsanak ki. Ezek közé tartozik az Etyeki Kúria is. 2021 márciusában megvették a telket, októberben beadták a pályázatukat, mellyel jelentős támogatást nyertek a borászat megvalósításához, 2022 őszén indult a kivitelezés és 2023 nyár végén pedig már meg is kapták az épület használatbavételi engedélyét. Csak a parképítés és a kertészeti munkák maradtak 2024 tavaszára. Az új borászati központ számára kijelölt térséget a szemben lévő domboldalon álló, klasszicista kastélyokhoz tartozó magtárak formai megjelenésének megfelelő, klasszikus arányrendszerű, kváderkövekből gyönyörűen megépített épület dominálja. Erre az épületre mindenképpen „felelnie” kellett az új létesítménynek.

Ebben a majorsági atmoszférát árasztó térségben az új épületegyüttes a magtárral szemben két, egymással nyaktaggal összekapcsolt tömbből áll. Az első, irodaépületi szárnyat a magtárával nagyjából hasonló paraméterekkel alakították ki. Végül végül leegyszerűsített formanyelvvel válaszol a szemköztüi épület klasszicista arányaira, nem akar konkurálni vele. Az új, 2700 m²-es alapterületű épületegyüttes természetes egyszerűséggel simul bele Göböljárás urbanisztikai szövetébe. Az épület főhomlokzatát az irodarész tömbje adja, melynek színvilága megfelel a közelben lévő sóskúti kőbányából bányászott kövekével, melyekből a korabeli etyeki és pátyi présházak épültek. A fejpépület homlokzati vakolata egy egyedi, hosszas kísérletezés során kiérlelt húzott, hullámstruktúrált Keim vakolat. A speciális megjelenés eléréséhez egyedi fogazott mintájú acél vakolókanál készült. A perforált fémfelületekkel együtt az erős vakolati struktúra a régi kőfalak és vakolati díszítések vibrálását, fény-árnyék hatását és a föld finom rétegződését kívánja megidézni mai technológiai lehetőségekkel.

Az irodaépület takarásában lévő borászati épületrész antracit-szürke falfelületét az épületre felfuttatott vadszőlők indái, levelei takarják, az aktuális évszaknak megfelelő színezetbe burkolva, bujtatva az épületet. A borászati üzem szürke tömbjét nem csak a felfuttatott növényzet takarja, hanem a majorság meglévő hatalmas termetű, évszázados fái is. Ez a finom összhang azonban mégsem jelent alárendeltséget, az építmény elegánsan színesíti a tájat. A meglévő majorsági épületek környezetében elsősorban rendeltetésével, működési elvével, és nem építészeti formavilágával kötődik a tradícióhoz.

Az új borászati épületrész alapvetően nagyon egyszerű, ám tartalommal való feltöltése és a formai megfogalmazások tekintetében már lényegesen összetettebb. Első ránézésre is esztétikus, ahogy a meglehetősen tágas, szellős zöldövezeti térségbe illeszkedik a két, alsó szintjükön egymásba fűzött épülettömb.

Az épületkomplexum alapelrendezése jól tagolt, egyszerű, átlátható. A borászat formai kialakítása annak élő példája, hogy van olyan mód, ami maximálisan tiszteli a közvetlen környezet anyaghasználatát, formavilágát, és szinte semleges tud maradni a környezetében, csak alkalmazkodik a tájhoz, miközben nem akar uralkodni rajta.



➔ 3. KÉP: A KLASZSIKUS ARÁNYRENDSZÉRŰ MAGTÁRÉPÜLET



➔ 4. KÉP: A BORÁSZAT A 21. SZÁZAD ÜZEMI TECHNOLÓGIÁJÁT KÉPVISELI

Az új épülettömb minden szempontból megfelel a mai technológiai kihívásoknak. Ez a térség két szőlőterület, az etyeki Öreghegy, valamint az alcsúti között van félúton. Így nem kell szőlőhegyi tájhoz alkalmazkodnia, vagyis elsődleges szempont lehetett a tervezés során a technológia kiszolgálása. Ez pedig úgy működik a legkézenfekvőbbben, ha minden jól átlátható, hozzáférhető, könnyen mozgatható, szükség esetén átcsoportosítható, gyakorlatilag minden egy szinten van, ami az üzemi teendőket illeti. A hangsúlyos portikusszal kialakított főbejárat nagyvonalú, szellős belmagasságú fogadóteret rejt recepció pulttal, ahonnan lépcsőn lehet feljutni az emeleti irodákhoz. A földszinten a termelést kiszolgáló kisebb helyiségek kaptak elhelyezést, mint a NÉBIH előírásainak megfelelő „fekete – fehér”, férfi és női öltözők, a dolgozói étkező, egy korszerű labor, valamint apróbb raktárhelyiségek. Hatalmas üvegfal-üvegablak elemekkel váltakozva részben semleges hatást kelt, részben pedig visszatükrözi a környezetét. Az emeleten az irodai célokat szolgáló helyiségek nyílnak a hosszanti elrendezésű folyosóról, a tárgyaló, a főborász iroda, a kereskedelmi iroda, valamint a pénzügyi osztály. Az egész épület annyira korszerű, hogy van egy számítógépes felügyeleti rendszere, melynek segítségével minden gépészeti eszköz arról kontrollálható. Erről minden aktuális adat folyamatosan leolvasható, ellenőrizhető, így a hőmérséklet, a páratartalom, és minden egyéb jellemző. Az energiafogyasztás, vízfelhasználás, a közművek aktuális állapota óráról órára nyomon követhető, amiből az is kiderül

többek között, hogy egy palacknyi bor előállításához mennyi elektromos áram és víz felhasználásával állítható aktuálisan elő. Az irodaépületet nyaktag köti össze a borászatnak helyt adó épületrésszel. Itt a készáruraktár, palackozó és göngyölegraktár funkciók mellett természetesen a tartályos és hordós téré a legnagyobb terület, ahol minden könnyen átlátható, szükség esetén átcsoportosítható. Az üzemszobában sorakozik a legkorszerűbb technikai eszközpark, a fűthető-hűthető, számítógépről irányítható acéltartályok. A pincészet multispektrális borkészítési filozófiáját mi sem jellemzi érzékletesebben, minthogy az acéltartályos és hordós erjesztés és érlelés mellett a borászat felszereltségéhez tartozik még négy, már kinézetében is hipermodern betontartály is, melyek a borkészítés terén új lehetőséget adnak a borász kezébe. Az egyenként négy és fél tonnás tartályokat Olaszországból szállították Göböljárásra. Saját laboratóriumukban pontosan tudják ellenőrizni a folyamatokat, és a palackozást is saját soron végzik. A tökéletes hőszigeteléssel ellátott borászati épület tetején 160 elemből álló 50 kW-os napelempark kapott elhelyezést, ami energiaszükségletük közel 60%-át biztosítja 134%-os hálózatienergia-visszatáplálással. A napelemek az elektromos autóknak töltési lehetőséget adnak, ugyanakkor kiemelten fontos technológiai előrelépés volt a vízvisszanyerés, mellyel a másodlagos vizet például permetezéshez tudják felhasználni. Az új épület egy logikusan megtervezett zöldmezős beruházás, csúcstechnológiájával mindenben megfelel a mai idők támasztotta kihívásoknak.



MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2024: MEGVANNAK A GYŐZTESEK!

A pályázat támogatója:



A Bor és Piac szakmai magazin a MATE (Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem) Budai Campusán tartott eredményhirdetésen ismertette a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázat 2024. évi győzteseit és helyezettjeit.

a A rendezvény megnyitóján Bozzai Zsófia főszerkesztő és Nyitrai dr. Sárdy Diána, a MATE Budai Campus főigazgatója köszöntötte a megjelent dobogós borászokat, borszakírókat és a jelen lévő borbarátokat. Az idei verseny fővédnöke dr.

Nagy István agrárminiszter, aki megtisztelte jelenlétével a díjátadót és ünnepi beszéddel nyitotta meg az eseményt. A pályázat főtámogatója az Enartis Kft., képviseletében Sziksz Veronika piacfejlesztési igazgató szolt a borászokhoz.

A különböző kategóriákat három zsűritag méltatta: a nagybirtokokat Dékány Tibor borszakíró, építész, fotóművész, a Bor és Piac fõmunkatársa, a középbirtokokat dr. Csemez Attila tájépítésmérnök, nyugalmazott egyetemi tanár és a kisbirtokokat Prof. dr. habil Bisztray György professor emeritus, a MATE Szőlészeti Tanszék nyugalmazott vezetője mutatta be részletesen.



DR. NAGY ISTVÁN, AGRÁRMINISZTER



PROF. DR. HABIL BISZTRAY GYÖRGY, MATE



SZIKSZ VERONIKA, ENARTIS KFT.



DR. CSEMEZ ATTILA, MATE

MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA NAGYBIRTOK KATEGÓRIÁBAN:

Frittmann Borászat (Kunság)

Második helyezett: Feind Pincészet (Balatonfüred-Csopak)

Harmadik helyezett: Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Mátra)

MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA KÖZÉPBIRTOK KATEGÓRIÁBAN:

Vida Borbirtok (Szekszárd)

Második helyezett: Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok (Eger)

Harmadik helyezett: Ikon Borászat (Balatonboglár)

MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA KISBIRTOK KATEGÓRIÁBAN:

Holtversenyben a Cseri Pincészet (Pannonhalma) és a Miklóscsabi Pincéje (Mór)

Harmadik helyezett: Fritsch Pince (Villány)

AZ IDEI KIÍRÁS ABSZOLÚT GYŐZTESE A SZAVAZÁS SORÁN LEGMAGASABB ÁTLAGPONTSZÁMOT ELÉRT

Frittmann Borászat lett.

Az ünnepélyes eredményhirdetést követően a zsűri látogatásáról készült kisfilmek megtekintése bepillantást engedett a birtoklátogatásokba és mindeközben a vendégek kóstolhattak valamennyi díjazott birtok borából. A kisfilmeket Bozzai Attila és Jandó Zsuzsa fotográfusok készítették. **A nyerteseknek szívből gratulálunk!**

A döntőbe jutott birtokokról megtekinthetők a kisfilmek a Bor és Piac youtube csatornáján.

Háttérinformáció a versenyről:

A Bor és Piac magazin 2012-ben írta ki első alkalommal a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázatot, amely idén immár 13. alkalommal került megrendezésre. Ennek kiírását a borturizmus fellendítésén túl az a szándék vezérelte, hogy egyre inkább megbecsültek legyenek hazánk szőlővel borított területei, hiszen a szőlő tájalkotó tényező, a Pannon táj lényeges alkotóeleme. Három kategóriában került sor idén is a szavazatok összegzésére a birtokméreteknek megfelelően. A 10 hektár alatti birtokok a Kisbirtok, a 11-50 hektáros szőlőterülettel rendelkező borászatok a Középbirtok, míg az ezen felüliek a Nagybirtok kategóriában indulhattak.

A versenyben résztvevőkre a lap olvasói interneten adhatták le szavazataikat. Idén május 31-én zártuk a közönségsválasztást, amellyel kialakult a döntő mezőnye. Rendhagyó módon idén minden döntőbe került borászat külön borvidékről érkezett. Így Balatonboglár, Balatonfüred-Csopak, Eger, Kunság, Mátra, Mór, Pannonhalma, Szekszárd és Villány is egy-egy jelölttel maradt a versenyben.

Az olvasói szavazatok alapján díjazásra ajánlott összesen 9 szőlőbirtokot a lap szerkesztőségének tagjaiból, az előző év első helyezetteinek képviselőiből, valamint a MATE szőlészeti és borászati tanszékeinek professzoraiból, emeritus professzoraiból álló zsűri látogatta sorra június folyamán, hogy a látottakat, tapasztaltakat kiértékelve, pontozva megszülessen a végeredmény.



NOVEMBERBEN BRAU-BEVIALE NÜRNBERGBEN

SZERZŐ: DÉKÁNY TIBOR

A bécsi Ottakringer sörfőzde biztosította a helyszínét annak a nemzetközi sajtókonferenciának a YONTEX szervezésében, ami az idei nürnbergi BrauBeviale témáinak felvezetését helyezte a fókuszba.

a bécsi Ottakringer sörfőzdében megrendezett konferencia áttekintést adott az idén november 26. és 28. között megrendezendő kiállítás specialitásairól. A BrauBeviale 2024 hatóköre túlmutat a söriparon, és a borkészítést is fókuszba helyezi. A bor- és sörfogyasztás paraméterei sok hasonlóságot mutatnak egymással. Mindkét szektorban emelkedett a fogyasztás nagyjából 2020-ig, amit a pandémia megállított és visszavetett. A csökkenő trend megállítása és visszafordítása így egyformán motiválja mindkét iparágat. Hogy ez miként történhet, arra számos lehetőséget fog kínálni a BrauBeviale Nürnbergben. A konferencián tapasztaltak közül itt két tényezőt szeretnénk elsősorban bemutatni.

BrauBeviale Nürnbergben

A konferencia egyben alkalmat adott arra is, hogy a résztvevők meglátogassák a sörgyárat. A bécsi Ottakringer sörfőzde üzemszerűen foglalkozik a sörkészítés folyamatának bemutatásával. A látogatásunkkal egy időben 3-4 gimnazistából álló csoport is cirkált a gyár területén, akiknek ugyancsak elmagyarázták vezetőik az egyes technológiai folyamatokat. A gyárpület sűrűn dekorált vidám üdvözlő, köszöntő, vagy éppen az italfogyasztással kapcsolatos aforizmákat tartalmazó feliratokkal. Vagyis a sörfőzde fokozott gondot fordít arra, hogy a fiatalokat bevonja a sörkészítés bűvkörébe, megmagyarázza a folyamatokat, megismertesse az egyes sörtípusok ízvilágát. Legjobb már ebben a korban megszólítani a fogyasztókat, bevonni az egészséges italok mértékkel való fogyasztásának világába.

A másik érdekes megfigyelés, hogy kiderült, a BrauBeviale 2024-en tíztagú osztrák sörsommelier-csapat fogja népszerűsíteni az osztrák söroket. Míg borsommelierjeink – ha nem is túl nagy számban –, de azért vannak, ám a kérdésre, hogy vajon hány képzett magyar sörsommelier áll ma a hazai söripar rendelkezésére, egyszerű a válasz: nulla. Sokszor szeretnénk úgy gondolni, hogy közel vagyunk az osztrák színvonalhoz, ebből is láthatjuk, hogy bőven van még mit tanulnunk.

BrauBeviale 2024: fókuszban a bor

A kihívásokról, ami előtt térségünk borászatai állnak, Mag. Franz Rosner, a világ legrégebbi (1860-ban alapított) Szőlészeti-Borászati Kutatóintézetének professzora tartott vitaindító előadást. Ebben felvázolta a globális éghajlatváltozás miatt a szőlőtermesztés előtt álló kihívásokat. Ennek egyik része a korai fagykárokkal szembeni védekezés. Mivel a téli időjárás időszaka folyamatosan visszaszorul, ezért a korai rügyfakadás miatt a szőlő erőteljesebben van kitéve a fagyveszélynek. Rosner professzor bemutatta a fagykárak elleni védekezési lehetőségeket a helyi tűzrakóhelyek kialakításától egészen a szőlőtáblák fölötti helikopteres repülésig, melynek során a helikopterek légcsonkai leverik a magasabban fekvő légrétegek melegét a föld közelébe.

A szőlőtermesztés másik nagy kihívása a klímaváltozás miatt a különféle vírusok, valamint az invazív kártevők elleni küzdelem szükségessége. Ennek egyik legfontosabb eleme a korszerű, irányított adatgyűjtés, melynek során

naprakészen kiderül, milyen támadás indul a szőlő ellen, és így idejében megkezdhető a védekezés is. Mint a professzor elmondta, az ma már sajnos nem működik, hogy a borászat tulajdonosa, vagy a szőlőszet vezetője adott esetben elmenjen két hétre nyaralni, mert ez az időtartam pont elegendő ahhoz, hogy egy újfajta kártevő jórátéhetetlen módon károsítsa a szőlőt. Már a YONTEX által szervezett sajtókonferencia is számos fontos, a további lépés szempontjából nélkülözhetetlen információ elsajátításához nyújtott segítséget, így nem nehéz elképzelni, hogy az idei nürnbergi BrauBevialén való részvétel mennyire fontos minden borászat, sörfőzde, valamint üdítőital-készítő szempontjából. A már regisztrált kiállítók portfóliója a garancia arra, hogy a vásáron kínált termékek és szolgáltatások az italgyártás teljes spektrumát átfogják a sörfőzéstől a boriparon át az üdítőig. Az eseményen jelen lesz minden csomagolóanyagfajta-gyártó is, ahogy az üveg- vagy záróelemgyártók is, akik örömmel szolgálják ki az ügyfeleket a boripar területéről, és bemutatják nekik új és bevált termékeiket. A beszállítók köréből jelen lesz a technológiai szektor is. *További információ: YONTEX*

Budajenői szüret és Borünnep



Budajenőn idén szeptember 14-én kerül megrendezésre a hagyományos Borünnep.



A lovaskocsis felvonulást, a helyi és környékbeli előadók műsorát olyan neves fellépők követik, mint Tóth Vera, illetve a Mystery Gang. Az éjszakába nyúló táncos mulatságról a Live Party Band gondoskodik. A Magtár környékét lampionfűzerek és fényfestés tesz még hangulatosabbá. A nap folyamán a XIX. századi pincesoron a helyi borászok remekei mellett az ország számos régiójából érkező borászatok kínálják nedűiket. A nótás kedvről Sándor Dezső és Zenekara gondoskodik.

Na és persze a kézműves portékák vásári forgataga és a gyerekeknek szóló programok sem maradhatnak el. Szeretettel várunk minden kedves érdeklődőt településünkön!



Kóstolja meg díjnyertes borainkat!



Bock Libra 2019

Bock Capella 2011

Bock Villányi Franc
Essencia 2020



webshop.bock.hu

SKODA

Let's Explore



Az új Škoda Kodiaq. Fedezze fel az élet tágas oldalát!

A nevezett értékek nem egyes járművekre vonatkoznak, nem részei a tájékoztatónak, hanem a különböző járműtípusok összehasonlítására szolgálnak, a 715/2007/EK rendelet jelenleg érvényes előírásainak megfelelően. Ezen értékeket egyes többletfelszereltségek, tartozékok, valamint a vezetői szokások és egyéb, nem technikai jellegű tényezők (pl. környezeti feltételek) is befolyásolják. Az új személygépkocsi fajlagos üzemanyag-fogyasztási és CO₂-kibocsátási adatai megtalálhatóak az üzemanyag-gazdaságossági ismertetőben, amely ingyenesen hozzáférhető minden eladási helyen és a fogyasztóvédelmi hatóságnál. A kép csak illusztráció.

A Škoda Kodiaq modellek WLTP szerint mért fogyasztása: 4,5 - 8,2 l/100 km, CO₂ kibocsátás: 118 - 215 g/km

