

BOR és PIAC

BORPIACI SZAKMAI MAGAZIN

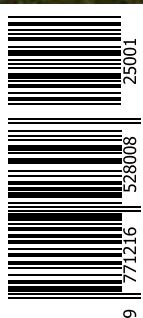
2025. FEBRUÁR – MÁRCIUS | 1. SZÁM

ÁRA: 1490 FT

→ Ő MONDJA

Petrény Attila

„Az idő érték
és az érték az idő!”



→ **BORELEMZŐ:**

**OCCIDENTÁLIS FAJTÁK KÖRE,
REZISZTENS FAJTÁK**





NOBELTECH®

A M.A.SILVA ezen új technológiájának és termékének magja természetesen a világ egyik legjobb parafája.

Egy innovatív technológia, amely három fejlett rendszert egyesít páratlan prémium eredmény elérése érdekében. M.A.SILVA-t ezáltal a verseny fölé emeli, garantálva az egyik legPREMIUMabb és egyik legprecízebb opciót a piacon.



Karbonlábnyom **CO₂**
-267.7g per dugó



ORIGIN OF
RAW MATERIAL

100% IBERIAN PENINSULA



SARAADVANCED®
SENSORY STANDARDIZATION

Illékony vegyületek extrakciója és érzékszervi homogenizálás.
Szabályozott hőmérséklet, nyomás és száraz gőz használata.
Folyamatos és automatizált folyamat.
A parafa rugalmas memóriája megmarad.



BIONICEYE®
BIONIC EYE

Fenntarthatóbb: kevesebb folyamat, nagyobb hatékonyság.
A legmodernebb, ultraérzékeny kamera.
Technológia 5.0:
fizikai-mechanikai és válogatási garancia a mesterséges intelligenciának (AI) és a gépi tanulásnak köszönhetően.



RAYSYSTEM®
THERMAL RADIATION

Besugárzás: termikus gradiens a TCA extrakciót előnyben részesíti.
Hőmérséklet: TCA és más illékony anyagok termikus deszorpciója.
Az egyik legjobb elszívási megoldás a piacon.

Magyarországi márkaképviselő:



SZENDEI
WINE

masilva.en

Trendek kavalkádja

a

utokon fajták? rezisztens fajták? bioborok? natúrborok? narancs-borok? alkoholmentesített borok? alkoholsökkentett borok? A korábbi években egyszerűbb volt a válasz:

autochton fajták, bioborok.

Mára rendkívül széles skálája jelent meg az új trendeknek és az a jó hírünk van, hogy ebben a sokszínűségben minden fogyasztóhoz meg lehet találni a megfelelő csatornát.

Több mint tíz éve tartottuk a Korányi Frigyes Szakkollégiumban az első borismereti kurzust a SOTE orvostan hallgatóinak, amely előadások az évek során később is mindig telt házasak voltak. Ma már országosan folyik a borkultúra terjesztése az olyan egyetemeken, ahol nem ez a fő oktatási irányzat. A napokban hallottam pozitív megerősítést a szőlész-borász hallgatóktól, amelyben emiatti örömeiket fejezték ki. Összességében reményt keltő, hogy utat találunk a fiatalokhoz is.

És hogy mennyire függ össze a mértékletes borkultúra az alkoholbetegséggel? Csernus Imre ismert pszichiáter szerint igencsak egyenes arányú a kapcsolat. Pilinszky János szerint mindennek az alfája és omegája a kegyelem. Azt gondolom, hogy a megfelelő mentálhigiéné alapja a társas érintkezés, az emberi kapcsolatok megléte és gondozása. Egy jó pohár bornak pedig kiemelt szerepe lehet ebben katalizátorként.

Dr. Toldy-Schedel Emiltől, a „Borbarát orvosok” társaságának alapítójától megtudtuk a Borkonferencián, hogy a bor mértékletes fogyasztásával az egészség megőrzését segíthetjük és számos betegséget előzhetünk meg vele. Azt is megjegyezte, hogy azon fogyasztók között sokkal kevesebb az alkoholfüggő, akik rendszeresen, de mértékkel fogyasztanak bort az étkezések mellé. Az ilyen fajta borkultúra terjedt el az olaszoknál és a portugáloknál is, statisztikák alapján pedig náluk várható a születéskor a legmagasabb életkor.

Talán a rezisztens fajtáké a jövő, talán a klónszelektált őshonos fajtáké, amelyek rezisztenciát szereztek. Lapunk Borelemző rovatában körüljártuk a kérdést, és leteszteltünk néhány rezisztens fajtát, amelyek közül a legjobbakat



mutatjuk be. A klímaváltozással és a fenntarthatósági alapelvekkel összhangban ezen fajtából készült boroknak - a szőlő gombabetegségekkel szembeni ellenállóságának köszönhetően - minél természetesebben, környezetkímélőbben kell elkészülniük. Online magazinunkban a Pécsi Kutatóintézet rezisztens klónkísérleteit is bemutatjuk tavalyi évjáratból. A Jázmin az egyik legelterjedtebb rezisztens fajta és ennek már bevált technológiája van a termelőknél. Véleményünk szerint érdemes odafigyelni rá, mert méltó kihívója lehet az Irsai Olivérnek a maga karakteres illatosságával, friss ropogósságával. Ugyanakkor a Muscaris is ringbe száll az Irsait kedvelőkért. Hasonló aromakomponenseket tartalmaz, mint az Irsai és emellett nagyon jól tartja a savait is. Borelemző rovatunkban mindkét fajtát bemutatjuk!

Lapzárta után érkezett a hír a „Solemnitas Vinum Hungarorum” nevű Borgáláról, amelyre mi is hívjuk Önöket. Ezen a rendezvényen az elmúlt három évtized Magyar Bor Akadémia által díjazottjaival találkozhatnak személyesen. Az eseményről az online magazinunkban találnak további részleteket.

Idén tizennégy éves a Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka pályázatunk, amelyre ismét számos nevezés érkezett. Szeretettel várjuk Olvasóink szavazatait három kategóriában is!

Bozai Tibor



BOR és PIAC MAGAZIN
2025/1. 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: dekan.tibor@borespiac.hu

SZERKESZTŐ:

→ Dr. Solyom-Leskó Annamária

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

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

LAPTERV:

→ Romanek Imre, Brand Bar

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

SUMMA

SZAKMAI NAP 2025

2025. május 15. | Pécsi Egyetemi Borbirtok
(Pécs, Szentmiklós dűlő)

Fővédnök: Rókusfalvy Pál
Nemzeti bormarketingért felelős kormánybiztos

Védnök: Frittmann János
Hegyközségek Nemzeti Tanácsának elnöke

Magyarország kutatóintézeteinek találkozója,
kutatási eredményeinek bemutatása

Akiket megismerhetünk:

Eszterházy Károly Katolikus Egyetem
Szőlészeti és Borászati Intézet -Eger

Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi
és Környezetgazdálkodási Kar Kertészettudományi Intézet

Tokaj-Hegyalja Egyetem Tokaji Kutatóintézet
Szőlészeti és Borászati Kutató Nonprofit Kft.

Pécsi Tudományegyetem
Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet

Kerekasztal beszélgetés

A program során megismerhetik vendégeink a
PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet
alkoholcsökkentett tételeit.

Bővebb információ:
<https://szbki.pte.hu/hirek>
vagy a Pécsi Egyetemi Borbirtok Facebook oldalán
Telefonszám: +36 72 517 930
Email: rendezvenyborbirtok@pte.hu



BOR és PIAC

2025. FEBRUÁR–MÁRCIUS

- 03 | **EDITORIAL**
Trendek kavalkádja
- 06 | **Ő MONDJA**
Petrény Attila
- 09 | **BORRENDEK**
Az MBOSZ Borversenye
- 10 | **NÖVÉNYVÉDELME**
A szőlő szürkerothadása
- 14 | **SZŐLÉSZET**
Néhány magyar női nevet viselő szőlőfajtánk
- 17 | **BORÁSZAT**
A szénsavas borok – pezsgők és társaik – 1. rész
- 20 | **BORELEMZŐ**
- Chardonnay
- Pinot blanc
- Rezisztens fajták
- Rajnai rizling
- Zöld veltelini
- Sauvignon blanc
- 36 | **BORMARKETING**
Vissza az üveggel?
- 38 | **PINCEÉPÍTÉSZET**
Birtok a Bakta dűlő szívében
- 42 | **MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2025**
14 éves a pályázatunk!
- 44 | **FENNTARTÁHATÓSÁG**
A bor fenntarthatósági vonatkozásai V.
– Miből áll össze a pincészetek ökológiai lábnyoma?
- 47 | **III. ŐSZEL IS BALATON**
Konferencia és mesterkurzus



06



10



17



36



38



44

» 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

DINNYÉS FERENC
MBOSZ MARKETING BIZOTTSÁG ELNÖKE

DR. DULA BENCÉNÉ
NÖVÉNYVÉDELMI MIKOLÓGUS, SZŐLŐTERMELŐ

GRÖB-GÖNCZI MÓNICA
GASZTROTÖRTÉNÉS

HAJDU FERENC
SZAKÍRÓ

DR. KOVÁCS BARNABÁS
SZAKTANÁCSADÓ,
BIOVITIS PINCE

DR. PÁSTI GYÖRGY
MUNKATÁRS, BOR ÉS PIAC

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

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 | Dinnyés
Ferenc | Dr. Dula Bencéné | Fortepan |
Jandó Zsuzsa | Dr. Kovács Barnabás |
Dr. Solyom-Leskó Annamária | Pixabay |
Tóth László | Taranyi Dóra | Dr. Szakács
László | Unsplash



SZERZŐ: BOZZAI ZSÓFIA, FOTÓ: BOZZAI ATTILA

Petrénny Attila

„Az Egri Bikavér minden kategóriában a legjobbak között van”

A 3. Eger Wine Meetup fókuszában az Egri Bikavér állt, számos termelő kiemelkedő alkotását kóstolhattunk meg, köztük a Petrénny Winery borait. E borászat két Bikavére a legjobbak között szerepelt már a Bor és Piac magazin tavalyi ünnepi lapszámában is. Petrénny Attilával beszélgettünk arról, hogy milyen stratégia mentén lehet az Egri Bikavér márkát építeni.

idén kerek évfordulóját ünnepli a Petrénny Winery. A borászat mára 155 hektáron gazdálkodik. Egerben két ikonikus helyen, a Szépasszonyvölgyben és a Dobó tér mellett alakították ki kóstoló pincéjüket és borbárjukat. Egerszalókon megnyitott a Petrénny Borpanzió és a borbolt. Rendezvényközpontjuk a Chateau Petrény. Hogyan foglalná össze a borászat ars poeticáját?

2005-re datáljuk a Petrénny Winery elindulását, és ez alatt a húsz év alatt maga a piac, a borkészítés is igen sokat fejlődött, és nekünk is meg kellett találnunk a helyünket a világban, Magyarországon és a borvidéken. 24 szőlőfajtánk van, sok mindennel kísérletezünk, mindemellett arra kellett rájöttünk, hogy ha Egerben vagyunk, akkor a Bikavér a legfontosabb márkánk, az Egri Csillag és a Debrői Hárslevelű mellett.

Milyen stílusú borokat készítenek?

Hosszan érlelhető borokat szeretnénk készíteni, mert meggyőződésünk, hogy a borban az idő az értékképző tényező. Az idő érték és az érték az idő. Ezt valljuk annak ellenére is, hogy tudjuk, a fogyasztók egy részénél ez nem annyira „trendi”. Jelenleg is érleljük még a 2005-ös évről Kékfrankos és Cabernet Sauvignon borunkat, valamint a 2008-as Hárslevelűnket.

Mi az Ön szerepe a Bikavér ismertté tételében?

Borásként és a Hegyközségek Nemzeti Tanácsában (HNT) a Verpeléti Hegyközség elnökeként is az a törekvésem, hogy a Bikavér hosszútávú stratégiájának vázát megfogalmaztassam a borászokkal, és legyen egy olyan közös nevező, egy konszenzus, amit negyvenen elfogadunk, aláírunk. Így végre megszületne egy stratégia, amelyben egyetértünk, és ahhoz már különböző cselekvéseket, forrásokat rendelhetünk. Ahogy kezdek belelátni ennek a problematikájába, most már azt mondom, hogy inkább optimista vagyok, mint nem.

Mi a céljuk a Bikavér-stratégia alkotása kapcsán?

Azt gondolom, bármilyen stratégia jobb, mint annak hiánya. Nagyon fontos a borászközösség együttműködésének erősítése. Élet-halál kérdése, hogy megfogalmazzuk a Bikavér koncepcióváltását. Szükségét érezzük annak, hogy a borvidék is rendezze magát valamilyen irányba, és a borászok megfogalmazzák azt a stratégiát, amihez a kommunikációt, marketinget és az erőforrást is rendelni lehet. Ehhez közelebb vagyunk, mint valaha, és bízom benne, hogy sikerülni fog hónapokon belül lerakni ennek az alapjait. És hogyha ez sikerül, akkor borászatként a borvidék marketingje alá tudunk tagozódni. Hiánypótló lenne az is, ha borvidékként be tudnánk kapcsolódni az országos bormarketingbe. A Bikavért minél gyorsabban olyan márkanév-ként kell definiálnunk, amit külföldön és belföldön is kommunikálhatunk. Ennek, az én elképzelésem szerinti módja, hogy olyan külföldön sikeres borvidéket, márkanevet találjunk, ami hasonló adottságokból kiindulva lett sikeres. Példaként a Chiantit tudom felhozni. Azoknál a kérdéseknél, amik majd előkerülnek, megnézzük, hogy ők hogy oldották ezt meg, mintegy benchmarkként.

Hogyan végeznék a benchmarkingot, azaz hogyan követnék a sikeres márkát? Merre indulnának el a Chianti kapcsán?

Hasonlóan Egerhez a Chianti termőhelyén is nagyon sok borászat dolgozik, köztük kicsik és nagyok, akik különböző árszinten értékesítenek. Nézzük meg, hogy néz ki a szabályozás náluk, hogy működik az ellenőrzés, hogy építették fel a márkát! Azután, hogy megjelent a Chianti Classico, az alap

Chiantiból továbbra is 100 millió palackot adnak el, a drágább Classicoból pedig 2 milliót, mégis mindenki a Classicoról beszél.

Hogy tudnák ezt adaptálni a Bikavér kapcsán?

Azt gondolom, hogy minden borászatnak el kell döntenie, hogy hova pozicionálja magát. Majd ehhez képest természetesen kijöhet a piacra olcsóbb és drágább borokkal is. El kell döntenie azonban, ki az, aki a Superior kategóriába pozicionálja magát és ki készíti alap Bikavért. Mindkettő egy borászat neve alatt nem hiszem, hogy megfér majd együtt a polcokon. A vevők fejében nem lehetek egy 800 forintos Bikavért értékesítő, és prémiumborászat is egy időben. Ugyanis nemcsak a magasabb, de az alacsonyabb szegmensben is megjelenik a fogyasztói márkahűség. Így azt gondolom, hogy a Bikavérek közül is markánsan külön kell választani az alap Bikavért és a Superiort és ezzel együtt a márkanevek is el fognak válni egymástól.

Ön hogyan definiálná az egri borokat?

Gyakorlatilag minden egri termelőnek nagyon fontos, de főleg a kevésbé ismert termelőnek, hogy az Egri Borvidék márkát maguk mellett tudják. Az Egri Borvidék legfontosabb védett eredetű borai az Egri Bikavér, ennek fehér párja az Egri Csillag és a Debrői Hárslevelű. A jó bornál rendkívül fontosnak tartom azt, hogy a borvidék meghatározza az identitását. Az egri borokat fajta tekintetében a sokszínűség jellemzi. Elképzelhető, hogy a könnyű gyümölcsbor a divat, de akkor miben vagyunk mi mások? Arról nem is beszélve, hogy mint kiderült, az egri borok nem frissen mutatják a legszebb arcukat.

Min dolgoznak most az Egri Bikavér stratégiája kapcsán?

Az Egri Bikavér az egy Kékfrankos blend. Ennek a Superior változata a kétszer blendelt termék, a Grand Superior pedig ezen felül dűlőszelektált is. Továbbá arra törekszünk, hogy az Egri Bikavér minden kategóriában a legjobbak között legyen. Így ebből adódnak a feladataink. Nyilván azt meg kell határoznunk, hogy ki a célcsoportunk, itt még vita van a termelők között, ezt még kutatunk kell. Kérdés, hogy ez a tizenéves, a huszonéves, a férfi vagy a nő. A marketingnek szabályos célcsoportot kell képezni, és minél jobban behatárolni, utána annál jobban lehet célózni rájuk.

Hogy tervezik a Bikavér-stratégia finanszírozását?

Amennyiben sikerül kidolgoznunk, elfogadnunk egy Bikavér stratégiát, akkor azt fenntartható módon előállított forrásból kell finanszíroznunk. Tehát azt mondjuk, hogy palackonként például 20 forint marketing hozzájárulást kérünk évente a termelőktől. Ez 8 millió palack esetén 160 millió forint, az már valami. Ez az összeg nyilván annak is függvénye, hogy mit szeretnénk csinálni. Master of wine-okat megvenni, hogy írjanak róla és felkerüljön a nemzetközi porondra, vagy hazai celebet szerződtetni?

Nem borász végzettségű, hanem kibernetikus, hogy tudja ezt a borvidéken kamatoztatni?

Az a fajta látásmód, amit egyébként egy egzakt mérnöki tudomány ad, mindenképpen jó és ezt szeretném a közösség rendelkezésére bocsátani, annak reményében, hogy információkat szerzünk, így előre tudunk lépni, és ebből döntést hozni. Jelenleg az állapotfelmérést végezzük, megállapítjuk, hogy hol tartunk most. Amikor a borászokkal beszélgetünk, akkor azt látom, hogy a dolgok lényegét tekintve mindenki egyetért, tehát abszolút nem reménytelen a helyzet. Majd kitűzzük a célokat és az ide vezető részfeladatokat és pénzügyi forrásokat keresünk hozzájuk. Fontosnak tartom, hogy elsősorban konszenzusos célokat fogadjunk el.



Milyen üzenetet juttatna el a külföldi piacokra az Egri Bikavérről?

A külföldi tapasztalatom az, hogy a blendelést mint szót mindenki érti, és ha azt mondjuk, hogy a Bikavér egy Kékfrankos blend, akkor érthetővé válik a bor ideológiája és készítése. A következő kérdés logikusan az, hogyan készíthet a blend. Nálunk úgy, hogy a Kékfrankoshoz házassítunk fajtákat, nem pedig hordókat házassítunk össze. Ha azonban továbbmegyünk, akkor a Bikavér Superior verziója ráadásul hordóválogatás is, tehát kétszeresen blendelt bor. A legmagasabb kategóriája a Grand Superior, az pedig olyan Bikavér, amelynek adott dőlőből származnak az alapanyagai, így ezen boroknál a dőlőnevet használhatjuk. Még nem fogadta el hivatalosan a közösség, de az lesz a javaslatom, hogy kommunikáljuk azt, az Egri Bikavér minden kategóriában a legjobbak között van. Ez egy olyan találó, de veszélytelen megfogalmazás, ami azt sugallja, hogy bárhova nyúlsz, nem kockáztat, mert a Bikavér mindenhol az adott kategória legjobbjai között van.

Milyen árszegmensben jelennek meg a Bikavérek a piacon?

A Bikavér árszegmensben óriási szórással van jelen a piacon, 800-tól 20 000 forintig. Az a 8 millió palack, ami készül, nyilván nem adható el mind húszezer forintos kategóriában, még akkor sem, ha ezt szeretnénk. Nyilván az alsó kategóriás tömegborra is szükség van. Hogy lehet azonban ezt úgy felépíteni, hogy ne rontsuk a márkát? Azt a stratégiát gondoltam ki, hogy minden borászt kategorizáljunk az eladott palackszám nagysága szerint, 50-től 100 ezerig, 100 ezertől 1 millióig, illetve 1 millió fölött. Vannak olyanok, akik kifejezetten a lédígi, tehát a folyó Bikavér eladására specializálódnak. Nem szabad kihagyni azokat sem, mert jelentős tényezőt alkotnak, akik a borvidéken kívülre adják el a Bikavért.

Mi a garancia az Egri Bikavér minőségére?

Számtalan vakkóstolást végeztünk. Azt kell mondanom, hogy az alacsony szegmensben levők is rendben lévő, nem kifogásolható Bikavérek. Az Egri Borbíráló Bizottság is megújult, ami a Bikavéreket piacra enged. Nagyon jól kóstoló szakemberek kerültek be.

Hogyan alakul a borturizmus Egerben?

Eger márkanéve erősebb, mint az Egri Borvidéké. Ha Villányt vesszük példának, akkor látjuk, hogy Villány a borvidék márkanéve. Nálunk Eger

városa a várral, a stranddal, a barokk belvárossal eléggé konkurál velünk. A borturizmus tehát nem olyan erős fókuszú, mint Villányban, ahol szinte csak az van. Egerbe nem kifejezetten a borért jönnek az emberek, hanem azért, mert Eger önmagában attraktív desztináció. Ha a borért utaznak, akkor inkább Villányba vagy Szekszárdra mennek. Egyik célunk, hogy ezt Eger felé fordítsuk. Nagyon fontos lenne, hogy Eger borturisztikai úticélként megjelenjen a fogyasztók, közte a budapestiek fejében, akik a fő fogyasztópiacot képezik. Arról nem is beszélve, hogy Tokajba is Egeren keresztül vezet az út.

Tavaly vette át Lőrinc Györgytől az Egri Borút elnöki pozícióját. Milyen tervekkel lépett a borút élére? Milyen akciói vannak jelenleg az Egri Borútnak?

A mostani projektünk, amelyre forrást is nyertünk, az az Egri Borút kártya, ami nem egy hagyományos kedvezménykártya, hanem olyan turisztikai kártya, amelyben a szolgáltatók konkrét csomagokat definiáltak, és így alkalmas fakultatív programok felépítésére. A kártyát a hotelek kínálják. Azt ismertük fel, véleményem szerint nagyon későn, hogy a vendégek szívesen választanak fakultatív programokból álló csomagok közül. Ezzel nem a vendégnek kell kitalálnia, hogy merre menjen, mit csináljon. Egyiptomban már húsz éve is találkoztunk ilyen fakultatív programokkal. Egerben jelenleg a felület tesztelése folyik, egy félnapos csomag például olyan elemeket tartalmaz, mint egy Grand kóstoló, egy dőlőtúra, egy speciális program az Egri várban és mindezt ötven százalékos kedvezménnyel.

A Chateau Petrény páratlan szépségű rendezvényhelyszínük, a szőlőtáblák közepén pazar kilátással a környező dűlőkre. Meséljen róla!

Chateau rendezvényközpontunkban évente több ezer ember fordul meg

különböző rendezvények kapcsán. Ezek jobbra esküvők, de tartanak itt céges bulikat is. Rendezvényközpontunk 250 fős, ahol hatvan főtől érdemes rendezvényt szervezni. A vendégeket 24 szobában tudjuk elszállásolni. A Chateau Petrényről fontos tudni, hogy a termékpiramisunk csúcsa. A lányom, Veronika vezeti és ő abból indult ki, hogy itt mindennek tökéletesnek kell lennie, ezért a folyamat működését alaposan körülírták. Emellett természetesen mindent úgy alakítunk, hogy a vendégnek megfeleljen.



SZERZŐ, FOTÓ: DINNYÉS FERENC

AZ MBOSZ BORVERSENYE

A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége (MBOSz) 2025. február 14-én rendezte meg a II. Kárpát-medencei Borlovagok Nemzetközi Borversenyét a Soós István Borászati Technikum és Szakképző Iskola Budafoki Tangazdaságában. Az MBOSz – az ország legnagyobb civil szervezete, amely a magyar bor hírnevének növelését, a kulturált borfogyasztás népszerűsítését kiemelt feladatának és céljának tekinti – közel 60 tagszervezettel rendelkezik határon innen és túl.

a borverseny szakmai súlyát jelzi, hogy fővédnöke dr. Nagy István agrárminiszter, szakmai védnöke Nyitrai dr. Sárdy Diána, a MATE Szőlészeti és Borászati Intézet egyetemi tanára, intézetigazgatója volt.

A borversenyre elektronikus úrlapon 23 Kárpát-medencei borvidék 75 termelője 206 tételt nevezett. A 100 pontos bírálati rendszerben, táblagépeken, 6-6 fős bizottságokban, 107 fehér, 34 rozé és 65 vörös mintát bíralt 36 szakember. A szervezőbizottság kiemelt figyelmet szentelt a bírák kiválasztásakor arra, hogy egy-egy bírálóbizottság minél szélesebb terroir és borvidéki tapasztalattal rendelkezzen. Éppen ezért nemcsak borok, hanem bírák is érkeztek határon túlról. A borverseny egyik különlegessége, hogy a bizottságokban helyet kapott egy-egy egyetemi hallgató a MATE-ről, akik éles „bevetésen” gyarapíthatták borbíráló ismereteiket.

A borverseny szakmai elnökének, Koczor Dórának a 2024-es évjáratra vonatkozó szakmai útmutatásának figyelembevételével a bizottságok munkájának eredményeképpen 2 nagy arany, 42 arany, 121 ezüst és 31 bronz minősítés született.

A II. Kárpát-medencei Borlovagok Nemzetközi Borversenyén azonban nemcsak a borok 100 pontos minősítése, a bronz, ezüst, arany, illetve nagy arany fokozatok kiosztása történt meg. A zsűri kiválasztotta a legjobb fehér-, rozé-, vörös- és pezsgőbor mellett a legeredményesebb termelőt, és a Champion díjra érdemes tételt is. Ezen különdíjak bejelentésére és a díjak átadására a Noé-Hegyi Szent István Borlovagrend hagyományos Díjátadó Borgálóján, a székesfehérvári Mercure Hotel Magyar Király kupolatermében került sor 2025. március 1-én. A borversenyt Kovács Róbert MBOSz elnökének nevében Sajgó Gáborné MBOSz alelnök méltatta.

A különdíjak bejelentését, a díjazottak bemutatását Tutor Éva MBOSz főtitkár tartotta.

A legjobb fehérbor kategóriát a Kisbaka Családi Borbirtok *Neszmélyi cuvée*, 2024 bora érdemelte ki.

A legjobb rozébor kategóriában a Koch Borászat *Selection rozé cuvée*, 2024 bora remekelt.

A legjobb vörösbor idén az Agárdi Csóbor Pincészet *Agárdi Cabernet Franc*, 2021 bora lett.

A legjobb pezsgő különdíjat a Szentpéteri Borpince *Méthode Traditionnelle Chardonnay*, 2022 tételnek ítélte a zsűri.

A Sajgó Pincészet négy tételt nevezett a borversenyre, melyből:

a *Tokaji 5 puttanyos Aszú*, 2017 arany,

a *Tokaji 5 puttanyos Aszú*, 2009 arany,

a *Tokaji Szamorodni édes*, 2019 arany,

és a késői szüretelésű *Tokaji Hárslevelű édes*, 2016 nagy arany minősítést ért el.

Ezzel kiérdemelte a **legeredményesebb borászat különdíját**.

A II. Kárpát-medencei Borlovagok Nemzetközi Borverseny Champion díját, mint a legmagasabb pontszámot elérő tétel, a Huber Pince *Olaszrizling „második”*, 2022 bora nyerte el.

A különdíjasok pár szóban bemutatták és meg is kóstoltatták boraikat a lelkes közönséggel. (X)





SZERZŐ, FOTÓ: DR. DULA BENCÉ

A SZŐLŐ SZÜRKEROTHADÁSA

A szőlőfürtöknek négy gazdaságilag jelentős bogyórothadást okozó betegsége van, a szürke-, a fekete-, az ecetes- és a fakórothadás.

Ezek közül rendhagyó módon az elmúlt kettő évtizedben megállíthatatlanul nyomuló feketerothadás áll a figyelem középpontjában, pedig a szürkerothadás sokkal régebben ismert és ennek ellenére még mindig komoly kihívást jelent a leküzdése.

A ROVAT A SWITCH 62,5 WG SZÜRKEROTHADÁS MENTES TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE.



Nézzé el a kedves olvasó, hogy rendhagyó módon egy 2016-os „Áldás vagy átok a szőlő szürkerothadására?” c. korábbi cikkem bevezetőjéből idézzek. „Miótan már zsinórban harmadik éve keseríti meg a szőlőtermelők életét a szürkerothadás, elgondolkodtam, vajon ismerjük **elégé ezt a kórokozót?** Vagy annyira leköti figyelmünket a többi régi és új szőlőbetegség – liszthar-mat, peronoszpóra, feketerothadás, fitoplazmák, korai tőkeelhalás és kártevő, – hogy közben a botritiszt félvállról vesszük, rutinosan kezeljük, hiszen nem kell ellene rendszeresen védekezni, „csak” csapadékos időjárásban veszélyes. Alábecsüljük, miközben Tokajhegyalján sokszor túlértékeljük, csak akkor esünk kétségbe, ha már nagy a baj. Ezért gyakran termésmentést kell végezni! Igen, ez az „eső után köpönyeg” szindróma! Az irodalomban, korábbi jegyzeteim-ben, többek között Sárospataki György 2009 őszén, Balatonbogláron tartott előadásakor írt feljegyzéseimben bűvárkodva rádöbentem, **jogos a kérdés feltevése.** Jelen írásban szeretném kicsit más szempontból áttekinteni a szőlő szürkerothadását és az ellene való védekezés alapjait.”

A kórokozó biológiája

A Botrytis nemzetséget Pier Antonio Micheli állította fel 1729-ben, majd ebből Christiaan Hendrik Persoon írta le a *Botrytis cinerea*-t csaknem 70 évvel később (Grünzel, 1959). A *Botrytis cinerea* Pers. a *Botryotinia fuckeliana* (de Bary) Whetzel konidiu-mos alakja, ami egy valódi kozmopolita, a világ valamennyi szőlőtermesztő országában jelen van. Nem specifikus szőlőbetegség, nem válogatós, *polifág* kórokozó, számos (több mint 100) más gazdanövénye ismert. További külön-legessége, hogy nemcsak élő növényi részen képes megélni, hanem elhalt növényi maradványokon, ún. szaprofita módon is fennmarad. Alkalmazko-dóképessége egyedi. Szaprofita fázisból parazitává válhat, vagyis az elhalt

szöveteken fejlődő konidiumai élő, egészséges növényi részeket támadhat-nak meg. Szaprofita fázisban hosszan lappang, a kínálkozó alkalomra vár, csak tartósan száraz, aszályos körülmények között nem jelent veszélyt. Mint sokgazdás kórokozó és szaprofita, csapadékos körülmények között már nyár elejétől bőségesen szórja konidiumait, amivel telítődik a környezet. Kész a puszkapor, adott a járvány kirobbanásának egyik tényezője.

Gazdasági jelentősége

B. cinerea az előzőekben ismertetett tulajdonságain túl még valamiben rendkívüli, egyedi. Egy valódi **Janus-arcú** kórokozó. Nincs még egy kóroko-zója a szőlőnek, amely hasonló kettős szerepet tud betölteni. Egyszerre lehet gonosz, ártó, – ezt az arcát ismeri a világ legjobban, ezért nevezzük **szürkerothadásnak** – ugyanakkor egyedi, speciális körülmények között tud nemes, áldást hozó is lenni, ezért a másik elnevezése a **nemesrothadás**. Nélküle nem ismernénk a Tokaji Aszút.



Bár a szőlő minden zöld részét fertőzheti, elsősorban az érédfürtök károsí-tásával okoz jelentős minőségi és mennyiségi kárt, ami igen rövid idő alatt 50-80% vagy akár 100% is lehet. A vesszőkön megtelepedve az oltványter-mesztés jelentős károsítója is lehet.

Fajtafogékonyaságot tekintve a *Vitis* fajok különbözödek. Az amerikaiak álta-lában ellenálló, mint például a *Vitis labrusca*, a *V. aestivalis*, a *V. monticola* és a *V. berlandieri*. A *V. rupestris* már kevésbé, a *Vitis vinifera* fajok azonban nagyon fogékonyak.

A szürkerothadással szembeni fogékonyaságot a bogyóhéj vastagsága és a fürtszerkezet, továbbá a termőhely környezeti adottságai határozzák meg.

- Fokozott veszélynek vannak kitéve, súlyos mértékben károsodhatnak a tömött fürtű, vékony héjú fajták (pl. Kadarka, Menoir, Portugieser, Leányka, Sárga muskotály, Pinot noir, Olaszrizling, Chardonnay, Ezerjó, Juhfark, Traminer, Hárslevelű, Sauvignon blanc).
- Közepes fogékonyaságú például a Kékfrankos, a Blauburger, a Syrah, a Merlot és a Zweigelt.
- Nem rothadékonnyak a laza fürtű, vastag héjú fajták, mint például a Cabernet franc és a C. Sauvignon.
- Könnyen, jól aszúsodó fajták a Furmint, a Hárslevelű, a Sárga muskotály, a Kövérszőlő és a Zéta.

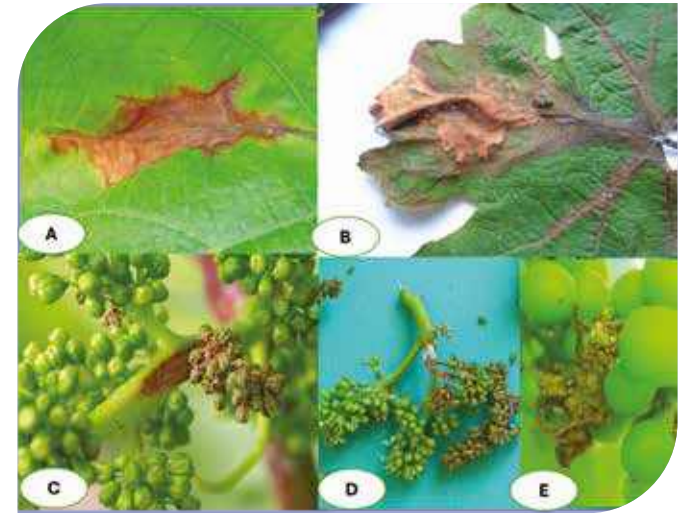
A **fertőzés** elindító a beteg, elhalt növényrészekben képződő, hifaszövedék-ből álló, sötétbarna vagy fekete színű, változó alakú áttelelő képletek (szkle-róciúmok). A szkleróciúmok tavasszal vizet vesznek fel, majd konidiumtartók fejlődnek rajta és azon képződnek az egysejtű, 10-12 µ x 8-10 µ nagyságú, szél és légmozgás útján terjedő konidiumok. A kórokozó legkönnyebben sebzéseken, sérüléseken (jégverés, szélkár, molyrágás, darázskártétel, liszt-harmat miatt bekövetkező bogyófelhasadáson, fiziológias bogyórepedésen) keresztül juthat be, de a sérülésmentes növényi részeket is megtámadja. Az ép bőrszöveten appresszóriummal, a légcsere nyílásokon és a lenticellákon keresztül csíratömlővel hatol át. Enzimrendszere gazdag. A galakturonáz enzime két érintkező bogyó között 18 óra alatt bontja a kutikulát, ilyen módon elindul a lágyrothadás. A penészgombák, így a *Botrytis cinerea* is cukros tápközegben fejlődik jól, ha nem talál, enzimatis uton maga állítja elő poliszaharidból, cellulózból. A csapadékos, meleg, párás időjárás kedvez a fertőzésnek. A betegség kialakulását elősegíti a mély fekvés, sűrű, zárt lombzat, nitrogén túltrágyázás. A fertőzéshez vizes növényfelület, vagy tartós, legalább 15 órás 90% relatív páratartalom szükséges. A konidiumok igen széles hőmérsékleti határ között (1-30 °C) csírázhatnak. A hőoptimum értéken (18-25 °C) 7-8 óra alatt csírázik ki, ezt követően optimális esetben 18 óra alatt létrejön a fertőzés. A konidiumai a szárazságot jól tűrik, akár 25 napig életben maradhatnak, de kicsírázott állapotban, száraz körülmények között 3 óra alatt elpusztulnak.

Tünetek

A kórokozó a szőlő minden zöld növényi részét képes fertőzni. Könnyen azonosítható a megbetegedett növényrész felületén megjelenő egér-szürke, „porzó” konidiumtartó gyp alapján. Az első tünetek csapadékos, párás időszakban a leveleken figyelhetők meg, egy-egy főértől kiindulva, gyorsan növekvő, szabálytalan, nekrotikus foltok formájában, melyek felületén párás körülmények között gyorsan kifejlődik a vastag szürke penésztelep (1. A, B kép).

A fürtök több különböző fejlődési stádiumban is megfer-tőződhetnek

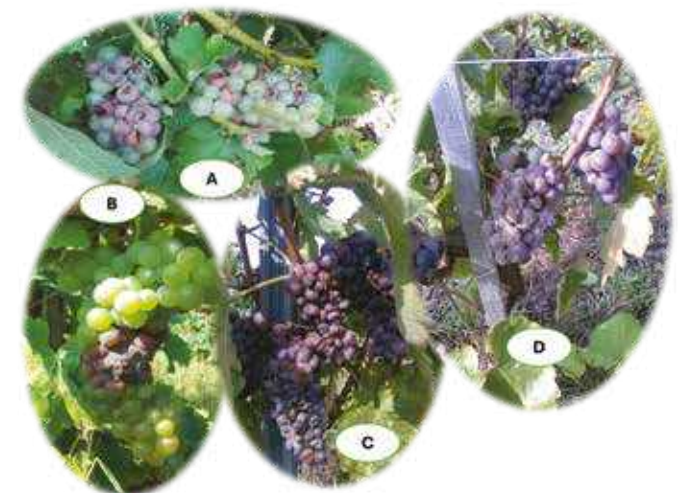
Az első veszélyes időszak a virágzás-kötődés, amikor a nehezen leváló virágsapkán megtelepedve fertőzi a fürtvirágzatot, vagy a fürtkocsányt, aminek részleges, vagy teljes fürtelhalás lehet a következménye (1. C, D kép).



→ 1. KÉP: (A) A SZÜRKEROTHADÁS-FERTŐZÉS ELSŐ LEVÉLTÜNETE, (B) A FERTŐZÖTT FOLTON KIFEJLŐDÖTT SZÜRKE SPORULÁLÓ, (C, D) FÜRTVIRÁGZATON KIALAKULT FERTŐZÉSTÜNETEK

Újabb kutatási eredmények alapján meghatározó jelentősége van a bibén keresztül történő behatolásnak a zsendülés kori fertőzések kiváltásában. Ez a korai fertőzés a fiatal bogyók igen magas fitoalexin szintje miatt hosszú ideig látens marad, csak a bogyók cukrosodása során aktivizálódnak a kóroko-zó, amikor feléled és elindítja a fertőzést.

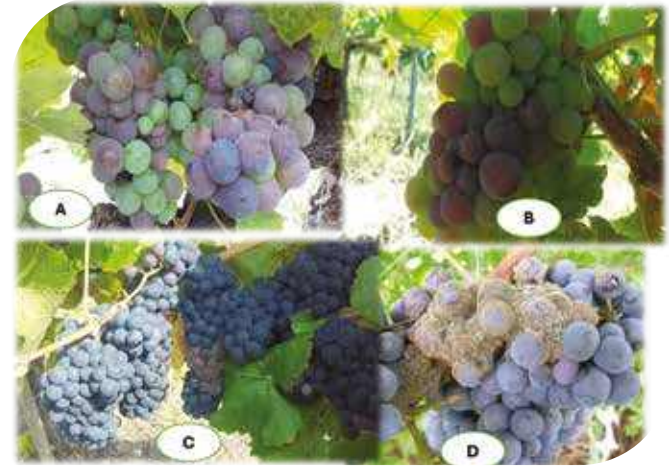
A növekvő, még zöld bogyót elsősorban sebzéseken, sérüléseken keresztül támadja (jégverés, rovarrágás, továbbá a zsendülés kezdetén száraz időszak után érkező sok csapadék miatt bekövetkező fiziológias vagy a lisztharmat nyomán keletkező bogyórepedés) (2. A, B, C, D kép).



→ 2. KÉP: (A) DARÁZSKÁRTÉTEL, (B) SZŐLŐMOLYFERTŐZÉS NYOMÁN ÉS (C, D) KADARKA FAJTÁN KIALAKULT FIZIOLÓGIÁS BOGYÓRE-PEDÉSEN INDULÓ SZÜRKEROTHADÁS-FERTŐZÉS

A fürtzáródás utáni korai bogyófertőzés „**zöld- vagy savanyú rothadás**” néven ismert (3. A, B kép). A kórokozó optimális hőigénye 25°C, ettől alacsonyabb hőmérsékleten erőteljesebb a bogyók rothadása, mert 16-18 °C-on intenzívebb a gomba enzimaktivitása. Gazdag enzimrendszere révén 18 óra alatt bontja le a kutikulát, indítja el a lágyrothadást. Az egymással érintkező bogyókon belülről kifelé haladva gyors a fertőzés terjedése. Párás, csapadékos viszonyok között, érés kezdetén a bogyók, fürtök teljes rotha-dását okozhatja. Száraz, meleg időben leállhat a rothadás, de a betöppedt penészes bogyók savanyúak, alacsony cukorfokúak maradnak.

A zsendülő, érőfélben lévő fürtök károsítása a leggyakoribb. Tartósan csapadékos időjárásban érettebb, magasabb cukorfokú állapotban is veszélyes (emlékezzünk a 2010-es, 2014-es és 2015-ös évekre) (*3. B, D kép*). Száraz, meleg időben a folyamat lefékeződik, a fertőzés nem terjed át az egészséges bogyókra.



→ **3. KÉP:** (A) ZÖLDROTHADÁSOS SAUVIGNON BLANC, (B, C, D) SZÜRKE-ROTHADÁS ZSENDÜLŐ ÉS ÉRETT FÜRTÖKÖN

Tartósan száraz körülmények között pozitív változás állhat be, mert az emelkedő magasabb cukorszint gátolja a gomba fejlődését. Nem pusztul el, de lassul az életműködése, így az anyagcsere termékei továbbra is bejutnak a bogyóba, beindul a **nemesrothadás**, melynek végeredménye az **aszúbogyó** (*4. A kép*). A bogyótöppedés folyamata termésmennyiség-csökkenéssel jár,



→ **4. KÉP:** (A) NEMESROTHADÁSOS ASZÚSODOTT HÁRSLEVELŰ FÜRTÖK (TOLCSVA HATÁRÁBAN), (B) ÖSSZEGYÚJTOTT ASZÚSZEMEK KISS ISTVÁN BORÁSZATÁBAN TOLCSVÁN (2010.09.14.)

de a must minősége jelentősen javul. Az aszúszemek egyedi, jellegzetes botritizált ízvilágát a gombaanyagcsere termékei, a megnövekedett cukorszint és a savak harmóniája adja. Ez az egyedi folyamat a világ borvidékei közül – sajátos, helyi klimatikus adottsága miatt – nálunk, a **Tokaji Borvidéken** a leggyakoribb. Híresek még a franciaországi Sauternes, a németországi Auslese, Beerenauslese és Trockenbeerenauslese botritizált borok, de ezek egyszerű egybeszüretelt szőlőből készült botritizált ízvilágú, édes, különleges minőségű borok. A Tokaji Borvidéken viszont egyedi szüretelési eljárással, az aszúsodott bogyókat külön válogatva szedik ki a fürtökből, majd nagy

kádakba gyűjtik össze (*4. B kép*). A válogatva leszedett aszúszemekből a világon egyedülálló borkészítési eljárással készülnek a tokaji pincékben (*5. A kép*) a rendkívül egyedi ízvilágú, magas cukor- és savtartalmú, mégis igen harmonikus aszúborok (*5. B kép*), amelyeket joggal neveznek a **Borok Királyának** és a **Királyok Borának**. Az eljárás során a feltárt aszúszemeket 136 liter azonos évjáratú murciban vagy borban áztatják 24-48 órán keresztül. Az aszúkészítés puttonyszámát a 136 liter, azaz egy gönci hordónyi borhoz (musthoz) adott aszúszemek mennyisége határozta meg, egy puttony 20-25 kilogramm aszúszemet jelent. Az áztatást követő lépések a préselés és az erjesztés, ezt követi a legalább 3 év érlelés, amelyből legalább 18 hónap fahordóban kell történni. Hasonló eljárással készíthető valódi vöröaszúbor kékszőlőből, de csak Erdélyben, Arad-hegy alján. További borkülönlegességek a Tokaji édes vagy száraz Szamorodni és a Tokaji Eszencia (*5. C kép*).



→ **5. KÉP:** (A) GÖNCI HORDÓKBAN ÉRŐ TOKAJI ASZÚ, KISS ISTVÁN FITOMARK TOKAJI BORHÁZÁBAN, TOLCSVA (B) 2000-ES ÉVJÁRATÚ 5 PUTTONYOS TOKAJI ASZÚ, (C) TOKAJI ASZÚ ESZENCIA (A KÉP KÉSZÍTŐJE IFJ. KISS ISTVÁN)

Előfordul, hogy nem a bogyók, hanem a *fürtnyél* vagy a *fürtkocsányzat* fertőződik meg. Ilyenkor a szállító edénynyalábok elhalása miatt a fütrészek és bogyók nem rothadnak, hanem zölden zsugorodnak, ezt nevezzük **fürtkocsánybénulásnak**. A *szürkerothadás* miatti *fürtbénulás* könnyen megkülönböztethető az élettani kocsánybénulástól. A botritiszes kocsányrészen megjelenő nekrosis éles barna határvonallal válik el az egészséges szövetektől. A nekrotizált részeken nedves, párás körülmények között megjelenhet a gomba jellegzetes szürke, sporuláló telepe is (*6. A, B kép*). Az *élettani* (kálcium-magnézium-kálium elemaránytalanság miatt bekövetkező) *kocsánybénulás* esetén nincs szöveti nekrosis a kocsányon, a bogyók összezsugorodnak, továbbá a bénult fürtök, fütrészek lehullanak a földre (*6. C, D kép*).

A hajtások, vesszők fertőzésekora nyár és ősz folyamán fakóbarna, barnásfehér foltok jelennek meg a nóduszok környékén, majd a kifehéredő hancsszövetben fekete kitartó képletek, szkleróciumok képződnek. A botritiszes vesszők a szaporítóanyag előállítása során jelentenek nagy kockázatot. A beteg vesszőkből készült oltványok már az előhajtás során elpusztulhatnak vagy gyenge minőségűek, értéktelenek lesznek.

A szürkerothadás elleni védekezés az egyik legnehezebb feladat

Megbízható előrejelzése nincs. Ez a kórokozó kizárólag csapadékos időjárás esetén jelent veszélyt. Miután a botritisz spórái mindig és mindenütt jelen lehetnek a levegőben, ezért a számára kedvező, **tartósan csapadékos, párás**



→ **6. KÉP:** (A, B) BOTRITISZES FÜRTKOCÁNYBÉNULÁS CHARDONNAY FÜRTÖN, (C) ÉLETTANI FÜRTKOCÁNYBÉNULÁS MIATT HERVADÓ BLAUBURGER FÜTRÉSZ, (D) ÉLETTANI FÜRTKOCÁNYBÉNULÁS MIATT FÖLDRE HULLOTT BLAUBURGER FÜRT

körülmények között szürkerothadás-fertőzésre biztosan számítani lehet!

Azt sem árt szem előtt tartani, hogy állandósult, vagy gyakran ismétlődő kedvezőtlen viszonyok között a kórokozó gyors, erőszakos támadása gyakorlatilag megfékezhetetlen. Rendszeres védekezésre nincs szükség.

A szürkerothadás elleni védelem kulcsa, a kórokozó életmódjából fakadóan, a megelőzés, a fűrthigiénia és a fertőzés létrejöttének megakadályozása virágzástól a szüretig minden lehetséges eszközzel.

A legfontosabb alapszabály és egyben hatásos **agrotechnikai** eszköz valamennyi járványos szőlőbetegség elleni eredményes védelemben a **fürtzóna szellős, légjárható állapotban való tartása**. Kevesebb gondunk lesz, ha a teljes vegetációs időszak alatt azt az elvet követjük, hogy **„a fürtöknek látniuk kell a Napot”**.

A szürkerothadás elleni védelem sikerét megalapozhatja a sebzések, sérülések elkerülése, lekezelése, a szőlőmolyok és a lisztharmat elleni hatékony védekezés. A szőlőmolyok elleni vegyszeres védelem helyett megbízhatóbb, hatásosabb eszköz a légtértelítés alkalmazása a károsodásra legveszélyeztetettebb fajtáknál.

Fontos szerepet játszik a harmonikus tápanyag-ellátottság, termőegyen-súly. **Az érés időszakában végzett lelevelezéssel „ablakot nyitunk a fürtökre”**. Azon túl, hogy kritikus helyzetben csökkenthető a megbetegedés kifejlődése, terjedése, pozitívan befolyásolható a bogyók érése, cukrosodása, színanyagképződése, a szüret közelsége esetén felér egy fürtzónás vegyszeres kezeléssel.

Biológiai védekezésre több készítmény áll rendelkezésre, elsősorban a biotermesztők számára. Az *Aureobasidium pullulans* élesztőgomba-spórát tartalmazó **Botector**. A fertőzés előtt, megelőzésképpen kijuttatott élesztőgomba kolonizálja akár a sérült, repedt felületet is, ezáltal ún. védőpajzsot képez a bogyókon. Hasonlóan hat a *Bacillus amiloliquefaciens* QST 713 törzset tartalmazó **Serenade Aso**, illetve az FZB 24 törzset tartalmazó **Taegro**. A *Pythium oligandrum* oospórákat tartalmazó Polyversum pedig mikoparazitizmus és indukált rezisztencia révén fejt ki hatását. Eredményesen használhatók a bogyók epidermiszt vastagító hatású kalciumtartalmú levéltrágyák (MC Kalcium, Stopit).

A **kémiai** védekezőket az időjárás függvényében, a kártétel szempontjából legkritikusabb növényfejlétségi állapotokra – **virágzás, fürtzáródás, zsendülés, érés** – kell időzíteni. Kifejezetten csapadékos, hűvös időjárású évjáratban fordulhat elő, hogy mind a három fejlettségben komoly a fer-

tőzés veszélye (2010). Az eredményes védekezés alapfeltétele az okszerű szervválasztás, a permetezés(ek) jó időzítése, a megfelelő minőségben elvégzett kezelés. A szervválasztásnál figyelembe kell venni a fertőzési veszély nagyságát, a készítmény hatásmódját (kontakt, felszívódó vagy gázosodó), környezetvédelmi besorolását, a várakozási időt és a mustterjedésre gyakorolt hatást.

Csapadékos időjárás esetén a **virágzaskori védekezőkre** a peronoszpóra, vagy lisztharmat elleni hatással is rendelkező kontakt, vagy felszívódó hatóanyagú készítményeket, kombinációkat részesítjük előnyben. Hazánkban nem jellemző virágzás idején a specifikus botriticidek alkalmazása, mert igen ritka a súlyos fürtbotritisz-fertőzés.

Úgy gondolom, ennél a betegségnél személtá váltásra van szükség a védekezési stratégiát illetően. Figyelembe véve a legújabb kutatási eredményeket – a virágzás idején, a bibén keresztül bekövetkező és az érés kezdetéig a bogyókban lappangó fertőzés kockázatát –, érdemes lenne a későbbi fertőzések megelőzése céljából már ekkor is nagyhatású, specifikus készítményt alkalmazni. Francia vizsgálati eredmények bizonyították, hogy a végső fürtfertőzöttség mértékére a virágzaskori kezelés van a legnagyobb hatással. Vizsgálatainkban a virágzás idején végzett botritisz elleni kezelés hatékonysága volt a legmagasabb (52%), a fürtzáródáskorinak (30%) és az érés idején (18%) végzettnek már csekélyebb eredményt biztosított.

Ennek ismeretében továbbra is kulcsfontosságú a közvetlen fürtzáródás előtti kezelés. Ezt a rothadásra kifejezetten érzékeny tömött fürtszerkezetű, vékony héjú fajtáknál, aszályos időjárás esetén se hagyjuk el, mert ekkor lehet utoljára tökéletesen bepermetezni a fürtök belsejét. A fürtzáródáskori és a zsendüléskori kezelésekre használhatók kontakthatóanyagok is (pl. folpet), de eredményesebben védekezhünk a nagyhatású és hosszú hatástartamú speciális botritisz elleni készítményekkel, mint például a *boscalid* (Cantus), a *ciprodinil* (Chorus 50 WG), a *ciprodinil+fludioxonil* (Switch 62,5 WG, Botrefin, Botrefin-Hobby), a *pirimetanil* (Mythos 30 SC, Pyrus 400 SC, Scala), a *fenhexamid* (Teldor 500 SC, Texio) és a *fenpirazamin* (Prolectus). Ez a permetezés legyen bármennyire költséges, a későbbiekben csapadékosra forduló időjárás esetén sokszorosan megtérülő befektetés lesz. Kifejezetten oltványelőállítás során használható a *8-hidroxiquinolin* (Bentanol).

Zsendülés, érés idején induló fertőzés ellen, csapadékos időjárás esetén, kulcsszerepe van a fürtökre való ablaknyitásnak, lelevelezésnek (ha még nem tettük meg). **Termésmentő lehet a jól időzített ún. fürtzónás kezelés** is (a várakozási idő szigorú figyelembevételével). **Szomorú tény, hogy sok esetben nincs más választás, csak a halaszthatatlan ún. termésmentő szüret.** Ez történt 2010-ben, 2014-ben és 2015-ben is.

A szürkerothadás elleni védekezés esetében rendkívül hangsúlyos a **fungicid rezisztencia** kérdése is. A *Botrytis cinerea* sokgazdás volta, nagy spóraképző hajlama miatt egyike a legmagasabb rezisztenciakockázattal rendelkező kórokozóknak. A populációk heterogén összetétele, változatos gazdanövényköre miatt hatványozottan gyorsabb a szerekkel szemben ellenálló egyedek kiszekelálódása, ezért nem véletlen, hogy a *Botrytis cinerea* esetében alakul ki a hatástalanság a legtöbb kultúrában és a legrövidebb idő alatt. Sajnos a szőlőbotritisz esetében szinte megoldhatatlan a valódi értelemben vett megelőző védekezés. Jellemzőbb a fertőzés megtörténte utáni kezelés, amely viszont valódi melegágya a rezisztencia kialakulásnak. Fungicidrezisztencia miatt veszítettünk el több igen értékes hatóanyagcsoportot (pl. benzimidazolok, strobilurinok). A szőlőben jelenleg használható hatóanyagok többségénél is magas a rezisztencia kialakulásának veszélye, ezért nagy figyelmet kell fordítani erre a tényre. Valljuk be, ha baj van, a termésmentés lázában könnyen megfeledezzünk a fenyegető rezisztenciakockázatról.



SZERZŐK: TARANYI DÓRA, BODOR-PESTI PÉTER, FOTÓ: JANDÓ ZSUZSA, VASZILY ZSOLT

NÉHÁNY MAGYAR NŐI NEVET VISELŐ SZŐLŐFAJTÁNK

Magyarország szőlőfajta-választékát megvizsgálva látható, hogy az elmúlt közel 200 évben számos esemény hatására kisebb-nagyobb változáson ment keresztül. Mégis, a mai napig sok olyan szőlőfajtát természetnek hazánkban, melyeket ősi magyar és honosított fajtaként tartanak számon. Magyarország szőlőnemesítési hagyománya nemcsak kiváló szőlőfajtákat, borokat, hanem különleges elnevezéseket is szült; számos fajta viseli büszkén női nevét, ezek mögött pedig izgalmas történetek és tulajdonságok rejlenek. Az alábbiakban olyan fajtaikat mutatunk be, melyek magyar szőlőnemesítők kitartó munkájának köszönhetően jöttek létre, és magyar női neveket kaptak a keresztségben. Ezeket a fajtaikat úgy állították elő, hogy hazánk klímája számukra eszményi környezetet jelentsen, továbbá, hogy az aktuális fogyasztói és piaci értékeket tartsák szem előtt.

Aletta

Az Aletta szőlőfajta keresztezéssel előállított magyar fehér-borszőlő-fajta. Származása Csizmazia Darab József és Bereznai László nevéhez köthető, akik az Ottonel muskotály és a Seyve Villard 12375 (= Eger 2) keresztezésével állították elő 1975-ben, Egerben. A névválasztás hátterében Csizmazia Apáczai Csere János felesége iránt érzett tisztelete állt, akiről a költő életéről szóló műben olvasott. Magyarországon jelenleg a termő Aletta ültetvények mérete összesen 2051,924 hektár. Ebből a legna-

gyobb felületen a Kunsági borvidéken találkozni vele. Az állami elismerést 2009-ben kapta meg a fajta, ekkor nevezték át Alettára a korábbi Egri csillagok 18 helyett. Amellett, hogy korán termőre fordul, bőséges hozamot is biztosít, emiatt népszerű szőlőfajta. Az Aletta emellett szerfelett ellenálló, hiszen rezisztens a szőlőperonoszpórával szemben, továbbá tél- és fagyálló, valamint a lisztharmatra sem érzékeny, így akár permetezés nélkül is könnyen termesztendő. Könnyűívású, lágy, reduktív fehérbor készíthető belőle.



ALETTA

Bianca

Szintén Csizmazia Darab József és Bereznai László munkássága révén született meg a Bianca nevű szőlőfajta. 1963-ban állították elő Egerben, a keresztezési kombináció pedig Seyve-Villard 12375 E.2 és Bouvier volt. A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa 2024-es adatai alapján 5456,3174 hektár termő Bianca ültetvénnyel találkozhatunk Magyarországon. A névadást szintén egy Csizmazia számára személyes történet inspirálta. Feleségét ugyanis – akit Blankának hívtak – Csizmazia egy katonatársa Biancának becézte. Megőrizve barátja emlékét, az előállított hibridet annak 1982-es állami elismerésekor Biancának nevezte el, mellyel korábbi nevének, az Egri csillagok 40-nek mondott búcsút. Az állami elismerést 1982-ben kapta meg, mellyel egyidejűleg korábbi nevééről (Egri csillagok 40) keresztelték át Biancára. Telepítése és termesztése egyre népszerűbb, ami rendkívüli ellenállóságának tulajdonítható, ugyanis a magyar szőlőfajták közül a legkiemelkedőbb rezisztenciával rendelkezik mind a peronoszpórával, mind a lisztharmattal szemben, azonban a szárazságot nagyon hamar megérzi. Elegáns, testes, alkoholban gazdag, reduktív fehérbor készíthető belőle.

Rozália

Bakonyi Károly és munkatársai állították elő ezt a fajtát 1980-ban Csereszegtomajon, az Olaszrizling és a Piros tramini keresztezésével. Az állami minősítést 2002-ben kapta meg. 2024-ben Magyarország 2,3728 hektár termő Rozália ültetvénnyel rendelkezett. A nevet Bakonyi Károly édesanyja és testvére után kapta, valamint Mathiász János, szintén magyar nemesítő Rozália-hegyen végzett kísérleteire való emlékezetül. A szárazság ellen kiváló ellenállósággal rendelkezik, azonban a szürkeothadásra igencsak

érzékeny. A szőlőpároknak köszönhetően borában mindkét fajta jellege megjelenik, és egy lágy, harmonikus bor készíthető belőle. Rendszerint október elején érik, és bogyói piros színt vesznek fel, de húsa fehér. A Rozália egy igen különleges megjelenésű és beltartalommal rendelkező fajta.

Anna

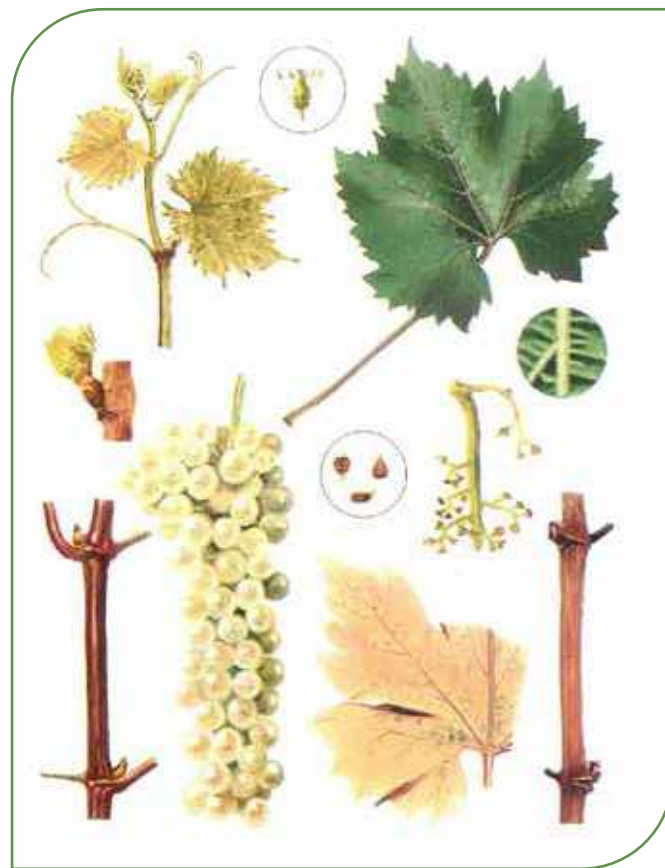
Csemegeszőlő-fajták között is találni számos magyar női nevet viselő képviselőt. Egyikük az Anna névre hallgató szőlőfajta. A kecskeméti Kutatóállomáson állították elő Szegedi Sándor és munkatársai 1966-ban a Glória Hungariae x Erzsébet királyné emléke és a Pannónia kincse fajták keresztezésével. A csemegeszőlő-nemesítési program keretein belül a Pannónia kincset mint génforrást használták fel a nemesítők, céljuk pedig a fürt- és bogyómeret növelése volt. Mindemellett sikerült nekik a koraiságot is megtartani az Anna fajtában. Az állami elismerést 2012-ben kapta meg. Lisztharmatra és orbáncra érzékeny fajta, azonban a szürkeothadásnak jól ellenáll. A csemegeszőlő-termesztésben népszerűségét bőtermőségének és piaci tetszetőségeinek köszönheti.

Boglárka

A Boglárka egy keresztezéssel előállított magyar csemegeszőlő-fajta, ami az állami elismerést 1979-ben kapta meg. Származását tekintve Szegedi Sándor és munkatársai nevéhez fűződik az előállítása. A Génvai zamatos és a Pannónia kincse fajták keresztezéséből született 1963-ban Kecskeméten. Korábbi elnevezése KM.159, melyet az állami elismerés megszerzése után

Bezinal® Vineyard Solutions
Bekaert

Az Ön szőlője a lehető legjobb támrendszert érdemli



BIANCA

változtattak meg Boglárkára. Nevét onnan kapta, hogy Boglárka napján a fajta többnyire már érett, fogyasztható állapotban van. A szürkerothadásra, a lisztharmatra és a fagyra igencsak érzékeny szőlőfajta. Igen nagyméretű fürtökkel rendelkezik, íze pedig finom aromájú, főleg a házikertek népszerű fajtája.

Emőke

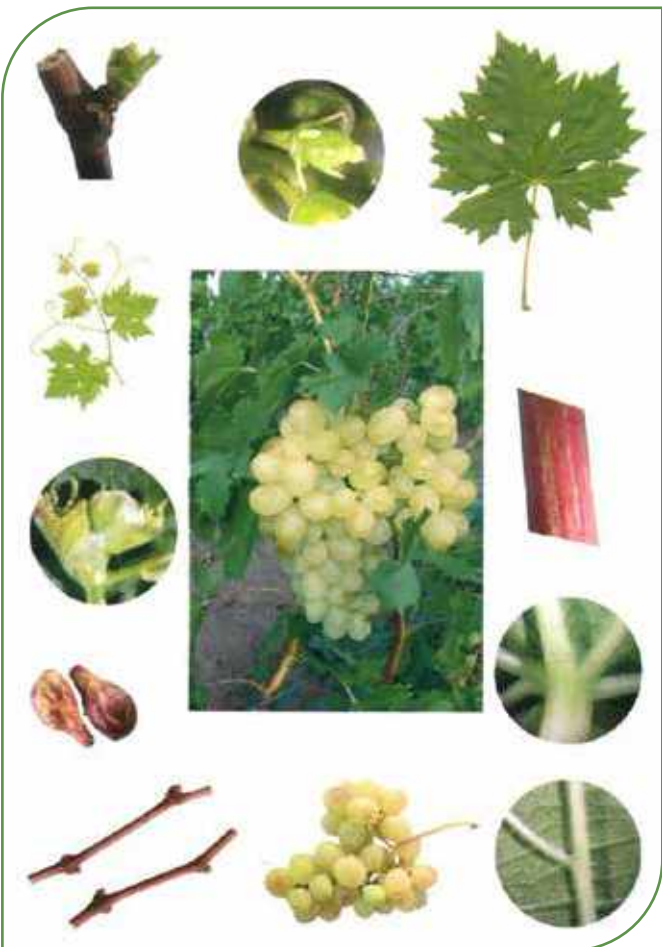
Szintén csemegeszőlő és magyar női nevet viselő fajta az Emőke. Hasonlóan az Annához, Szegedi Sándor és munkatársai hívták életre a Pannónia kincse és a Malakoff Usum fajták keresztezésével 1964-ben Kecskeméten. Az állami minősítést 2012-ben kapta meg. Leginkább házikertekben találkozni vele. A szárazsággal szemben ellenálló csemegeszőlő, azonban a gombabetegségekre érzékeny, ahogyan a fagyra is.



Anita

Az Anita szőlőfajta is a magyar nemesítésű csemegeszőlő-fajták sorába tartozik, melyet Lubik István állított elő Bőlcskén 1973-ban. A keresztezéshez a Rosa mena di vacca-t és egy ismeretlen fajtát használt. Állami elismerést 1993-ban kapott. Lubik István azzal a céllal nemesítette az Anitát, hogy egy korán érő, rózsaszín bogyóval rendelkező, zamatos fajtát kapjon. Fénykedvelő, még a szűrt fényt is jól hasznosítja, ezzel édes íz és tetszetős színt kölcsönözve a termésének.

Felhasznált irodalom: Hajdu Edit: Magyar szőlőfajták. Alany-, csemege- és borszőlőfajtáink (2013)



ANNA



SZERZŐ: PÁSTI GYÖRGY, FOTÓ: BOZZAI ATTILA

A SZÉNSAVAS BOROK – PEZSGÓK ÉS TÁRSAIK – 1. rész

Amikor átnéztem a Bor és piac „Borászat” rovatában 2018 óta megjelent cikkeim listáját, meglepődtem, hogy az eltelt hét évben nem foglalkoztam bennük a szénsavas borokkal. Ugyanakkor lapunk évzáró bortesztjén számos ilyen mintát elemezhattunk, s este, a tesztet követő bemutatón a sok hozzám intézett kérdés meggyőzött arról, hogy az átlagfogyasztó gyakran tájékozatlan, vagy helytelenül ismeri a szénsavas borok típusait, azok jellemzőit. Jelen cikkünkkel igyekszünk pótolni korábbi mulasztásunkat.

Jónéhány éve egy népszerű ismeretterjesztő televíziócsatorna egyik sorozata a francia borkészítést mutatta be. Az Alsace-i (Elszász) borvidék egyik pincéjéről szólva a film kísérőszövege megemlítette, hogy ott az egyik szőlőfajtából neves „habzbort” készítenek. Arra gondoltam, hogyan tiltakozna a megjelölés ellen az adott pincészet, kijelentve, hogy az ő finom italuk bizony valódi, „tradicionális” módon készített pezsgő. Ugyanakkor ők sem állíthatták volna, hogy termékük egy „champagne”, mivel készüljön bár egy franciaországi (vagy bármely másik országbeli) pezsgő a champagne-i technológiával, ha nem az említett borvidékről származik, legyen bár tökéletes, ezt a világszerte védett nevet nem viselheti. A „champagne” természetesen nem teljesen konform az EU által elfogadott és alkalmazott elnevezésekkel, de mint írtam, mindez

belső használatra szól, és a Champagne mint termék, s mint példaadó etalon világszintű hegemóniájának megőrzését célozza. A többi, pezsgőborokat is előállító francia borvidék pedig alkalmazkodva az évszázadok alatt kialakult helyzethez, hasonló technológiájú (és minőségű) termékeiket más elnevezésekkel forgalmazza. Így más termőterületek neves és kiváló pezsgóit például „Crémant” néven (ilyen a Loire menti Saumur vidéke), vagy egyszerűen a címkén a „vin mousseux” (a „mousse” szó jelentése: hab) elnevezéssel illeti. Továbbá ne lepődjön meg senki, ha bármelyik, pezsgókat is előállító nem champagne-i francia pincészetben a Champagne kiválóságát kezdi ecsetelni, jobb esetben csak egy elnéző mosolyt, rosszabb esetben kis kioktatást kap válaszul. (pl. „Champagne még a világon sem volt, mikor nálunk már Crémant készült...”) Mielőtt az olvasó a fejéhez kap ennyi zűrzavar láttán, teremtsünk

rendet ebben a kavalkádban. Legelőször is érdemes tisztázni – az EU-s (és benne a magyar) szabályozás szerint – az egyes szénsavas bor kategóriákat, elnevezéseket és elkülönítési kritériumokat. Szénsavas bor a jelenleg hatályos uniós borjog alapján háromféle ital lehet, név szerint: a **gyöngyöző-**, a **habzó-**, és a **pezsgőbor**. Az egyes kategóriákon belül részben az ott alkalmazható alap- és segédanyagok kritériumai, valamint a készítési módszerek tekintetében, továbbá a termékre előírt paramétereket (alkoholtartalom, endogén szén-dioxid nyomás, edényméret stb.) illetőleg alcsoportok is elkülöníthetők. *(Cikkünk első részében ezeket a csoportokat tekintjük át, az előírások és a paraméterek figyelembevételével, míg az egyes szénsavas bortípusok készítechológiaiát, készítési módszereik speciális vonásait cikkünk folytatásában fogjuk ismertetni.)*

Kezdjük a legfontosabb tényezővel! Mindhárom kategória összes terméke csak meghatározott kritériumoknak megfelelő szőlőmustból/erjedésben levő mustból/szőlőborból készülhet. Innen azonban egy lényegi különbség következik: a **pezsgő(bor)** egy zárt rendszerben, ritkábban az alapmustban található cukortartalom teljes vagy részleges kieresztésével, sokkal gyakrabban a lekezelt alapborhoz kevert cukoroldat révén meginduló, „második” erjesztésből származó **erjedési szénsav** megőrzésével készíthető. A **gyöngyöző-** és **habzóborok** esetében viszont a megkívánt szénsavtartalmat leginkább mesterségesen bejuttatott élelmiszeripari minőségű, ásványi eredetű szén-dioxid adja, amikor is az ún. szaturálás nevű művelet során szén-dioxiddal telítik a folyadékot. Igényes megoldásként mindkét csoportban lehetőség nyílik kombinált eljárásra is, amikor a szén-dioxid tartalmat részben erjedési szénsav megőrzésével, s részben szaturálással biztosítják. Utóbbi megoldással ritkábban élnek a termelők, hiszen ez nehezebben kivitelezhető, míg a korszerű, bár elég költséges,

szaturáló berendezések igényes műszaki színvonalon mindenkinek rendelkezésre állnak. Mindkét típusnál a „lényeg”, tehát a szénsav eredete azonos, a különbség elsődlegesen a nyomásviszonyokból, azaz a „habzás” intenzitásából adódik.

A **gyöngyözőbor** szénsavnyomása kisebb (1-2,5 bar), a szén-dioxid normál alapborhoz adják, amelyben a tényleges alkoholtartalom legalább 7 térfogatszázalék. Ha a gyöngyözőbor a második megoldással (erjedési szénsav + szaturálás) készül, a kritériumok hasonlóak, de a szénsavnyomás az említett két forrásból származik. A forgalmazás legfeljebb 60 literes tárolóedényben történhet, a bor akár pezsgős- akár normál borospalackban forgalmazható. A **habzóborhoz** a rendelkezések szerint olyan alapbor használható fel, ami sem az OEM, sem az OFJ kategóriába nem sorolható. A késztermékben a túlnyomás legalább 3 bar, azaz nyomásálló (pezsgős)palackot igényel. Címkéjén a habzóbor megjelölést feltűnően ki kell emelni. Az ismertetett két típusból korábban a magyar kereskedelemben igen kevés képviselőt találhattunk, még a jó évtizede kiadott „*Borászat*” című könyv jeles szerzője is úgy fogalmaz (teljes joggal), hogy a gyöngyöző-, illetve habzóborok a szénsavas borok között csekélyebb jelentőségűek. Szerencsére új tendencia tanúi lehetünk: az utóbbi években számos termelő jelentkezett könnyed, élvezetes (elsősorban) gyöngyözőboraival. A fogyasztó „felfedezte” magának ezeket az egyszerűbb, olcsóbb, sokszor illatos, viszonylag kisebb alkoholtartalmú és „könnyen iható” termékeket. Ebben vélhetően a turizmus is szerepet játszott, hiszen az efféle gyöngyöző- és habzóborok már régebben is igen népszerűek voltak, főleg Dél-Európa országaiban, elsődlegesen üdítő nyári italként. (Tessék csak az olaszok népszerű *Frizzante* nevű italára gondolni! Képzelnünk magunk elé egy tengerparti meleg napot egy strandon, s egy palack párásan hideg, spárgával rögzített parafadugóval lezárt frizzantét, amit egyszer – na jó, néhányszor – jól behűtve (!) megízlelhetünk.) A hazai kínálat ma már egyre jobb: könnyed, kiválóan szénsavazott, illatos és üde gyöngyöző- és habzóborokat találunk, olyan fajtákból mint a Cserszegi fűszeres, a Néró, a Királyleányka és társaik. Következzenek a szénsavas borok legfontosabb képviselői, a **pezsgők**! Noha Dom Pérignon abbé nevezetes „dugópukkantó borának” születése és franciaországi elterjedése (18. század) után jó száz évvel már jelen volt Magyarországon is, hiszen 1825-ben létrejött a pozsonyi pezsgőgyár, 1876-ban a pécsi Littke, majd a legnagyobb és legismertebb, az 1882 óta működő Törley, hazánkban a pezsgő megmaradt szezonális italnak. Az 1970-es évek közepétől pezsgőgyártásunk látványosan felfelé ívelt, és volt olyan esztendő az 1980-as években, mikor évi 80 millió palack pezsgő készült a Pincegazdaságokban és a nagy Állami Gazdaságokban. Ennek döntő hányada „keleti” export volt, egyszerű tankpezsgő. Ugyanekkor a hazai fogyasztás is nőtt, elérte a 3 liter/fő. A rendszerváltás után a gazdasági nehézségek, az exportpiacok beszűkülése ezt a folyamatot megakasztották, ma pedig a fogyasztás stagnál, s a piacon igen éles verseny van. A statisztikák szerint Magyarországon évente egy fő kb. 1,5-2 liter szénsavas bort fogyaszt, melynek zöme december és február között kel el. Fontos viszont, hogy az utóbbi időszakban az olcsóbb tankpezsgő kategóriában is érzékelhető minőségjavulás következett be, s mellette öröndetes módon egyre több kisebb-nagyobb pincészet próbálkozik meg a piacra lépni palackos erjesztéssel és érleléssel készült igényes pezsgőivel.



HAZAI ROZÉ CHAMPAGNE (FORRÁS: FORTEPAN / FŐFOTÓ)



A PANNONVIN PEZSGŐGYÁR ÉRLEŐPINCÉJE 1967-BEN (FORRÁS: FORTEPAN / MAGYAR HÍREK FOLYÓIRAT)

Az egyes pezsgő kategóriákat egyrészt a kiindulási alapanyagok (must/bor), másrészt a megkívánt szénsavtartalom és jelleg elérését és megőrzését biztosító eljárások és időigényük alapján különíthetjük el. A magyar törvények szerint a pezsgő, mint gyújtófogalom lehet **pezsgő**, **minőségi pezsgő** vagy **illatos minőségi pezsgő**. Az első két esetben az alapanyag friss szőlő, szőlőmust, vagy alapbor (cuvée) lehet, s kizárólag az ezekben lezajló első, illetve második erjedéssel jöhet létre a késztermék szén-dioxid tartalma, amelynek egy zárt tárolóedényben legalább 3 bar túlnyomásának kell lennie. A minőségi pezsgők esetében ez utóbbi érték legalább 3,5 bar. Az illatos minőségi pezsgő kategóriában pedig az erre a célra engedélyezett szőlőfajták mustjában, vagy erjedésben levő mustjában képződő szén-dioxid adja a legalább 3 bar túlnyomást. Ide tartoznak például a mintának tekintett olasz Asti Spumante technológia képviselői. (Az egyes kategóriákban további előírások találhatók még az alapborok és a készpezsgők minimális alkoholtartalmára is) A két igényesebb esetben a pezsgő kaphat OEM besorolást is, ilyenkor az alapanyag meg kell, hogy feleljen az OEM borkategóriának is. Ugyancsak előírások vonatkoznak a minőségi pezsgők előállításának (erjesztés és érlelés) minimális időtartamára is, ez zárt tartályos technológiáknál legalább 6 hónap, míg palackos erjesztésnél legalább 9 hónap. A minőségi pezsgő, vagy az illatos minőségi pezsgő is készülhet tehát nagyobb tartályban, s nemcsak palackban. A megnevezés ilyenkor a felhasznált must/alapbor származására, az erjesztés és az élesztővel történő együtt tartózkodás időtartamára utal. Szögezzük le azonnal még azt is, hogy a legnagyobb mennyiségben készített tartályos (tank)pezsgők előállítása során

a technológia egyértelműen a tradicionális alapelveket követi, csak „nagyban” és rövidebb idő alatt, gyakran kiváló minőségben és persze olcsóbban. A legtöbb pezsgő, melyet a magyar fogyasztó megvásárol, – a Talizmán, a Fortuna, a Charmant doux, a Walton vagy akár a nosztalgikus Igrisztoje („a szovjet pezsgő”) – a „kisbete” **pezsgők** közé tartozó ital, nagyméretű, több száz hektoliteres űrtartalmú pezsgőstankban készül. (Ez adja a forgalom mintegy 85-90%-át, s ezek zöme is félszáraz, vagy édes kategóriájú termék. Ezen lehet sopánkodni, de erre van igény, tehát ezt kell készíteni.) A nagy, hosszú ideje meglevő csoportok mellett nemrégiben megjelent egy új (?) pezsgőtípus is, amely a „**pét-nat**” megnevezéssel vált ismertté. A kérdőjel annak szól, hogy ez végül is a „méthode ancestral” (kb. *hajdani, ősi módszer* Dél-Franciaországból) újkéltű megvalósítása, ahol egy végig vitt musterjesztés nyomán keletkezett szénsav („**pétillant naturel**”) megőrzésével, majd az így nyert, gyakran kezeletlen pezsgőbor forgalmazásával kívánnak új fogyasztókat megcélolni. A pezsgőkre és a habzóborokra vonatkoztatva a szabályozások tartalmazznak még előírásokat a késztermékek cukortartalmára is, amelyek jócskán eltérnek a borokétól. Eszerint a forgalomban vannak *brut nature* (kevesebb, mint 3 g/l cukortartalom), *extra brut* (0-6 g/l), *brut* (kevesebb, mint 12 g/l), *különlegesen száraz* (12-17 g/l), *száraz* (17-32 g/l), *félszáraz* (32-50 g/l) és *édes* (több, mint 50 g/l) habzóborok és pezsgők. Az egyes szénsavas italkategóriák felsorolása és legfőbb ismérveik áttekintése után cikkünk második részében az egyes típusok alapanyagait, erjesztésének, érlelésének sajátosságait fogjuk megvizsgálni. Tartsanak velünk!



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

OCCIDENTÁLIS ÉS REZISZTENS FAJTÁK TESZTJE

Ide első bortesztünkön az Occidentális fajtakör, azaz a *Vitis vinifera* nyugat-európai csoportjának néhány kiemelkedően fontos tagját: a Chardonnay-t, a Sauvignon blanc-t, a Pinot blanc-t, a Rajnai rizlinget és a Zöld veltelinit vettük górcső alá.

Ezeket kívül a rezisztens fajtákat jártuk körbe, amelyek szerepe napjainkban egyre inkább felértékelődik. A gombabetegségeknek ellenálló fajták jelentősége a fenntarthatósági elvekkel szinkronban növekszik, valamint az egyre egészségtudatosabb fogyasztók szemében is mind jelentősebbé válnak e tételek. Tesztünkre több mint száz minta érkezett, amelyek közül lapunk hasábjain a legmagasabb pontszámot elérteteket mutatjuk be. Az Occidentális fajták mezőnyéből minőségben

kiemelkedtek a Zöld veltelini és a Chardonnay tétélek. A bemutatott rezisztens fajták is kiváló élvezeti értékkel rendelkeznek és szépen szerepeltek a teszten! Bevezetőnkben kiemeljük a Pécsi Kutatóintézetől érkezett Jázmint, amely fajta élénkebb savainak köszönhetően méltó kihívója lehet az Irsai Olivérnek. A téma jelentőségét alátámasztja a tesztet követő telt házú Bortesztköstölő rendezvény sikere is.

A BIZOTTSÁG



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



→ ÁDÁM ERIKA ÉVA
marketingelnök, MBOSZ



→ SZABÓ HENRIETTA
sommelier



→ FIDERMAN SZABOLCS
ügyvezető, szőlész-borász, N3 Borműhely



→ ŐSZ BÉLA
borkereskedő, Borrosta, EPBI



→ TRÁGER LÁSZLÓ
pohárnok, Bor-Schola

B BIZOTTSÁG



→ BOZZAI ZSÓFIA
főszerkesztő, Bor és Piac magazin



→ FERENC VILMOS
okleveles kertészmérnök, szaktanácsadó, szakmérnök



→ HAJDU FERENC
munkatárs, Bor és Piac magazin, borszakértő



→ KUNDERMANN GERGELY
borblogger, Borföldrajz



→ PETZOLD ATTILA
sommelier, szaktanácsadó



→ TAMÁS GÁBOR
WSET, nemzetközi borakadémikus

C BIZOTTSÁG



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



→ BERTALAN GYÖRGY
borszakíró



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



→ CSÍKI SÁNDOR
gasztroblogger



→ SZABÓ PÉTER
borász, WSET



→ KVASSAY LEVENTE
borász

A BIZOTTSÁG: CHARDONNAY, PINOT BLANC– BORLEÍRÁSOK: PÁSTI GYÖRGY

CHARDONNAY

ETYEKI KÚRIA

ETYEKI KÚRIA MSP KONKRÉT CHARDONNAY, 2023

91,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 3950 Ft

Sorozatunk egyik kiemelkedő minőségű mintája tökéletes képet adott arról, hogy miért lett és maradt máig népszerű a Chardonnay. A legfontosabb jelző, amit szinte mindenki használt illatra és íze egyaránt, az a komplex kifejezés volt. A kissé mélyebb sárgába hajló szín már előrevetítette, hogy egy igen jól beérett alapanyag volt a kiindulási pont, s ehhez járult az értő technológia és a mértéktartó érlelés. Nagyon finom, behízelt illatok (citrus, körte stb.) után egyensúlyt adó savak, szép teltségérzet következik, végül kerek összbenyomással zárul ez a remekbe szabott minta.

SZÖLLŐSI PINCÉSZET

CHARDONNAY, 2023

90,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2000 Ft

E minta kóstolása során az „újvilági” Chardonnay stílus kedvelői valószínűleg csettintenek nyelvükkel, de minden más borértő is elismeri a kiváló minta értékeit. Szép szalmasárga szín az első benyomásunk, ami után egy kidolgozott, gazdag illat érezhető, benne az egzotikus trópusi gyümölcsökkel, s már itt felsejlik az érlelt, diszkrétén fás, vaníliás jelleg, ami majd az ízhatásban is előjön, ott talán intenzívebben. Remek harmóniát nyújt a minta; az alkohol, a teltség, valamint a szikárabb savak elegáns, nagy értékű bort eredményeznek.

REJIJI WINES

ROCINANTE, 2020

89,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2900 Ft

Szerencsére az eltelt 5 év nem kezdte ki a borminta értékeit, a kor szinte észre sem vehető rajta, az idő inkább csak kiemelt egyes vonásokat. Az illatvilág eléggé intenzív, s máig őriz finom gyümölcsjegyeket (körte, alma stb.). Már itt érzékelhető a fahordós érlelésre utaló vaníliás karakter, amely aztán az ízlés során felerősödik, s az ízérzetet inkább ez az érlelt jelleg dominálja. Jól érvényesülnek a vajás, krémes aromák is, s párosulva a kellemes teltséggel egy „bölcs”, érett Chardonnay-t produkálnak.

DANUBIANA

JON JOSH CHARDONNAY, 2024

87,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: exportra szánt termék

Lassan „nyílik ki” a minta, de szerencsére később remekül megmutatja komoly értékeit. Fogyasztásra csábító az elegáns megjelenés, s ha van 1-2 perc türelmünk, egyre intenzívebben áradnak a finom gyümölcsillatok, benne az érett körtés, pikánsan citrusos tónusokkal. A fajtajelleget az ízben is előkerül, de itt kellemes, a glicerinerizetre építő testtel párosul, s mindez egy egyszerre elegáns, de mégis tartalmas összhatást eredményez. Külön értéke a bort lezáró hosszú és behízelt utóíz.

DUBICZ BORÁSZAT ÉS SZŐLŐBIRTOK

MÁTRAI CHARDONNAY, 2023

85,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 1700 Ft

Szinte mindannyian úgy fogalmaztunk: ilyennek kellene lennie minden, a jó értelemben vett közízlést megcélzó, a jó ivású, könnyed Chardonnay-t megvalósítani kívánó mintának. Már a látvány is szokatlan, szinte vízfehér, némi zöldes reflexszel. Az illat minden ízében fiatalos, elsősorban a citrusosság üdítő hatására épít. Ugyancsak a könnyedséget hivatott hangsúlyozni a kimondottan élénk, s ropant lendületes savhátter, s e kiválóan megvalósított stílushoz jól illik a kissé vékonyabb teltségérzet is.

IKON BORÁSZAT

CHARDONNAY, 2024

85,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2100 Ft

Határozottan a populáris jelleg irányába mozdul el a minta, amikor is a tagadhatatlan fajtajellegetes illatba „belecsempész” némi parfümös, inkább illatos fajtákra jellemző karaktert, ami jól áll ugyan a bornak, de kevésbé egyedivé teszi. Nagy értéke viszont a letisztult, hibátlan erjedésvezetésről tanúskodó ízhatás, benne kellő testességgel, gazdag utóízzel. Amit minden bíráló kritizált: a savak némileg lágyak, így a kellő dinamika hiányában az összbenyomás kissé lustává válik.

DOBOSI BORBIRTOK

BIO CHARDONNAY, 2024

88,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2300 Ft

Fiatalos, zöldesen csillogó, elegáns színű a minta, s bár ezt a fiatalos, üde vonulat követi a későbbiekben is, de illatában és ízében egyaránt komoly, nagy borokra utaló értékeket is felmutat. Intenzív és komplex az illat, benne a fajta tipikus illatjegyeivel (trópusi gyümölcsök), pici körtés hatással, majd az ízben kibontakozik egy kissé lágyabb, de még elegendő savhátterre támaszkodó összetett íz, ami aztán szép, hosszú harmóniában csúcsosodik ki. Ez a bor most szép, így fogyasztandó!

BODRI PINCÉSZET

CHARDONNAY SÁRI, 2024

88,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2050 Ft

Újfent egy fiatalosra hangolt, ugyanakkor a Chardonnay stílust is kiemelő mintát bírálhattunk. Szép, picit sárgás színhatás után nagyon intenzív illatot érzékelünk, amelyben jól megfér egymással a friss gyümölcsös (banán, körte stb.) és a parányi, de kifejező vaníliás tónus. Az ízlésnél sem csalódunk, a minta folytatja saját stílusát, szép, élénk savakkal, ám hosszú és gazdag utóízzel megkoronázva fiatalos egyensúlyát. Némi érleléssel valószínűleg még tovább fejlődhet, van még ideje.

TASCHNER BOR- ÉS PEZSGÓHÁZ

CHARDONNAY PRÉMIUM, 2023

85,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 3000 Ft

Erőtlen mélysárga színtónussal indít a borminta, s már ez előrevetíti azt, ami később az illat- és ízhatás értékelésekor is kidomborodik: a hangsúly az érleltégen van (az ilyen Chardonnay borok kedvelőinek táborába igenis léteznek)! Ennek stílusnak felel meg az erőteljes hordóhasználat minden nyoma, a száját kitöltő hosszantartó teltségérzet, a kellemes vajás aromakép. Tovább fokozza az élvezeteket a finom vaníliás érzet, de mindezek mellett kissé eltűnik a bor, azok értékei fedettek maradnak.

DANUBIANA

LE COMTE DE MERCY CHARDONNAY, 2023

85,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 900 Ft

Remek illatokkal, a fajtajelleget felmutatni képes hatásokkal indít a minta, s ebben az illathatásban már feltűnik egy mértéktartó érleltégen is. Az ízlés során ezt a szintet már nem éri el a bor; az illathoz képest kevesebbet nyújt. Szépen jelentkezik egy kis vaníliás, majd mellette citrusos hatás, de ezeket nem foglalja igazán keretbe a bor savháttere, mintha az ízhatás kissé laposabbá válna a kóstolás végére, s így az utóízben jelentkező parányi fanyarság is feltűnőbbé válik.

Összegzés

Dr. Pásti György tollából

Nagyjából egy évtizede kezdett terjedni egy angol nyelvű mondat, egy vélemény (*ABC – Anything but Chardonnay*), ami úgy fordítható: „mindent, csak Chardonnay-t ne!” Azaz, a fogyasztók egy része kezdte megenni ezt a 20-30 éven át uralkodó világfajtát. Bortesztünk Chardonnay sorozata után bátran állíthatjuk: nincs okunk a fajtát és borait temetni. A közel 30 minta többsége igazolta, hogy értő szőlőtermesztési és borászati technológiával a Chardonnay változatlanul képes az egyik vezető fehér fajta maradni, sokarcúsága, eltérő borstílusok készítésére predesztinálja, s kizárólag a piaci igények állandóan változó alakulása szabja majd meg, hogy a fajtából készíthető borok mely szegmense lesz sikeres. Áttekintve mintáinkat szembetűnő, hogy milyen nagy számban kerültek eléink 2024-ben készült tételek! Kiváló példa arra, hogy a Chardonnay alkalmas a ma keresett, piacos, könnyed, frissebb jellegű, elsősorban a fajtajelleget felmutató, de a korábban elterjedt „nagy” Chardonnay-tól eltérő, fahordót szinte „nem is látó” stílus alanyául. Valószínűleg egyre több ilyen Chardonnay kerül majd a piacra, megfelelően az ízlés változásának. Akik maradtak a klasszikus iskolánál, az esetek többségében jó érzékkel kombinálták a fajta kivételes illat- és ízjegyeit egy mértéktartó és nem erőszakos kisfahordós érleléssel. Érdeklőség, hogy az „idősebb” mintáink között, a 2023-as minták sokkal jobban szerepeltek, mint 2022-es társaik, – ismét bizonyíték arra nézve, hogy az évjárat hatása milyen lényeges! A ’23-as minták sokkal szebb harmóniát produkáltak, mint az előző évből származó borminták, komolyabb potenciáljuk miatt többre hivatottak.

SZENTPÉTERI BORPINCE

CHARDONNAY VÁLOGATÁS, 2024

84,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2200 Ft



Számos értékes vonása mellett néhány kisebb apróság árnyalja az egyébként pozitív összképet. A sárgás színárnyalat után érzékelhető illat kissé fedett, zártsága miatt nem mutatja a benne rejlő komplex hatásokat. Ahol a bírálatok megoszlottak az az egyensúly, a harmónia értékelésének területe volt, többen kiemelték az erőteljes krémeséget mint értéket, míg mások a savak (tejsavas erjedés miatti) erőteljesebb vonalát. Ugyanakkor az ízek, s az utóíz is, példászerűen tiszták, hangsúlyosak – ez komoly értéke a bornak.

AGANCSOS PINCÉSZET

CHARDONNAY, 2023

84,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2300 Ft



Zöldes árnyalatával igen kellemes megjelenést nyújt a minta, s az illatra – noha az kissé zárt – sem lehet panasz. Jó összhangot adnak, még ha kevésbé intenzíven is, az érett gyümölcsös és virágos jegyek. A savszerkezet inkább szikár, benne pici ásványos hatásokkal, s szépen keretezi a tiszta, hibátlan ízérzetet, a mértéktartó érleltségre utaló, a harmóniát jól erősítő értékeket. Sajnos kissé ront az összképen az utóízben megjelenő kis fenolos keserűség, szeplőt ejtve így az igényes szakmai munkán.

HILLTOP NESZMÉLY

KAMOCSAY PRÉMIUM CHARDONNAY, 2024

84,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2500 Ft



Közepes intenzitással indul az illata, a fajtakarakter kissé zártabban jelentkezik, viszont egy kellemes, picit mandulás aroma lendít az értékelésén. A bor korához képest ez az illat kissé fejlettebb képet mutat, ez jól is áll a mintának. Amiben a bor kevésbé előnyösen teljesít, az az összbenyomás; az alkohol kissé kilóg, az utóízre is „ráül”, a bor nehézkesebb a kívánatosnál. Ugyanakkor érdemes odafigyelni a szép, – ahogy egyik bírálónk fogalmazta, – vibráló savakra, valamint a gazdag izhatásokra is.

FEIND PINCÉSZET

CHARDONNAY BATONNAGE, 2022

84,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 3499 Ft



Aranysárga színárnyalat felé hajló megjelenése előrevetíti a minta idősebb, érettebb karakterét. Az illat igazolja is ezt, egy igen intenzív, érett, a klasszikus, korábban népszerűnek számító kisfahordós Chardonnay világát idézi. Ízhatásában már nem éri el az illat stílusossága által magasra tett mércét: a hordós jegyek ugyan szépen érvényesülnek, de a bor a végére kissé elvékonyodik, teltségérzete csekélyebb, inkább a savérzet dominál benne, – talán az alapanyag volt szerényebb?

KOCH BORÁSZAT

PRÉMIUM CHARDONNAY, 2024

84,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 1290 Ft



Kellemes, zöldessárga színnel nyit a minta, az illata pedig határozottan intenzív, ugyanakkor némi meglepetésünkre kimondottan parfümös. A fajtajelleget kevésbé lehet benne felfedezni, inkább illatos fajták karakterét érzékelhetjük. A bor ízlelésekor tiszta, szép izhatásokkal találkozhatunk, amely mérsékelt testtel párosul. Ahol a minta kevesebbet ad, az az egyensúly, a harmónia kissé lágyabb savszerkezete miatt a bor a végére elfárad, az illat után várt dinamika hiányzik belőle.

PINOT BLANC

CSERI PINCÉSZET

PANNONHALMI PINOT BLANC SELECTION, 2015

86,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot blanc
ÁR: 5400 Ft



Ezt a nagyszerű fajtát, illetve borait itt-hon kevésbé ismerjük. A termelő további kockázatot vállalt azzal is, hogy fehér boroknál szokatlan, mintegy 10 éves minta indítására vállalkozott. Szögezzük le azonnal: az eltelt hosszú idő ugyan nem múlt el teljesen nyomtalanul, de a bor máig őriz nagyszerű, értékes vonásokat, amelyek még mindig kiemelik az átlagból. Az illat ugyan inkább diszkrét, kissé zárt, de az íz remek: tiszta, izgalmas jelleg, kiváló, egyensúlyt biztosító savhátter, szép test, együttesen jól érvényesülő, érlelt harmónia.

BLUM PINCE

CHARDONNAY, 2024

83,8 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2500 Ft



Elegáns és attraktív a bor színe, évjáratának teljesen megfelelő. Az illat benyomásai között egyértelműen felfedezhetők – nagyon hatásosan – a fajta jól ismert stílusjegyei, ugyanakkor már itt is érzékelhetünk egy csekély „zöld” illatot, ami aztán az ízelelésnél is megerősítést nyer, mintha a szőlőalapanyagot kissé korán szüretelték volna le. Ebből adódóan a savérzet eléggé erőteljes, amit a bor teltsége nem tud teljes mértékben kompenzálni, a minta a kívánatosnál vékonyabbá válik.

GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK

DÉLIDŐ, 2023

83,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 3450 Ft



Nagyon szép világos tónusú a borminta színárnyalata. Az illat némileg váratlan, szó sincs arról, hogy az ne volna kelően intenzív, és bármilyen szempontból kellemes, de szinte mindegyikünk leírta: az illatban nem található meg a fajtajelleget. (Helyette egy keserűmandulás illat a domináns.) A savérzet eléggé visszafogott, s bár a teltségérzet szerencsére szintén csak mérsékelt, s így nem teszi a mintát nehézkessé, a végeredmény összességében az, hogy a bornak egy kicsivel frissebb jelleg jobban állna.

VYLYAN PINCÉSZET

HÉRKA CHARDONNAY, 2023

83,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 2490 Ft



Aranysárgába hajló színe igen elegánssá teszi a mintát. Az illathatás közepesen intenzív, komplexitása is inkább visszafogott, feltűnnek benne egy mértéktartó érlelés jegyei is. Az illat után érzékelhető izhatások némileg kevesebbet adnak a vártnál, s ez főként annak tudható be, hogy egyrészt a savérzet váratlanul „eltűnik”, a mérsékelt testességérzet pedig a minta vékonyabb összhatását erősíti, amit az egyébként szép utóíz sem tud kompenzálni.

KOCH BORÁSZAT

KOCH & EVANS CHARDONNAY, 2022

83,6 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 5000 Ft



Úgy tűnik, hogy ez a minta lassan a csúcspontján túl jutott. Az illat ugyan fel tud még mutatni értékeket, szépen megjelennek benne gazdag, fajtajellegetes tónusok, s jól illik a Chardonnay karakteréhez a csekély érlelési hatás is, de ízében a bor kezd megbillenni. A savak és a többi komponens kezd elválni egymástól, valahogy a tartás hiányzik igazán a borból, s így egy laposabb összbenyomással kell beérnünk a szép illatvilág után.

TÓTHBORBIRTOK

PANNONHALMA KÓDEX CHARDONNAY, 2023

83,4 ÁTLAGPONT

FAJTA: Chardonnay
ÁR: 6000 Ft



Sokszor leírtuk már, hogy egy kisfahordós érlelés alkalmazása előidézhet olyan hatásokat is, amelyek a bor egyensúlyát, harmóniáját némileg rontják. Szinte mindegyikünk azon a véleményen volt, hogy ez esetben a választott alapbor nem igényelt volna ennyi fás karaktert, mind illatban, mind ízben kissé erőteljesebb lett a kívánatosnál. Ez főként azért kár, mert az illatban, a háttérben, ott bujkálnak a fajta kellemes illatjegyei, de így, hasonlóan az ízérzethez, nem tudnak érvényesülni, s a bort még szebbé tenni.

DANUBIANA

IS THIS IT? PINOT BLANC, 2024

85,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Pinot blanc
ÁR: 750 Ft



Ez a borunk is abba a vonulatba illeszkedett, ahol az elsődleges szempont a könnyedség, a fiatalos életérzés hangsúlyozása volt a lényeg. Sok ilyen jó ár/érték arányú, „jó ivású” bor kellene a magyar fogyasztóknak! Elegáns zöldessárga a szín, s főként citrusos gyümölcsös jelleget idéz a határozott, közepes intenzitású illat. Az izhatás még inkább kidomborítja az üdítő jellegre való törekvést; remek összhangot nyújtó, élénk, dinamikus savak, kellő teltség, és jó egyensúly – jöhetne még egy pohárral, ugye?

B BIZOTTSÁG: REZISZTENS FAJTÁK, RAJNAI RIZLING – BORLEÍRÁSOK: BOZZAI ZSÓFIA, HAJDU FERENC

REZISZTENS FAJTÁK

KISBAKA CSALÁDI BORBIRTOK

REZI ROZI, 2024

90,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: VB cal (rezisztens kéfrankos) 70%, Roesler 15%, Laurot 15%
ÁR: 2900 Ft

Mélyebb rózsaszínű tétel, gazdag illattal: érett ribiszke, korai eper, málna, meggy, csipkebogyó, némi kalácsos aláfestéssel. Kóstolva jó egyensúlyt találunk, a pár gramm maradékucor szépen kiegyenlíti a dinamikus savszerkezetet, illetve a kortyban érezhető fenolosságot is. Könnyed szerkezetű, mégis tartalmas, izgalmas bor, ízeiben az illathoz képest a spektrum a cseresznye felé tolódik. A lecsengésben érezhető kesernye nem megy az egyensúly rovására, megmarad szép, kerek tételnek, dinamikus savakkal. (H. F.)

SZENTPÉTERI BORPINCE

NÉRÓ ROSÉ VÁLOGATÁS, 2024

90,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Néró
ÁR: 2200 Ft

Közepes rózsaszínű, kellemes, visszafogott, piros bogyós illatú tétel, krémes felhanggal. Kóstolva tartalmas, kerek, jó savú, cseppnyi maradékucorral szép egyensúlyba szerkesztett, és a fogyasztói igényekkel találkozó borral ismerkedhetünk meg. Ízében főként a csipkebogyó, eper, cseresznye jellemző jó érettségben. Legalább közepes testtel rendelkező, összetett tétel, ami teljesen problémamentes, megbízható, könnyen fogyasztható. A rövidebb korttyal együtt is jól elkészített, jól „harapható”. (H. F.)

GYUKLI PINCE

BIO SOLARIS, 2023

89,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: Solaris
ÁR: 6000 Ft

Élénk szalmasárga tétel, rétegzett, zöldfűszeres illattal, érlelési jegyekkel, amit erős vanília kísér. Ízében citrusok és zöldalma jellemzi, a szép, jó szerkezetű test közepes feletti savakkal és alkohollal rendelkezik. Az egyensúly egyeseknek a sav felé, másoknak a vaníliás, hordós ízvilág felé billen. Lassan nyílik, több levegőt igényel, ekkor viszont szép ásványos karaktert, meszes és sós ízvilágot, hosszú kortyot mutat – kecskesajthoz, egyéb ételekhez kiváló választás. Kiforrott technológia, tudatos borkészítés. (H. F.)

GYUKLI PINCE

BIO MUSCARIS DESSERT, 2023

89,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Muscaris
ÁR: 7500 Ft

Színében élénk szalmasárga, illatában mérsékeltén parfümös, (gyöngy)virágos, császárkörtével és muskotállal, háttérben propolissszal. Ízében édes körte, töppedt szőlő, méz, nektár, narancslekvár (héjjal!), muskotály érezhető. Jó egyensúlyú, édes, ezzel együtt inkább könnyűsúlyú és könnyen érthető bor, kesernyés, zöldes, spárgás utóízzel. Balatoni kései szüretelésű, Királyleánykás stílus, legfeljebb közepes sűrűséggel és korttyal; ízében jellemzőbb rá a muskotály, mint illatában. (H. F.)

PÉCSI EGYETEMI BORBIRTOK

JÁZMIN, 2024

89,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Jázmin
ÁR: 3620 Ft

Megjelenésében szinte áttetsző halvány-sárga. Illatában elsöre vékony, majd kibontakoznak a parfümös, pacsulis illatjegyek, mellette virágok (pl. passióvirág) és édes gyümölcsök, köztük a körte. Laza szerkezetű, közepes, de inkább vékony testű, jó ivóbor, jó szerkezetű savakkal. Egyensúlyos, kedves tétel kellemes lecsengéssel. Ez a rezisztens fajta az egyik legelterjedtebb. Véleményünk szerint érdemes odafigyelni rá, mert méltó kihívója lehet az Irsai Olivérnek a maga karakteres illatosságával, friss ropogósságával. (B. Zs.)

Sólyom-Leskó
Annamária összegzése
a mezőnyről

Ellentmondásos tapasztalatokból fakadó ambivalens érzésekkel távoztunk a bírálatról. Bizottságunk kettő fajtát, a Zöld veltelinik és a Sauvignon blanc-ok mezőnyét szemlélte, és bár nem kimondottan évjáratkóstolóról volt szó, azért átfogó képet kaphattunk az aktuálisról. A megfogalmazott kettősség épp e két szőlőfajta „szereplésének” köszönhető. Örömmel konstatáltuk, hogy a Zöld veltelinik méltóképpen meg szolgálják a fajta iránt az utóbbi években érzékelhetően megnövekedett érdeklődést. Aki még emlékszik arra, hogy húsz-huszonöt évvel ezelőtt milyen szerepet töltött be a Zöld veltelini a magyar borpiacon, beláthatja, hogy az azóta eltelt időben milyen csodálatos utat járt be ez a különleges zamatokat produkálni képes szőlőfajta. S valóban, a mezőnyben több olyan nagykönyvi tétellel is találkoztunk, amiről akár bőven azt is el tudták volna velünk hitetni, hogy osztrák termék. Annál meglepőbb volt a Sauvignon blanc-ok 2024-es produkciójával szembenőlni. Várakozással tekintünk e borok fejlődése elé, de féltő, hogy ez az évjárat nem a Sauvignon blanc éve lesz. Erről nem a borászok tehetnek – az elmúlt hetek máshol szerzett tapasztalatai is azt mutatják, hogy általános jelenséggel állunk szemben.

KOCH BORÁSZAT

ORGANIC CASTELLUM, 2021

88,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Castellum
ÁR: 1890 Ft

Szép aranyszínű tétel, erős feltapadás-sal, édes, összetett, késői szüretelésű, botrítisztes illattal (baracklekvár, mazsola, datolya, kenyér). Kóstolva száraz, alkoholban közepes feletti és savakban is legalább közepes. Oxidációnak vannak nyomai, de nem olyan kifejezett, mint egy Szamorodni esetében. Lecsengésében sok a kesernye, valószínűleg egy újabb hordó sokkal szebb eredményt hozott volna. A kis egyensúlytalanság mellett van egyénisége – izgalmas, érdekfeszítő tétel. (H. F.)

FEIND PINCÉSZET

HIBERNÁL, 2024

88,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: Hibernál
ÁR: 1999 Ft

Megjelenésében tiszta, közepes intenzitású citromsárga. Illatra citrusos, zöldfűszeres, füves, közepesen érett körte jegyeivel. Élénk, ropogós, enyhén zöldes savai frissítő összhatást kölcsönöznek a bornak. Tartalmas tétel, amelynek savait alátámasztja a kerek test. Mindemellett enyhe fenolosság, kis tapadosság egészítette ki az egyensúlyát. Lecsengése megfelelő hosszúságú. Utóízében pici kesernye jellemzi. Kiváló nyári fröccsbor. (B. Zs.)

FEIND PINCÉSZET

JOHANNITER, 2024

86,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: Johanniter
ÁR: 1999 Ft

Tiszta megjelenésű, közepes szalmasárga színű tétel. Illatában kedves virágosság, emellett trópusi gyümölcsök, banán, vanília érezhető. Zamatában a zöldfűszeres, gyümölcsös vonalat hozza. Bájos karaktere egy Hárslevelűre emlékeztet minket, kicsivel magasabb savakkal elfedhető lenne a korty közepén megjelenő üresség is. Zamatos, egyensúlyos, behízelt, kedves karakterű, tartalmas tétel. Lecsengésében kicsit rövidebb a kelleténél. (B. Zs.)

KISBAKA CSALÁDI BORBIRTOK

REZISZTENS OLASZRIZLING, 2024

85,5 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignac (57%) és Johannita, Rezi Olaszrizling, Savillon, Malveria, Rinot, Pannónia (43%)
ÁR: 2600 Ft

Vegetális, birses, gyöngyvirágra emlékeztető illattal indít és egy pici ásványossággal az elején. Zamatában sósság, minerális jelleg kíséri. Egyensúlyában egy picit vékony, a savak és a fenolosság uralják, ami miatt ízében is tapadós lesz. Enyhén ásványos karakterű, izgalmas, rusztikus, tartalmas tétel, amelyet egy kis szén-dioxid kísér. Még fiatal, vagy talán túl korán szüretelheték az összetevőit. (B. Zs.)

GYUKLI PINCE

BIO FÜREDGYÖNGYE, 2024

85,33 ÁTLAGPONT

FAJTA: Füredgyöngye
ÁR: 3500 Ft

Megjelenésében tiszta, közepesen intenzív szalmasárga. Illatos fajta muskotályos és virágos, valamint intenzív gyöngyvirág és a passióvirág jegyeivel. Emellett zamatában megjelennek a zöldfűszerek és a körte jegyei is. Savai picit vékonyabbak, zöldek, emellett csersavas karakterűek. Érett tétel egy kevés maradékucorral és kesernyével a korty végén. Leginkább egy Királyleánykára emlékeztetett minket. (B. Zs.)

PÉCSI EGYETEMI BORBIRTOK

VANILLA, 2024

84,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Vanilla
ÁR: 3620 Ft

Illata alapján parfümnek is kiváló lenne, buja vaníliás-citrusos jegyeivel, amelyben megjelenik az articsóka, a reberbara és a spárga. Ízhatásában picit alulmaradt az illat ígéretével szemben. Vegetális karakterű, élénk, nyers savakkal. Ugyanakkor a gasztronómiában el tudnánk képzelni egy kevés balzsameccetel leöntött epres spárgasaláta mellé. Egyszerű módon elkészített, technológiai hibáktól mentes bor, amely nem ígér sokat, de azt betartja. Egyéniség, amelyben a zöldalmára emlékeztető ízjegyek viszik a primet. (B. Zs.)

RAJNAI RIZLING

DÉNES HEGYBIRTOK

SÁGHEGYI RAJNAI RIZLING, 2020

92,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **3200 Ft**

Illata telt, ásványos, kovaköves, kifejezi benne a terroir-t. Ezen kívül a kakukkfű és egyéb fűszernövények dominálnak benne, közte a bazsalikom. Érdemes dekantálni ezt a bort, mert nagyon nehezen bontakozik ki az illata. Ugyanakkor egy idő után olyan intenzitásúvá válik, mintha egy illatos nyári mező kellős közepén lennénk. Ízében ugyanezt a sokszínűséget hozza, mindemellett a minerális jegyek dominálnak benne. Savai kerekdedek, bársonyos összehatású, telt bor, nagy testtel. (B. Zs.)

FRITTMANN BORÁSZAT

RAJNAI RIZLING, 2024

92,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **1350 Ft**

Halvány citromszínű zöldes árnyalattal. Nektáros, ásványos (krétás, poros) illat, zöldalmával, vackorral, citrusokkal. Igen szép tétel, a lendületes savak és a maradékukor egyensúlyával. Fiatalos, jól elkészített, túlnyomóan technikai, bőven fejlődő jegyeket mutató bor, ízében citrusos, zöldalmás jegyek, a Rajnaitól jellegében távolabb áll. Idővel aranyéremig fejlődhet, ha a harmadlagos aromáknak lesz miből kialakulnia, a zsúrit megosztotta, hogy van-e a tételben ehhez elég gyümölcstartalom, (illetve kérdés még, hogy a savai jobban integrálódnak-e a jövőben.) (H. F.)

BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET

GYULA PAPA RAJNAI RIZLING, 2021

91,45 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **4900 Ft**

Elegáns illatában parfümös, rumos, vaníliás, mindemellett gyümölcsös jegyekkel. Ez utóbbi kategóriából a zöldalma, a lime és a grépfrút viszi a prímet. A bor egyensúlya a savak fele dől el, ízében is azok dominálnak. Zamatában elsősorban a fehérhúsú gyümölcsök vannak jelen, mindemellett megtalálhatóak benne a citrus, a lime és a zöldes déligyümölcsök. Egy idő után kibontakozik a kortyban egy vajas, krémes ízvilág. Kellemes lecsengésű, hosszú utóízű bor. Szép hordókezelés, jól integrálódott fa jellemzi. (B. Zs.)

DŰNE BORBIRTOK-IMREHEGY

DŰNE SELECTION IMREHEGYI RAJNAI RIZLING, 2022

89,17 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **3200 Ft**

Halvány szalmasárga színű. Illata gyöngyvirágra emlékeztet, ezen kívül a grépfrút, a vérnarancs és a citrusok jegyeit fedeztük fel benne. Zamatában kámforos, ánizsos jegyek, ezen kívül botritisz, citrus, méz, zöldalma, akác, pici petrolosság érezhetőek. Szép savszerkezet jellemzi. Szikárabb, savai visszafogottan elegánsak. Kis édes hangulat kíséri intenzív, kifejező illatát és ízét is. Illatában citrusos finomság, izgalom érezhető. Harmonikus test, sav és alkohol együttállása jellemzi. A Rajnai rizling stílusjegyeit határozottan felfedeztük benne, némi kesernyével az utóízében. (B. Zs.)

KISBAKA CSALÁDI

RAJNAI RIZLING, 2024

88,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **2600 Ft**

Halvány citromszínű, citrusos illatú tétel, virágokkal, visszafogott nektárral. Kóstolva szép egyensúlyt érezhetünk a maradékukorok köszönhetően, és bőven jut még tér a bor harmonikusabbá, kerekébbé érésének. Habár ígéretes, koncentrált, redukált tétel, ízében – ahol megtaláljuk a citromot, mézet, körtét, ásványos karaktert – még nem konkrét, nincsen egyben, kell neki idő az integrációhoz. Érvényes ez a maradékukorra is, amely (egyesek számára) túlzónak hathat, ám ha később összesimul, igen tartalmassá válhat. (H. F.)

BELWARD PINCÉSZET

RAJNAI RIZLING, 2021

88,66 ÁTLAGPONT

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

Megjelenésében közepesen intenzív szalmasárga, gazdagabb koronával. Illatában a puncsos, rumos, vaníliás jegyek dominálnak, amely kissé petrolba hajlik. Mindez zamatban szép herbás jegyekkel egészül ki. Magasabb, határozottabb savak jellemzik és markáns, domináns ízjegyek, amelyekben a gyümölcsök, elsősorban a citrusos vonal dominál. Nagyobb testű, csersavakban gazdag tétel. Hosszú lecsengésű, nyers, vad utóízű tétel. (B. Zs.)

LAPOSA BIRTOK

KLASTROM RAJNAI RIZLING, 2022

88,5 ÁTLAGPONT

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

Halvány szalmasárga színű. Illatát citrusos jegyek kísérik, a lime, a zöldalma és a körte jegyeivel. Zamatában ropogós savak, élénk gyümölcsök érezhetőek. A telt, petrolos ízjegyek mellett megjelennek a főtt zöltségek, mint a karalábé, a leveszöltségek és a szépen érett rizling aromatikája. Szép savszerkezet, közepes test és alkohol jellemzi. Összességében egyensúlyban van ez a bor, ámbár megosztotta a bizottságot, némely borbíra szerint a savai uralják. Hosszú lecsengésű. (B. Zs.)

BABARCZI SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCE

PANNONHALMI RAJNAI RIZLING, 2023

86,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **2800 Ft**

Megjelenésében közepesen intenzív szalmasárga. Miután visszafogott illata kibontakozik, előjönnek belőle a citrusok, a körtére emlékeztető illatjegyek és egy vaníliás vonal. Savai határozottak, a Rajnai rizlingre jellemzőek. Jól elkészített, korrekt bor. Zamatában a kissé kesernyés ízjegyek is megjelennek, amely vonulat a keserűmandulás utóízében teljesedik ki. (B. Zs.)

LAPOSA BIRTOK

RIZLING² RAJNAI RIZLING, 2023

86,83 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **4290 Ft**

Megjelenésében halvány szalmasárga. Illata édeskés, hársmezre emlékeztet, érett gyümölcsös, köztük körtés jegyekkel, mindemellett megjelennek benne a zöldfűszerek is. Savait a szép szerkezet jellemzi, visszafogottak, nem túlzóak, de megadják a bor citrusos irányát. Egyensúlyban van a bor, harmonikus, finom, légies tétel. Érett gyümölcsök adják az alapját, a zamatot pedig ásványos jegyek egészítik ki. Elegáns bor, közepes testtel és hosszú lecsengéssel, utóízében teás jegyekkel. (B. Zs.)

TÓTHBORBIRTOK PANNONHALMA

RAJNAI RIZLING, 2024

86,67 ÁTLAGPONT

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

Közepes citromszínű tétel, illatában virágok, citrusok, alma és vanília. Szerkezetét tekintve jó, ám savai lehetnének elegánsabbak, a jellege pedig a fajtát kifejezőbb. Alkoholból visszafogottabb mennyiség jobban állna neki, vagy nagyobb testet is elbírna a tétel. Nagyobb testet is elbírna a tétel. Ízjegyeiben a citrus és alma mellett erős a hordós, fás jelleg, az utóízét némi kesernye – esetleg az alacsony kén miatt – és citromsavasság zárja. (H. F.)

SZENTPÉTERI BORPINCE

RAJNAI RIZLING, 2024

86,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **2000 Ft**

Halvány citromszínű tétel lehetne zöldes árnyalattal. Zárkózott illatában virágok, nektár, körte, csonthéjasok, érett citrusok érezhetőek. A sorban az egyik legfajtajellegesebb rajnai. Többek között botritisz, citrus, méz, zöldalma és akác jegyeivel. Pici petrolossággal, visszafogottabb savakkal. Zamatában citrusok, csonthéjasok, minimális vanília, körtés, de kesernyés jellegű – a fajtajelleget tekintve lehetne kifejezőbb. Savban egyelőre nagyon domináns, a gyümölcsössége pedig háttérbe szorul, idővel mindez bizonyára egyensúlyba kerül. (H. F.)

TŰZKŐ BIRTOK

CLASSIC RAJNAI RIZLING, 2023

84,67 ÁTLAGPONT

FAJTA: **Rajnai rizling**
ÁR: **1699 Ft**

Halvány citromszínű tétel, citrusos, körtés, barackos, kezdődő kerozinós illatjegyekkel. Kóstolva legalább közepes savak, közepes alkohol, vékony test jellemzi, savainak juthatott volna több ellensúly. Ízében dominál a (zöld)citrom, citrancs, mellette kerozin, barack, körte; kortyban rövid. Ígéretes illatú, szépen indul, folytatásként ízben és testben – tartalomban – többet kíván. Lehetne karakteresebb tétel, bár jellegében a fajta így is megtalálható, miközben a bor megmarad egyszerűségében. (H. F.)

C BIZOTTSÁG: ZÖLD VELTELINI ÉS SAUVIGNON BLANC – BORLEÍRÁSOK: SÓLYOM-LESKÓ ANNAMÁRIA

ZÖLD VELTELINI

DANUBIANA

ZÖLDVELTELINI, 2024

90 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 1190 Ft

Szalmasárga árnyalatú tétel. Illatában gazdag gyümölcsösség uralja a terepet: ananász, mangó, őszibarack szaftos savanykassága érezhető. Kifejezetten fajtajelleges tétel a zöldbors fűszeres aromájával. Ízben is hasonlóan dicséretes arcot mutat, finoman lekerekedett savaival, cukorkaízű szaftosságával kellemes, harmonikus, tipikus Zöld veltelini egyenesen a nagykönyvből.

STEIGLER PINCE

PRÉMIUM BIO ZÖLD VELTELINI, 2022

87,14 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 4150 Ft

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

BELWARD PINCÉSZET

ZÖLDVELTELINI, 2024

86,57 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 1900 Ft

Szalmasárga színben tündöklő bor aranyszínű csillanással. Illata friss, citrusos, némi ananászos aromával, mely a fajta fűszerességét képviseli. Savai kisése tompák, ami jól beérett alapanyagból is adódhat, és egy picit szén-sav ugyanis kompenzálja is e hiátust. Közepes teste, tiszta íze kellemesen fogyasztható tétellel teszik, felüdülést nyújtó, frissítő hatással.

SZIVEK PINCE

ZÖLDVELTELINI, 2023

86,57 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 3500 Ft

Szalmasárga árnyalatú tétel, platina-ezüst csillanással. Illata főleg a harsanó alma és a szaftos körte zamatát juttatja eszünkbe, s kóstolásnál érett, érlelt íz tölti be szánkat. Közepesen vastag, édeskes testesség bizonyítja a magas beltartalmi értékeket, melynek karakán savak és egy igen kellemes, kompenzáló kesernyesség ad biztos háttérrel. A fajtajelleg lassan eltűnik, de egy ilyen szépen érlelt Zöld veltelinnél annak hiánya nem hagy űrt maga mögött.

SZŐKE MÁTYÁS ÉS ZOLTÁN PINCÉSZETE

MÁTRAI ZÖLD VELTELINI, 2024

86,43 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 2000 Ft

Aranyszínben csillanó tétel platinaszínű fénnel. Illatában legfőképpen gyümölcsök érezhetőek, alma, őszibarack dominál. Kóstolásnál kellemes, kiegyensúlyozott a testesség és a savtartalom harmóniája, betölti a száját. Viszonylag vastag, testes tétel, mely még kellőképpen friss, melynek bizonyosságul a gyümölcsösség abszolút a legjellemzőbb leírója e tételnek. Hosszú lecsengéssel, szánkat kitöltő utóízzel.

STEIGLER PINCE

BIO ZÖLD VELTELINI, 2024

86,29 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 3300 Ft

Szalmaszínben ragyogó, világos, tisztán csillan a pohárban. Illata kellemesen citrusos, azaz egyszerre savanykás és fűszeres, mely a fajtajelleget tükrözi. Zamatai között kámfors, mentolos jelleg is felfedezhető, mely hűvös aromákkal fémjelzi a szőlőből származó elsődleges ízjegyeket. A friss, citrusos zamatú savak ropogóssá, szaftossá teszik a kortyot. Kedves, kellemes Zöld veltelini.

TŰZKŐ BIRTOK

CLASSIC ZÖLDVELTELINI, 2023

86,29 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 1699 Ft

Aranyszínű tétel finoman fénylő szalmasárga csillanással. Az érett szín alapján jogosan következik az érleltséget tükröző konyakos-mazsolás illat, s egy enyhe palackbű. Ízben meglepően ruganyos és feszes: a lekerekedett savak mellett édeskes, vastag gerinc tartja szilárdan a bort. A zamatok között izgalmas ananászos-barackos gyümölcsösség is felfedezhető, mely sokrétűvé, gazdaggá varázsolja a borjelleget. Szépen érlelt, komoly tétel.

CSÓBOR PINCÉSZET

ZÖLDVELTELINI, 2023

85,57 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 1600 Ft

Szalmaszínű tétel platina-ezüstös csillanással. Illatában a friss ananász aromája mutatja a fajtajelleget, mely fűszeres, friss ízzel folytatódik. A szép érleltséget enyhe karamelles íz támasztja alá, s lekerekedett savak egyensúlyozzák ki, a friss citrusosság pedig izgalmas csempész az élménybe. Harmonikus, kellemes bortétel hosszú lecsengéssel és fűszeres utóízzel.

BODRI PINCÉSZET

MANNA ZÖLDVELTELINI, 2024

85,14 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 2050 Ft

Szalmaszínű tétel ragyogó aranyfényű csillanással. Illata visszafogott, inkább citrusos jellegű, s finoman fűszeres. E visszahúzó temperamentum kóstolásnál is tapasztalható. Lassan kinyílik, s a citrusos savak, a savanykás gyümölcsös ízek előbújnak. Összességében könnyed, filigrán, elegáns tétel, mely a meleg tavaszi estét juttatja eszünkbe.

VABRIK PINCÉSZET

ZÖLD VELTELINI ÚJVILÁG, 2023

84,2 ÁTLAGPONT

FAJTA: Zöld veltelini
ÁR: 3100 Ft

Megjelenésében az aranysárga árnyalat dominál, szalmasárga fény csillan. Illata fűszeres, borsos. Kóstoláskor az érettség, érleltég azonnal köszönt. Zamatai között az illatjegyekhez hasonlóan a zöldfűszeres, bazsalikom aromák érezhetőek leginkább, karakteres fajtajelleget kölcsönözve a tételnek. Citrusos savai frissességet, üdeséget csempésznek a kortyba.

www.danubiana.hu

BOR ÉS PIAC | 2025/1. SZÁM

BOR ÉS PIAC | 2025/1. SZÁM

SAUVIGNON BLANC

HARASZTHY PINCÉSZET

SAUVIGNON BLANC FINE DINING SELECTION, 2024

87,43

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 3530 Ft

Platinaszínű tétel, mely tükrösen csillan a pohárban. Illata jellegzetes, tipikus sauvignonos, a csalán és frissen vágott fű aromáival. Kóstolásnál üdítően friss ízek köszöntenek. Citrusos, szaftos savak, közepes test, a zamatok között pedig a fajtajelleget tükröző egres íze is felfedezhető. Egy kevés szénsav is a frissítő élményhez járul hozzá.

FIGULA PINCÉSZET

SAUVIGNON BLANC, 2024

86,67

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 3790 Ft

Közepesen intenzív szalmasárga színű, határozott koronával. Illatában elsősre nagyon intenzív csalános, vágott füves jegyekkel, amik idővel megszelídülnek és egyre inkább a fehér virágokra, a bodzára emlékeztetnek minket. Ízjegyeiben hasonló izgalmakat fedezünk fel, a fajtára jellemző élénk, határozott savakat kellő testtel kiegészítve. Mindezekkel és a viszonylag magas alkoholfokával együtt harmonikus érzetet nyújt. Komplex bor, amelyet némi szén-dioxid tesz frissebbé. Hosszú lecsengésű, utóízében egy cseppnyi alkoholédességgel. (B. Zs.)

KOCH BORÁSZAT

KOCH & EVANS SAUVIGNON BLANC, 2024

85,71

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 4000 Ft

Szalmasárga színű, platina fénnel csillanó tétel. Illata kimondottan gyümölcsös, őszibarack és ananász bizonyítja az érettebb alapanyag dominanciáját. Ízében a friss citrusosság mellett érett zamatok teszik kerekké, balzsamossá a tételt. A kellemes savak élénkséget, üdeséget csempésznek az élménybe. Összetett, sokrétű, izgalmas, fajtajelleges Sauvignon blanc.

KOCH BORÁSZAT

PRÉMIUM SAUVIGNON BLANC, 2024

85,29

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 1420 Ft

Szalmasárga színű tétel, melyben platinaezüst fény csillan. Illata trópusi gyümölcsökre emlékeztet, inkább a friss, ropogós Sauvignon-stílust ígéri. Ananász, kókusz aromája ismerhető fel benne. Kóstolásnál a citrusok élénksége ad üde savanykasságot a bornak, ropogós, mozgalmas savtartalommal rendelkezik. Friss, izgalmas, üde tétel, mely ugyan nem túl testes, de harmonikus és könnyed.

FRITSCH PINCE

SAUVIGNON BLANC, 2024

85,14

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 2200 Ft

Decens szalmasárga színű tétel platínás csillanással. Illatában elsősorban gyümölcsös jegyek dominálnak az alma és az egres aromájával. Enyhe reduktív, élesztős illat is felfedezhető volt a bírálatkor, mely akkor „újbor” jelleget kölcsönzött a tételnek. Ez valószínűleg azóta már leépült, és átvette helyét a kellemes citrusos frissesség, mely üde, mozgalmas, fiatalos stílust képvisel.

DOBOSI BIRTOK

BIO SAUVIGNON BLANC, 2024

85,14

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 3000 Ft

Szalmasárga színű, tükrösen csillanó tétel. Illatában trópusi gyümölcsös, maracujára emlékeztető illat bújik meg a csalános fajtajelleg mellett. Szaftos, finom savak teszik kellemesen fogyaszthatóvá. Visszafogott ízével elegáns, bájos, ugyanakkor kerek és harmonikus. Lehet, hogy nem harsány – ez nem is elvárás ebben a műfajban –, de tiszta és értékes bor.

CEZAR PINCÉSZET

BALATONI SAUVIGNON BLANC, 2024

85,0

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 1750 Ft

Szalmasárga színárnyalatú, decens megjelenésű. Illata visszafogott, de tiszta. Főleg gyümölcsös jellegű aromák fedezhetőek fel benne, ami az alapanyag érettségére utal. Kóstolásnál inkább könnyed, karcsú tételnek bizonyul, amely a látványban és az illatban érzékelhető visszafogottsággal teljes harmóniában áll. Összességében egy nagyon kedves, kellemes, finom savakkal rendelkező, kifinomult bor.

SZÖLLŐSI PINCÉSZET

SAUVIGNON BLANC, 2024

84,86

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 2050 Ft

Platinaezüst színű, decens tétel szalmasárga csillanással. Illata tobzódik a gyümölcsökben, trópusi, szamócás, barackos aromák is előtörnek belőle. Kóstolásnál elsősorban a citrusos ízek – citrom, grépfrút, lime – dominálnak, és ízben sokkal inkább fajtajelleges. Közepesen testes tétel lekerekedett savakkal. Kellemes ivású, összeszedett bor izgalmas illattal és tipikus zamattal.

BODRI PINCÉSZET

SAUVIGNON BLANC, 2024

84,86

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 2050 Ft

Megjelenésében ezüstösen csillanó szalmasárga árnyalat jellemzi. Illata zölde, csalános, inkább a korai szüretelésű sauvignonos fajtajelleg dominál. Kóstolásnál kellemes savak, finom citrusosság érezhető, és a fajtajellegesség a zamatokban is megjelenik. Lekerekedett, finom savak adnak üde hangulatot e bornak. A háttérben finom kesernyesség teszi még frissítőbbé a kortyot.

DANUBIANA

SAUVIGNON BLANC, 2024

84,71

ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 1190 Ft

Élénk szalmasárga színben tündöklő, zölde citromsárga fény csillan a pohárban. Illata visszafogott, főleg ananászos, trópusi gyümölcsökre emlékeztető érett jegyek érezhetőek benne. Kóstolásnál sem mondható tolagodónak. A gyümölcsös ízvilág itt is dominál, ugyanakkor finom kesernyesség és lekerekedett savak, érett zamatok utalnak a jól beérett alapanyagra.

CEZAR WINERY

NAGYRADA

CEZARPINCESZET.HU

BALOGH PINCÉSZET

SAUVIGNON BLANC PÉCSÉLY
ZÁDOR-HEGY DÜLŐ, 2024

84,71 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 3000 Ft

Platinaszínű fénnel csillanó szalmasárga tétel. Határozott illatában a gyümölcsös Sauvignon-jelleg dominál: egres, körte és savanykás citromos-grépfrutos aromák érezhetőek. Élénk savak tartják frissen a bort, mely inkább filigrán, könnyed jellegű. A zamatok között szintén a savanykás gyümölcsök adják az alapot: egres, citrusfélék zamata képviseli a fajtajelleget.

BALOGH PINCÉSZET

SAUVIGNON BLANC BALATON-FÜRED BARICKA DÜLŐ, 2024

84,14 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 3000 Ft

Decens megjelenésű, szalmasárga árnyalatú, tisztán csillanó tétel. A fajtajelleg azonnal megjelenik az illatban, bár nem túl intenzív az aromatika. Inkább egresre, zöldalmára emlékeztető illatok dominálnak. A zamatok között a frissítő citrusosság a legintenzívebb, és megjelenik a grépfrút, lime fűszeressége. Közepesen testes, visszafogott dinamikájú bor tiszta zamatokkal.

BELWARD PINCÉSZET

SAUVIGNON BLANC, 2024

83,71 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 1900 Ft

Aranyszínű tétel szalmasárga csillanással. Illatában gyümölcsös jelleg dominál, egres és zöldalma képviseli a fajtajelleget, mellette szaftos őszibarack teszi kerekké az illatot. Kóstolásnál vastag, tartalmas bor tárul elének, mely máris megmagyarázza az illatban érzékelhető érett karaktert. Jól beérett alapanyagot sejtet a bor karaktere, kerek, édeskés ízzel, lekerekedett, enyhén kesernyés savakkal és meglehetősen testtel.

BAYNACH

SAUVIGNON BLANC, 2023

83,45 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 10,5 €

Közepesen intenzív szalmasárga színű, karakteres templomablak jelenséggel. Finom elegáns illattal indít, határozott fajtakarakterrel, a vágott fű, a csalán, a fűszerek, virágok, köztük a bodza érződik. Teste vékonykás, savai határozottak, de ennél a fajtánál nem csodálkozunk a frissességen, ropogóságon. Egy kevés szén-dioxid tovább fokozza e tétel élnétségét. Zamatában némi bizonytalansággal és a teltségérzet hiányával hozza az illat karakterét. Közepesen hosszú lecsengéssel, utóízében édesbe hajló karakterrel. (B. Zs.)

BABARCZI SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCE

PANNONHALMI
SAUVIGNON BLANC, 2024

83,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 2600 Ft

Színében aransárga árnyalat dominál ezüstös fénnel. Illata decens, kimonodottan visszahúzódo. Lassan kinyílik, és inkább almás, bodzás, barackos illatok táruhnak élénk. Kóstolásnál is kezdetben hasonlóan visszafogott karakter érzékelhető, majd lassan kezd kinyílni, ekkor zöldes jegyek is felfedezhetők. A bor savtartalma finoman citrusos, élénk, üde jelleget kölcsönöz a bornak.

TÓTHBORBIRTOK

PANNONHALMA
SAUVIGNON BLANC, 2024

83,0 ÁTLAGPONT

FAJTA: Sauvignon blanc
ÁR: 2500 Ft

Szalmasárga színű, tisztán csillanó megjelenés. Tiszta illatában a „zöld növényi” Sauvignon-jelleg dominál, csalánnal, frissen vágott fűvel. Ízében kellemes karaktert adnak a savanykás ízű, frissítő savak. Finom citrusos gyümölcsösség dominál az izkarakterben. Nem túl testes, inkább könnyed. Összességében kellemes, frissítő, üde bor, mely tiszta, karakteres ízével hódít.

SZENTPÉTERI
borpince

GRAND OR
Vin 2025
VINALIES®
Internationales
ŒNOLOGUES
DE FRANCE

SZENTPÉTERI
NÉRÓ ROSÉ
VÁLOGATÁS

OR
Vin 2025
VINALIES®
Internationales
ŒNOLOGUES
DE FRANCE

SZENTPÉTERI
KÉKFRANKOS ROSÉ
SZERKEZ
ROSUBOR

VINALIES®
Internationales
ŒNOLOGUES
DE FRANCE



SZERZŐ: CSILLAG ZOLTÁN

VISSZA AZ ÜVEGGEL?



Hiába érvelt ellene a szakma, a borospalackok sem mentesültek a kötelező visszaváltási rendszerben való részvétel alól. Hat hónap elteltével megpróbáltunk mérleget vonni az eddigi eredményekről és tapasztalatokról, a felmerült és részben már megoldott problémákról, valamint a jövő feladatairól.

f

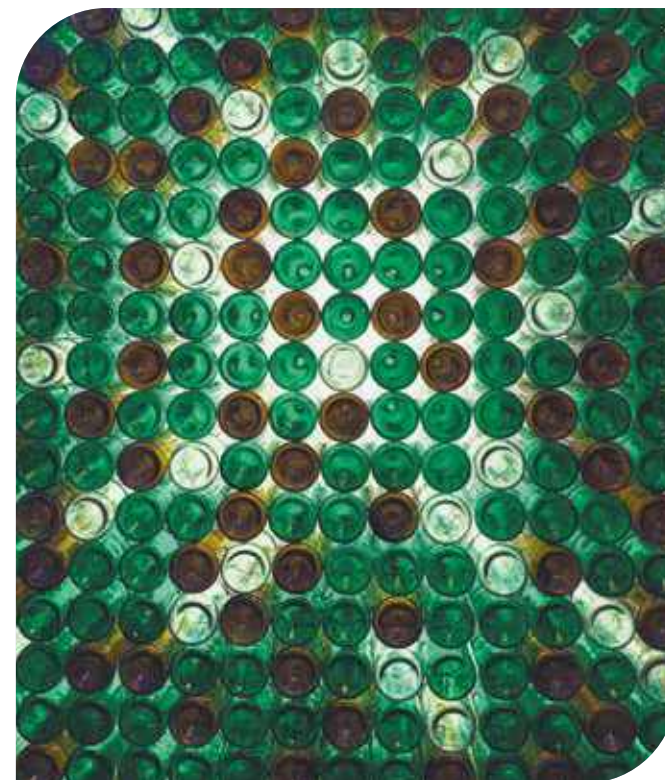
él éve működik az italcsomagolások kötelező visszaváltási rendszere (DRS) Magyarországon. A rendszert üzemeltető MOHU MOL Hulladékgazdálkodási Zrt. jelentős sikerekről ad hírt: már egymilliárd italcsomagolás hasznosult újra, a REpontként működő boltok részére pedig már több mint 7,2 milliárd forint kezelési díjat fizettek ki. Jelenleg másodpercenként átlagosan 100 darab palackot váltanak vissza az emberek, egy fogyasztó átlagosan egy tranzakcióban 18 darab palackot vagy dobozt vált vissza az automatáknál, és az ország településeinek jelentős részén elérhető legalább a kézi visszaváltási lehetőség. Természetesen problémák is felszínre kerültek az új rendszerrel: az utcákon megjelentek a csomagolásgyűjtést megélhetésként vagy keresetkiegészítésként űző emberek, a visszaváltó automatáknál gyakran tömegjelenetek alakulnak ki, és a gépek időről-időre megtelnek (percenként 22 ad ilyen jelzést) vagy meghibásodnak. Ami a borágazat szempontjából még fontosabb: a DRS jelentős mértékben terheli az iparágat. A regisztrált csomagolások egyharmada borospalack, ezzel a legnagyobb kategóriát képviselik, holtversenyben az „egyéb alkoholos italokkal”. (A sörök, amelyeknél gyakoribb az aludoboos kiserelés, további 9 százalékot adnak.) Ezzel szemben a visszaváltott italcsomagolásoknak mindössze 5 százaléka üveg (igaz, tömegben ez 38 százalékot jelent). A visszaváltási arány is az üvegeknél a legalacsonyabb: 35 százalék, szemben az 55 százalékos átlaggal. Így a borospalackokkal

kapcsolatos adminisztráció mindkét oldalon – a termelőknél és a rendszer üzemeltetőinél is – aránytalan terhelést jelent.

Kihívások és részsikerek

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsának szakmaközi ügyekért felelős alelnöke, Varga Máté leszögezi, hogy a kitűzött cél, a körforgásos gazdaság elérése a borágazat számára is fontos. Ugyanakkor a DRS rendszer – a borágazat egyéb, ismert terhei, mint az adók, járulékok és díjak, valamint a számtalan, különböző formátumú és gyakoriságú nyilvántartás és bevallás – aránytalan anyagi és adminisztrációs terheket jelent a borászatok számára. Mivel a rendszer kidolgozó elsősorban nagyüzemi, digitalizált környezetben gondolkodtak, az új szisztéma az egy-két személyes családi vállalkozásokat nehezen megoldható kihívások elé állítja, akár el is lehetetleníti azokat. Ehhez járul a szektorban a mezőgazdaság egyéb ágazataihoz hasonlóan idősödő korfa. A regisztrációs folyamat a szakigazgatásban járatos személyek számára jól áttekinthető, kezelhető és dokumentált, de a felhasználók jelentős hányada nem rendelkezik ilyen kompetenciákkal.

A rendszer emellett folyamatos finomhangolást igényel, köztük olyan kérdésekben is, amelyekről a szakmaközi szervezet már a bevezetés előtt jelezte, hogy problémákat fognak okozni. A részsikerek közé tartozik, hogy évjáratváltás esetén, amennyiben a vonalkód nem változik, már nem szükséges újra regisztrálni a terméket. Ha pedig a palack változatlan



marad, de a termelő címét cserélne, elegendő az új címke digitális változatát beküldeni. A borászokkal folytatott egyeztetések alapján további könnyítéseket is szeretnének elérni, köztük a havi bevallás ritkítását a kistermelők esetében.

Isten veled, többutas?

Ami viszont gazdasági és környezetterhelési szempontból is szomorú hír, az az, hogy az összes regisztrált csomagolásnak mindössze 8 százaléka többutas. Néhány évtizede az üvegpalackok jelentős része még betétdíjas volt, azonban a termelők, a fogyasztók és a kereskedők kényelmi és gazdasági szempontjai ezt fokozatosan kiszorították. (Az egyik nagy kereskedelmi lánc az új rendszer bevezetése előtt arról számolt be, hogy az általuk értékesített borok 30 százaléka volt visszaváltható üvegben, a visszaváltási arány pedig a sima borospalackoknál 46 százalékot ért el.) A DRS pedig tovább súlyosbította a helyzetet: mivel a többutas csomagolások visszaváltására csak az azokat forgalmazó üzletekben van mód, ráadásul az „alaprendszer” működtetése is rengeteg feladattal (és alapterület-használattal) jár, a legtöbb üvegpalackra inkább a kerek, 50 forintos logó kerül fel... Pedig – mint ahogy azzal a szakma a DRS bevezetése idején helyesen érvelt – a többutas üvegpalack az egyik leginkább környezetbarát csomagolási megoldás lehetne. Azonban ez az előny csak a sokszor használható palackok esetében érvényes. Egységesen félliteres űrtartalmat tételezve egy üvegpalack előállításához közel hatszor annyi energiát igényel, mint egy PET-palacké, és nyolc és félszer annyit, mint egy alumíniumdobozé. Az újrahasznosításnál már valamivel kevésbé rossz helyzetből indul az üveg (a szorzók itt 4, illetve 4,4), viszont nem számoltunk még a nagyobb fajlagos tömeg miatti extra szállítási energiaigénnyel, az alapanyag költségéről nem is beszélve. Vagyis szeretett üvegpalackunknak csak akkor van környezeti előnye is, ha megoldott a visszagyűjtés, mosás és újratöltés. (Tesztek szerint vizuális minőségromlás nélkül mintegy 8-10 „kört” tud megtenni egy palack.) Ha ez nem valósul meg, akkor drága pénzért megvesszük, megtöltjük, eladjuk, kifizetjük a szolgáltatási díjakat, majd üvegcserepként végzi az

egyutas automata mélyén, és rengeteg földgáz elégetése árán esetleg újra „munkába áll” majd.

A magasabb áron értékesített, minőségi boroknál a csomagolás költsége jellemzően elenyésző a beltartalomhoz képest, azonban az olcsóbb tömegtermékeknél gazdaságossági szempontból is érdemes lehet megfontolni egy standard, többutas palack használatát. Az ezt fogyasztók számára minden valószínűség szerint egy jól megválasztott betétdíj is vonzóbb ösztönző lehet a visszaváltással járó vesződség vállalására. Persze ez feltételez egy bizonyos üzemméretet, hiszen egy kistermelő nem képes több százmillió forintot beruházni egy palackmosó berendezésbe vagy a logisztika kiépítésébe, azonban nagyobb termelőknek – vagy akár borvidéki szinten – érdemes lehet ezt megfontolni. (Egy katalán tanulmány az üvegmosás elérhetőségének ideális távolságát legfeljebb 60 kilométerben határozta meg.) Pozitív példa erre a Varga Pincészet – a DRS-től függetlenül, azelőtt bő évtizeddel kiépített – saját, logózott palackot alkalmazó többutas rendszere, amelyben 80 százalékos visszagyűjtési arányt tudtak elérni.

A HNT – az Energiaügyi Minisztérium illetékes helyettes államtitkársága rugalmas hozzáállásának köszönhetően – elérte, hogy az újrahazználható üvegpalackok DRS szolgáltatási díja 77 Ft/kg-ról 29,8 Ft/kg-ra csökkent 2025-re, míg az egyutas csomagolások díjai nem változtak. Így legalább az a költséghátrány eltűnt a rendszerből, amely már az alapoknál gazdaságtalan-ná tette a többutas palackok alkalmazását.



Mi marad a kasszában?

A díjak terén azonban így is maradt tennivaló. A vissza nem váltott csomagolások díja jelenleg a MOHU-nál marad, akik részben a rendszer fejlesztéseit is ebből tudják finanszírozni. Ugyanakkor a kisebb termelők számára egyre inkább nyílik az olló a költségek és az elérhető bevételek között, és a helyzetet tovább rontja, hogy a kereskedelmi láncolatban a DRS generálta költségtöbblet is nehezen érvényesíthető. Varga Máté elmondása szerint az a paradox helyzet állt elő, hogy egyes borászok már növekvő árbevétel mellett is csökkenő profitról számolnak be. A rendszer felépítése lehetővé teszi, hogy a MOHU-nál maradó visszaváltási díjak egy részét bizonyos mechanizmusokon keresztül visszaosszák a csatlakozási díjat befizető termelők között. Abból kiindulva, hogy fél év alatt egymilliárd csomagolást váltottak vissza 55 százalékos visszaváltási arány mellett, ebben az időszakban mintegy 41 milliárd forint visszaváltási díj halmozódhatott fel a szolgáltatónál. Alighanem érdemes lenne tárgyalásokat kezdeni annak érdekében, hogy ennek egy részéből nyihitsák a legkiszolgáltatottabb termelők, családi gazdaságok terheit, ha már kimaradni nem tudtak a rendszerből.



SZERZŐ, FOTÓ: DÉKÁNY TIBOR

BIRTOK A BAKTA DŰLŐ SZÍVÉBEN

Tondach
wienerberger
A CIKK A WIENERBERGER ZRT.
TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE

Vida Péter a rendszerváltás utáni időszak nagy borászdinasztia-alapítók egyike. A Magyar Bor Akadémia 2011-ben választotta meg az Év Bortermelőjének. Bár az összes szekszárdi borásról elmondható, hogy nagy lelki mélységekből táplálkozik munkálkodása, mégis Vida Péter az, aki a borászatot egészen különleges, szent hivatásnak tekinti. A Vida Borászat 2024-ben lapunktól elnyerte a „Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka” kitüntető címet. A csinos birtokközponton a zöld környezetben lévő épületegyüttest vidám, téglavörös színű, hódfarkú Tondach cseréptető-szerkezet foglalja egységes keretbe, valamint Szekszárd öt történelmi dűlőjében mintaszerűen kezelt szőlőültetvények gyönyörködtetik a szemet.

a borászati központok alapvetően kétféle módon jöhetnek létre. Az egyik út, hogy van egy tőkeerős vállalkozás, ahol elhatározzák, hogy alapítanak egy borászatot. Kijelölik az erre alkalmas térséget, megkezdik a tervezést, majd felépítik az új létesítményt. Ez a megoldás általában jellemzően ott fordul elő, ahol a fejlesztés elsősorban nem a borászat hasznából történik, hanem valamely más tevékenységből adódik. A másik modell a borászatok szerves építése, és Vida Péteré is ilyen. Egy borász elkezd tevékenységét, és ha a boraival sikereket ér el, akkor időközönként termelődik valamennyi nyereség, amit aztán vissza tud fordítani a vállalkozása fejlesztésébe. Lépésről lépésre, „little by little” – ahogy az angol mondja. Azok a borászatok vállalják a nehezebb utat, akik ezen a módon jutnak fokozatosan előre. Persze az első modell építészetiileg mindig egyszerűbb. Van egy telek, amelyre meg kell tervezni egy optimálisan felépített borá-

szati üzemet, mindent logikusan meghatározva a garat elhelyezkedésétől egészen a készáruraktárig, ahonnan aztán a terméket elszállítják. A szerves fejlődéssel kialakított borászatoknál az a jellemző, hogy amikor megvásárolnak egy régi pincét, amiben megkezdik működésüket, fogalmuk sincs, hogy mekkorára fog feljutni a termelés, mekkora helyigény fog majd idővel jelentkezni. Az így létrejövő épületek, épületegyüttesek egy kicsit mindig izgalmasabb térhatást nyújtanak. Nem egy vizuálisan nem túl esztétikus nagy kockaépületet jelentenek, hanem néha kissé zegzugosan összeszerkesztett épületegyüttest, olykor nyaktagokkal, átjárókkal összekötött elemekkel. Ezek az épületek mozgalmasságukkal általában több esztétikai kalandot jelentenek. A második világháborút megelőzően hazánkban három nagy vörösboros dűlőt tartottak számon, az egri Nagy-Egedet, a villányi Jammertalt, valamint a szekszárdi Bakta dűlőt. Ezek voltak a mi amolyan vörösboros

ÉPÍTÉS TERVEZŐK: **Hámori Építész Iroda Kft. / Hámoriné Glöck Terézia, Hámori Gábor**
TARTÓSZERKEZET/STATIKA: **Péri és Társa Kft. / Péri Gábor**
ÉPÜLETGÉPÉSZET: **HÉT Mérnökiroda Kft. / Hucker Csaba**
MŰSZAKI ELLENŐR: **Magyar Károly**
KIVITELEZŐ FŐVÁLLALKOZÓ: **UNIKORN ÉPKER Kft.**
KIVITELEZÉS: **2019**

„grand crue”-ink. A rendszerváltásig teljesen beerdősült Nagy-Egedet gyönyörű szépen revitalizálták az ezredforduló táján, az invazív akácerdőt kiirtották és a szőlőt visszatelepítették. A Jammertal folyamatosan újul, szebbnél szebb tételekkel erősítve a hazai borsortimentet. A szekszárdi Bakta viszont sajnos elveszett, áldozatává vált annak az időszaknak, amikor a minőség helyett a mennyiség volt az elsődleges, és a legszebb borokat adó hegyoldalak művelésével – az ingatlanfejlesztők öröme – leálltak. A Bakta a hatvanas-hetvenes évektől folyamatosan beépült, alsó szakaszát panelházak számára jelölték ki, a magasabb területeken pedig villanegyed jött létre rengeteg mediterrán típusú új, általában kúpcseréppel fedett tájidegen építménnyel. Az egykor legnagyobb vörösboros dűlőnknek számító baktai hegyoldalon mára csupán egyetlen egységes szőlőterület maradt meg, Vida Péteré. Három tagból áll, a 0,8 hektáros legnagyobb Kadarka mellett van még egy 0,6 hektáros, valamint egy 0,2 hektáros Merlot ültetvény is. Vida Péter birtokalapításában a tudatosság játszotta a főszerepet, ezért választotta ki birtoka központjának a Bakta dűlőt, mentette, ami még menthető volt. Működését első ütemben, 1989-ben egy 10 méter hosszú pincével kialakított tanya-présház létrehozásával indította. Ebben az időben még alig voltak néhányan a bátrak, akik saját családi borászatuk termékét maguk palackozták, és azt a piacon tudták értékesíteni. Vida Péter elkötelezett hite és szakmai tudása már itt meghatározó volt, rögtön az első, ’89-es évjáratú boraik olyan szépre sikeredtek, hogy a budapesti Kéhli étterem a teljes készletet átvette. A borok sikere lehetővé tette a birtok fejlesztését, a nagyobb területről érkező tételek feldolgozásához, tárolásához a tízméteres pince szűkösnek bizonyult, így azt 1998-ban egy újabb ág kifejtésével bővíteni kellett. Ismét kilenc évnek kellett eltelnie ahhoz, hogy a következő bővítési ciklus megtörténjen, 2007-ben már nem csupán a pinceteret bővítették, hanem egy új feldolgozóval is megtoldották az épületet. Ez a harmadik fázis 2009-ben egy 60 m²-es földalatti tárolótér kialakításával vált teljessé. Ebben már a borokat műanyag lapokon 3 raklap magasságában lehetett elhelyezni. Ehhez csatlakozva épült meg a palackozó-üvegmosó-címkező tér az árukiadóval.

A délnyugati országrészről, Szekszárd térségéről írta Hamvas Béla *Öt géniusz* című művében: „Az egész országban ez az egyetlen hely, ahol az ember tudja, hogy az élet akkor magasrendű, ha művészi.” Ez a tudat Vida Péter egyéniségét is átragyogja. Így aztán a felújításra azzal tette rá a pecsétet, hogy a nagy pinceajtó fölé felkerült a Szekszárdon talált római kori szarkofág lapjának hitelesített múzeumi másolata. A szarkofág oldalapjára egy kettős kehelyből termő szőlőtőkét vésett a kőfaragó, 13 levéllel és 4 fürttel. A levelek Krisztust és a négy evangélistát szimbolizálják. Az egykori ókeresztény, márványból faragott 4. századi szarkofágban egy vázát is találtak, melyen a latin felirat így értelmezhető magyarul: „Üritsd poharad az Úrra, és élni fogsz!” A művészi faragvány azt üzeni, hogy a szőlőművelés és borkészítés egy olyan haladó hagyomány, amely már legalább 18 évszázad óta egységbe fonja a térség életét, meg azt is, hogy a bor már akkor is szent italnak számított. Tudnia kell annak, aki belép Vida Péter pincéjébe, hogy a borkészítés tradicionális szentélyébe lép be.

A kilencvenes évek vörösbordivatát Villány diktálta, ahonnan hárman is elnyerték az „Év Bortermelője” címet 1991 és 1997 között. A Szekszárdi Borvidék nagyjából az ezredforduló táján egyenlített ki kezdeti lemaradását. Elsőként Vesztergombi Ferenc, majd Takler Ferenc, 2011-ben pedig Vida Péter lett az „Év Bortermelője”. Vida Péter mindig is ott volt és ott van a szekszárdi borászat vezéregyéniségei között. A birtok fejlesztése soha nem állhatott le, 2011 és 2016 között minden évben 3-4 hektár szőlőt telepítettek.

A Vida Borászat 2024-ben lapunktól elnyerte „Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka” kitüntető címet. Akkori látogatásunk alkalmával bejártuk 23 hektáros birtokának minden egységét. Kezdjük a félhektáros botanikai érdekességnél, az évszázados Kadarka-ültetvénynél, ahonnan a pincészet Bonsai márkanevű Kadarkája származik. És valóban, nem csoda, hogy az onnan származó bor névadó japán turistája extázisba került megpillantva az ültetvényt. Ezekben a tőkékben, melyeket szőlőművelők százai farigcsáltak olyanná, ahogy kinéznek, benne van a természet minden ereje, minden szentsége.

A birtok legnagyobb termőhelye a Hidaspetre dűlőn lévő 12 hektár terület, ahol a 2,6 hektár meglévő, öreg

Kékfrankos mellé 2014 tavaszán a dűlő északnyugati felében 3 hektárt, míg keleti felében 2,8 hektárt telepített el ugyanebből a fajtából, amely a szakemberek szerint Szekszárdon képes igazán megmutatni lenyűgöző szépségét. 2013 tavaszán itt került a földbe további 1 hektár Syrah, 1,6 hektár Cabernet franc, és 2,3 hektár Cabernet Sauvignon. Itt a szőlősorokat észak-déli irányba pozícionálták, hogy a nap körbejárja a szőlőt. A Baranya-völgy alja 125 méteres tengerszint feletti magasságból indul, a teteje pedig a 260 métert éri el, ez a magasság azonban már az erdő-sávban van, a szőlővel művelt legmagasabb szint 225 méter.





A teraszos ültetvények itt déli fekvésűek, a talaj is kimondottan vörösboros dűlőnek predesztinálja, már reggel 6 órától fényben fürdik az ültetvény, így a hajnali harmat villámgyorsan eltűnik, a beinduló szélmozgás felszárít mindent, távol tartva a betegségeket. Vida Péternek a Baranya-völgyben 1,5 hektáron Cabernet franc, míg 0,5 hektáron Kékfrankos ültetvénye van.

A Virághegy egy gyönyörű, erdővel övezett Merlot-tábla, melynek igazi esztétikuma a légi felvételeken mutatkozik meg igazán. A Merlot egyenlő a szeretettel Vida Péter szerint, olyan a bora, mint egy nagy ölelés. A pincészet csúcsbora, a *La Vida* alapanyaga 80-90%-ban innen származik, ahol azért Kadarka is terem. „Különleges, semmihez nem hasonlítható, igazi hungarikum a Kadarka, a borok világában ő a herceggnő” – állítja a borász.

A birtokméret így elérte a tervezett maximumát, most már csak a korszerű birtokközpont megépítése maradt hátra, fókuszban egy új érlelőtérrel. A tervezési folyamat 2015-ben kezdődött. Az épített legfontosabb elvárása a tervező csapat felé az volt, hogy az újonnan épülő résznek szervesen kell integrálnia a meglévő épületrészhez, és meg kell őriznie a technológia maradéktalan kiszolgálása mellett a családi léptéket. Megvalósítása pontosan egy évet vett igénybe 2018 őszétől indulva úgy, hogy 2019 őszére pontosan szüretre, a vállalkozó által megígért dátumra el is készült. A tervezők, a műszaki ellenőr, a kivitelező cég tisztességes, precíz és magas színvonalú munkát végeztek, amiért igen hálás a családi borászat minden tagja.

A teremadottságokhoz alkalmazkodva úgy épült meg a nagyméretű erjesztő-, és tárolótartályok befogadására alkalmas új épületrész, az erjesztőtér, hogy a hordós tárolótértől egy nyaktaggal kiegészítve, U betű alakban visszahajolva képez egységet. Ebben, a telek alsó részén kialakított térben az 50-150 hektoliteres erjesztőtartályokon

kívül 18-50 hektoliteres érlelőtartályok állnak, hogy a legkorszerűbb borkészítési technológiáknak adjanak teret. Itt kapott helyet 2 darab hatalmas amfora is, ami egyszerre idézi vissza a római kor borkészítési hagyományait, és ad sajátos zamatokat a borászat Kadarkájához. Ezen az alsó épületrészen kapott még helyet a borászati és az általános raktár, valamint az erőgépgarázs is.

Ezzel létrejött a Bakta dűlő szívében egy korszerű birtokközpont, amely alkalmazkodik a térség építészeti hagyományához, a helyi tájkarakterhez. Az eredeti tanya-pince helyén alakítottak ki izléses kóstolóteret a kiegészítő létesítményekkel együtt, felette a tetőtérben van a családi lakórész, mellette a hordós érlelőtér, és a hozzá nyaktaggal csatlakozó új erjesztőtér. Ahogyan az elején említettük, könnyű egységes megjelenésű épületegyüttest kialakítani azoknak a borászatoknak, amelyek egyszerre rendelkeznek egy birtokközpont építéséhez szükséges minden anyagi forrással. Akik viszont saját sikeres munkájuk jövedelmét visszaforgatva fejlesztik birtokukat, rögzőbb utat járnak be. A Vida Borbirtok három ütemben kiépülve nyerte el végleges formáját. Az egészséges tervezői szemlélet mellett van még egy fontos tényező, ami egységbe formálta az épületegyüttest, ez pedig az igen dekoratív, téglavörös Tondach hódfarkú kerámia tetőcserépborítás.

Erős érzelmi kötődés miatt esett a csornai hódfarkú cserépre a választás. Ehhez azonban kissé bele kell tekintenünk a családi krónikákba. Vida Péter dédszülei anyai ágon Erdélybe betelepített németek, apai ágon tősgyökeres magyar család, akik Tolna megyében, Fadd környékén gazdálkodtak. A trianoni békediktátum révén az 1900-as évek elején született nagyszülők az anyaországba menekültek. Mindenüket elvesztették, új életet kellett kezdeniük. Választásuk több kacsaringót követően végül Csornára esett, Vida Péter szülei itt már nem folytat-

hatták eredeti foglalkozásukat, édesapjából így pénzügyőről téglagyári munkás lett, a vallásos pedagógus édesanyjából pedig háztartásbeli. „Őt gyermeke lévén édesapánk kénytelen volt belenyugodni abba, hogy kétkezi munkából tartja el a családját” – mondja a borász. Abból a cserépgyárból választottak fedelet, melyben egykor édesapja a neveltetéséhez szükséges pénzt kereste.

Ez hát a cserépválasztás érzelmi oldala. Ám ennek a döntésnek megvan a maga racionális és gyakorlatias vetülete is, hiszen az agyag, amiből a kerámiacserép készül, a már a római korban is használt természetes alapanyag, ami a szarkofág mellett újabb hidat jelent a város ókori múltja és jelene között. Fontos még az is, hogy hazai alapanyagból, hazai gyártással készült a csornai gyárban, ami egyébként a közelmúltban jelentős modernizáción ment keresztül.

A természetes anyagok használatának köszönhetően az import termékekkel szemben kisebb környezeti lábnyommal bír. A hagyományokat és a természetességet tiszteletben tartó, modern gyártás-

Tondach

W wienerberger



A Tondach tradicionális tetőcserepei a hagyomány és a csúcsmínőség tökéletes elegyét adják. Az íves vágású, téglavörös vagy piros színű tetőcserép klasszikus építészeti elem, hisz már a gyerekrajzokon is elválaszthatatlan része a háznak. A kerámiacserepek természetességükkel is tökéletessé varázsolják a háztetőt. Nem véletlen, hogy a hagyományt tisztelő borászatok mellett családi házak, történelmi épületek, műemlékek és középületek felújításánál is előszeretettel választják ezeket a modelleket.



technológia pedig biztosítja, hogy napjaink legszigorúbb fogyasztói elvárásainak is megfelelő termék készülhessen. Ám a lényeg mégis egyetlen szóban összegezhető, ez a cseréptető szép. Piros cserepek, alatta fehér falakkal, egy újra, meg újra zöldellő szőlőültetvény közepén. Hogy ne érezne itt otthon magát minden látogató?

Essen szó azonban a jövőről is! A birtokközpont most már kiteljesült, az ültetvények folyamatos felújítása viszont állandó feladatot jelent. Az épületet övező baktai birtoktest egy 0,8, egy 0,6 és egy 0,2 hektáros területéből áll. Az itt lévő ültetvény mára kiöregedett, kivágásra kerül. Jövőre viszont eltelepítenek a helyén egy egységes Kadarka-ültetvényt a meglévő öreg, 100 éves tőkékről leoltott vesszőkkel. Egy valószínű Kadarka-reneszánsz nyitánya ez. Szekszárd tradicionális grand crue-je, a Bakta visszakapja a legszekszárdibb fajtát, a Kadarkát.

Még emlékszünk azokra az időkre, amikor a helyi borászok egyöntetű véleménye volt, hogy minden 10 évből egy évjárat kedvező a Kadarka szempontjából. A globális felmelegedés azonban átírta a Kadarka történetét. A tavalyi, 2024-es szüretet követően Vida Péter jelezte, minden idők legjobb Kadarkáját szüretelte. Napjainkban a Kadarka történelmi korszakba lépett, már nem arra kell vigyázni, hogy ne rothadjon le szüret előtt, hanem arra, hogy lehetőség szerint minél alacsonyabb cukorfokon szüreteljék. A Kadarka előtt álló nagyszerű kilátásokat jelzi, hogy James Cameron Suckling amerikai borkritikus, a Wine Spectator Európai Irodájának korábbi főszerkesztője Vida Péter 2023-as Kadarkájára 96 pontot adott! Kadarka soha nem ért el korábban ilyen magas elismerést! A jövő tehát megalapozott, már a generációváltás is megtörtént, és a birtokot ifj. Vida Péter birtokigazgató és Vida Zsuzsa főborász kormányozza a további sikerek felé.

14 ÉVES A PÁLYÁZATUNK!

MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKA 2025



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

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

SZAVAZZON ÖN IS MAGYARORSZÁG LEGSZEBB SZŐLŐBIRTOKÁRA HÁROM KATEGÓRIÁBAN IS!

Ha kérdése van, írjon: legszebb@borespiac.hu



2024 TOP 9 BORÁSZATA:

NAGY-BIRTOKOK



1. Frittmann Borászat (Kunság)



2. Feind Pincészet (Balatonfüred-Csopak)



3. Dubicz Borászat és Szőlőbirtok (Mátra)

KÖZÉP-BIRTOKOK



1. Vida Borbirtok (Szekszárd)



2. Bolyki Pincészet és Szőlőbirtok (Eger)



3. Ikon Borászat (Balatonboglár)

KIS-BIRTOKOK



1. Cseri Pincészet (Pannonhalma)



1. Miklóscsabi Pincéje (Mór)



3. Fritsch Pince (Villány)

¡Viví lo orgánico!



ÉLD MEG AZ ORGANIKUST! – EGY ARGENTIN ÖKOLÓGIAI/ORGANIKUS/BIO BORÁSZAT SZÁMOS ELLENŐRZÉSI ELJÁRÁSNAK VETI ALÁ MAGÁT ANNAK ÉRDEKÉBEN, HOGY AZ EXPORTPIACOK MINDEGYIKÉN ELFOGADJÁK TERMÉKEI TANÚSÍTVÁNYÁT
(A SZERZŐ SAJÁT FELVÉTELE A CECCHIN – MENDOZA MÁSODIKKÉNT BIO MINŐSÍTÉST SZERZŐ – PINCÉSZETÉBŐL)

SZERZŐ: KOVÁCS BARNABÁS

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

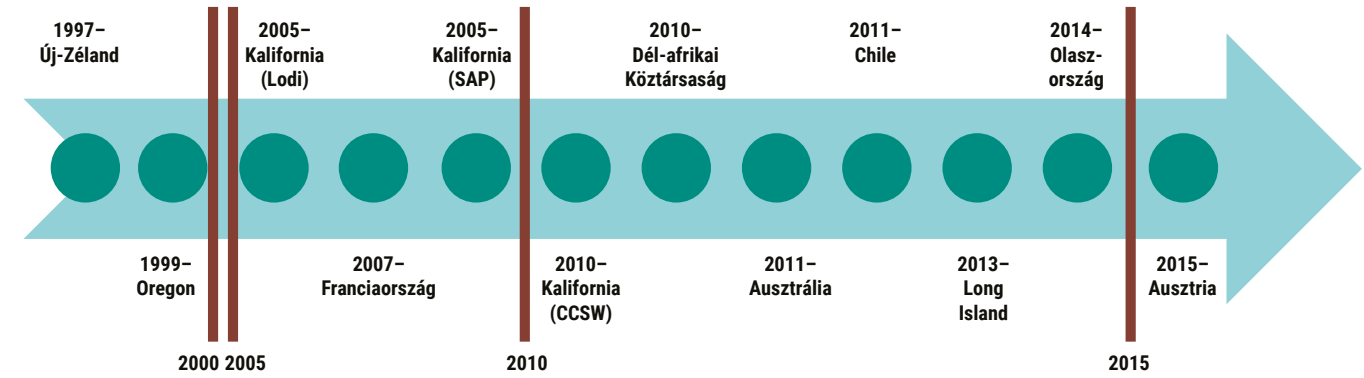
Az újborok elkészültével és a szőlő nyugalmi állapotával a borászok, bort készítők a téli időszakban ragadhatják meg talán a legkevesebb lelkiismeret-furdalással az alkalmat arra, hogy szigorúan a pincevakság elkerülés érdekében más pincészetek borait is kóstolgassák. Ezáltal gondolkodásukban mintegy újra és újra felállítva azt a borvilágra vonatkoztatható koordináta-rendszert, melyben saját tételeiket is elhelyezhetik. Az északi féltekén ez a szakasz igaz minden borvidékre, azonban az egyenlítőtől délre most készülnek a szüretre, így ott az előző számban tárgyalt termésbetakarításra és feldolgozásra vonatkozó dilemmák ezekben a hónapokban sorjáznak, ez pedig az (óvilági) szakmai szemmel nézve tartogat kevésbé szokványos viszonyokat és megoldásokat.

Fenntarthatósági igazolások - szempontok

A borkészítés és -fogyasztás környezeti terhelésének vizsgálata nem a közelmúltban indult el, annak felismerése, hogy az ágazat fogyasztói oldalról is egy-egy nemzet szén-dioxid kibocsátásának akár közel 1%-át adhatja, több évtizeddel ezelőtt arra sarkalta a döntéshozókat és termelőket, hogy különböző tanúsítási, engedélyezési rendszereket dolgozzanak ki. Anglia a világ borfogyasztásának közel 5%-ért felelős – amely értékkel nem feltétlen férne be a legnagyobb három fogyasztó ország közé –, és ezzel a nemzeti szén-dioxid kibocsátás 0,6%-át érték

el. (Amienyo et al [2014]: *Environmental impacts of consumption of Australian red wine in the UK Journal of Cleaner Production*, Vol. 72, 110–119.) A minősítési rendszerek arra hivatottak, hogy segítsék a fogyasztót a felelős döntéshozatalban ahhoz, hogy a pénzével – mellyel a termelőket támogatni tudja a termékeik megvásárlásával – a környezettudatosabb termelési eljárásokat vállalókra tudjon „voksolni”. A szabályozási és tanúsítási rendszer azonban nem az öreg kontinensről indult, ahol az ágazatnak több százéves hagyománya és kétségkívül ökológiai lábnyoma is található, hanem az Újvilágból (1. ábra).

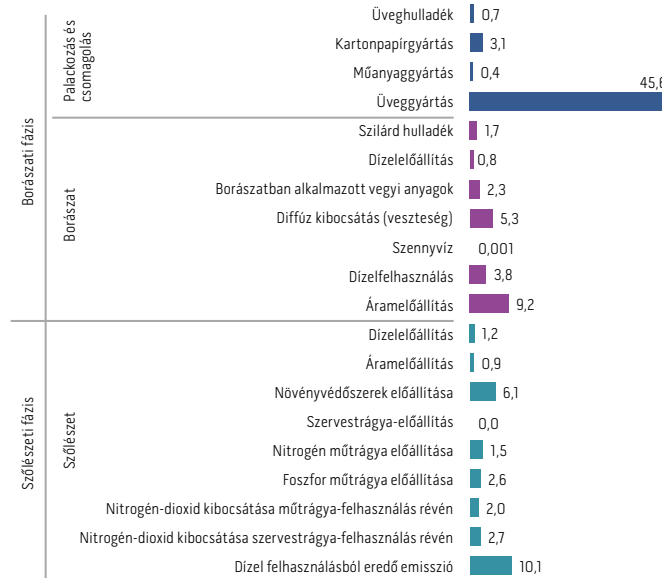
→ 1. ÁBRA: A FŐ FENNTARTHATÓSÁGI SÉMÁK MEGALKOTÁSÁNAK IDŐVONALA A KEZDETEKTŐL



Forrás: Moscovici & Reed (2018): Comparing wine sustainability certifications around the world: history, status and opportunity. *Journal of Wine Research*, 29(1), 1–25.

Új-Zéland 1997-es kezdeményezését az USA két állama követte, majd ezt csupán 10 éves lemaradással az óvilági Franciaország. Új-Zéland mára híressé vált arról, hogy a forgalomba kerülő palackos borainak megközelítőleg 97%-a rendelkezik fenntarthatósági tanúsítvánnyal, vagyis a termelő vállalta, hogy az előállítása során gondoskodik a környezeti terhelésnek a keretrendszer által meghatározott módokon történő csökkentéséről. Ahogyan azonban a rovat előző számában már említésre került, a környezetre rótt terhek, – melyeket szén-dioxid együtthatóval jellemezhetünk – habár gazdálkodási módokként természetesen eltérően jelentkeznek, vannak köztük a borágazat egészét közel azonos mértékben érintők. Ilyen az üvegházhatású gázok kibocsátásáért legnagyobb mértékben felelős üveghasználat (2. ábra: több mint 45%-os hozzájárulás palackonként) vagy a szennyvíz- és szilárdhulladék-kibocsátás. Ezek értéke csak kis mértékben változtatható, például a könnyebb üvegek használata vagy újrahasználat mellett a fejtések számának csökkentésével, eszközök víztakarékos takarítási protokoll-jával (pl.: gőzhasználat, víz visszanyerési megoldások stb.). Az adalékanyagok használata (borkészítés során használt kezelőanyagok), vagy az elektromos áram felhasználása viszont jelentős mértékben

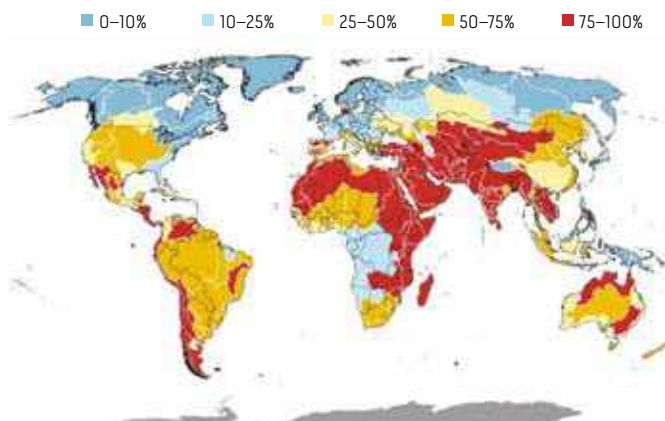
→ 2. ÁBRA: A BOR ÉLETCIKLUSZAKASZAINAK RÉSZLETES HOZZÁJÁRULÁSA EGY ÜVEG BOR (0,75 L) SZÉN-DIOXIDBAN KIFEJEZETT LÁBNYOMÁHOZ (%)



Forrás: Silva & Silva (2022): Evaluation of the carbon footprint of the life cycle of wine production: A review, *Cleaner and Circular Bioeconomy*, Volume 2.

különözhet egy gravitációs elven működő pincénél, avagy egy a segéd- és kezelőanyagok korlátozott felhasználását választó gyakorlat mellett. (2. ábra) Osztrák kutatók ausztriai borászatok kibocsátásának részletes kalkulációjakor, a 2022-es évben több mint tízszeres közvetett kibocsátás-értéket határoztak meg a felhasznált enzimek esetében az aktív-szénhez képest, négyszerest a szárított borászati élesztők, valamint kétszerest a zselatin alapú derítőszerek esetében. A borászati kezelőanyagok közül azonban a legnagyobb szeletet a PVPP alapú derítőszerek környezeti lábnyoma tette ki. Ez a felmérés kimondottan értékes információkat hordoz a hazai termelők számára, hiszen az osztrák kollégák hasonló körülmények között, hasonló stílusú borokat, részben azonos fajtákkal állítanak elő, mint a magyarországi borászatok jelentős része. (Pölz & Rosner [2023]: *Calculation of the CO₂ footprint using the example of Austrian wine, Mitteilungen Klosterneuburg 73: 152–167*) A fentiek alapján jól láthatóan kirajzolódik egy fenntarthatósági szempontokat ábrázoló nyíló olló a gyakorlatait tudatosan megválasztó és alkalmazó borászatok, illetve az ezt figyelmen kívül hagyók között. Ez a társadalmi jövedelem-különbségeket bemutatni hivatott társához hasonlóan megmutatja, hogy az erőforrások egyenlőtlen felhasználása hosszú távon hátrányosan érinti a közösséget. Ugyanis amíg a beviteli anyagok (kezelőanyagok, elektromos áram, víz) relatíve olcsón hozzáférhetőek, a termelői tevékenység járulékos terheit a társadalom egésze hordozza, míg amennyiben ezek árát adóval sújtják, úgy már az ily módon gazdálkodó termelőt fogják terhelni,

→ 3. ÁBRA: A VÍZSTRESSZ SZÁZALAKOS ÉRTÉKE A MEZŐGAZDASÁGI IGÉNYEKHEZ VISZONYÍTVA

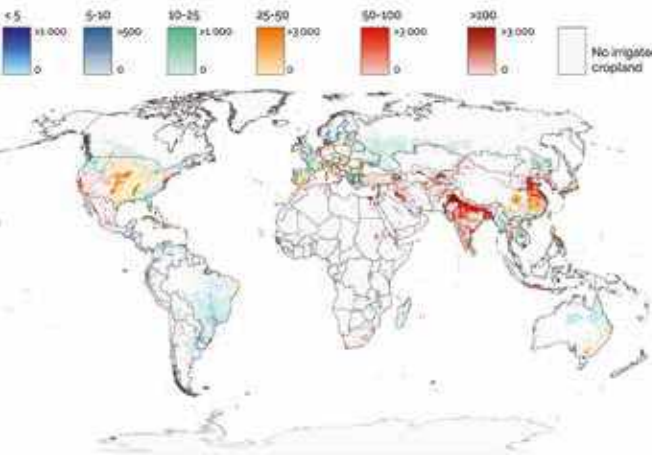


Forrás: A FAO (ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezet) 2018-ban közzétett adatai alapján 2021-ben publikált ábrája

illetve termékei árát növelni, végeredményben versenyképességét csökkenteni. Földünk borvidékeinek jelentős része kitett a vegetációs időszakon belüli relatív vízdeficitnek (a termelni kívánt mennyiség vízigényéhez képest keveset vagy nem megfelelő eloszlásban nyújt a természet), azonban az öntözés szélesebb körben elterjedt az újívilági nagy üzemméretű ültetvényeken, mint a tradicionálisabb felfogású (és szabályozású) óvilágiakban. Ez azonban nem azért van így, mert az Óvilágban ne lenne indokolt a vízhiány kérdésével foglalkozni. A 3. ábrán bemutatott értékek alapján a mediterrán térség már most hasonló mértékben kitett, mint például az elmúlt években vízdeficit miatt hírhedtté vált Dél-Afrika.

A 4. ábrán bemutatott adatok alapján pedig már látható a területek közti súlyozott különbség is. Az öntözött területeken jelentkező

→ 4. ÁBRA: A VÍZSTRESSZ SZÁZALÉKOS ÉRTÉKE (6.4.2 SDG INDIKÁTOR ALAPJÁN) AZ ÖNTÖZÖTT TERÜLETEKEN (2015)



A 6.4.2 SDG mutató a vízstressz szintjét méri, és az összes jelentősebb ágazat (mezőgazdasági, ipari és kommunális) által kivett édesvíz aránya a teljes megújuló édesvízkészlethez viszonyítva, figyelembe véve a környezeti áramlási követelményeket. A 0–25 százalékos arány azt jelzi, hogy nincs stressz; 25–50 százalék alacsony stresszt; 50–75 százalék közepes igénybevételt; 75–100 százalék magas stresszt jelez; és több mint 100 százalék kritikus stresszt jelez. Forrás: A FAO (ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezet) 2020-ban közzölt adatai alapján 2021-ben publikált ábrája



A MENDOZAI (MAIPU, ARGENTÍNA) 1870 ESENCIA PINCÉSZET ÁRASZTÁSOS ÖNTÖZÉSSSEL MŰVELT SZŐLŐÜLTETVÉNYE POLIKULTÚRÁBAN (A SZERZŐ SAJÁT FELVÉTELE)

vízhiány megmutatja, hogy a deficit, amely a klimatikus változások következtében csökkenő csapadék- és felszínközeli talajvízkészletben jelentkezik, az előrejelzések szerint hosszú távon nem lesz kompenzálható öntözéssel számos régióban (a teljesség igénye nélkül például: Mendoza [Argentína], Kalifornia [USA], Emilia-Romagna és Veneto [Olaszország], Murcia és Valencia [Spanyolország]).

Öntözés – légköri páratartalom

A vízhiány okozta stresszre az óvilágihoz viszonyítva nagyobb üzemméretből és termelői-fogyasztói rugalmasságból fakadóan hatékonyabban tudnak reagálni az újívilági pincészetek fajta- vagy klónváltással, valamint megfelelő(bb) területválasztással. Ezek mellett azonban elsősorban az öntözéstechnika fejlesztésével tudnak a vízhiányra fenntartható választ adni. Ez elsősorban a párologtatás csökkentését jelenti az öntözési időbeosztás módosítása mellett. Szemben a Föld egyik leghatékonyabb párologtatást csökkentő öntözési technológiáját alkalmazó Izraellel, az Andok olvadékvizét tároló, majd a kritikus időszakban elsősorban árasz- tásos öntözésre felhasználó mendozai gazdálkodók jelenleg még a pozitívumokat látják ebben a megoldásban. A nyílt vízfelület- nek köszönhető páratartalom-növeléssel csökkenthető a növény számára a légköri aszály jelentette stressz, viszont a mértéke még nem éri el azt a szintet, ami a gombás betegségek számára kedvező lenne.

Amellett, hogy a vízpótlást ily módon oldják meg több évszázada, az utóbbi időben több kisebb üzemmérettel működő organikus termelő is elkezdett a szőlőtermesztés kezdeteit felidéz- ő, fákkal társulásban telepített szőlőültetvényeket kialakítani a kedvező mikroklimatikus viszonyok és a rovarkártevők távoltartásában segítséget nyújtó madarak bevonásának érdekében.

A szőlőültetvények mikroklimája a fentiek alapján lehetséges, hogy a közeljövőben a terroir fogalomhoz hasonló említési számot fog mutatni az ágazati diskurzusokban, hiszen a fentiek alapján is levonható a következtetés, hogy a fenntartható gazda- sági és környezeti szempontok eredője mind nagyobb mértékben található ebben.



SZERZŐK: CSEMEZ ATTILA, DÉKÁNY TIBOR, HAJDU FERENC, FOTÓ: BOZZAI ATTILA

III. ŐSZEL IS BALATON KONFERENCIA ÉS MESTERKURZUS

2024. november 29-én került sor a Bor és Piac által immár harmadik alkalommal megrendezett Őszel is Balaton elnevezésű kötetlen kóstolóra, előadássorozatra és mesterkursusra. Utóbbin a georgiai termőhelyek, borkészítési technológiák és természetesen maguk a borok kerültek bemutatásra, ám az előadásokból is számos szakmai fortélyt, valamint történeti érdekességet ismerhettünk meg. Következzék ezekből egy összefoglaló.

Vízpartvédelem a Balaton körül



Dr. Csmez Attila
Mőcsényi Mihály-díjas tájépítészmérnök, a Kertészeti Egyetem (és Jogtudományi) *professor emeritusa*. Évtizedek óta lépten-nyomon elcso- dalkozunk a Balaton környékén elburjánzó óriási mértékű ún. ingatlanfejleszté- sekről. Az intenzív beépítéseknek is kö- szönhetően a Balaton egyre kevésbé élhető.

Az 1960-as évekig a bazaltbányák működése volt a legnagyobb környezet- ártalmi probléma. Napjainkra az üdülőnépesség megnövekedése vált a tájhasználati konfliktusok forrásává. A terhelhetőségi létszámkorlátozások

kudarcot vallottak. A biológiai inaktív felületek aránya folyamatosan növekszik. Az Építési és Közlekedési Minisztérium hat éve dolgozik egy balatoni területrendezési terven. Ez a Vízparti Terv számos szigorítást tartalmaz, célja, hogy ne csak egy egyszerű szabályozás, hanem a Balatont védő, annak egyedi, különleges természeti, épített és kulturális környezetét megőrizni segítő terv legyen. A Vízparti Terv a jelenlegi szabályozásokhoz képest mit és mennyire szigorítana?

- A Vízparti Terv területi hatályának kiterjesztésével a szabályozás még nagyobb parti területet véd a beépítéstől.
- A kikötői helyszínek Vízparti Tervben történő rögzítése ellehetetleníti a nemkívánatos fejlesztéseket: kikötő csak ott létesíthető, ahol az kijelölésre kerül.
- A Vízparti Terv védi a zöldterületeket és strandokat. A közhasználatú balatoni strandok magántulajdonosok részére nem idegeníthetők el.
- A beépítetlenül megőrzendő parti területsáv védi a közvetlen vízpartot a beépítés ellen.
- A Vízparti Terv természetes partszakaszok kijelölésével segíti elő a természetes és a természetközeli növényzettel borított területek ökológiai állapotának fenntartását, rehabilitációját, illetve védi a szárazlati nádasokat.

Érdemes tudni:

A jelek biztatóak, de még nem hagyták jóvá a Vízparti Tervet és az új szabályzat is csak annyit fog érni, amennyit betartatnak belőle. Az új kormányrendelet-tervezet, amelynek célja, hogy megújítsa a Balaton vízparti területeire vonatkozó építésügyi keretszabályozást, megte-remtse a területrendezési, településrendezési terv és az építési előírások világos és átlátható rendszerét, sajnos nem vonatkozik azonban a folyamatban lévő projektekre. Továbbá a Vízparti Terv az északi oldalon mindössze a Balaton-part és a vasút, illetve a 72-es közút közötti sávra vonatkozik! Fontos, hogy a Vízparti Terv nyilvános, bárki megtekintheti.

Helyben oltás Trio-szemzéssel



Knolmayer Bence kertészmérnök, növény-orvos doktorandusz, a Trio Pince szőlészeti vezetője *Helyben oltás Trio-szemzéssel* címmel tartotta meg előadását. Ezzel az új szemzési módszerrel gyors válaszadási lehetőség nyílik a fogyasztói igények változására, az éghajlatváltozás kihívásaira, miközben a fenntarthatóság célkitűzéseinek is

nagyszerűen megfelel. Ezek a kihívások és észszerű elvárások a szőlősgazdát új fajták termesztésére készítetik. A már meglévő szőlőültetvényekben történő gyors fajtaváltás pedig a megváltozott körülményekhez történő gyors alkalmazkodást jelent. Miben is áll tehát a Trio-szemzés?

A termelés során az ültetés 6-7. évétől éri el a szőlő a temésmaximumát, az első négy évben pedig jóformán azért dolgozik a termelő, hogy egyáltalán legyen szőlője, vagyis az ezen időszakot követő 10-15-20 év fogja csupán elkezdeni termelni a hasznot. Emiatt egy 10 éves szőlő esetében kivágás helyett helyben fajtaváltással érdemes új fajtát vinni az adott területre. A Trio-szemzéssel gyorsan és nagy területen lehet megvalósítani a fajtaváltást, optimális körülmények között öt nap alatt nagyjából 4000 tőkét lehet négy gyakorlott szemzővel áoltani.

A szemzés kivitelezéséhez a tőkétet természetesen elő kell készíteni, ami a nyugalmi időszakban történik. Ideális esetben a nyugalmi időszak végén vágjuk vissza 20-30 centiméter magasan a tőkétet, ezt követően a vegetációban elkezdenek növekedni a töről a hajtások. Ebből – erősségüktől függően – két-három hajtást hagyunk meg, hogy megfelelő fejlettségben legyenek a tőkék a szemzés idejére. Természetesen a tőkétet addig is folyamatosan nevelni, és tisztán tartani szükséges.

Évjáráttól függ természetesen, de hozzávetőlegesen május végére, június elejére tehető a szemzés optimális ideje. A pár évvel korábban jellemző egy hónap helyett, immár csak 2-3 hét áll rendelkezésünkre a szemzés lebonyolítására a lerövidült fenológiai fázisok, vagyis a melegedő éghajlat miatt. A szemzés során első lépésben a szárcsomóról megfelelő alapossággal eltávolítjuk a nyári és téli rügyet, valamint a levelet. Ezt követően 4-5 centiméterrel a szárcsomó felett a rügy felőli oldalról bemetszünk 45 fokban, és felnyitjuk a hosszirányban a szárcsomóig bevágott héjat. Tehát ez egy héj alá szemzés, aminek egyik nagy előnye, hogy az ültetvénybe bevinni szándékozott fajtát közvetlenül a szemzés előtt, vagy az azt megelőző napokban is le tudjuk

szedni, ráérünk addig meghozni a döntést az új fajtát illetően. A szemzés előtt szedett egyrűgyes, 4-5 centiméteres szemző hajtásokat függőlegesen megvágjuk, oly módon, hogy a szempajzs egyharmada a rügy feletti, kétharmada pedig a rügy alatti részre essen, majd behelyezzük a héj alá, és oltószalaggal zárjuk. Fordítsunk figyelmet a szalg megfelelő használatára, hogy egy nedves, párás, száradástól mentes mikroklímát tudjunk biztosítani a szemzőhajtás és az alany között.

A feladat oroszlánrésze lényegében a szemzés után következik, az új fajta 15-18 nappal később meginduló és növekvő hajtásainak folyamatos nevelésével. A gondozás mellett a növekvő új hajtások növényvédelmére különösen nagy figyelmet kell fordítani, hiszen a fiatal növényi részek sokkal érzékenyebbek a betegségekre. Különösképpen a peronoszpóra tud nagy kárt okozni, amelynek ebben az időszakban rendkívül sok fertőző képlete található a levegőben. Megfelelő utógondozás esetén a vegetáció végére a tőke kialakítására alkalmas vesszőket kapunk, amik a következő évben már ugyanúgy hozzák a termést, mint a háromévesek. Az új fajtával egy 10 éves ültetvényben jól kivitelezett oltás esetén akár 100%-os terméssel is számolhatunk a következő évben.

A Trio-szemzési módszer eredményességének vizsgálata során, illetve a gyakorlati tapasztalatok is azt mutatják, hogy még egy rosszabb állapotban lévő ültetvény esetén, nehéz körülmények között is legalább 86%-os eredési arányra lehet számítani. Összehasonlítva a Czeiner-féle ékoltással és T-szemzéssel, eredési arányban és ráfordított időben, a Trio-szemzés gyorsabb és eredményesebb.

A Trio-szemzéssel tehát magas eredési arány érhető el, még szemzési szempontból hátrányos körülmények között is, nagy területteljesítménnyel. Összességében a Trio-szemzés alkalmas eszköz a változó körülményekhez történő alkalmazkodásban. A módszer folyamatos fejlesztését Knolmajerné Szigeti Gyöngyi kutatómérnökkel közösen végezzük. A módszer összehasonlító vizsgálatában való közreműködéséért köszönet illeti dr. Kocsis László professzor urat, az MTA doktorát.

Vulkanikus termőtájak a Balaton körül



Dr. Sólýom-Leskó Annamária egyetemi docens a borok és különösen a balatoni borok ásványosságának kérdésében tartott előadást. Az ásványos karakter (kovakő, kréta, kvarc, bazalt) a növényi (virág, gyümölcs, zöldség, zöldnövény) és az állati jellegű (brettanomyces, bőr, hús, illófenolok) mellett a három nagy aromacsoport egyike.

Az ásványos karaktert leíró képzettársításaink valószínűleg kevésbé egyértelműek, mint például a sokkal ismertebb-ismertőbb őszibarack esetében. Ez lehet a magyarázat, hogy az erre vonatkozó aromamegnevezések, és eleve az ásványos karakter mibenléte a nemzetközi borászati szakirodalomban is még csak most éledszik. Ezért joggal merül fel a kérdés, hogy az imént megnevezett és érzékszervi leíráshoz használt minerális íz- és illatanyagokat vajon valóban megtaláljuk-e a borban? Természetesen nem erről van szó, olyannyira, hogy az aromák még csak nem is ezen kövekből eredeztethetők. Az egyetemi

kutatások szerint, amelyben vulkanikus és nem vulkanikus termőterületről származó borok fémiontartalmát vizsgálták, az eltérő talajról származó borok nyomelemtartalom tekintetében egyenrangúak. Van-e azonban egyáltalán ízük, szaguk az aroma megjelölésben szereplő kőzeteknek, ásványoknak, amik aztán a borba jutva kifejthetnék hatásukat? Valószínűleg nincsen, és a geológusok is azt erősítik meg, hogy amikor egy ásványi anyagot az orrunkkal vizsgálunk, akkor jó eséllyel az azon élő mikrobák szagával, vagy a bőrünkkel történő reakciónak a nyomaival találkozunk. Tehát nem jelenthető ki biztosan, hogy az ásványoknak lenne érzékszervi megjelenése, észlelhetősége, de akkor mi okozza a borban a kovás, krétás, bazaltos stb; azaz minerális illat- és zamatvilágot? Biztos, hogy nem a kőzetből a talajba málló, majd onnan – akár oldottan – felszivódó ásványok, hiszen azok legkésőbb a derítések során eltűnnek. A gyanú sokkal inkább a kéntartalmú vegyületekre, a geozminra és a szerves savakra terelődik, amik egymáshoz viszonyított aránya az ember orrában jó eséllyel úgy csapódik le, hogy érzi az ásványosságot. Ezeknek a vegyületeknek a kialakulása, megjelenése viszont könnyen lehet, hogy termőhely függvénye. Ám nem kizárólagosan. Megjelenésük összefüggésbe hozható a szőlő vízellátottságával, talajjellemzőkkel, fajtakarakterrel, növényvédelemmel – kiemelendő a réz semlegesítő hatása –, illetve az erjesztő élesztőtörzzsel, az oxidatív hatásokkal – elsősorban az érlelés körülményeivel –, de egyéb borászati technológiákkal is, mint például a bentonitos derítés. Emellett az ásványosság kérdéskörének kimutathatósági határai is vannak: olyan nanogrammokról beszélünk, ami nemhogy az emberi érzékelés, de a műszeres mérés elé is nehézségeket állít.

A balatoni bor aranykora



Dékány Tibor építész-mérnök, fotóművész, a Bor és Piac főmunkatársa, valamint oszlopos tagja a Magyar Bor Akadémiának, a Magyar Sommelier Szövetségnek, a Magyar Borszakírók körének és a Tokaji Borlovagrendnek. „A bor népek nem világtörténeti, hanem aranykori hagyományban élnek” – írta Hamvas Béla, és semmi

szín alatt nem kívánnék vitába szállni vele. Ha tehát ebből a szemszögből vizsgáljuk meg a Balaton-térség borászati ciklusait, akkor nyilvánvaló, hogy három korszakot tudunk aranyorként kiemelni. A római korban a leletek alapján nyilvánvaló, hogy Balácsa-pusztán lehetett a tó térségének legnagyobb mezőgazdasági központja. A feltárt egykori udvarház méreteiből, a részletek minőségi kidolgozottságából arra következtethetünk, hogy itt szinte nagyüzeminek megfelelő táblaméretekkel termesztettek gabonát, és ápoltak szőlőültetvényeket, készítettek bort. Bár ezt tényszerűen visszamenőlegesen már nem lehet bizonyítani, ám az is egyértelmű, hogy a Seuso-kincs is ehhez a gazdasághoz tartozott. Márpedig egy ilyen hatalmas kincskészlet csak ott jöhetett létre, ahol nagyon gazdaságos és eredményes volt a termelés. Ezt a római kori időszakot tekinthetjük ezért a Balaton-régió első aranykorának. Ranolder püspök áldásos tevékenységével következett be a második aranykor a Balaton-felvidéki borászat történetében. A püspök úr a badacsonyi és

csopaki ültetvényein készített borait több helyen, így a fővárosban is népszerűvé tette, megteremtette többek között a „Csopaki Olaszrizling” márkanevet, és borászatának bevételeiből két árvaházat tartott fenn. A harmadik aranykor felívelése Szeremley Huba megjelenéséhez köthető. „Badacsony soha nem kerülhet be a világ 100 legkedveltebb fürdőhelye közé, ám csak rajtunk múlik, hogy bekerüljön a világ 100 legkedveltebb borturisztikai desztinációja közé, mivel az adottságai megvannak hozzá.” Szeremley Hubánál senki nem tett többet azért, hogy megmaradjanak a hegyen a szőlőültetvények. Ahogyan azért is nagy erőfeszítéseket tett, hogy a balatoni borok újra eredményesen szerepeljenek a világ nagy borversenyein. Ideje lenne elismerni azok munkáját, akik a legtöbbet tették a Badacsonyi Borvidék rangjának elismeréséért, megvalósítani a dr. Laposa József által elképzelt szoborcsoportot, emléket állítva ezzel Ranolder püspök, Bogyay Lajos, Ramasetter Vince, Ibos Nándor, dr. Esterházy Pál és Szeremley Huba tevékenységének.

Bortároló és -érlelő edények – előnyök és hátrányok



Dr. Pásti György nyugalmazott egyetemi docens, tanszékvezető, előadásában a bortároló és -érlelő edények előnyeit és hátrányait, változásait vette górcső alá, a bor minőségére döntően ható felhasználás vetületében. Az európai borkészítésben az 1960 és 1975 közötti időszak egyeduralkodói a vasbeton tartályok és

ászkhordók voltak. Tőlük a 10-15 évvel később megjelenő acéltartályok vették át a prímet, 1990 után pedig a kisméretű fahordók kezdtek gombamód szaporodni a pincészetekben. Tehát csupán egy ember élete során egymást követően három teljesen különböző érlelési és tárolási technológia kapott főszerepet a borkészítésben. Ebben döntő tényezőzt jelentett az oxidációs folyamatok szerepének, lehetőségeinek és kézben tartásának áttértékelése a fogyasztói igények kiszolgálása érdekében. Ha a vörösbor egy részét acéltartályba, másik részét fahordóba tesszük néhány hónapra, akkor eredményképpen két igencsak különböző bort fogunk kapni. Kézenfekvő magyarázatnak tűnhet az oxigén bejutása a fahordón keresztül, ám a mérések szerint – a kémiai folyamatokra hatással lévő – oldott oxigén mennyisége a két tárolóedényben gyakorlatilag azonos. A megfjtés az ellágtanninok moderáló szerepében rejtőzik, amelyek csökkentik az oxigén hatásmechanizmusát. A fahordós érlelés során a dongák porozítása következtében literenként 0,6-3 milliliter oxigén felvétele történik egy hónap alatt. Azaz az átengedett oxigén típustól, hasznátságtól, dugótól függően 10 és 45 milliliter/liter között változhat egy évre vetítve. A kiégetett, speciális technológiával készített kisméretű fahordókban történő érlelés mára már beépült a technológiába, állandó szereplője a nagyobb értékű boroknak. Már a hordó dongáinak kialakításához szükséges fafajta kiválasztásával megkezdődik a jövőbeni aromavilág meghatározása. A hordó égetési intenzitása erre szintén befolyással van, hiszen különböző fokozatain más és más szerves vegyületek képződnek változó mennyiségben. Az

illatos vegyületek azonban a *barrique* hordóból 3 év alatt átlagosan 90%-ban kioldódnak; a kimerült hordó lecserélhető, de fel is újítható. Ez utóbbi során a hordó belső felületét lekaparják, majd ismét ki is égethetik, ám ekkor az illatos vegyületek újbóli kinyerése mellett vigyázni kell a sokszorosára emelkedő dimetoxi-fenolra, amely a füstös, kátrányos ízzeretért felelős.

A döntés, hogy oxidatív vagy reduktív technológiát használjon valaki, múlik a fogyasztói ízlésvilág változásán, a tartályok fajlagos költségén, valamint a higiéniai szempontokon is. A saválló acéltartályok alkalmazhatósága univerzális: fehér- és vörösborkhoz, csendes, pezsgő- vagy habzóborokhoz (hordónál esélytelen a szénsav megőrzése) egyaránt megfelel. Kiváló a hővezetési tényezője (vasbetonhoz képest közel százszorosa, amiből nyilvánvalóvá válik, hogy erjesztési feladatokra nem lehet vasbetont használni). Az acéltartály továbbá hatalmas méretkategória-választékot biztosít, és jó lehetőséget nyújt a darabon tartott tartályok esetében is az oxigén kizárására. Árak tekintetében, ha a betontartály 1 literre eső bekerülési költségét 1-nek veszem, az acéltartály ehhez képest 4-6, és egy jó minőségű *barrique* hordó 7-11 egység/liter. Ez utóbbi igen drága, és kevés van belőle.

Egy ősi, és napjainkban is használatos bortároló edény a kvevri, ami egy speciálisan égetett agyagamfora, belül méhviasszal vagy olajjal kezelve. Mérete a 30-40 hektoliterestől a 30-40 hektoliteresekig terjedhet, rendszerint földbe ásva helyezik el, ami segíti a hőelvonást. A kvevri edényhez kapcsolódik a kvevri technológia, melynek során a fehérszőlőt hosszabb távon, azaz 30-40 napig héjyon áztatják, a préselés után pedig törkölyön, illetve kocványon tartják tovább. (Ott jól beérik a szőlő, azaz a kocvány elfásodik, így abból nincs kioldódás.) A kvevri egy lélegző agyagtároló, ami a fahordónál mérsékeltebb, folytonos oxigénbejutással teszi lehetővé a bor normális fejlődését. Az így készült – akár fél éves érlelésű – fehérborok tannintartalma, és ebből eredően az ízhátas is a vörösborkhoz hasonlít.

A közelmúltban, alig 5-6 éve jelent meg Flexcube néven egy új tárolóedény. Ebben a jellemzően 500-tól 4000 literig terjedő tartályban két dolgot hoztak össze. Egyfelől a tartály maga egy lélegző műanyag, vagyis az oxigén átjut a felületén, másrésztől a fa, tölgyfakészítmény vagy tölgyfarész formájában, bent van az edényben. A „tölgyfa” megrendelhető égetési intenzitás és tölgyfaj szerint, ami széles kombinációs lehetőséget biztosít a borkészítéshez. Könnyebb a tisztítása, és jóval csekélyebb a karbonlábnyoma is, hiszen itt nem egy igen szűk réteg adja át a bornak a számára fontos anyagokat, hanem egy nagy felületű, ide-oda mozgatható belső anyagrész, és tölgyfából is jóval kevesebbet kell kivágni, mint a hordókészítéshez. Költséghatékonysága, gyorsasága miatt a kereskedők bizonyosan előnyben részesítik. Mindenesetre amikor érleléstechnológiáról, tartálytípusokról beszélünk, akkor mindig össze kell vetni, hogy melyek azok a tényezők, amik számunkra technológiai vagy piaci igény szempontjából hasznosak, és azokat kell alkalmazni.

Mesterkurzus: A georgiai borok nyomában

Az előadássorozat záró eseményeként georgiai borok bemutatására és kóstolására került sor. A mesterkurzust **Pásti György** tanár úr vezette le, interaktívan bevonva a közönséget az érzékszervi vizsgálatok elemzésébe. A georgiai borkészítésre már Kr. e. 6000 körül találhatunk egyértelmű bizonyítékokat, borkészítési szakértelmük már az ókorban is széles körben



ismert volt, a környező civilizációk felé is innen terjedt el. Éghajlata mérsékelt övi, a közeli Fekete-tenger kiegyenlítő hatásával. Eredeti avagy autochton szőlőfajtáinak száma 500 körül van. Az országnak három nagyobb borvidéke van: Kahéti (Khaketi) a legszárazabb vidék, itt szubtrópusi hatások érvényesülnek. Kartli a főváros körül található, jellemzőek a modern borászatok, illetve a pezsgőgyártásnak is itt van a központja. Nyugaton pedig

Imereti egy tengerparti klímájú hegyvidéki terület. Összességében jellemző, hogy a modern technológiára építő acéltartályos borkészítést ötvözik a hagyományos qvevri borkészítési és érlelési megoldások alkalmazásával. Az első minta a Rkatsiteli fajtából készült, borostyánba hajló bor. Ez az egyik legrégebbi Vitis Vinifera (fehér) fajta, közép-késői érésű, kimondottan magas savakkal. Legtöbbször reduktív technológiával dolgozzák fel, de természetes csemegebor is készíthető belőle. Ennek a tételnek az érlelése már kvevriben történt, így egy illatos, könnyed, mégis igen gazdag, sajátos karakterű, érlelt aromatikát mutató bort kapunk (körte, propolisz, fűszerek). Jó testtel, jó savakkal, magas beltartalommal bír. Az atipikus öregedési jelleg mellett (vagy inkább annak ellenére) a tétel a csúcán vagy kicsit azon túl van, tehát nem szabad tovább tárolni. Ez az ottani belépő-, köszöntőbor, a Chelti Winery tolmácsolásában.

A második minta ugyenezen termelő szintén Rkatsitiliből készült borostyánbora, ahol már teljes mértékben qvevri technológiát alkalmaztak, erről a színe is árulkodik. Kóstoláskor sokaknak a méz jut eszébe, annak is az állottabb jellege, illetve fűszeres karaktere a szembetűnő. Ez a 2022-es évjáratú tétel mély, de nem tolakodó ízekkel, szép, lágy savakkal vált kerekké – az almasavbomlás a kvevriben lezajlik. Szokatlan, de kellemes gyógynövényes karakter jellemzi, illatban és ízben is mentás-eukaliptuszos, teás, datolyás (édes hatás nélkül), fenolos. Ez a fenolosság nagyrészt a héjból származik, hiszen egyfelől a kocvány elfásodott, másfelől annak polifenoljai sokkal erőteljesebbek lennének.

A harmadik tétel a sorban Saperaviból készült, ami a régió legfontosabb kékszőlője, elterjedését többek között ellenálló képességének köszönheti. Az Ethno Wines 2021-es, organikus, vadélesztős, spontán erjedésű, kvevris tételében jellemzők az erdei bogyók (csipke, som, kökény, feketeberkenye), illetve a húsos karakter. Itt is megjelenik a fenyőgyantás, eukaliptuszos jelleg. A mi mértékeink szerint a cersav szárító hatásának és agresszívnek érződik, mivel a simogató tanninokhoz szoktunk – ez kicsit macsőbb, férfiasabb ebben a mintában. Illatban meleg, kóstolva fanyarsága és kesernyessége miatt hűvösebb jellegű, a helyi gasztronómiával tökéletesen összeillő tétel, érdemes szellőztetni.

Sorban a negyedik, vörösből a második tétel egy 2019-es Saperavi a Satrapezo pincészetből, amit enyhe préseléssel, helyi élesztővel készítettek, szűretlenül, de *barrique* hordókban érlelve. Illatában szilvalekvár, ánizs, fekete szeder, boróka, édesgyökér, menta, szegfűszeg és egyéb erdei gyümölcsös vörösbors jegyek is visszaköszönnének. Alkoholból 14,5%-ot tartalmaz, egy-két év szükséges még a tanninok integrálódásához. Nagyon szépen belesimul a fahordó, összetett, szép, határozottan izgalmas tétel.

A mesterkurzust záró 2019-es Rkatsitelit a Condoli Winery készíttette. Illatában a pirított, illetve vajás kalács, sárgadinnye és rumos dió jelentkezik. Ízvilágában krémes, süteményes, ami kiválóan ellensúlyozza a narancs- és pomelóhéjas kesernyét, de szép és inkább lágy tanninhatást. Mindenképpen szokatlan világ, amit érdemes izlelgetnünk, felfedeznünk!



BOR és PIAC

IV. "Őszel is Balaton"
sétáló borkóstoló és
mesterkurzus
2025. november 8.
Balatonalmádi

SKODA

AZ ÚJ ELROQ. ÁLLATI SOK FÉR BELE.



**Tágas csomagterét
a mókusok ihlették.**

Az értékek nem egyes gépjárművekre vonatkoznak, nem részei az ajánlatnak, hanem a különböző járműtípusok összehasonlítására szolgálnak. Egy gépjármű üzemanyag-fogyasztását és a CO₂-kibocsátását a vezetői szokások és egyéb, nem technikai jellegű tényezők (pl. környezeti feltételek) is befolyásolják. Különösen az extrafelszereltségek és a tartozékok (pl. szélesebb gumiabroncsok, klímaberendezés, tetőcsomagtartó) megváltoztatják a gépjármű releváns jellemzőit, mint amilyen például a tömeg, a gördülési ellenállás valamint az aerodinamika, és ezáltal eltérést eredményeznek a konfigurált modell adataiban. Az üzemanyag-fogyasztásra és a CO₂-kibocsátásra vonatkozó adatok a kiválasztott gumiabroncs formától és az optimális extrafelszereltségektől függő tartomány adatai mellett érvényesek. Az új személygépkocsi fajlagos üzemanyag-fogyasztási és széndioxid-kibocsátási adatai megtalálhatóak az üzemanyag-gazdaságossági ismeretetőben, amely ingyenesen hozzáférhető minden értékesítési helyen és a fogyasztóvédelmi hatóságnál. A kép csak illusztráció.

WLTP szerinti CO₂ kibocsátás: vegyes sebességnél 0 g/km

