

**1.évfolyam 1.szám**

# **Szőlő-levél**

**A TOKAJI BORVIDÉK SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI KUTATÓINTÉZET  
OKTÓBER HAVI HÍRLEVELE**

***BEKÖSZÖNTŐ***

***A KUTATÓINTÉZET HÍREI***

***TUDOMÁNYOS HÍREK A KUTATÓ INTÉZETTŐL***

***TUDOMÁNYOS HÍREK TOKAJ-HEGYALJÁRÓL***

***TUDOMÁNYOS HÍREK A NAGYVILÁGBÓL***

***TOKAJ-HEGYALJAI TÖRTÉNETEK***

***SZEMELVÉNYEK TOKAJ-HEGYALJA MÚLTJÁBÓL***

# BEKÖSZÖNTŐ

Tisztelt és Kedves Szőlészek, Borászok!

Örömmel köszöntöm Önöket, Titeket abból az alkalomból, hogy az augusztusban újra indult Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet (TSZBK) első hírlevelét van lehetőségem kiküldeni. Egyelőre azoknak, akik a levélben kiküldött kérdőívünkre jelezték, hogy szeretnék kapni a havonta elküldendő „Szőlő-levelet”. Remélem folyamatosan fog bővülni az olvasótáborunk. Egy ilyen hírlevélnek nem lehet célja, hogy hosszú esszéket juttassunk el az olvasóhoz, hiszen akkor hamar elraktart rólunk az olvasó, de cél lehet, hogy a Tokaj-Hegyalját érintő információkat, vagy tudományos híreket tömören megfogalmazva ismertessünk a szőlő-bor ágazat szereplőivel, abban a reményben, hogy felkeltve az érdeklődést, veszi a fáradságot az olvasó és utána jár annak, mit is hordunk itt össze.

Remélem sikerül minden hónapban olyan tartalmat összeállítani, mely újdonságokkal szolgál, és a gyakorlatban is hasznosítható lesz, ugyanakkor minden számban szeretnénk a kutatóintézet életét is bemutatni, hiszen a megelőlegezett bizalmat szeretné a kutatóintézet meghálálni oly módon is a borászoknak, hogy folyamatos betekintést enged a tevékenységébe. Egyúttal arra is biztatok mindenkit, hogy ha olyan információja, híre van, amit szeretne közhírré tenni, küldje be hozzánk és a hírlevélben megjelentetjük.

Jelen hírlevelünk még embrionális állapotot tükröz. A hamarosan elkészülő honlapunk segítségével nagyobb tartalmakat és interaktívabb módon fog a jövőben megjelenni. Egyelőre mindenki tekintse jelen számunkat egy gyors, de még kiforratlan kezdeményezésnek.

Jó olvasást kívánok mindenkinek, aki megtisztel azzal, hogy elolvassa a „Szőlő-levelet”

dr. Bihari Zoltán igazgató



## A KUTATÓINTÉZET HÍREI

*A „tarcali kutató” új néven Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet 2011 augusztus 1-től létezik. A dolgozói létszám 8 fővel indult, hiszen a megbízott igazgató mellett a korábbi kezelő, a KÉKI állományából megtartottunk 7 főt. Mára, szeptember végére további 4 fővel gyarapodtunk. Ezzel eljutottunk oda, hogy az operatív személyzet felállt. Októbertől a kutatók felvétele a cél.*



Megnyitóünnepség a tarcali intézet udvarán

A kutatóintézet induló ingatlanja a tarcali székhely, melynek 6,5 hektárján található 1,7ha szőlőterület, egy történelmi park, a műemlék Rákóczi szüretelő-ház a hatalmas pincéjével, és 3 további épület, melyek közül a nagy irodaház nem használjuk. A kutatóhoz tartozik továbbá a tolcsvai muzeális pince és borkészlet több, mint 280.000 palack borral, valamint egy felszíni kiszolgáló épület. További földterületek visszaszerzésén most fáradozunk.

Mint minden indulás, az intézet indulása is rendkívül nehéz. Felújítandó helyiségek, a számítógép, internet, gépek, laborszerek teljes hiánya jellemzi a kezdeteket. Ehhez járul még, hogy gyakorlatilag a fizetésen kívül egyelőre más támogatást nem kaptunk másfél hónapig. Ilyen helyzetben kreatívnak kell lenni, ha talpon akarunk maradni. Ehhez saját bevételeket kell generálni. Beindítottuk a borkóstoltatást a tarcali Rákóczi pincében, hamarosan a tolcsvai muzeális pincében is szervezünk kóstolást. Utóbbiban a fenntartható terhelés miatt egy 5 boros kóstolót 50 ezer Ft-ért kínálunk. A szüreteléshez élményvadász turistákat fogadtunk, akik fizettek azért,

hogy nálunk szüretelhetnek, stb. Mindezek persze csak némi hozzájárulást jelentenek a kiadásokhoz. A korlátozott lehetőségeink azt engedik meg, hogy októbertől végre 1, majd novemberből újabb 2 kutatót is fel tudjunk venni. Elkészítettük a tervezett kutatásokról szóló „Kutatási tervhálókat”. Ennek nyomán, ezt kibontva szeretnénk részletes kutatásokat elindítani.

A kutatóintézet fontos feladata, hogy gyors és precíz mérésekkel tudja szolgálni a borvidék szereplőit. A kutatási célú méréseket már most is el tudjuk végezni, köszönhetően a Tokaji Ferenc Gimnáziummal kötött megállapodásunknak, akik a fantasztikusan felszerelt laborjukat rendelkezésünkre bocsátották. A borászatok részére a szolgáltatást reményeink szerint év elejétől fogjuk beindítani, a Tarcali Önkormányzat által a Fő utcán rendelkezésünkre nyújtott ingatlanban. Ehhez persze még szükség van arra is, hogy legyen pénzünk kb.13 millió) a laboratórium felszerelésére.

bővebben:

[www.zemplentv.hu/?p=22563](http://www.zemplentv.hu/?p=22563)

## Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet Kutatási Tervháló

<u>Fajtagyűjtemény</u>	<u>Innováció</u>	<u>Hegyaljai programok</u>	<u>Autonóm kutatások</u>
<u>Fajtagyűjtemény mikrovinifikációja</u>	<u>Innovatív borkészítési technikák</u>	-Dűlő értékelés	-atkák és időjárás összefüggései
-táji fajtaérték meghatározás		-Érésdinamikai kutatások	-nemespenész kutatás
-régi-új fajták keresése		-Bányák hatása a mikroklímára	
-sav és cukorgyűjtő fajták		-Natura 2000 területek	
-változó éghajlat-változó fajta- és klónszortiment	<u>Élesztőkutatás</u>	-Erózió elleni védekezés	
	-új fajok, törzsek	-Bormarketing stratégiák elemzése	
<u>Alanyhatás vizsgálat</u>	-szelektív erjesztés	-Környezetbarát szőlőtermesztési módszerek	
<u>Rezisztencia nemesítés</u>	<u>Ipari együttműködés</u>		
	-növényvédő szerek tesztelése		
	-eszközinnováció		
	-riolittufás talajjavítás		
	-pincetégla fejlesztés		
	<u>Kártevőkutatás</u>		
	-seregély, darázs, vad		

## TUDOMÁNYOS HÍREK A KUTATÓINTÉZETTŐL

Intézetünk 2 hónapja alakult és saját kutatásokról még nemigen lehet beszélni. Ennek ellenére Gulácsi Eszternek köszönhetően –aki egyetemistaként nálunk végezte gyakorlatát– végeztünk egy apró kísérletet, mely az idei év egyik problémájáról, a darazsakról szól.



### Darazsak csapdázásának lehetősége, csalogatóanyag preferenciájuk

Gulácsi Eszter-Bihari Zoltán

A darazsak kártevése a szőlő ültetvényekben mindig sok gondot okoz. A szüretelés előtti időszakban a permetszeres védekezésre már nincs lehetőség, így olyan alternatívát kell keresni, ami a lehetőségekhez képest a legnagyobb hatásokkal működhet. Megoldást nyújthat a darazsak csapdázása. Felmerül azonban kérdésként, hogy a méhek és a darazsak milyen anyaggal csalogathatóak a leghatékonyabban?

#### Anyag és Módszer:

A vizsgálatot a Tarcali Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet kezelésében lévő szőlő ültetvényben végeztük el 2011 szeptember 1-14 között. A csapdák kihelyezésére egy furmint ültetvényt választottunk, ahol a darazsak jelenléte az

érés elégtelen volta miatt még nem volt szembetűnő. A csapdákat 2 literes PET palackokból készítettük el, olyan módon, hogy a flakonok felső ötödét levágtuk, majd visszafordítottuk a palackba, így egy tölcsért kaptunk, a rögzítést tűzőgéppel oldottuk meg. Összesen 48 csapdát helyeztünk ki, 12 négyes csoportban. Minden második sor elejére, szorosan egymás mellé rögzítettünk fel 4-4 csapdát. A csapdába csaliként cukrot, mézet, bort és szétnyomott muskotályszőlőt helyeztünk, minden négyes csoportban más sorrendben. A bort hígítatlanul, a cukrot, a mézet és a szétnyomott muskotályos szőlőszemeket 50 cm<sup>3</sup> vízzel hígítva töltöttük a csapdába. A csalikat két hétig hagytuk kint, majd összegyűjtöttük és meghatároztuk az elfogott rovarfajokat.

## Eredmények és értékelésük:

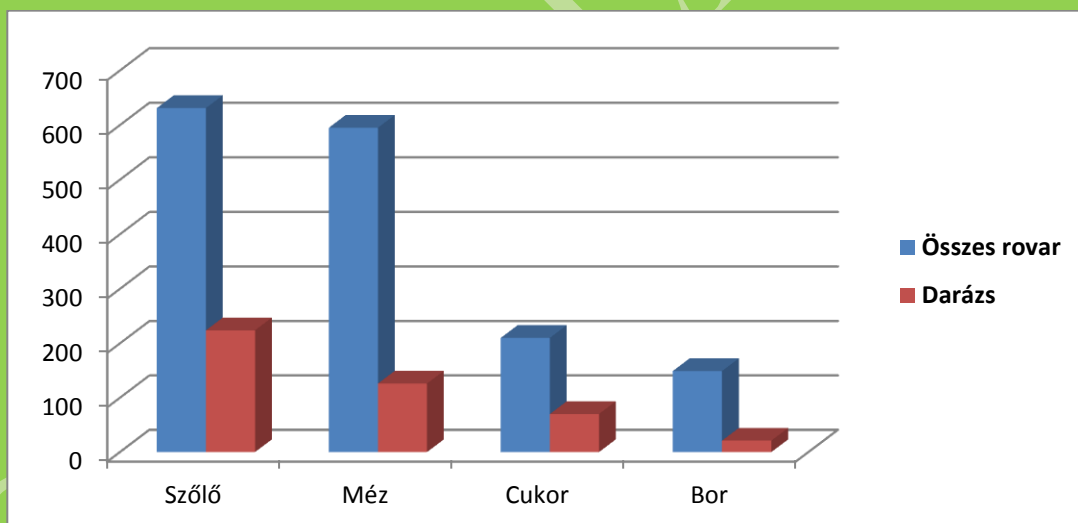
A 48 csapdával összesen 10 rovar 1585 egyedét fogtuk el. A szám már önmagában is jelzi, hogy a csapdázás hatékony módszer lehet.

Fajonkénti lebontásban:

Faj	példány
házi légy ( <i>Musca domestica</i> )	920
kecskedarázs ( <i>Paravespula vulgaris</i> )	337
német darázs ( <i>Paravespula germanica</i> )	139
kockás húslégy ( <i>Sarcophaga carnaria</i> )	71
fémzöld döglégy ( <i>Lucilia caesar</i> )	58
éjjeli lepke ( <i>Lepidoptera sp.</i> )	42
lódarázs ( <i>Vespa crabro</i> )	10
déli papírdarázs ( <i>Polistes dominolus</i> )	4
kék dongólégy ( <i>Calliphora vicina</i> )	3
kétpettyes katicabogár ( <i>Adalia bipunctata</i> )	1

Mint a fenti táblázatból is látható, a 10 fajból 4 darázs volt. Meglepetésre a házilégy dominált az anyagban, és szintén meglepetésre méhek egyáltalán nem voltak. Ezek az eredmények természetesen

minden területen másként alakulnának, de minket a csalogató anyagok hatékonysága érdekelt, ami a következőképpen alakult:



Megállapíthatjuk, hogy a négy felhasznált csali anyag közül a szőlő bizonyult a leghatékonyabbnak, második legjobb a méz, majd a cukor, végül a bor volt. A legyek bár legnagyobb számban fordultak elő, de nyaló-szívó szájszervük miatt csak a sérült szemeken tudnak táplálkozni. A fogott rovarok közül rágó szájszervüknek köszönhetően csak a darazsak képesek felsérteni a szőlőszemeket, ezért az ellenük való védekezés lehet szükséges. Önmagában

sem a cukor, sem az alkohol illata nem elegendő a csalogatásukhoz. Legsikeresebben tehát szőlővel lehet csapdázni a darazsakat.

Kiskertekben a fent vázolt darázscsapda nagyon jó szolgálatot tehet, de nagyobb ültetvények esetében ez a módszer már nehezebben kivitelezhető. Ennek ellenére szinte az egyetlen, egyszerű, olcsó és hatékony módja a védekezésnek.

## TUDOMÁNYOS HÍREK TOKAJ-HEGYALJÁRÓL

### *Candida zemplinina* egy új ozmotoleráns és hidegtűrő faj, ami képes erjeszteni az édes botrytizált borokat

Kállai Zoltán

A *Candida zemplinina*-t 2003-ban írta le Sipiczki Mátyás a Debreceni Egyetem Genetikai és Alkalmazott Mikrobiológiai Tanszékén. A *C. zemplinina*-t különböző tokaji borászatok spontán erjedő must mintáiból sikerült izolálnia. Az új faj, a *C. zemplinina* szoros kapcsolatban áll a már ismert *Candida stellata*-val, ami szintén megszokott túlérétt szőlőn és édes borok erjedése során.

Megfigyelték, hogy a spontán erjedés első pár napjában gyorsan változtatják egymást a különböző élesztőfajok. Ezek a fajok hamar a hanyatló fázisba kerülnek, és egy csekély alkotórészévé válnak az erjedést végző élesztőflórának. A *C. stellata* tagja ennek a korai populációnak. De mindvégig aktív maradhat az alkoholos erjedés során sokkal tovább, mint más nem *Saccharomyces* élesztők. Az erjedést több tucat élesztőfaj végzi. Ezek közül köztudottan a legjelentősebb a *Saccharomyces cerevisiae*. Mégis úgy gondolják, hogy az egyéb élesztők jelenlétükkel hozzájárulnak a bor komplexebb és jobb aroma összetételéhez, azáltal hogy speciális aromakomponenseket képeznek a fermentáció során. Azonban mivel a növekedési rátájuk szignifikánsan alacsonyabb és érzékenyebbek a képződő etanolra, így általában alulmaradnak a jobban alkoholtűrő *Saccharomyces* törzsekkel szemben.

A tokaji borok mikroflórájának tanulmányozása folyamán, a tanszék munkatársai éveken keresztül megtalálták a *C. stellata*-t a botrytizált mustok erjedése

közben. Ezeknek a klasszikus taxonómiai módszerekkel *C. stellata*-nak bizonyult izolátumoknak a további vizsgálata során kiderült, hogy egyes izolátumok jobban ozmotoleránsak és hidegtűrőbbek, mint a *C. stellata* típus törzse (CBS 157).

2001-ben négy élesztőtörzset izoláltak különböző tokaji borászatokban, édes botrytizált mustok erjedése során. Mind a 4 izolátum képes volt lizint nitrogénforrásként felhasználni és szukrózt fermentálni, de nem tudtak nőni etanolon, nitráton és 37°C, ami arra utal, hogy a *C. stellata*-hoz tartoznak. Viszont a törzsek nőttek olyan magas glükóz koncentráció mellett, ami a *C. stellata*-t, már gátolja a növekedésben. A tokaji izolátumok továbbá eltértek morfológiájukban is a *C. stellata*-tól. A két fajt végül molekuláris módszerekkel is sikerült elkülöníteni.

A tokaji édes borok erjedésére jellemző a magas számban előforduló „*uvarum*-típusú” törzsek, mint pl. a *Saccharomyces uvarum*. Ezek az élesztők általában hidegtűrők, és ozmotoleránsak, gyakran túlnövik a *S. cerevisiae*-t az erjedés végére. A *C. zemplinina* növekedését összehasonlították a tanszék kutatói a *C. stellata*, *S. cerevisiae* és *S. uvarum* fajokkal, különböző glükóz koncentráció és hőmérséklet mellett. A magas glükóz koncentráció gátolta mind a *C. stellata*-t, mind *S. cerevisiae*-t míg a *C. zemplinina* képes volt növekedni. A hőmérséklet hatását vizsgálva kiderült, hogy a *C. zemplinina* alacsony hőmérsékleten gyorsabban képes növekedni, mint a *C. stellata*, *S. cerevisiae* és *S. uvarum*. A *C. zemplinina* izolátumok

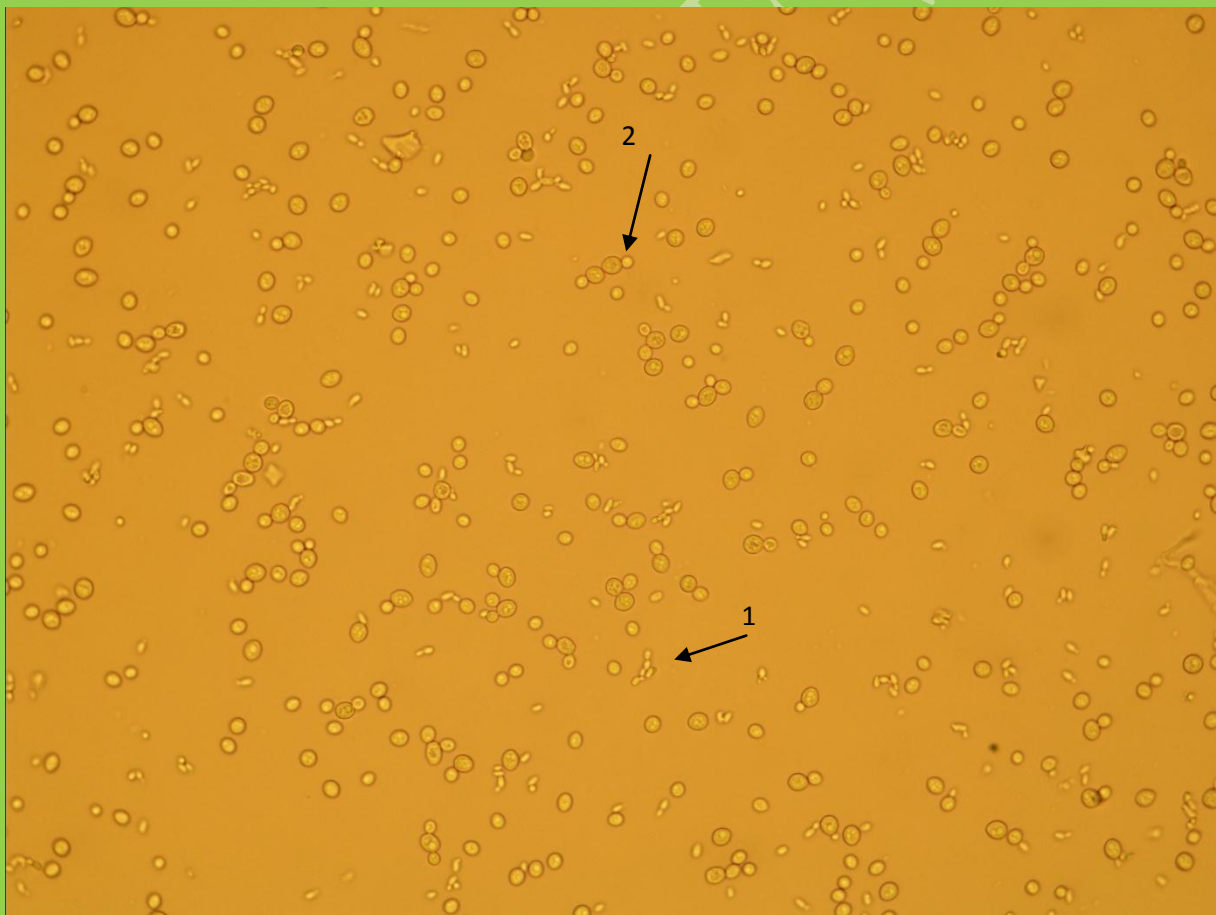
etanol jelenlétében is növekedtek, bár a toleranciájukkal nem bizonyulnak igazi vetélytársnak a *S. cerevisiae* és *S. uvarum*-nak az erjedés során, ugyanis a növekvő koncentrációjú etanol sokkal jobban gátolja, mint a *Saccharomyces*-et.

Mégis a *C. zemplinina* a fiziológiai tulajdonságai által, előnyös lehet, a rendkívül magas cukortartalmú botrytizált mustok alacsony hőmérsékleten való erjesztése során. A Debreceni Egyetem Genetikai és Alkalmazott Mikrobiológiai Tanszék és a Kutatóintézet kutatói tovább vizsgálják a *C. zemplinina* tulajdonságait mivel ez az élesztő helyi viszonylatokban is jelentős és érdekes élesztő.

A cikk a következő publikációk felhasználásával készült:

Sipiczki M. 2003. *Candida zemplinina* sp. nov., an osmotolerant and psychrotolerant yeast that ferments sweet botrytized wines ; International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology, 53: 2079-2083.

Sipiczki M. 2004. Species identification and comparative molecular and physiological analysis of *Candida zemplinina* and *Candida stellata* ; J. Basic Microbiol. 44/6: 471-479.



Mikroszkópi felvétel 1: *C. zemplinina*, 2: *S. cerevisiae*



## TUDOMÁNYOS HÍREK A NAGYVILÁGBÓL

### Génmutáció eredménye a fehérbor

Ausztrál tudósok szerint a fehérborok készítéséhez használt fehér szőlőfajták kialakulása egy több mint 3000 éve bekövetkezett szerencsés genetikai egybeesésnek köszönhető.

Mandy Walker, az adelaide-i CSIRO Plant Industry kutatója munkatársaival annak a szőlő (*Vitis vinifera*) genetikáját tanulmányozta. Többek közt ki akarták deríteni, hogyan alakultak ki a faj fehér fajtái. A tudósok tudják, hogy a fehér szőlők a vörös szőlők változataként jöttek létre valamikor a történelem folyamán, de azt nem, hogy pontosan miként.

Walker és csoportja kimutatta, hogy a szőlőhéj színét két gén – VvMYBA1 és VvMYBA2 – határozza meg. Azt tapasztalták, hogy bármelyik gén képes szabályozni a színt oly módon, hogy bekapcsolja az antocianin nevű vegyület termelését, amely vörösre változtatja a

szőlőszem héját. A fehér szőlőkben mindkét gén mutálódott, azaz a vörös szín kialakulásának mindkét módja kikapcsolódott. Egyetlen gén mutációi is meglehetősen kis gyakorisággal következnek be, de a szőlőben két génnek kellett mutálódnia ahhoz, hogy vörösből fehérre váljon, és ez nagyon-nagyon ritka esemény. A kutatók a fehér szőlő több mint 55 különböző fajtáját vizsgálták meg, és kimutatták, hogy mindegyikben megtalálható mindkét említett mutáció. Ez a tény arra utal, hogy valamennyi fehérszőlőfajta egyetlen genetikai ősről vezethető vissza. Azt még nem tudni pontosan hol és mikor következett be a változás. Feltételezik, hogy még Tutanhamon uralkodásának ideje előtt történt. Az ősi egyiptomi királysírokból előkerült tároló edényekben ugyanis találtak fehérbor-maradványokat.

Forrás: [www.boraszportal.hu](http://www.boraszportal.hu)



# TOKAJ-HEGYALJAI TÖRTÉNETEK

## A Tokaji boros palack és a palackozás története

A 19. században alakult ki az a szokás a köznemesek, a jómódú polgárok de még a parasztok körében is, hogy hosszabb útra indulva magukkal vitték a pincetokat. A pincetok egy rekeszekre osztott fedeles láda volt, amely a borral töltött palackok, az ún. pincetokba való borok szállítására szolgált. Leggyakrabban nemes fából készültek, kívül míves, gondosan megmunkált, díszített ládák voltak, belül puha anyagokkal, esetenként bársonnyal bélelték, így vigyázva a bennük szállított üvegekre. Általában 6+1 rekeszre osztottak voltak, de találhatunk feljegyzést 27 rekeszes ládáról is. A pincetok és a pincetokba való palack elnevezés a 16. századtól követhető nyomon, de ezekből az időkből nem maradt fenn sem láda, sem palack, így csak következtetni lehet ezeknek a formájára. Valószínűleg rövid nyakú, hasáb testű üvegek voltak, így a ládáknak is olyan alakúnak kellett lenniük, hogy alkalmasak legyenek ezeknek az üvegeknek a biztonságos tárolására. Ezek a palackok a 16. században váltak népszerűvé, valószínűleg a tokaj-hegyaljai borkultúra fellendülésének köszönhetően.

A palack megnevezést azonban már 1395-ben is használták. A *palasch* szó mellett már ekkor is szerepel a flaska kifejezés is. A palack és a flaska szó eredeti jelentése hosszú nyakú, üvegből vagy más anyagból készült tárolóedény. Ez a gömb testű, hosszú nyakú üveggel áll összefüggésben, ami Közel-Keletről terjedt el Európában a 12. századra. A 18. századig Magyarországon ennek az üvegeknek számos alternatívája terjedt el, régióként különböző megnevezéssel és formával. A pocakos üveg, a golyvás palack, a „kettős kónikus üveg” mind az eredeti gömb testű üveg formaváltozatai.

Gyakori volt még a kotyogós üveg is, ami egy olyan speciális kiképzésű palack volt, amiből lassan, szinte cseppenként folyt ki a folyadék.

A szögletes, pinceládába való üvegek gyártása ekkor még nagyon kezdetleges volt, hisz ezeknek az üvegeknek az előállításához sablont kellett használni, és abban az időben még nem volt kereslet az azonos formájú üvegekre. Annál is inkább, mert a 16. században kezdtek el csak az üveghuták telepítését Magyarországon, amik feladata főként az arany- és ezüstmányászat igényeinek a kielégítése volt. A pincetokba való üvegeket csak a jelentős vagyonnal bíró családok tudták csak megfizetni, mivel áruk nagyon magas volt. Egy korabeli feljegyzés szerint négy palack 1 magyar forintba került, ami 200 zöld üvegtábla árának felelt meg. A megrendelt üvegek mind igen díszesek, címerrel, festéssel és különböző mintákkal ellátott palackok voltak, amik kifejezték tulajdonosuk rangját, vagyoni helyzetét, származását. A 18. századig ezek voltak az egyetlen, bor tárolására is alkalmas üvegedények. A 19. századtól inkább díszüvegekké váltak, mivel a külföldi piac igényelte a hordós bor helyett a palackozott borokat. Innentől kezdődött meg az azonos formájú és ürtartalmú üvegek gyártása. A pincetokba való palackok tároló részeinek összeszerülése, majd pedig henger alakúvá válásával alakultak ki az elsősorban Tokaj-Hegyaljára jellemző üvegpalackok, amiket napjainkig is gyártanak és tokaji borospalack néven váltak ismertté.

A Rákóczi szabadságharcot követően a fő termelési irány az üvegtáblákra és a fújással előállított palackokra, háztartási edényekre tevődött.

Még a nemesi családok birtokain is csak igen kis számú üvegedény volt, ezeknek is jelentős része különböző virág- és gyümölcsvizek tárolására szolgált.

A palackok igazán a 19. századtól váltak tárolóeszközökké és a borászat fontos kellékeivé. Eleinte csak a különleges, nagyon jó évjáratú borokat palackozták. A sárospataki uradalom pincészetében 1827-ben 1953 palack bort írtak össze. Ez a szám 1842-re 5675-re emelkedett.

A tokaji bor palackozásának történetében talán az 1840-es évek számítottak mérföldkőnek, amikor is már 40 üvegforma található az uradalmi hutában. A palack készítésének nélkülözhetetlen eszköze a forma, ami biztosítja az állandó alakot és űrtartalmat, valamint jelentősen meggyorsítja a termék előállítását. Ekkor még nem volt egységes forma, hanem négy különböző palacktípust állítottak elő. Ritkábbak a tejesüveghez hasonló, körte formájú, fokozatosan szűkülő palackok. A középkori formavilágot idézik a gömb testű üvegek, amik tárolórésze általában egyharmada a teljes edénynek, nyakuk hirtelen szűkülő. A leggyakoribb a tokaji borospalack; hengeres testű, rövid, tölcsérszerű nyakkiképzésű üveg. A negyedik forma a hasáb testű, egyharmados nyakrésztű palack.

A hasáb testű üvegforma a 19. század elejétől állandósult és a napjainkig ismert tokaji borosüvegek elődjének tekinthető. Nyilvánvaló, hogy a forma a pincetokba való palackok összeszűkülésekor keletkezett, a nyakrész meghosszabbodásával. Az új forma sablon segítségével készült. A hasáb testű palackok szállítása és tárolása azonban nehézségekbe ütközött, ezért egyre gyakrabban használtak egy hengeres formájú sablonban készült üvegtípust. A végleges forma 1830-ban jelent meg, amit napjainkig is használnak.

A múlt század végétől az üveggyárak komoly lehetőséget láttak a tokaji borospalackok gyártásában. Közülük is a sajoszentpéteri üveggyár szakosodott leginkább e terméktípusokra, megőrizve a hagyományos, jól bevált formát.

A tulajdonjegyeket napjainkra felváltotta a boroscimke megjelenése, valamint a kezdetben 5-7 dl űrtartalmú palackokat a 1891-től érvényben lévő hitelesítő törvények hatására félliteresben állandósították.

Forrás: Veres László: A pincetokba való palack, Debrecen, 2003.

Veres László: Adalékok a Tokaji bor palackozásának történetéhez, Miskolc, 2003.



## SZEMELVÉNYEK TOKAJ-HEGYALJA MÚLTJÁBÓL

### A hegyaljai mezővárosok jelentései a termesztésre javasolt szőlőfajtákról 1803-1804

*Nagyon tanulságos lehet régi korok leírásait böngészni, melyben a valamikori szőlőfajtákról olvashatunk. Mára ezen fajták többsége nem maradt fenn, de még a fennmaradtakat is izes néven illetik. Ezen kétszáz évvel ezelőtt keletkezett írás rávilágít a diverz fajta-szortimentre.*

Tokaj, 1804. január 23.

Jó fajta szőlőknek tartattnak nálunk a Fűrmint, Fejér szőlő, Hárs levelő, Gohér, Király édes, Gyöngy feje, Balafánt és Tök szőlő, rosz fajták pedig a Polyhos, Gatsály alatt termő, Erdei, Gersely, Nagy völgyű, Fekete gohér és a Batai.

Olaszliszka, 1804. január 23.

Mi a legjobbnak ételnénk, hogy csak a következő nemő szőlőfajták épéttessenek a hagyalyai szőlőkben, úgymint Gohér akárminémű legyen az, Fűrmint, Fejér szőlő, Hárs levelő, Purcsin, Balafánt, Rózsás, Petrezelyem szőlő, Jány szőlő, Lelt szőlő, Naranka, Muskatál, Ketsketsű, Bogár és Görbe szőlők pedig csak rantás kedvéért, a következőket pedig kipusztítandóknak álítjuk, földi, Nagy völgyű, Tök szőlő, Ondi szőlő, Borzas furmint, Batai szőlő, Romonya, Kőbeli, Erdélyi, Gacsály, Boros bial, Piros, Pansotán, Demjén, Járdovány sat., mivel ezek bő termést hozván, tökéletesen gyümölcseiket meg nem írelik.

Tállya, 1804. január 23.

Azon szőlőknek nemei, amelyek jó bort termők: Furmint mindenféle, Gohér mindenémű, Hárs levelő, Fejér szőlő, Gyöngy feje, Balafánt, Purcsin, Muskatál, Ketsketsű feje és fekete állani való, Petreselyem szőlő máskint Lendvai, Rózsa

szőlő, Bogár állani való, Kristály, Legyes, Királyi édes etc., Görbe szőlő állani való.

Azon szőlőknek nemei, amelyek rosz bor termők: Firmonyi, Demjén kétféle, Gerzset fekete, Zöld purcsin, Lelt szőlő, Polhos, Tök szőlő fekete és feje, Kőkeny szőlő feje és fekete, Lyán szőlő, Bakator, Boros bial, Alag termő, Alföldi etc.

Sárosnagypatak, 1804. január 20.

A szőlő fajtájára az Hegyalyán más roszabb fajtákat elhagyván s kivetvén, állandóul maradhat mindenféle Fűrmint, Balafánt, Fejér és Fekete gohér, Hárs levelő, Király édes, Petrezelyem, Muskatály, Fejér és Fekete kecskecsű, Bogár, Demjén, Rózsás, Aranka, Purcsin, Romonya. Kivetők: Gersel, Polyhos, Batai, Kőbeli, Boros bial.

Tolcsva, 1804. január 24.

2-or. Alázatossan jelentyük azt, hogy mi a szőlők jó fajtáira nézve a Gohér, Malozsa gohér, Fekete gohér, mindenféle Furmint, Hárslevelű, Fejér szőlő, Fekete purcsin, Balafánt, Rózsás, Leány szőlő, Gyöngy feje, Király édes, Aranyka, Fejér bogár, Veres bogár, Muskatál, Vallas demjén, Lisztes szőlő, Görbe szőlő, Fejér és Fekete kecskecsű szőlőket jó fajta szőlőknek meghagytuk. A rosz fajtákra nézve pedig a Polyhos, Kereszturi szőlő, Kőbeli, Boros-bial, Változó és Romonya gohér, Nagy völgyű, Egri szőlő, Juhfark, Fekete gacsol, Fekete bakator, Som szőlő, Tök levelű és Fejér járdán, Rongyos demjén, Batai, Furmonyi és Gerzset rosz fajta szőlőket rosz fajtáknak lenni meg határoztuk.

Mád, 1804. január 25.

Vélekedésünk szerint az hegyaljai boroknak magok valóságokban való fenttartására a szőlőknek speciesséibül<sup>1</sup> kirekesztetnek ezek, úgymint Polyhos, Boros az mi ismérésünk szerint Firmony, Gerzsely, Lelt szőlő, a Fekete gohér (noha régi szőlő), Jufark, Lisztes, Kőbeli, Tök szőlő, Gatsal, Egri szőlő.

Ezek pedig az igaz és valóságos hegyaljai boroknak magok valóságokban való megmaradásokra vélekedésünk szerint a szőlőknek ezen következő speciesséi hagyatattnak meg, nevezetesen pedig Furmint, Fejér gohér, Fejér szőlő, Balafánt, Hárs levelő, Muskatal, Fejér és Fekete kecskecsetsű, Gyöngy fejer, Puresinyi, Arenka, Török és Budai gohér, Lenvai avagy másképen Petreselyem szőlő, Czigány szőlő, Király édes, Aranka, Pataki szőlő, Fejér és Veres bogár.

Tarcal, 1803. október 22.

Alább meg írott privilegiált Tarczal mezővárossa fő bírása Szirkovszky János több hites tanácsbéli személyekkel egyetembe adjuk tudtára és értésére mindeneknek, valakiknek illik ez levelünknek rendiben, hogy városunk határában találtató szőlőt termő hegyeken e következő szőlőtövek vannak és találatnak:

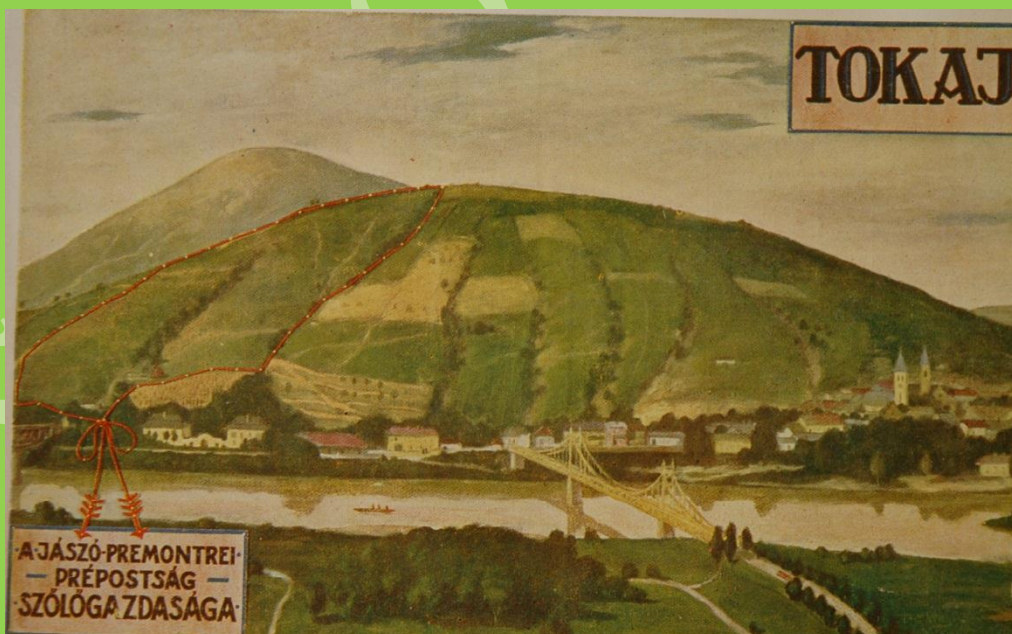
jó fajták: Furmint, Fejér szőlő, Hárs levelű, Gohér háromféle: fejer, fekete és mazsola, Király édes, Fejér egri, Bakator, Balafánt, Csáji fajta, Muskatály: fejer, fekete, Gyöngy fejer, Lisztes fejer;

rosz fajták: Fekete egri, Purcsin, Gatsáj, Tök szőlő, Bogár, Ketsketsetsű: fejer, fekete, Járdovány, Jufark, Polyhos, Zöld szőlő, Narranka.<sup>2</sup>

közlő: Lichtneckert András

Borászok Titkai – Titkok Gazdái

Források és szemelvények szőlészetünk és borászatunk múltjából 1700-1871



<sup>1</sup> fajtáiból

<sup>2</sup> Forrás: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Levéltár Sátoraljaújhelyi Fiókleveletára. IV-A. 1001/d. Zemplén Vármegye Nemesi Közgyűlésének iratai. Közgyűlési iratok. Loc. 169. No. 61. A 409. jegyzőkönyvi szám 8, 10-12, 14-16. sz. mellékletei.



## Király Ferenc emlékülés

*Tisztelettel meghívjuk Önt és kedves kollégáit a 2011. november 08-án (kedden) 10<sup>00</sup> órakor kezdődő rendezvényünkre, ahol a száz éve született Király Ferenc szőlőnemesítőre emlékezünk.*

Helye:

**Hatputtonyos Borfalu** (Tarcal, Rákóczi út 4.)

Előzetes Program:

**dr. Bihari Zoltán:**

Megnyitó köszöntő

**dr. Pécsi Mária:**

A szőlészeti és borászati kutatás jelene és jövője

**dr. Geday Gusztáv:**

Király Ferenc életútja

**dr. Kozma Pál:**

Király Ferenc furmint szelekciós kutatásai

**dr. Hajdu Edit:**

Király Ferenc keresztezéses nemesítési munkái

**dr. Bálo Borbála:**

Király Ferenc termesztéstechnológiai kísérletei

**dr. Májér János:**

Király Ferenc nemesítői tevékenységének hatása a Balaton-felvidék szőlő- és borkészítésére

**Marcinkó Ferenc:**

A zéta fajta szőlészeti és borászati értékei a tokaji borvidéken

**Bacsó András:**

Szőlészeti-borászati kutatási kihívások a Tokaji Borvidéken

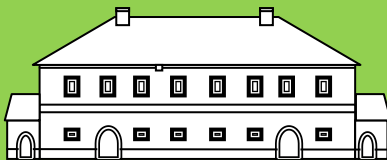
**dr. Bihari Zoltán:** Záró gondolatok a XXI század kutatási irányairól

Száz évvel ezelőtt született **Király Ferenc** (1911-1982) agrármérnök, szőlőtermesztő és nemesítő. Főmunkatársa volt a Pécsi, Badacsonyi, Móri és Egre Szőlészeti és Borászati Kutató Intézeteknek. Tanára volt a Mezőgazdasági Főiskolának Gyöngyösön. Munkáját a korai érésű, magas cukortartalommal, testes, kellemes savtartalommal rendelkező fajták kifejlesztésének szentelte. Nemesítői munkájában támaszkodott a széles körben termesztett, magyar szőlőfajtákra, úgymint Ezerjő, Furmint, Hárslevelű stb. Klónszelekciós tevékenységéből ismertebb a Királyfurmint és az Olaszrizling B.20.-as klón **Államilag minősített szőlőfajtái:** - Zefír, Zengő, Zenit, Zéta (Oremus), Zeusz

Elérhetőség:

## Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet

3915 Tarczal  
Könyves Kálmán út 54.  
Pf: 8



telefon/fax: 0647 380 148  
E-mail: [tarcalkutato@gmail.com](mailto:tarcalkutato@gmail.com)

Amennyiben nem szeretné többet kapni a hírlevelet, vagy mások számára is elérhetővé szeretné tenni, akkor írjon egy levelet a következő címre:

[tarcalkutato@gmail.com](mailto:tarcalkutato@gmail.com)



Hegyaljai települések felvonulása a tokaji szüreti fesztiválon