

SZŐLŐ-LEVÉL

A TOKAJI BORVIDÉK SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI KUTATÓINTÉZET
ELEKTRONIKUS FOLYÓIRATÁNAK ÁPRILIS HAVI SZÁMA

TITOKVADÁSZAT
A SZÁRAZ SZAMORODNI
NYOMÁBAN

ÖKOLÓGIAI SZŐLŐTERMESZTÉS
TOKAJ-HEGYALJÁN

A TOKAJI
ÖREG TÓKE

SZŐLŐBIRTOKOK
TERMÉSZETVÉDELMI
MINŐSÍTÉSE

A TOKAJI BOR ÉS
A CSOKOLÁDÉ

BORVIDÉKI SZŐLŐFAJTÁK
A FILOXÉRAVÉSZIG



EZ TÖRTÉNT MÁRCIUSBAN

Bihari Zoltán

Március a tavasz közeledtének reményével köszöntött be. Aztán a hónap közepére már ténylegesen is a 20 fokot ostromolta a hőmérő higanyszála. A négynapos ünnep mindenkit kicsalogatott a szőlőbe, aki még nem metszett le idáig. A hó végére sok helyen be is fejeződött a metszés. A hirtelen meleg és a megindult nedvkeringés azonban sok veszélyt is rejteget. A jó idő ellenére intézetünk még inkább benti programokkal erősített a hónapban.

Végre megnyílt az új laboratóriumunk. Ahogyan megfigyeltük, folyamatosan nő az érdeklődés iránta. Remélhetően sokan fognak velünk dolgoztatni a megelégedésükre. Az árakban és a vizsgálható paraméterekben a nyitáshoz képest már végeztünk is változtatásokat, amint gyűlnek a tapasztalataink annak függvényében rugalmasan kívánunk alkalmazkodni az igényekhez.

Sikeres konferenciát szerveztünk az ökológiai szőlőművelés témakörében. A nem várt magas résztvevői létszám (120 fő) tovább erősítette a hitünket abban, hogy érdemes az ökológiai művelés irányában kísérleteket beállítani. Ezzel kapcsolatban egy hétoldalú megegyezés is született a takarónövények fajösszetételének optimalizálását kutató projektre.

A pályázati lehetőségeinket szeretttük volna javítani azzal, hogy beléptünk a „Tokaji Fürt Klaszter”-be. A Klaszter célja a helyi borászatok versenyképességének javítása, a tokaj-hegyaljai minőségi borászati tevékenység feltételeinek fejlesztése a szőlészeti-borászati értéklánchoz kapcsolódó vállalkozások, oktatási intézmények, K+F intézmények és további gazdasági szereplők együttműködése révén. Reméljük aktív tagok lehetünk, és a termelők valamint intézetünk is profitál az együttműködésből.

Nagy munkában voltunk a „Tokaj-Hegyalja legöregebb szőlőtőkéje”

projektünkkel kapcsolatban. Lefejtettük a hatalmas indákat a fákról és támrendszerre helyeztük az elvadult tőkét. Igazi kaland volt, ami ritkán adatik meg egy szőlésznek. A részletekről ebben a számban olvashatnak.

Lezárult a boroscimke tervezési pályázatunk. Igazi meglepetés volt a sok pályázó, melyek között nagyon színvonalas tervek is voltak. Az egyik pályázó az új logónkat is megrajzolta, melyet a jövőben fogunk alkalmazni. A részletekről szintén e számban olvashatnak.

Egy jelentősebb ünnepség előkészítésébe kezdtünk. Ennek célja Tokaj-Hegyalja 10 éves világörökségi címének megünneplése, megemlékezés és emléktábla avatás az öt éve elhunyt Pogácsás János tiszteletére, aki a tolcsvai muzeális borkészlet összeállítója és gondozója volt. Ráadásul éppen 40 éves a Tokaji Muzeális Borok Gyűjteménye. Az ünnepséget június elején szeretnénk megrendezni.

Sikeres üzletet kötöttünk, ugyanis eladtunk 420 hektoliter száraz furmintot, mely a Kutatóintézet újbóli megnyitása óta az első komoly tételű borértékesítés volt. Ugyanakkor 10 hektoliternyi száraz furmintot palackoztunk, mely az első palackos borunk!

Kijelöltük a kutatási területeinket. Nem volt könnyű munka, ugyanis a rendelkezésünkre álló 1,7 hektáron kell a klón összehasonlítást, alanyhatást, talajtakarást, stb. egyidejűleg vizsgálni, úgy hogy azok ne zavarják egymást. Ugyanakkor több magánbirtokon is kijelöltünk kísérleti parcellákat. Köszönet érte a befogadó birtokoknak!

Tovább bővítettük a laboratóriumi eszközeinket, vásároltunk egy projektort, ami a jövőbeli konferenciákhoz nélkülözhetetlen, illetve egy nagyszerű mikroszkópot is. beszereztünk, mely fényképezésre is alkalmas.

BEMUTATJUK MUNKATÁRSUNKAT, SOMOGYI KRISZTINÁT

Miskolcon születtem és ma is ott élek, de családom gyökerei anyai ágon egy zempléni kis faluba, Simára nyúlnak vissza. Az egyutcás falu a Tokaji Borvidék felől Erdőbényével határos, Észak felé pedig a rejtettségében is virágzó zsákfalú Baskó határolja. A szőlőművelés, bár nem rendelkezik olyan érdemekkel, mint a borvidéki területeken, azért itt sem hiányzott. Nagyszüleimet gyerekkoromban gyakran látogattam itt, ismerkedve a kisparaszti létforma tévesztés után megmaradt háztáji gazdálkodással szelídült formájával, s talán ez az élmény volt az, ami nagyvárosi lányként is arra inspirált, hogy a Debreceni Agrártudományi Egyetemre jelentkezsem.

Agrármérnökként vidékfejlesztésre szakosodtam, megszerezve a mezőgazdasági szaktanácsadói és a vadász, vadgazda képesítést is. Diplomázásom után 2002-ben hazatérve tovább képeztem magam és nonprofit menedzseri végzettséget szereztem. Első munkahelyem is az épp felvirágzóban lévő civil szektorban találtam meg. Két évet egy civil szolgáltató központ munkatársaként töltöttem, majd érdeklődési körömhöz közelebb álló terepet kaptam a Zöld Akció Egyesületnél. Itt agrár-környezetvédelmi projekteken dolgoztam, ahol vidékfejlesztési programok véleményezésétől a gazdafórumok szervezéséig többtű tevékenységet folytattunk a környezetbarát, fenntartható gazdálkodás megismertetése és terjesztése érdekében. A vidék felemelkedését megcélózva a környezettudatos fogyasztói magatartást erősítő szemléletformáló programok szervezése is a feladataim közé tartozott. Ennek egyik fő terepe volt a miskolci Belvárosi Biovásár, ahol a szervező ÉMMF Alapítvánnyal együttműködve elláttam a piacfelügyeletet és az ökológiai gazdálkodásról és a környezettudatos fogyasztói magatartásról szóló ismeretterjesztést és programszervezést is.

A Tokaji Borvidékkel magánemberként kezdtem ismerkedni csodás borai és nem

**“A környezet-
barát,
ökologikus
szemléletű
szőlőművelés és
borászat
áll hozzám a
legközelebb.”**



utolsó sorban a kultúrtáj varázslatos szépsége miatt. Férjemmel a borvidék pincészeit és dűlőit járva olyan kincsekre, lenyűgöző változatosságra és kreatív, értékteremtő kezdeményezésekre találtunk, amelyeket másokkal is szerettünk volna megismertetni. Így 2011-ben elindítottunk egy angol nyelvű, a borvidékről szóló elektronikus magazint is The Tokaji Journal néven, melyben nemcsak a különleges tokaji borokat, de a borvidék történetét, földrajzát, az itt élő és dolgozó borászokat, valamint az aktuális kezdeményezéseket és szakmai törekvéseket kívánjuk bemutatni.

A borvidéken zajló eseményeket követve nagy örömmel értesültem a Kutatóintézet újbóli létrehozásáról és a kínáló lehetőséget megragadva nyújtottam be álláspályázatomat. Így kerültem 2012. januárjában a Kutatóintézethez, mint pályázati referens. Feladataim közé tartozik az intézmény munkáját segítő hazai és nemzetközi pályázatok generálása és lebonyolításának segítése, a Kutatóintézet tevékenységét, szolgáltatásait és borászati termékeit népszerűsítő kommunikációs és marketing-tevékenység. Ezen feladatok mellett a jövőben szeretnék a kutatói pályán is elindulni Eddigi tapasztalataim alapján a környezetbarát, ökologikus szemléletű szőlőművelés és borászat áll hozzám a legközelebb és amennyiben a helyi igényekkel is találkozok elképzelésem, erről a területről szeretnék kutatási témát választani. Remélem, munkámmal én is hozzájárulhatok a Tokaji Borvidék fejlődéséhez és elismertségének növeléséhez.

A TOKAJI BOR ÉS A CSOKOLÁDÉ

Somogyi Krisztina

Mind a kiváló minőségű kézműves borok, mind a kézműves csokoládék a fénykorukat élik a nagyvilágban, s együttes fogyasztásuk mára már kinőtte a sznobizmus előszobáját és komoly rangra emelkedett. Olyannyira, hogy már csokoládé-borkóstolókon oktatják e dupla élvezetet nyújtó új műfaj fortélyait a kíváncsi és érdeklődő publikumnak. Joggal feltételezhetjük hát, hogy egy olyan világörökségi terület, ahol mindkét iparágban múltja és jelene is van, a jövője együtt csak még sikeresebb lehet.

A csokoládé- és borkészítés mozzanataiba és történelmi múltjába bepillantva még az avatatlan szemlélődőnek is feltűnik, hogy nagyon sok az egyezés a két területen.

A tokaji borok és a különféle receptek alapján készült csokoládéitalok uralkodók legkedveltebb italaként indultak világhódító útjukra. A XVI. századtól Európa-szerte dicsérik a tokaji aszút. Az azóta szállóigévé vált „királyok bora, borok királya” megtisztelő címet XIV. Lajos francia király udvarában kapta. Ugyanakkor a Napkirály neje és az uralkodó udvartartása legalább ekkora szenvedéllyel hódolt az Újvilágból érkező csokoládéital fogyasztásának is, mely a spanyol hódítók érkezése előtt virágzó őshazájában, a Maja Birodalomban is az uralkodó, Montezuma király legkedveltebb itala volt, aki naponta 50 korsóval is fogyasztott az egészséges csemegéből. A tokaji természetes édesborok és a csokoládé a történelem folyamán sokáig prémium termékeknek számítottak, egyedi fogyasztási kultúrájuk alakult ki és élvezetük többnyire az uralkodó osztálynak adatott meg, egészen a XX. századig, mikor is a tömegtermelés – erőteljes minőségvesztés mellett – bárki számára megfizethetővé, uniformizálttá tette a kínálat jelentős részét.

A kakaóbab-termesztésben a Tokaji Borvidéken zajló a borszőlőtermesztéshez hasonlóan beszélhetünk a végterméket meghatározó fajtákról, termőhelyekről, évjáratokról és szakértelmet igénylő,

kézimunka-igényes betakarításról. A 22 Theobroma fajból, tizenötöt természetnek ehető gyümölcshúsa és a magja miatt – pl.: Theobroma grandiflorum (cupuassu), Theobroma gileri („hegyi kakaó”), T. bicolor (macambo) és T. subincanum („vadkakaó”) –, de mind’ közül a legnagyobb arányban termesztett a Theobroma cacao, mely genetikailag rendkívül változatos, fajtáinak számát pedig az ízélmény, a termésmennyiség vagy a rezisztencia fokozása érdekében folytatott tudatos nemesítés csak tovább bővítette. A kézműves csokoládékészítő műhelyek a Criollo kakaóbabfajtát értékelik a legtöbbször, mely a legközelebb áll a maják által is termesztett ősi kakaónövényhez. A belőle nyert csokoládé felismerhető, komplex ízvilágú, a karamell, a dió és mogyoró, a vanília és a dohány ízjegyeivel, és ami a legfontosabb, hogy a többi fajtától eltérően nem kesernyés. A csokoládékészítésben ezt a kakaófajtát és változatait – mint a Porcelana vagy az Ocumare 61 – emelik az aszúszemek rangjára.

Az igényes csokoládékészítők kínálatában a termőhelyszelektált csokoládék talán még nagyobb választékban érhetőek el, mint a fajtaszelektáltak. A kakaófa vad formájában a Rio Negro, az Amazonas egyik legnagyobb mellékfolyója vidékén, valamint az Orinoco torkolatánál őshonos, telepítési területe az Egyenlítőtől északra és délre a 15. szélességi fokig terjedő zóna. A kakaótermesztés világtérképén ma Afrika 5 állama adja a kakaóbabtermés 70%-át, majd következik Ázsia és Óceánia, Amerika pedig a harmadik helyre szorult vissza. Ugyan Venezuela kevesebb, mint 1%-al járul hozzá a világ összetermeléséhez, ez a kis hányad viszont csúcsmínőséget jelent. Míg a termőhely az ott a természetből fakadó lehátárolásán keresztül is befolyásolja a csokoládé minőségét – a venezuelai Chuao termőrégió például az azonos nevű Criollo fajta termőhelye – a csokoládéknak sajátos karaktert is kölcsönöz. Sarah Jane Evans, Master of Wine és a londoni Academy of Chocolate alapítója, a „Chocolate

Unwrapped, Taste and Enjoy the World's Finest Chocolate" című könyvében hosszan ecseteli az általa tapasztalt, termőhelynek tulajdonított jegyeket. Szerinte a bolíviai kakaóbabok füstös, fás ízű csokoládét adnak, míg a madagaszkáriak telt, szelíd, mandarint és narancsot hordozó gyümölcsösséget rejtenek magukban. Pápua-Új-Guinea csokoládéit szép savak, földes, dohányos ízek jellemzik, míg a perui csokoládében a csonthéjas (dió, mogyoró, mandula) és mézes vonások igazi intenzív csokoládé jegyekkel egészülnek ki, melyet kis borsosság, fűszeresség is gazdagít. Persze az íróhoz hozzáteszi, hogy ezek a sajátosságok sokszor legalább annyira múlnak az adott termőhelyre jellemző természeti színvonalon, mint a terroir-on. A szüret minőségét például nagyban meghatározza a kakaófa gyümölcsének érettségi állapota. Az éretlen gyümölcs magjai nehezen válnak el a gyümölcshústól, a túlérett gyümölcsben pedig a magok már újra csírázásnak indulnak, így azok – azaz a leendő kakaóbabok – feltáródásában zavar keletkezhet.

Tagadhatatlan, hogy a megtermelt alapanyagok feldolgozásán is legalább annyi múlik mindkét terméknél, sőt ami még szokatlanabban hangzik, a folyamatban is vannak hasonlóságok, hisz a kakaóbabok fermentációjához és az elsődleges csokoládé-romaanyagok kialakulásához ugyanúgy élesztőgombákra van szükség, mint a must erjesztéséhez. A kakaóbabok pörkölési jegyeihez hasonló aromákat tokaji borok is felvehetnek friss fahordóba kerülve. Sőt, ahogy a tokaji borokat házasítják egymással, ugyanúgy nagy lehetőség van egy-egy csokoládé különleges harmóniájának megalkotásában is a különböző származású kakaóbabok házasítása révén.

Mindezt áttekintve láthatjuk, hogy számos apró részlet van, amelyet egy-egy bor vagy csokoládé fogyasztásánál érdemes megismerni, hogy a fogyasztott „műalkotás” minden szépségét élvezhessük és érthessük. Mivel ezek a bor és a csokoládé esetében számos ponton hasonlítanak egymásra, a csokoládé- és a borfogyasztás kultúrájának együttes megismerése kölcsönösen megkönnyítheti a kulturált fogyasztás elsajátítását, a fogyasztott borok és csokoládék megfelelő értékelését.



1.kép Ahogy a borfogyasztásnak úgy a csokoládéivásnak is kultúrája alakult ki a XIX. sz. végére Európában. Társadalmi eseménnyé vált, amelyhez a hölgyek és urak kávéházakban és csokoládészalonokban jöttek össze. (Forrás: Nagy csokoládé könyve, Arena 2000 2001.)

Tekintve, hogy a tokaji borok, különösen a száraz borok ismertsége, és ezek hozzáértő kóstolási és fogyasztási kultúrája sem ért el kellően széles körökhöz szűk hazánkban, a csokoládé-kóstolás oktatásával sem vagyunk elkésve és a közös csokoládé-bor-kóstolók bevezetése a köztudatba időszerű törekvéssé válhat. A kézműves csokoládé és a minőségi tokaji bor párosítása jó kiugrási pont lehet egy sikeres világörökségi termékpár kialakításához, úgy hogy eközben kölcsönösen új hódolókat szerez mindkét termékféleségnek, kölcsönösen növelve azok fogyasztói táborát.

A kézműves csokoládék és bonbonok párosítása különleges minőségű borokkal már meghonosodott és terjedőben van Magyarországon. Az ilyen párosítások nyújtotta kulináris örömeiben egyelőre még elsősorban a fővárosban részesülhetünk rendszerességgel, hiszen Budapest a maga milliós nagyságrendű lakosságával el tud tartani egy fizetőképes és újításokra vagy

akár új divatra nyitott réteget igénylő kézműves élelmiszerágazatot. Éppen ezért a prémiumcsokoládéokra specializálódott boltokban, csokoládéműhelyekben vagy akár a csokoládé- és borbárokban a hazai méretekhez viszonyítva széles palettáról válogathatnak az ínyencek.

Az országban talán egyedülálló kezdeményezés a Vino Wonka Csokoládé- és Borbár. A bolt és bár funkcióját is betöltő családi vállalkozásban a kínálat fő vonulatát a minőségi, kézműves borok, táblás csokoládék és bonbonok adják, melyek kizárólag magyar termékek. A csokoládékat és a borokat itt össze is kóstolják egyedi hangulatú kóstoló-estek alkalmával. Természetesen a kóstolót alkotó borok és bonbonok mellett a vendégek számára a róluk szóló információk, érdekességek, a bor és csokoládé párosításának és harmóniájának összefüggései is átadásra kerülnek. Ugyanakkor a borokat és a bonbonokat, csokoládékat ki-ki saját ízlése, kísérletező kedve szerint is összeválogathatja és kóstolhatja hisz itt a vendégek 20-25 féle nyitva tartott palackból válogathatnak, melyek összetétele napról napra változik.

Szintén újszerű kezdeményezés a Dél-Dunántúli Borturisztikai Klaszter „Bor és csokoládé” névre keresztelt 2011-ben indult eseménysorozata, melynek keretében a klaszter egy-egy borászata, mint a Bodri Pince és a Vylyan Pincészet mutatta be borait a siklósi Kakas Bonbon által kifejezetten a borhoz komponált, új harmóniát alkotó bonbonokkal párosítva. A kóstoló nemcsak egyszeri alkalomra szól, azóta folyamatosan igényelhető bor- és csokoládésor a pincészeteknél, elérhető áron.

Szántó Tibor, aki először a borok iránt kötelezte el magát – olyannyira, hogy ma már a világ legnagyobb borértőképzési rendszerében a WSET Nemzetközi Borakadémia képzési rendszerében tanít – 2007. óta kézműves csokoládékat készít és csokoládéismereti kurzusokat tart. Kezdő és haladó kurzusai kóstolócentrikusak és gyakran tartalmaznak bor- és csokoládépárosítást is. Kézműves csokoládéi kínálatában számos borral készült desszertkülönlegesség fordul elő, mint például a 2012-es Furmint Februáron kínált Arriba Furmint trüffel a Pelle Birtok 2009-es



2.kép Szántó Tibor csokoládémester csokoládékurzusának kóstolópalettája (Forrás: http://chocologia.blog.hu/2010/12/21/az_ely_olyan_mint_egy_doboz_bonbon_osem_tudhatod_mit_veszel_ki_belole_1)

Tokaji Furmintjával.

A legtöbb csokoládé- és borkóstolón nem hiányozhatnak a tokaji borok, melyekhez a száraz furminttól a kései szüretelésű aromás muskotályon át a tokaji aszúig egyaránt tudnak párosítani bonbont, trüffelt vagy csokoládét a szakma ismerői. Tehát nem kérdéses, hogy a tokaji borok kiemelt célpontjai a csokoládé-bor-párosításoknak. Ezekben a párosításokban új jelentést nyer a csokoládé és a bor is, megerősítve és felemelve egymást. A csokoládék és bonbonok kihangsúlyozzák a bor egy-egy tulajdonságát – ízét, textúráját, illatát –, így érthetőbbé, könnyebben fogyaszthatóvá teszik a bort a borkóstolásban járatlanok számára is.

Sarah Jane Evans, MW a csokoládészakértő megkeresésünkre a tokaji borokhoz a következő szempontok érvényesítését javasolta:

- Mindenképpen minőségi csokoládét kell választani, mely a kakaóvajon kívül másféle zsiradékot, például, hidrogénezett növényi olajat, vagy mesterséges ízesítőanyagot nem tartalmaz.
- Olyan csokoládét kell választani a borhoz, mely a tokaji borokra jellemző illatanyagokat – citrusfélék, narancslekvár, narancs, mogyoró, mandula, dió – hordozza. Ezeket az illatokat jobb valódi növénydarabokkal – liofilizált vagy szárított gyümölcsdarabokkal-, magokkal előidézni, mint különféle növényi kivonatokkal.
- A tejszokoládék közül kellemes párosítást eredményezhet a tengeri sóval megbolondított csokoládék kipróbálása.
- A fehér csokoládék közül az édes fűszerekkel ízesítettek lehetnek megfelelőek.

Az Egri Borvidéken is folyik némi kísérletezés a bor- és a csokoládégyártás összekapcsolására. A Stühmer Kft. lokálpatrióta szemléletét tükrözi, hogy Borcsók nevű bonbonjukhoz a székhelyüknek is otthont adó Egri Borvidék borait választják. A minőségi étcsokoládéba zárt vörösboros likőr 6 különböző pincészet borával készül. Borcsók Ajándékdobozuk pedig a Borcsók desszert mellett egy üveg vörösborot is tartalmaz a hat pincészet egyikétől, természetesen a bonbon tartalmához igazodva. A két borvidéki termékek házasítása tovább növeli a csokoládé és a bor egyediségét és értékét, új minőséget létrehozva. A termékek csomagolása az esztétikusságon túl árnyalt leírást is ad a borról és a csokoládéről, és a kettő kapcsolatáról, felcsigázva a vásárló kíváncsiságát.

A Tokaji Borvidék gasztronómiai újjáéledése óta a csokoládé-bor páros is kapott egy esélyt a kulináris élményszerzésre törekvő éttermeknél. Jó példa erre az Oroszlános Borvendéglő és Borhotel már-már ikonikus desszertjévé vált a aszútörkölyben érlelt mazsolaszőlővel töltött csokoládétrüffelje. A helyi csokoládéipar képviselője a Szerencsi Bonbon Kft. is nyitott a témára hisz kínálatukban száraz szamorodnival töltött étcsokoládé bonbon és száraz furmint alapú borlikőr praliné is szerepel, melyek, még ha nem is tartoznak a kifinomult kézműves kategóriába, kiindulási alapot adhatnak rafináltabb, különleges minőségű bonbonok és csokoládék kidolgozásához.

Látva a számos jól működő hazai példát, reméljük, hogy hamarosan megjelennek a Tokaji Borvidéken is az innovatív

törekvések a tokaji bor és a csokoládé közös nevezőinek feltérképezésére és a Borvidék a közeljövőben otthont adhat majd legalább egy, az itt készülő díjnyertes, nemzetközi elismerést hozó borok színvonalához méltó csokoládékészítő-műhelynek, amely a közös csokoládé-bor kóstolókhöz kifinomult ízléssel komponál csokoládékat és felkarolja a bortartalmú bonbonok és csokoládék sorsát is. Kutatóintézetünk örömmel áll az erre irányuló kezdeményezések mellé és szívesen segíti szakértelmével a vállalkozó kedvű borászokat és a csokoládéipar képviselőit. Ahogy azt tettük legutóbb is, amikor a Szerencsi Bonbon Kft. felkérésére készítettünk tanulmányt, arról szólóan milyen lehetőségek vannak új csokoládéipari termékek fejlesztésére a Tokaji Borvidéken termelt szőlő és a belőle készített must és a bor felhasználásával.

Szakirodalmi források:

Sahara Jahne Evans (2010): Chocolate Unwrapped, Taste and Enjoy the World's Finest Chocolate. Pavilion Books, London 240 pp
Karl Schumacher, Leopold Forsthofer, Silvio Rizzi, Christina Teubner (2007): Nagy csokoládé könyv. Arena 2000 240 pp

Internetes források:

http://www.bodribor.hu/bor_es_csoki.php
<http://www.oroszlanos.hu/index.php/hu/aktualis-etlap.html>
http://www.pecsiboro.hu/blog/csokolade_borpremierrel
<http://www.stuhmer.eu/index.php?com=termek&par=59>
<http://www.stuhmer.eu/index.php?com=termek&par=60>
http://www.szantotibor.com/index.php?option=com_content&view=article&id=16&Itemid=27&lang=hu
http://www.szantotibor.com/index.php?option=com_content&view=article&id=17&Itemid=28&lang=hu
<http://www.szerencsibonbon.hu>
<http://www.vinowonka.hu/hu/borok>
<http://www.vinowonka.hu/hu/csokik>
http://chocologia.blog.hu/2010/12/21/az_elet_olyan_mint_egy_doboz_bonbon_osem_tudhatod_mit_veszel_ki_belole_1



Az Oroszlános Borvendéglő és Borhotel aszútörkölyben érlelt mazsolaszőlővel töltött csokoládétrüffelje
(Forrás: Oroszlános Borvendéglő és Borhotel)

AZ ÖKOLÓGIAI SZŐLŐTERMESZTÉS PERSPEKTÍVÁI A BORVIDÉKEN

Somogyi Krisztina

Március elején a természet ébredésével Tokaj-Hegyalja szőlészei és borászai is mozgolódni kezdtek és összegyűltek Tarcalon, a 6 Puttonyos Borfaluban, egy közös eszmecserére az ökológiai szőlőtermesztés lehetőségéről „Az ökológiai termesztés perspektívái Tokaj-Hegyalján” című konferencia keretében. A konferencia társszervezésben valósult meg az Ökológia Mezőgazdasági Kutatóintézettel és a Biocont Kft.-vel, emellett pedig az egyik fő mozgatórugó és ösztönző a Vindependent Ökológia Szekciójának elnöke, Wille-Baumkauff Márta volt, aki egyben a borvidékünk első tanúsított bioszőlőbirtoka, a Pendtis Kft. tulajdonosa is.

A konferencia szeretett volna tiszta képet teremteni az ökológiai szőlőtermesztés fogalmáról, hiszen manapság a bio címszót fűre fára ráragasztják, holott ez egy Európai Unió és hazai törvényi szabályozás által jól körülhatárolt mezőgazdasági termelési forma. Ennek tisztázásában volt segítségünkre Magyarország legnagyobb államilag elismert tanúsító szervezete, a Biocontroll Hungária Nonprofit Kft. ügyvezető igazgatója, Dr. Roszik Péter.

A 2014-2020 közötti Vidékfejlesztési Stratégia és a Darányi Ignác Terv ökológiai termesztést befolyásoló vonatkozásairól Dr. Benkő Péter, a Vidékfejlesztési Minisztérium

képviselője beszélt, aki hangsúlyozta, hogy 2020-ra az ökológiai termesztésbe vont területek nagyságát 300.000 hektárra kívánják növelni Magyarországon, a jelenlegi 130.760 hektárhoz képest (ebből mindössze 1314 ha a szőlőültetvény), melynek eléréséhez az ágazat kiemelt támogatást fog kapni. A Kormányzat ökológiai gazdálkodást erősítő szándékát ugyancsak jelzi, hogy készülöben van az Ökológiai Mezőgazdasági Program, mely megadja a medrét és irányát a biotermesztés hazai fejlesztésének. További motivációt jelenthet az ökológiai szőlőművelésre, hogy az EU Bizottsága februárban új szabályozást fogadott el az ökológiai borokról, amely lehetővé teszi majd az ökológiai bor kifejezés feltüntetését a boros címkéken. Ez pedig a különleges minőség jelzésével egy speciális vásárlói réteg felé nyithatja meg a kaput. A szabályozás egyúttal megjelöli mely borászati eljárások és anyagok használhatók a bioborok készítésénél, növelve az átláthatóságot, mind a termelők, mind a fogyasztók számára.

Dr. Dexler Dóra bemutatta a vezetésével működő Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézetet, mint a hazai biogazdálkodást kutatásokkal, szaktanácsadással, mintaprojektekkel segítő szervezetet.

A Biocont Kft. szakemberei az ökológiai növényvédelem jelenleg elérhető



A délelőtti előadók balról jobbra: Wille-Baumkauff Márta (Vindependent), Dr. Roszik Péter (Biocontroll Hungária Kft.), Dr. Benkő Péter (VM), Dr. Dexler Dóra (ÖMKi), Makai Gergő (Tokaj Hétszőlő Zrt.)



A figyelmes közönség a szellemi táplálék után a 6 Puttonyos Borfalu Lovagtermében ebédelt, ahol Kutatóintézetünk és a támogatók borai is bemutatkoztak

készítményeit mutatták be részletekbe menően, szétosztva azt az elképzelést, hogy az ökológiai gazdálkodás kizárólag nagyszüleink földművelési hagyományainak őrzése lenne, illetve azt a gyakran felbukkanó felfogást, hogy minden, ami nem permetezett és kukacos, az bio. Gyakorlatias előadásuk ismertetett több kontakthatású, ásványi és növényi eredetű készítményt, melyek a fő kórokozó lisztharmat, peronoszpóra ellen védenek. A biogazdálkodásban járatlanok megismerhették ezek összetételét és hatásmechanizmusát is. A rovarkártevők elleni védekezésre is több innovatív módszert ajánlottak. A szőlőmoly elleni védekezésben a feromonlégtérrelítéses módszerről és a *Bacillus thuringiensis* toxinjának alkalmazásáról esett szó. A szőlőben károsító atkák tekintetében többek közt a *Tryphlodromus Pyri* ragadozó atka betelepítését, illetve az ezeket kímélő növényvédelmi eljárások alkalmazását hangsúlyozták. A szőlőtripsz ellen javasoltak egy újszerű védekezési módot, egy hidegen préselt narancsolajat tartalmazó, bórtartalmú készítményt, mely lombtrágyaként is kifejti

hatását. Az előadók a biológiai növényvédelem költségigényéről is nyíltan beszéltek. Több éves Tokaj-hegyaljai tapasztalatokat és adatokat figyelembe véve a teljes költséget 90.000-200.000 Ft-ig terjedő összegben határozták meg hektáronként.

Az ökológiai szőlőtermesztés borvidéki tapasztalatairól Makai Gergő, a Tokaj Hétszőlő Zrt. technikai igazgató tartott részletes beszámolót. A birtokon 2009-ben 11 hektáron kezdték meg az ökológiai gazdálkodást, melyet 2011-ben további 7,5 hektárral növeltek, a teljes birtokot (49 ha termő szőlő) pedig 2013-ra fogják átállítani. A birtok a biogazdálkodást eleve jól megalapozó adottságokkal rendelkezik, hiszen területeik egy tömbben helyezkednek el, nagyrészt a Hétszőlő és Nagyszőlő dűlőkben, melyek 40 évet művelésen kívül pihentetve töltöttek, tehát sem növényvédőszer-maradvány, sem műtrágya nem került a talajba, melynek szerves-anyagkészlete, szerkezete csak javulhatott ez alatt az idő alatt. A jól ventilált déli kitettséű dűlők, pedig eleve kisebb fertőzési nyomást eredményeznek.



Szintén előadók a Biocont Kft. szakemberei László Gyula és Ujvári István, illetve Dr. Illyés Eszter (ÖMKi), akinek az irányításával a takarónövényes kísérlet beindításához szükséges egyeztetésre a délutáni szekcióban került sor

Az eredményes biogazdálkodáshoz az sem utolsó szempont, hogy a Tokaj Hétszőlő Zrt. egy tőkeerős vállalkozás, melynek a szükséges méretű gépparkja lehetővé teszi a növényvédelmi munkák megfelelő időben történő elvégzését, ami egy biogazdaságnál talán még szűkebb keresztmetszet, mivel a természetbarát növényvédelmi eljárások -pl: sütőporos vagy kálium-vízüveges kezelés- gyakoribb beavatkozást igényelnek, mint az agresszív konvencionális szerek alkalmazása. Ez a Hétszőlőnél 2011-ben 12 permetezést jelentett, ami valóban gyakoribb a megszokottnál. A kártevők gyérítésében jól bevált XXI. századi modern védekezési módokat, használnak, így a szőlőmolyok kártételének megakadályozására feromon diszpenzereket, a kártevő atkák gyérítését pedig ragadozóatkák betelepítésével és az ezeket kímélő növényvédelmi védekezéssel oldják meg. Nagy gondot fordítanak a talajszerkezet javítására is. Ehhez a legtöbb bioszőlészethez hasonlóan saját készítésű komposztot használnak. A talajerózió mérséklésére -amely a hegy-völgy irányú művelés és löszös talaj mellett valódi kihívás-sorköznövények telepítésével kísérleteznek, eddig a leginkább a tavaszi árpa-takarmány bükköny keverék vált be.

A szőlősorköz ideális takarónövényzetének kialakításáról szólt a délutáni szekció, ahol az ÖMKI munkatársa, Dr. Illyés Eszter ismertette az ebben a témában indított országos projektjüket, melyben a Szekszárdi és a Tokaji Borvidék borászatai mellett a Hortobágyi Nemzeti Park, a Debreceni Egyetem, a Biocont Kft. és Kutatóintézetünk is partnerek. A

projekt célja, egy olyan őshonos fajokból álló, fajgazdag takarónövényzet magkeverékének kidolgozása, mely kellő védelmet nyújt a talajerózió ellen, segít a klímaváltozás hatására mind mennyiségileg, mind gyakoriságában egyre rendszertelenebbül jelentkező csapadék helyben tartásában, növeli a talajéletet és talaj szervesanyag-tartalmát, ugyanakkor nem konkurál a szőlővel és nem járul hozzá a szőlő kórokozóinak terjesztéséhez és a kártevőinek megtelepedéséhez, sőt inkább vonzza természetes ellenségeiket, a szőlő művelését nem hátráltatja. A programba bevont résztvevők idén 3 féle fűmagkeveréket vetnek el, melynek a szőlőtermesztésre gyakorolt hatását két éven keresztül fogja vizsgálni az ÖMKI Kutatóintézetünk szakmai támogatásával. A kísérletre többnyire biogazdálkodást folytató, vagy arra törekvő családi gazdaságok és nagy borászatok jelentkeztek, így az idő múlásával nemcsak tudományos vonatkozásban érzékelhetjük a takarónövényzet alkalmazásának hasznát, de arról is nyerünk információt, hogy a különböző méretű, felszereltségű, kapacitású birtokok számára milyen anyagi vagy akár munkaszervezési kihívásokat jelent a változtatás. Reményeink szerint egy olyan termesztés-technológiai elem kerül a projekt során kidolgozásra, mely a globális felmelegedés kihívásainak kezelése mellett a szőlőtermesztés minőségi eredményeit is javítja fenntartható mértékű ráfordítások árán.

Internetes forrás:

<http://www.biokutato.hu/hirek/249-fajgazdag-shonos-noevenyzetet-a-szlsorkoezoekbe>



A biodinamikus gazdálkodást folytató Pendits Birtok névadó dűlője gazdag vegetációval

ÖREG TŐKE NEM VÉN TŐKE

Bihari Zoltán

A rendszeres olvasóink találkoztak a felhívással, hogy keressük Tokaj-Hegyalja legöregebb tőkéjét. Nos úgy tűnik, hogy megtaláltuk Tokajban. A nevezett tőke felfutott két fára, mivel évtizedek óta senki sem gondozta. Most, hogy intézetünk „állami gondozásba” vette, a neveléséről is intézkednünk kellett. Az első lépésben egy ideiglenes támrendszer építettünk fel, melynek feladata, hogy a fáról leszedett karokat kordában tartsa és megtartsa. A 10 méteres magasságig felfutó

tőke lefejtésében nyolcan vettünk részt, nem kis feltűnést keltve a járókelők körében. A lefejtett tőke számtalan elszáradt ágát levágtuk, és csak az élőket rögzítettük a támrendszerre. Ezen művelet legszebb perceit szeretnénk bemutatni képes riportunkban.

A következő lépés az lesz, hogy a fakadás után megnézzük milyen módon hajt ki a 25 méteres kar, és a fölösleges és elhalt részeitől megszabadítjuk a matuzsálemet.



Az „égig érő” öreg tőke több fára is magasan felfutott az évtizedek folyamán. Eléréshez olykor a létra is rövidnek bizonyult, de a lelkesedés pótolta a hosszát.



A hatalmas vesszőtömeg lassan az ideiglenes kordon mellé kerül, s bár az ágak kibogozása közben a csapat leginkább a Laokon csoportra hasonlít, a végén győzelmet arat.

KUTATÓINTÉZETÜNK BOROSCÍMKE TERVEZŐI PÁLYÁZATÁNAK EREDMÉNYHIRDETÉSE

Fischinger Renáta

Intézetünk a meglévő, és a majdan készítendő borainak felöltöztetésére egy boroscímke család bevezetését tűzte ki célul. Úgy döntöttünk, hogy pályázatot írunk ki a címke és egyúttal az intézeti logó megtervezésére. A pályázat február 16.-án jelent meg, és a pályamunkákat március 19.-én éjfélig vártuk.

A pályázat rendkívül sikeres volt, az ország egész területéről, sőt a határon túlról is kaptunk alkotásokat. 88 résztvevőtől több mint 140 alkotás érkezett be. A számítógépes grafikától a kézzel rajzolt művekig szinte minden technikával készítették terveket a résztvevők. Mivel a címke alapanyagára sem volt megkötés így szép számmal kaptunk fóliára szánt terveket is. A pályaművek többsége megfelelt a kiírásban megfogalmazott elvárásoknak. Rengeteg kreatív és attraktív mű érkezett, emiatt a zsűrizés sem volt egyszerű feladat.

Pár szó arról, hogy mik is voltak az elvárások:

-sugározzon a tervezendő címke magas minőséget, tradíciót, élő történelmet, hagyományt.

-legyen szolidan elegáns, de ne hivalkodó és túldíszített.

-tartalmazza a Könyves Kálmán Pince feliratot. (ahogyan pincénket elneveztük)

-a címke felirata legyen olvasható, és figyelemfelkeltő.

-a címke mérete, formája, és anyaga szabadon választható volt.

Az eredeti kiírástól eltérően a beérkezett munkákat figyelembe véve a díjazást módosítottuk az alábbi módon:

- 1. helyezett: 60.000 Ft
- 2. helyezett: 12 palackos ajándékcsomag
- 3. helyezett: 6 palackos ajándékcsomag
- különdíj: 6 palackos ajándékcsomag

A különdíj kategóriát egy igencsak érdekes és extrém alkotás miatt hoztuk létre. A címke abszolút fiatalos, vagány, könnyed hangulatot áraszt. Úgy ítéltük meg, hogy alkalmas lehet a boraink Hegyalja Fesztiválon való megjelentetésére.

Gratulálunk a díjazottaknak, és megköszönjük minden pályázó részvételét!



1. Díj: ESKULITS ENDRE MUNKÁJA

Azért ítéltük meg az első helyezést ennek a pályázati anyagnak, mert a boroscimkék eleganciát tükröznek, A háttérben elmosódott könyves Kálmán alakja utal a tradicionális pincénkre, az arany szegélyek pedig a magas minőségre hívják fel a figyelmet. A pecséten a K-betű lába a pincelépcsőre emlékeztet, és ez a motívum jelenik meg a kapszulán is.



2. Díj: Á.TÓTH JÓZSEF LOGÓ TERVE

A pályamű nagyszerű címke tervet is tartalmazott, de minket az intézeti logóként használható egyszerű, de frappáns logóterv ragadott meg. A logót a jövőben használni is kívánjuk. Mint egyik rajzon látható, akár borospohárra is felkerülhet.



3. Díj SZIKRA ZOLTÁN MUNKÁJA

A boroscimke egy leegyszerűsödött, kiforrott terv. Kiegészítő elemekkel bármely kategóriájú bor jelzésére alkalmas. A tradíció megfogását hiányoltuk belőle, de mint elegáns terv kapott tőlünk bizalmat.



KÜLÖNDÍJ: PUSKÁS MARCELL MUNKÁJA

Egy fiataloknak szóló fesztiválon számos bor kóstolására lesz lehetőség. A hegyaljai borászatok csodálatos elegáns címkékkal, hírneves termelői nevekkel látják el borospalackjaikat. A mi boraink egy ilyen környezetben csak úgy hívhatják fel magukra a figyelmet, ha alapvetően eltérnek minden tradicionális megoldástól. Ez a grafika erre nyújt nagyszerű lehetőséget.



TITOKVADÁSZAT EGY KÓSTOLÓ KAPCSÁN

Bihari Zoltán

A száraz szamorodni mindig mostohagyereke volt Tokaj-Hegyaljának. Ez az a bor, melyet nem lengtek körül ódák, nem tette egyetlen termelő sem a filozófiájának középpontjába. Sokszor nem is tudatosan született, hanem csak édesebb bor, esetleg aszú újra kierjedése révén jött létre. Ma is kevés termelő foglalkozik ezzel a borkülönlegességgel, melyek közül tízen gyűltek össze a tarcali hangulatosan felújított Hatputtonyos Borfalu kóstolótermében. Ma tényleg egy maroknyi csapat az, akinek elképzelése van erről a bortípusról, és még kevesebb, aki maga is kísérletezget vele. A kóstoló megszervezésének célja az volt, hogy hátha sikerül közösen megfejteni, hogyan készült hagyományosan ez a rejtelmes bor? A lehetőséget a Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet kezelésében levő Tokaji Muzeális Borok Gyűjteményében lévő régi szamorodni tételek biztosították.

A száraz szamorodni nem az a bor, melyet évtizedekre eltennének a gyűjtők, hiszen a közhiedelem szerint az édes borokat lehet igazán hosszabb időre eltenni. A gyűjteményben a legöregebb tétel 1953-ból való. Az első kóstolt tétel mégis 1983-as volt. Az elképzelés az volt, hogy időben visszafelé haladva ízleljük meg, hogyan változnak a tételek. Várakozásunk az volt, hogy nagyon hasonló borok követik majd egymást, hiszen a valamikori Állami Gazdaság feltehetően azonos recept szerint készítette a borait. Ezzel szemben már az első tételek után, és később még inkább egy rendkívül változatos ízvilágú és minőségű sort kóstolhattunk.

A nyitó 1983-as szamorodni egy világosabb színű, meglepően üde és illatos bor volt. A friss egyenes savaival, diós illatával mindenki csodálatát elnyerte. A háttérben talán némi vas íz is előkukucskált, de mindezzel együtt is egy szép bor volt.

Az 1979-es tétel az előzővel azonos színű, és illatában azzal megegyezést mutatott. A friss gyümölcsös illatokat azonban inkább aszalt gyümölcsre emlékeztető ízek váltották. Mind ízében, mind illatában édeskes hangulat dominált.

Sokat vártunk az 1972-es évjárártól. A pohárban egy mély színű bort üdvözölhattunk. Nagyon érdekes volt a kerek savszerkezete, erősen botrytises illata és íze. Kóstolgatva előjöttek az aszalt gyümölcsök, és mellette a kissé dohos, avas ízek is. A szájban lágyabb, teltebb, húsosabb érzetünk volt, kevésbé precíz savszerkezettel. Feltehető hogy a tétel eredetileg 3-4 puttonyos aszúnak készült, majd az utóerjedés miatt lett száraz szamorodniként palackozva.

Az 1969-es tétel ismét egy világosabb színvilágú bor volt. Illatai sokkal szegényesebbek voltak az előző tételéktől. Ízeiben azonban megjelent az esetsav. A többi borhoz képest „zöldebb” volt, egyszerűbb szerkezetű, és rövidebb. Itt is érzékelhető volt egy kevés aszús, aszalt gyümölcsös jelleg.

1964-es volt a következő tétel, mely közepesen mély színeivel az előző tételek közé volt sorolható. Az íze is valahová az előzők közé esett. Az aszalt szilva mellett az aszús jelleg dominált, színesítve némi dohos érzettel, ugyanakkor utóízében fűszerek is megjelentek. Ez a tétel is valószínűleg egy valamikori aszú kierjedt terméke lehetett.

Az 1961-es szamorodni már színeiben is kiemelkedő volt az előző tételek közül. Igazi aranylós színei voltak. Ízében sem csalódtunk. Az avas deviáns ízek mellett ott voltak a friss lendületes savak. Az egyik legjobb tétel volt a kóstolás során.

1959-es tétellel folytattuk. Világos színű bort kaptunk a poharunkba, melynek az illatai elsőre avinált érzést keltettek, aztán másodikra



is. Az elsőre durva ízek aztán konyakmeggyes érzetbe fordultak, ezután azonban nagyon szép harmonikus illatok jöttek elő.

Az 1958-as tétel ismét egy aranylós szalmasárga tétel volt. Maga a bor igazán különlegességgel nem szolgált. Átdugózott tételről van szó, emiatt kissé gyanús volt a fiatalos, citrusos jegyekkel való teltség.

Szintén gyönyörű aranylós színével hívta fel magára a figyelmet az 1953-as tétel. Savas illatai és ízei kissé agresszívek voltak, de az erdei gomba és az illatos, meglepően friss ízek kárpótoltak. Volt aki szerint a „szalonna” illat is megjelent, és ezt nem negatívumként említve.

Az órákig elhúzódó kóstolás végén úgy álltunk fel, hogy nem tudtunk tanulságot levonni. Nem sikerült a száraz szamorodni múltba vesző titkát megfejteni. Nagyon sok szó esett a „hártya alatti érlelés”-ről,

az igazi és kívánatos élesztőhártyákról, de a kóstolt borok nem vittek közelebb a titkokhoz. Felmerült az is, hogy talán nincs is titok. Talán a száraz szamorodni tudása nem elveszett, hanem talán fel sem fedezték? Talán csak legendákat ismerünk, melyek mögött valaha nem is volt tudatosság, csak spontaneitás? A kóstolt borok is azt mutatták, hogy száraz szamorodni csak úgy „lettek” is, vagyis az aszúk másoderjedésével jöttek létre. Talán a mai borászok feladata felismerni ebben a különlegességben rejlő lehetőségeket. Az ő feladatuk megismertetni a tudatos borfogyasztót egy régi-új ízvilággal. Mindenesetre egy véleményben egyet értettünk a kóstolás végén: Még nagyon keveset tudunk, és a lehetőségek beláthatatlanok. Kár lenne ha eltűnne a borvidékről ez a kicsit elfelejtett bor, a száraz szamorodni.



A szőlőbirtokok természetvédelmi szempontú minősítése

Lelesz Judit

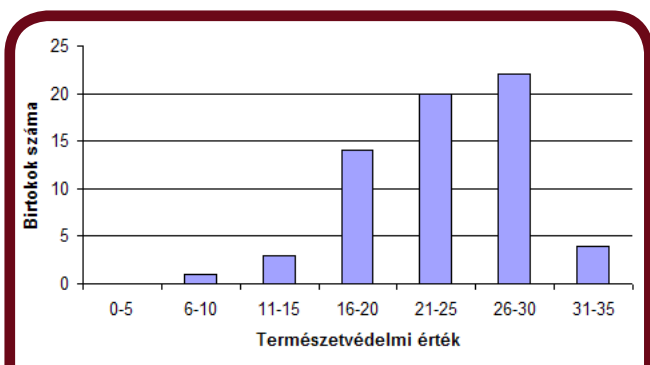
Az intenzív és az extenzív szőlőgazdálkodás között széles sáv van, az alapján hogy az egyes tulajdonosok hogyan művelik a szőlőjüket. A természetvédelmi szempontból ideális gazdálkodás megvalósítható, de kevesen alkalmazzák. Ennek okait kutatva arra a következtetésre jutottunk, hogy leginkább az információ hiányzik, és nem a jó szándék. Sok birtokgazda szívesen alkalmazna természetbarát megoldásokat a gazdálkodásban, de nincsenek ismeretek róla, hogy mit tehetne. A kutatásunk arra irányult, hogy felmérjük milyen a dűlők jelenlegi állapota, és milyen változtatások javasolhatóak.

A dűlők természetbarát állapota egy adatlap segítségével lett felmérve, melyen szerepelnek a jellemzők, melyek természetvédelmi szempontból relevánsnak számítanak (dűlő nagysága, művelés iránya és módja, út vagy építmény megléte, fű-fa vagy bokrok jelenléte, talajtakarás, birtok környezete, stb.). Valamennyi szempont alapján lett pontozva egy dűlő, megfelelően súlyozva a fontosabb szempontokat. A vegyszerhasználat nem volt értékelve, mivel ezek az adatok nem álltak rendelkezésünkre. Tehát csak a vizuálisan megállapítható elemeket vettük figyelembe.

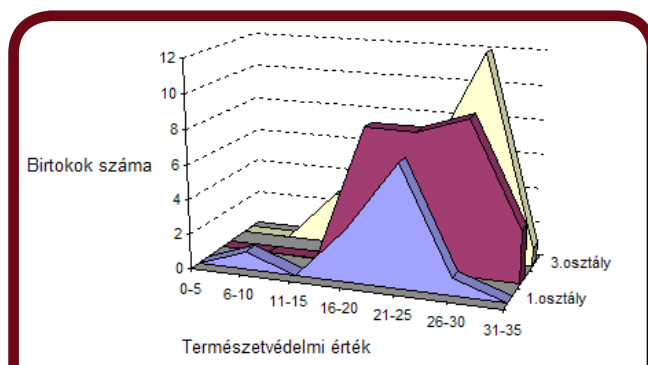
Természetvédelmi szempontból kedvezőbbnek tekinthető az, ha kisebb

parcellákon folyik a művelés, hiszen így a több tulajdonos miatt a vegyszerezés és talajművelés ideje nem esik teljesen egybe, azaz időleges refúgiumként működhetnek az egyes parcellák. Egy-két fa megléte egy birtokon fontos tényező, hiszen az mindenképpen élőhelyet biztosít számtalan alacsonyabb- és magasabbrendű élőlénynek. Sokszor a fa közvetlen környezetét nem művelik, így kicsiny szigetként megmaradhat. A kisebb épület, présház, szerszamos kamra búvóhelyet nyújthat sok élőlénynek, és a környezetét néhány négyzetméteres füves terület veszi körül, ami szigetként vonzza a rovarokat és más élőlényeket. Sokszor ezek megtarthatták természetes, természetközeli gyepjeiket. A dűlőt körülvevő környezet, a füves területek, mezsgyék, bokorsorok, földutak, vízmosások számtalan növény és állat számára nyújtanak menedéket. A nagy összefüggő táblarendszer esetében a belsőbb részekben a diverzitás csökken. Növeli a diverzitást, ha a birtokon meghagyják a gátakat, teraszokat, kőfalakat. A dűlők közötti területek ökológiai folyosókként is szolgálnak az élőlények számára. Így ha egy dűlő csak és kizárólag dűlőkkel határos, akkor ez egyes fajok vándorlását jelentősen megnehezíti, a visszatelepedést gátolja.

Az értékelés során egy reálisan elérhető pontszám (40 pont) esetén egy változatos,



1. ábra A szőlő dűlők megoszlása természetvédelmi szempontból (40 pont az elérhető maximum)



2. ábra A dűlők osztályba sorolása és a természetvédelmi érték összefüggése

szemnek is barátságos, és az élővilágnak is fenntartható szőlőbirtokról beszélhetünk. Ezt az értéket nem érte el egy birtok sem, az adható pluszpontok ellenére sem, de több megközelítette. A húsz pont alatti dűlők kifejezetten intenzív művelésűek, az élővilág fennmaradása szempontjából kedvezőtlen földterületek. A 20-30 pontot elért dűlők még elfogadható élőhelyként szolgálnak az ott élő fajok számára.

A dűlők véletlenszerűen lettek kiválasztva Hegyalja több településéről.

Értékeljük azt is, hogy a hagyományos dűlő minősítés (1-3 osztályú) mutat-e valamilyen összefüggést a környezetbarát műveléssel. Azt tapasztaltuk, hogy minél jobb dűlőminősítésű egy birtok, annál intenzívebben művelik, ennek megfelelően a harmadosztályúakban alkalmaznak leginkább természetközeli tájgazdálkodást.

1.táblázat A vizsgált dűlők

Dűlő neve	Osztály	Dűlő neve	Osztály	Dűlő neve	Osztály
Agyag	1	Kakas	2	Galagonyás	3
Bányász	1	Kapi	2	Gombos-hegy	3
Barát	1	Lestár	2	Gyertyános	3
Bohoj-mály	1	Lócse	2	Halyagos 3.o.	3
Deák	1	Magashegy	2	Harasztos	3
Disznókő	1	Mandulás	2	Hegyfarak	3
Hatalos	1	Meszes major	2	Herceg	3
Hétszőlő	1	Palota-Óvár- Dessewffy	2	Kereszt dűlő	3
Mandulás	1	Perőcz	2	Király dűlő	3
Patócs	1	Petrács	2	Kutyahegy	3
Rudnok	1	Sajgó	2	Mézes mály	3
Szerelmi	1	Sóhajtó	2	Mogyorós	3
Bajusz	2	Szárhegy	2	Mulató	3
Bakonyi	2	Szent Mihály	2	Nagymogyorós	3
Dobogó	2	Téglás	2	Nagy-Veres	3
Előhegy	2	Terézia	2	Nyakvágó	3
Előhegy	2	Úr ágya	2	Nyavalya	3
Galambos	2	Vinnai	2	Radoska	3
Halyagos 2.o.	2	Zafir	2	Róka	3
Harcsa	2	Bánya	3	Somos	3
Hold völgy	2	Csepegő	3	Sós	3
		Dobra	3	Szilvás	3

A tokaji borvidék jellegzetes szőlőfajtái a filoxéravészig

Fischinger Renáta

Ajó szőlőfajtákat mindig nagy becsben tartották Tokaj-Hegyalján. A régi fajták nagy számban léteztek, de egy részük eredete nem ismert. Azt tudjuk, hogy a fajták többsége pontuszi eredetű, vagyis Kis-Ázsiából érkezett Tokajba.

Tokaj-Hegyalja szőlőinek fajta változatossága, sokszínűsége egészen a filoxéravészig tartott. Ezt követően a fajtaszerkezet jelentősen lecsökkent. Törvény szabta meg a telepítési lehetőségeket három fő fajtával, a Furminttal, a Hárslevelűvel és a Sárga muskotállal, amely az utóbbi évtizedben kiegészült a Zéta, Kövérszőlő, és Kabar szőlőfajtákkal.

A régi, ma már köztermesztésben nem lévő szőlőfajták igen értékes génállományt jelentenek mind a nemesítés, mind a klónszelekció számára, ezért megőrzésük rendkívüli fontossággal bír. Az egyöntetű, csak tisztán egy szőlőfajtából álló ültetvények megjelenésével, és a vegyes ültetvények folyamatos felszámolásával olyan fajták lehetetlenedtek el, és szorultak ki Hegyaljáról, mint a Gohér, vagy a Bakator. Ezek nővirágúak, és más szőlőfajtákra van szükségük a beporzásukhoz. Megfelelő termékenyülés nélkül ezek a szőlők nem hoztak elegendő termést, és a borvidék részben elfeledett fajtái lettek.

Napjainkban a minőségi szőlőtermesztés előtérbe kerülésével újra felmerül a lehetősége egy esetleges fajtaválaszték bővítésnek. Ez persze több módon is történhet, hiszen a nemesítéssel, és a klónszelekcióval eddig is értékes fajták kerültek termesztésbe. De emellett nem elhanyagolható lehetőség a régi fajták újbóli kipróbálása, mivel a mai korszerű termesztéstechnológia, és feldolgozási módok mellett igen kevés tapasztalatunk van a múlt idők szőlőit illetően, így az sem kizárható, hogy a jelenlegi igényeket is ki tudja szolgálni egy olyan fajta, amiből még őseink készítették a borvidéket híressé tevő különlegességeket.

BAKATOR

Több színváltozata ismert, a borvidéken a kék, piros és a tüdőszínű változata is elterjedt volt, virága nőjellegű.

Eredete bizonytalan, feltehetően Nápoly környékéről származhat. Sokan úgy vélik, hogy a Bakator név az olasz Baccadoro szóból származik, melynek jelentése: aranyszínű bogyó. Elsősorban Erdélyben és az Érmelléken fordult elő (Marton 1944).

Balassa (1991) szerint a „Bakator tüdőszínű. Jókora fürtű és szemű, eleget terem, de ha virágzásban eső vagy szél éri, ritkás szokott lenni, de érett korában a nedves időt rothadás nélkül kiállja; egyébiránt igen édes, s kellemes ízű, bora egyik a legjobbak közül való”.



1.kép Bakator. Forrás: szbki.pte.hu

FEJÉRSZŐLŐ, FEHÉRSZŐLŐ

Balassa (1991) szerint az egyik legrégebbi tokaj-hegyaljai fajta melyet a XVII-XVIII. században széles körben termesztettek. Származásáról keveset tudunk. A XVI. században Erdélyben is ismeretes. Több helyen (például Sátoraljaújhely) napjainkban is megtalálható. Nevét feltehetően világos színéről kapta, ugyanis a gyümölcse mellett a vesszője és a levele is világos színű. Magas cukortartalma miatt a Furminttal szüretelve dolgozták fel. Ritkán aszúsodó fajta, aszújának minősége gyenge. Szerepét a Furmint majd később a Hárslevelű elterjedése gyengítette, a filoxéravész után pedig csaknem eltűnt.

GACSA

Balassa (1991) leírja, hogy ez a fajta feltehetően az Alföld irányából érkezett Tokaj-hegyaljára. Elnevezése valószínűleg a kacs szóból származik, ami a fajta erős habitusára utal. Leginkább a házikertek lugasaiban ismerték.

GOHÉR

Hajdu (2003) szerint a fajta neve már Szirmay Antal Tokaj-hegyaljáról 1798-ban írt Notitiájában is megtalálható. Majd a XIX. sz. elején megjelenő szakirodalmak, fajtaleírások, katalógusok és egyéb kéziratok leírják a fajta nevét és társneveit.

Több változata is ismert, mint a piros-, változó-, és a fehér Gohér.

Régebben nemcsak bornak, hanem étkezési szőlőnek is használták. Korai érése miatt a hűvösebb fekvésekben is biztosan beérik. Déli fekvésű területeken bogyoja töpped, és ilyenkor jó minőséget ad. Kedvező szüretelésű, bár fürtjei kicsik. Bőséges lényeredékű. Szeptember végén szüretelhető. Mivel ez a fajta és változatai is nővirágúak, így mindenképp porzófajtaival vegyes ültetést igényel, ilyen esetben termésmennyisége megfelelő, túlérésben jól cukrosodik, kedvező évjáratban aszúsodik is, savai harmonikusak, aszújának szedése a bogyóméret és a fürtállása miatt könnyű.

KECSKECSECSŰ, KECSKESZEMŰ

Marton (1944) meghatározása alapján az egyik legrégebbi földközi-tengeri szőlőfajta. Hazánkban az elterjedése a középkorra tehető. Elsősorban csemegeszőlő, bort csak ritkán készítettek belőle. „Kecskecsesű fejr igen nagy vállas fürtű. Nagy hosszú szemű, jókor érő, igen édes, sokáig elálló, ismeretes asztali szőlő.” Mivel borkészítésre kevésbé volt alkalmas, ezért 1804-től a törlendők listájára került. Leginkább a fehér változata volt elterjedt, de kiskertekben a piros is megtalálható a mai napig.

ROMONYA

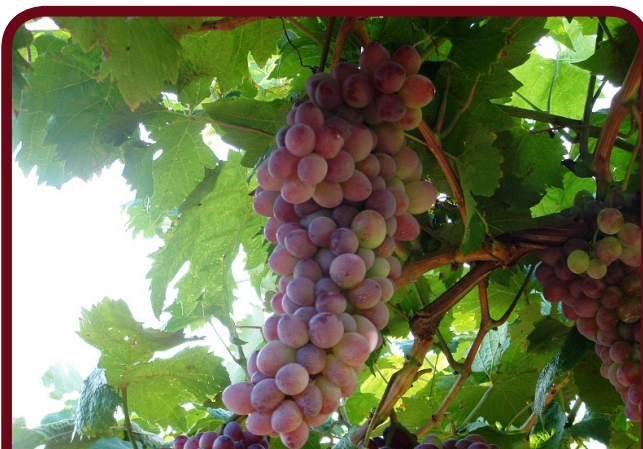
Csepregi és Zilai (1988) megállapítása szerint régebben Tokaj-hegyalja szőlőiben fordult elő Rumonya néven. Vitorlája majdnem tiszta zöld, csupasz.



2.kép Fehér Gohér. Forrás: szbki.pte.hu



3.kép Változó Gohér. Forrás: szbki.pte.hu



4.kép P. Kecskecsesű
Forrás: szolooaltvanyok.hu



5.kép Csókaszőlő. Forrás: szbki.pte.hu

Levele hasonlít ugyan az Afuz Aliéhoz, de annál tagoltabb, erősebb szövetű, és mélyebben bemetszett szélű. Fürtje az Afuz Aliénál kevésbé vállas, és tömöttebb. Bogyói kisebbek, a bibefelőli oldalon elkeskenyedők, és az Afuz Aliénál savasabbak. Későn érő, bőven termő, az Afuz Alinál edzettebb. Nem rothad. Sárga lugas hasonneve, lugasművelésre való alkalmasságára utal. Fürtjei sokáig eltarthatók. Ma már nem termesztik.

VADFEKETE (CSÓKASZŐLŐ)

Balassa (1991) megállapítja, hogy e fajta Moldovától egészen a Kárpát-medence nyugati határáig megtalálható. Több szőlészeti szakember a cigányszőlővel illetve a csókaszőlővel azonosította. Ezen elnevezésekkel találkozhatunk korábbi forrásokban, bár jelentős mennyiségben ez utóbbi fajtákat sem termesztették.

BALAFÁNT

BALASSA (1991) szerint a fajta eredete pontosan nem állapítható meg. Az adatok arról tanúskodnak, hogy a 18. század második felében jelent meg Tokaj-hegyalján. Sokan magyar fajtának tartják. Más országokban is megtalálható a Balafántra utaló elnevezés. Franciaországban Balafant a blanc, Belefaint, Olaszországban Picoletto bianco, Picolit néven ismeretes.

Noha az 1800-as évek elején íródott Hegyaljai mezővárosok által termesztésre javasolt szőlők között szerepel ez a fajta, a mai termesztési elvárásoknak nem felel meg. Késői érésű, aszúsodásra nem, viszont rothadásra érzékeny. A zöldfelületnek nincs erős növekedési erélye, a fajta alapvetően bőtermő, igen sok és nagy fürtöt nevel, ám cukrosodási hajlama alapvetően gyengének nevezhető, túlérésben is leginkább a 18-19 Mm^o-ot közelíti. Savai harmonikusak, és nem hajlamosak a lelagyulásra.

BÁTAI (SZŐLŐ)

Balassa (1991) szerint az Alföldről származhat és nevét minden bizonnyal a Tolna megyei Bata településről kaphatta. Átvétele valószínűleg a XVIII. század második felében történt.



6.kép Balafánt. Forrás: szbki.pte.hu

Welmann (1984) megállapítja: „Bátai, fehér, gömbölyű, s igen leves. Egész a karó hegyéig szokott teremni. Akik sok bort akarnak szűrni; ezt szaporítják. Ha elsoványodik hamar elhagyja a fáját, azért gyakran kell trágyázni, és homlítani. Az Alföldön, azaz a Tisza melléken le Szeged felé, Alanteremőnek nevezik, mivel rendszerét a tőkéből s nem a vesszeiből hozza a termését”.

További Tokaj-hegyaljai termesztésre már 1800 táján sem javasolták, ez a nézet azóta sem változott.

BOROS-BIVALY

Welmann (1984) leírása szerint valószínűleg Erdélyből származik. Gyengébb minőségű fajta, erre utal az elnevezése, ugyanis a bivaly szavunknak ismeretes néhány becsmélő jelentése is, mint például buta, lusta stb.: „A fürtök és a szemek nagyságát tekintve fölülmúlják a Polyhos és a Boros-bial, vesszeikben is, melyek nagyra nőnek, de levelük kevés és vízszerű, ezért boruk nem érdemel dicséretet”.

JUHFARK

Csepregi és Zilai (1988) leírása szerint sokan Stájerországból származtatják, mások magyar eredetűnek tartják. Szórványosan számos borvidéken előfordul, de neve legjobban a Somlói borvidékhez kötődik. Bőven termő, későn érő, rothadásra hajlamos, változó minőséget adó fajta. A kedvezőtlen évjáratokban savai is durvák és bora ilyenkor csak asztali minőségű. A jó évjáratokban finom savaival és kiváló minőségével hívja fel magára a figyelmet.



7.kép Juhfark. Forrás: szbki.pte.hu



8.kép Purcsin. Forrás: szbki.pte.hu

PURCSIN

Marton (1944) leírásában: „Tokaj vidékéről, nagy fürtű, igen tömött, jókora, gömbölyű szemű, termékeny, jókor érő, kemény bőrű, s azért maga épségében sokáig eltartható, igen édes, enni és bornak is igen jeles szőlő, melyet Tokaj környékén leginkább rácz ürmös készítésére használnak”.

A filoxeravész előtt készítettek belőle édes bort, és különösen jó évjáratokban akár aszút is.

SÁRGA ORTLIBI

Csepregi és Zilai (1988) szerint Elzászból származik, és főleg Németországban elterjedt, de elszórtan szinte minden magyar borvidéken megtalálható.

Bőven termő, jó minőségű bort adó fajta. Szeptember első felében érik. Rothadásra, peronoszpórára érzékeny.

A borvidékre jó cukrosodó képessége miatt hozták be, de nem váltotta be a hozzá fűződő reményeket, mivel túlérésben savai lelágynak, bora jellegtelenné válik, fürtje kicsi, és az apró bogyó méret miatt az aszúját is nehéz kiszedni.

A Tokaj Hegyaljai szőlőfajtákat sok neves szakember írta már össze, azonban egy-egy fajtát rendkívül sok hason néven és fajtaváltozatban ismertek. Cikkemben azokat a szőlőfajtákat gyűjtöttem össze, amelyek szinte minden összeírásakor felmerültek, és jelentősebb területen termesztették, valamint szórványosan most is megtalálhatóak a borvidéken.

A termesztéstechnológiai és minőségi borkészítési irányzaton túlmutatóan azért is érdekesek ezek az őshonos helyi fajták, mivel van köztük olyan, amelyik természetes keresztelkedéssel, illetve szelekcióval jött létre a borvidéken, így megfelelően és tökéletesen alkalmazkodva a helyi viszonyokhoz, ezeket az értékes tulajdonságokat pedig kár lenne veszni hagyni. Véleményem szerint a jól cukrosodó fehér fajtákat mindenképp érdemes újra vizsgálni, hogy a jelenlegi szőlészeti és borászati igények mellett hogyan állják meg a helyüket, míg a kék és piros bogyójú fajták lehetnek akár a kis házikertek, vagy lugasok különlegességei.

A leírt fajták legtöbbje megtalálható a Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Intézetének fajtagyűjteményében.

Felhasznált irodalom:

- Alkonyi L. 2001. Tokajban. In: Rohály G. Magyar Borok Könyve. Akó Kiadó, Budapest. 303pp.
- Balassa I. 1991. Tokaj-Hegyalja szőleje és bora. Tokaj-hegyaljai ÁG Borkombinát kiadványa, Tokaj, 752pp.
- Csepregi P., Zilai J. 1988. Szőlőfajta-ismeret és használat. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 508pp.
- Hajdu E. 2003. Magyar szőlőfajták. Mezőgazda Kiadó, Budapest. 258 pp.
- Marton D. 1944. A magyar borvidékek és szőlőfajtáik. Borászati zsebkönyv, Budapest, 139pp.
- Szirmay A. 1810. A' tokaji, vagy is hegyaljai szőlőknek ültetéséről, a boroknak csinálásáról és megtartásáról, Pest
- Wellmann I. 1984. Magyarország népének élete 1730 táján. Történetírők tára, Budapest, 517pp.
- www.szbki.pte.hu
- www.szolooltvanyok.hu

ÚJÍTÁSOK BORÁSZATI LABORATÓRIUMUNKBAN!

Cím: 3915 Tarczal, Fő utca
(a református templommal szemben)
Tel.: 47 380 393 vagy 47 380 148
Laboráns: Pere Zsuzsanna

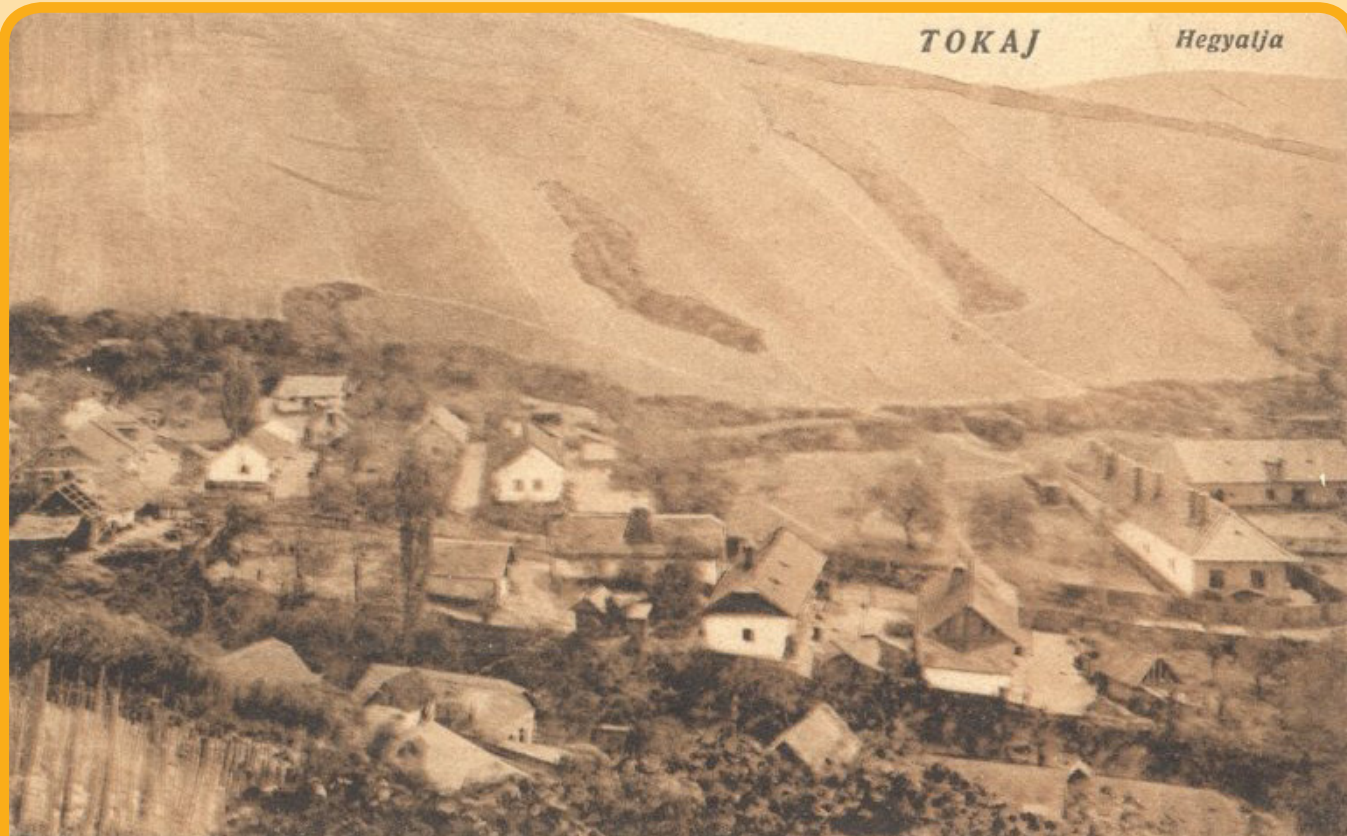
A múlt hónapban beindított laboratóriumunkat úgy látjuk, hogy egyre többen ismerik meg. A növekvő forgalom révén szerzett tapasztalat néhány dologban változtatást követelt meg tőlünk, melyek a borászatokra nézve is kedvező irányba befolyásolták árainkat.

Laboratóriumi vizsgálatok ÚJ ÁRAI Érvényes 2012. április 01-től

Alkohol tartalom	600 Ft+ Áfa
Cukor tartalom	600 Ft+ Áfa
Titrálható savtartalom + pH mérés	600 Ft+ Áfa
Szabad és összes kénessav tartalom	600 Ft+ Áfa
Illósav tartalom	600 Ft+ Áfa
Összes szárazanyag tartalom	600 Ft+ Áfa
<u>Teljes analízis</u>	3200 Ft+ Áfa
Vas tartalom	700 Ft+ Áfa
Aszkorbinsav tartalom	1000 Ft+ Áfa
Kálium-szorbát tartalom	700 Ft+ Áfa
Állóképességi próba (hideg-meleg)	2000 Ft+ Áfa
Próbaderítés	1000 Ft + Áfa
Fehérje stabilitás	500 Ft + Áfa



Fent: Borászati Laboratóriumunk épülete a Kutatóintézetünk főépületétől 5 perc sétára , Tarczal Fő utcáján található
Jobbra: a Borászati Laboratórium belülről, laboránsunkkal



IMPRESSZUM

Kiadja: Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet

Elérhetőség:

3915 Tarcfal, Könyves Kálmán út 54., Pf. 8.

Telefon/fax: 06 47 380148

Felelős szerkesztő: Dr. Bihari Zoltán

Amennyiben nem szeretné többet kapni a hírlevelet, vagy éppen ellenkezőleg, mások számára is elérhetővé szeretné tenni, akkor írjon egy levelet a következő címre:
tarcalkutato@gmail.com

Mindenkit biztatunk arra, hogy ha olyan információja, híre van, amit szeretne közhírré tenni, küldje be hozzánk és a hírlevélben megjelentetjük.



VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM



TOKAJI BORVIDÉK
Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet