



## SZŐLŐ-LEVÉL

a Tokaji Kutatóintézet Szőlészeti és Borászati Kutató  
Nonprofit Kft. negyedévente megjelenő digitális szakmai  
folyóirata



XIV. évfolyam 1.szám (2024) -TAVASZI KIADVÁNY-

A SZÓLÓ-LEVÉL állandó szerzői:



Dr. Kovács Tibor, intézetigazgató



Varga Laura



Bodnár Anna



Kneip Antal



Balling Péter

©: (2024.1.szám): Goreczky Gergely, Dr. Remenyik Bulcsú, Szabóné Dr. Godzsák Melinda

**Kiadja:** Tokaji Kutatóintézet Szőlészeti és Borászati Kutató Nonprofit Kft.  
H-3915 Tarcfal Könyves Kálmán utca 54.

**Felelős kiadó:** Dr. Kovács Tibor, intézetigazgató c. egyetemi docens

**Főszerkesztő:** Kneip Antal

**Szerkesztő bizottság tagjai:**

Kneip Antal  
Siháné Tilk Adrienn

**Nyelvi lektor:**

Kneip Antal

**A borítófotót készítette:**

Varga Laura

## Tartalomjegyzék

<b>A TARCALI FURMINT FEBRUÁR ELŐADÁSAIBÓL</b> .....	5
A Furmint a bormarketingben .....	5
Autochton fajták Tokaj-Hegyalján és Magyarországon.....	10
A minőségi falusi- és agroturizmus szerepe a vidékfejlesztésben.....	33
<b>SZŐLÉSZETI HIREK</b> .....	45
A 2024-as rügy- és kéregvizsgálatok tapasztalatai .....	45
<b>SZŐLŐ-LEVÉL KALEIDOSZKÓP</b> .....	50
Beszámoló a SITEVI szőlészeti és borászati szakkiállításról.....	50
Tapasztalatok a düsseldorfi ProWein-on.....	56
Áttekintés a Tokaji borvidék 2023. évi időjárásának alakulásáról.....	59

## Újrakezdés...

Tavaly márciusban jelent meg a Szőlő-levél tavaszi száma, majd ezután egy év szünet következett. Az ok nem a témák hiányában keresendő, hanem a Kutatóintézetnél bekövetkezett személyi változások okoztak kényszerű szünetet. Újra tavasz van, és újra olvasható a Szőlő-levél, érdekes, reményeink szerint minden szőlészt és borászt érdeklő írásokkal.

Olvasgatva a tavalyi márciusi kiadványunkat, szinte csak ismételni tudnám az ott leírtakat a téli időjárással kapcsolatban, azzal a különbséggel, hogy még korábbi lett a növények fakadása, és újabb havi átlaghőmérsékleti rekord dőlt meg, ezúttal februárban.

Az idei Furmint Február kapcsán a Kutatóintézet egy szakmai konferenciát szervezett, elsősorban a Furmint fajtát górcső alá véve. Az ott elmondottakat most írásban is megjelentetjük jelen számunkban.

A Tokaji Borvidék az egyetlen olyan borvidék Magyarországon, amely megőrizte őshonos fajtáit, a Furmintot és Hárslevelűt, hasonlóan Európa patinás borvidékeihez, amelyeken sokszor egy-két fajtát használnak akár több tízezer hektáron. Érdekes előadást hallhattunk a borvidék autochton fajtáiról. Ezek a fajták sokszor a nagyüzemi szőlőtermesztés miatt szorultak háttérbe, érdemes lenne újra kipróbálni őket. Talán a borvidékre látogatók is szívesen ismerkednének ezekkel a régi fajtákkal, ahogy ez történt a Kövérszőlővel vagy a Purcsinnal.

A Tokaj-Hegyalja Egyetem támogatásával két nemzetközi kiállításon is részt vettünk az elmúlt időszakban. A Montpellier-ben megrendezett nagy múltú szőlészeti-borászati kiállításon és a düsseldorfi ProWein borvásáron szerzett tapasztalatainkról részletesen beszámolunk.

A tavaszi számunkban rendszeresen publikáljuk a rügy és kéregvizsgálatok eredményeit, hasonlóan az előző év időjárásának összegzését.

Jó olvasást!

**Dr. Kovács Tibor**

## A TARCALI FURMINT FEBRUÁR ELŐADÁSAIBÓL

### A Furmint a bormarketingben

A Furmint Február rendezvénysorozat keretében került sor 2024. február 22-én Tarcalon, a Rákóczi Szüretelőházban a Tokaj-Hegyalja Egyetem, a Tokaji Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet és a Tokaji Borvidék Hegyközség Tanácsának szakmai napjára, melyen a Magyar Bormarketing Ügynökség Zrt. képviselőjében és vezérigazgatójaként tartottam meg előadásomat a furmint szerepéről a bormarketingben. Cikkem az elhangzottak rövid összefoglalása.



(Kép forrása: MBÜ Zrt.)

A furmint Magyarország egyik legígéretesebb szőlőfajtája: alkalmas arra, hogy az átlag külföldi borfogyasztó számára Magyarországot mint egyedi termőhelyet bemutassa, hiszen remekül ötvöződnek benne a terroir adta sajátosságok, benne rejlik a magas borminőség lehetősége, és sokoldalú felhasználási potenciállal bír: tradicionális eljárással készített pezsgő, száraz bor, édes borok, szamorodni és a híres aszú is készíthető belőle. A furmint szervesen összekapcsolódik Tokajjal, a legismertebb borvidékünkkel, ezáltal a magyar borok nemzetközi ismertségében is szerepet játszik, ugyanakkor gasztronómiai vonatkozásokban is egyedülálló

variabilitás jellemzi: az étel-bor párosítások széles spektrumát fedi le. Vonzerejét tovább növeli, hogy a nemzetközi borpiacon a furmint név könnyen kiejthető és befogadható elnevezés.

A Magyar Bormarketing Ügynökség Zrt. 2023-tól hajtja végre a nemzeti bormarketingért felelős kormánybiztos által megalkotott Nemzeti Bormarketing Stratégiát, amelynek első kétéves akcióterve számos olyan célkitűzést fogalmaz meg, amelybe a furmint remekül illeszkedik, illetve segítségül hívható e célok sikeres megvalósításához. Kiemelt törekvésünk, hogy a Magyar Bor/Wines of Hungary márkát mind a hazai piacon, mind külföldön egyre szélesebb körben megismertessük és megerősítsük, segítségével növeljük a palackos borok eladását, kiemelt szerepet szánva a Tokaji borvidéknek és a helyi termelőknek, emellett új fogyasztókat akvizáljunk a magyar borok új termékvonalának innovatív, minőségi ajánlatként való pozicionálásával. A fenntarthatóság és a környezettudatos borkészítés hangsúlyozott figyelembevételével a piacképes magyar szőlőfajták és borok megismertetése a kiemelt export célpiacokon rendszeres jelenléttel, egymást erősítő kampányelemekkel és az edukációval érhető el. A Magyar Bor elsődleges stratégiai célpiacai az Egyesült Államok, Németország, Lengyelország, az Egyesült Királyság és Dél-Korea, de hangsúlyozott export országaink még a skandináviai és a Benelux államok, illetve az ázsiai piacon Kína, Japán és Vietnám.

A Nemzeti Bormarketing Stratégia célkitűzéseinek végrehajtásához a furmint releváns szőlőfajta. A Tokaj dry és az aszú mint exkluzív magyar prémiumtermékek vonzóvá tételében kiemelt szerepet játszik és az ételpárosításokban, a desszertborokon túl is számos felhasználási lehetőséggel bír. A fiatalok és a bor témakörében is jól pozicionálható, mivel friss, üde, illatos borok és borkoktélok összetevője is lehet, egyúttal a buborékos italok marketingjébe is beleillik: a borpiac legjobban növekvő piaci szegmensét ma a buborékos italok adják, ezt a trendet követhetjük új innovatív megoldásokkal, kreatív kiserelésekkel téve vonzóvá a magyar bort főként az Y és Z-generáció számára. Az exportpiacokon erősödő tendenciát mutatnak az egyedi, helyi szőlőfajták és borvidékek, Kelet-Közép Európa több országa mellett ebbe a trendbe illeszkedhet Magyarország is, amely egy olyan, viszonylag ismeretlen őshonos szőlőfajtával, mint a furmint, hitelesen jelenítheti meg a különleges terroirt, Tokajt, nagyobb perspektívából nézve pedig egész Magyarországot.

A Magyar Bormarketing Ügynökség 2023-ban számos nemzetközi kampányt indított és vett részt olyan borszakmai rendezvényeken, amelyek egyik (fő)szereplője a furmint volt: novemberben Kína vezető borszakmai vásárán, a Prowine Shanghai-on egy izgalmas nemzeti standdal voltunk jelen, tokaji fókuszú mesterkurzust tartottunk, bemutattuk a szecsuanai ételek-édes tokaji párosítást, a digitalizáció legújabb eszközeivel bonyolítottunk online borértékesítést influenszerekkel, és Magyarország legfontosabb sanghaji gazdasági partnereinek rendeztünk



üzleti vacsorát. Ugyanezen hónapban indult az MBÜ Sweet Tokaj kampánya az Egyesült Királyságban, amely hazánk első számú EU-n kívüli exportpiaca: a Wines of Hungary UK ügynökség közreműködésével folyamatosan jelen voltunk fine dining éttermekben, a social media felületein, és 16 oldalas különszámban szerepeltünk a Decanter Magazin decemberi számában, amely mind a tokaji édes borok népszerűsítését, az aszú és szamorodni belistázásának és forgalmának generálását erősítette. December 27-én, a borszentelés napján Rókusfalvy Pál, nemzeti bormarketingért felelős kormánybiztos audiencián járt a Vatikánban. Szakmai összefogással 30 tokaji borász 180 tételét vitte ajándékkul a Szentatyának, aki apostoli áldásában részesítette a tokaji bort és a magyar borászokat egy kiváló tokaji eszenciával. A nagyszerű esemény óriási sajtóvisszhangot kapott.



(Kép forrása: MBÜ Zrt.)

Ügynökségünk 2024-ben is folytatja nagyívű nemzetközi kampányát: Londonban a Furmint February keretében tartottunk a Wines of Hungary UK-val együttműködésben furmint tematikus borkóstolót, szerveztünk PR eseményt furmint nagykövetekkel. Márciusban a világ legnagyobb borászati szakkiállításán, a Prowein Düsseldorfon voltunk jelen nemzeti standdal 338 négyzetméteren közel 40 társkiállítóval, ahol a Hungary – the land of furmint üzenetet is tolmácsoltuk, pezsgő, Tokaj Dry és helyi fajták témakörben is szerveztünk neves Master of Wine-ok által tartott előadásokat. Áprilisban a Vinitaly-n, illetve a szingapúri FHA Food&Beverage expón is jelen leszünk vulkanikus borok és furmint hangsúllyal. Április 22. és

25. között rendezzük meg Budapesten a hazai legnagyobb nemzetközi borászati platformként a Hungarian Wine Summit-et közel 200 nemzetközi meghívott és 100 hazai borászati részvételével.



**A Wines of Hungary a 2024-es düsseldorfi ProWein szakkiallításon (Kép forrása: MBÜ Zrt.)**

A hazai fogyasztók megnyerése is ugyanilyen hangsúlyozottan szerepel Stratégiánkban, 2023-ban ezért indítottuk el a Buborékok Nyara című rendezvénysorozatunkat több, mint 150 borászati bevonásával, elsődlegesen a legifjabb nemzedék számára; edukatív céllal, de szórakoztató formában bonyolítottuk le Szüreti kampányunkat, ami 29 pincészet részvételével a bor élményláncot mutatta be és a borturizmus fellendítését is szolgálta, illetve a Márton-naphoz kapcsolódó országos lefedettségű, kulturális programokkal színesített Libabőr Fesztivált is megszerveztük. Nagyszerű kampányaink az idei évben is megrendezésre kerülnek.





(Kép forrása: MBÜ Zrt.)

A Magyar Bormarketing Ügynökség stratégiai céljainak megvalósításához a fent említett átfogó, több elemű kampányokra és külföldi megjelenésekre van szükség. Az állami szerepvállaláshoz és sikeres marketingtevékenységhez az Ügynökség azon borászatok és termelők számára tud promóciós támogatást nyújtani, amelyek mind a hibátlan minőségű borok, a megfelelő árkategória, a pontosan meghatározott fogyasztói kör és a tudatosan felépített értékesítés feltételeit teljesítve, piacképes „terméket” képesek prezentálni. Olyan borászokra számítunk, akik a magyar bor hírnevét és piaci értékét összehangolt közösségben képesek tovább emelni, akár a furminttal, amely a magyar borok egyik legkiválóbb csapatjátékosa.

Budapest, 2024. március 12.

Goreczky Gergely vezérigazgató,  
Magyar Bormarketing Ügynökség Zrt.

## Autochton fajták Tokaj-Hegyalján és Magyarországon

A globalizáció hatása a szőlőtermesztésben évtizedek óta nyomon követhető. Egyes úgynevezett világfajták (pl. *Chardonnay*) termesztésének volumene megnövekedett, a szerepük felértékelődött a világ bortermelési régióiban. Ezáltal a lokálisan termesztett fajtákon alapuló fajtagazdagság jelentős mértékben csökkent. Ebben nagy szerepe van annak, hogy a laikus borfogyasztók többsége számára könnyebb értékesíteni a már ismertebb fajtaborokat, így ezek esetében a szőlőfajta globális marketingje jobban érvényesülhet. A termesztett szőlőfajták palettáján, így egyre jobban háttérbe szorulnak az úgynevezett autochton fajták. Az ilyen szőlőfajták eredete sokszor ismeretlen, de a használatuk egy adott térséghez kapcsolódik, amelyről korai írásos források is árulkodnak. Ezeket őshonos, bennszülött vagy régi fajtaként ismerhetjük, amelyek az emberi történelmet végigkísérik, kapcsolódnak valamely hagyományhoz vagy régióhoz. Ezáltal a helyi szőlőkultúra generációkon keresztül átívelő értékrendjét is tükrözik, elődeink olyan öröksége ez, amelyet tovább adhatunk az utódaink számára. Jelenleg néhány tucat szőlőfajtát leszámítva a Kárpát-medencében termesztésben korábban jelenlévő fajták már csak javarészt gyűjteményekben lelhetőek fel. Így azok termesztésbe való visszakerülése és tartós fennmaradása megkérdőjelezhető.

### **A honfoglalást követő hatások**

A Kárpát-medence már évezredek óta a szőlőtermesztés egyik európai színtere, amelyre már több népcsoport (szkíták, bójok, dákok stb.) is jelentős hatással volt. Azonban jelentősebb fejlődés a Sirmimumban (Szerémség) valósult meg a rómaiak által. A magyarság a honfoglalást megelőző vándorlása során minden bizonnyal találkozott a szőlészet és borászat korai változataival, amelyet ezzel kapcsolatos ősi szavaink is bizonyítanak (szőlő, bor, szűr, seprő, csiger stb.) a tárgyi emlékek mellett. Vincze István (1971) kutatásai pedig azt is feltételezik, hogy a Kárpát-medencében letelepedő magyar törzsek szőlővesszőket is magukkal hoztak, azonban a magasabb szintű szőlőtermesztési ismeretek megléte nem igazolható. Ugyanakkor a honfoglaló magyarok az antik (kelta-római) szőlőművelés nyomaival minden bizonnyal találkoztak a Dunántúlon és a Szerémségben is. Viszont a Mátra, Bükk, Tokaj-Hegyalja vonalon a szőlőtermesztés kialakulása a letelepedő magyarokhoz köthető, ezen térségek egy részén később középkori vallon felülrétegződés is kimutatható. A neolatin telepések (vallonok)

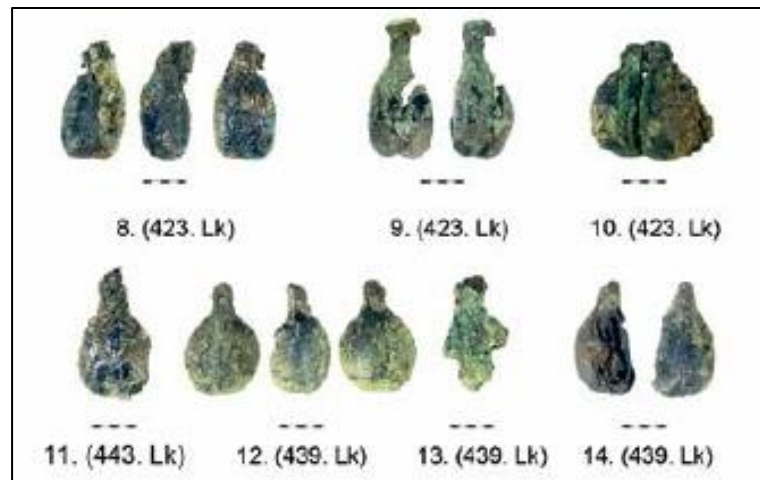
a 12-13. század környékén jelentek meg hazánkban, ahova magukkal hozták a szőlőtermesztés és bortermelés évszázados tapasztalatát, szaktudását. A népcsoport Zemplénben és Eger, valamint Székesfehérvár környékén honosodott meg a legjelentősebb számban, amelyet több helységnév is tükröz (Olaszi, Tállya, Nagytálya, stb.). Természetesen a telepések mellett szerzetesek is megjelentek Magyarországon, akik ugyancsak gyarapították a szőlészeti és borászati ismereteinket. Ebből a korszakból származik az első szőlőhegyi önkormányzatoknak az ún. promontoriumoknak az első írásos említése (1271), amelyhez a borok származásához kapcsolódó periratok is kapcsolódnak, mint a szőlőhegyi rendtartás és a borjog korai változatai. Tokaj-Hegyaljáról is számos írásos emlék vonultatható fel, például a Szentkereszt dűlő első említése (1187), vagy az abaujszántói szőlőhegyek felbukkanása az iratokban (1275).

Ebben az időszakban jelentősen fellendült Magyarország szőlészete és borászata, amely több borvidék kialakulását eredményezte. A 14-16. század között a Szerémség vált prioritizált borvidékké, de ekkor indult fejlődésnek Szekszárd, Sopron (és Ruszt), Somló, Buda, Balaton és Arad környéke, mint önálló borvidékek. A korszakban (az Anjouk idején) keresetté és híressé váltak a baranyai, a pozsonyi, a mátravidéki, az érmelléki, a ménesi és Küküllő menti borok. Azonban a tatárjárás (1241-1242) ezt az időszakot jelentősen megzavarta, amelyet a török befolyás növekedése miatt a Szerémség elvesztése is fokozott. Ez utóbbi történés tette lehetővé Tokaj-Hegyalja megerősödését, az aszúborok világhírnevének kialakulását.

### **A filoxeravész előtti szőlőfajtáink Tokaj-Hegyalján**

A régészeti növénytan (archeobotanika) szőlészeti vonatkozású leletei alapján lehet következtetni egyes szőlőfajták használatára (1. ábra). Régészeti ásatások során kerülnek elő ezek a maradványok, amelyek többségét magvak és termések adják, de kisebb részben megtalálhatók fa- és faszén maradványok, patics-, kerámia- és falvakolat anyagában megfigyelhető terméslenyomatok és ételmaradványok is (Pető et al. 2018). A szőlészeti szempontból érdemleges információkat a fellelt szőlőmagok nyújtják, ezeket a morfológiájuk alapján hasonlítják össze jelenkori szőlőfajtákkal. Ezzel a módszerrel próbálják meg azonosítani a lehetséges fajtaikat. Facsar 1973-as munkájában, 13. századi budai leletekben több régi fajta magtípusát is azonosította. A régészeti ásatásokon feltárt maradványok alapján ezek a *Balafánt*, *Dinka*, *Fehérszlanka (Magyarka)*, *Furmint*, *Gohér* (fajták), *Lisztes*, *Mézes*, *Rózsaszőlő*. A leletek fajtái közül a Balafánt, a Furmint, a Lisztes, a Mézes és a Rózsaszőlő köthető szorosabban Tokaj-Hegyaljához a későbbi írásos emlékek és fajtahasználat alapján. A

Tokaji borvidékről is származik egy archeobotanikai lelet, amely I. Rákóczi Ferenc ágyúöntő műhelyének feltárásakor került elő (Gyulai 2015). A metrikus alapú morfológiai mérések alapján a 2008-as sárospataki leletben a Gohér egyik fajtájának magját lehetett azonosítani.



**1. ábra Szőlőmag leletek és leltári számuk (Petó et al. 2018)**

A Tokaj-Hegyaljához kötődő, itt keletkezett korai írásos emlékek közül *Szikszai-Fabricius Balázs: Nomenclatura seu dictionarium latino-ungaricum* az egyik legfontosabb, és legkorábbi forrás a szőlőfajtákat illetően (2. ábra). Kertészeti szempontból jelentőségét az adja, hogy szőlő és gyümölcs fajtaneveket, illetve szakkifejezéseket, műszavakat is felsorol magyarul, latinul. A Tokaji borvidék szempontjából pedig az 1500-as évek helyi lenyomatának is tekinthető, mivel Sárospatakon keletkezett és a régióban jelenlévő fontosabb szőlőfajták nevei is megtalálhatóak a szótárban. Több ma is ugyanazon néven ismert szőlőfajtát sorolt fel benne Szikszai-Fabricius, aki mintegy nyolc oldalon keresztül sorolja fel a szőlészeti-borászati kifejezéseket. A felsorolásban megtalálható a *Malosa* (Malozsaszőlő v. Mazsolaszőlő), *Feier* (Fehér szőlő), *Keczke szemő* (Kecskeszemű), *Muskotal* (Muskotály), *Romonia* (Romonya), *Gohér* (Gohér), *Rosaszemő vag bakator* (Bakator, amely valószínűleg a *Piros bakator*) *Vad fekete* (Csókaszőlő), *Gersely* (Gersét), *Bolgar* (Bógár) elnevezés is. Az olyan kifejezések, mint a *Ritka leuelő szőlő* (Ritka levelű), *Nagyszemő* (Nagy szemű) esetében elképzelhető, hogy valamilyen fajtához tartoznak szinonimaként, mint pl. az előbbinél a Petrezselyemlevelű, de lehetséges az is, hogy csupán valamely külső tulajdonságot jelöltek vele. A korai elnevezések közül a Romonya az *Afuz ali* egyik szinonim neve, a Mazsola szőlő valamelyik kettős hasznosítású (étkezési és borászati célra), töppedő szőlőhöz kapcsolódhat, amelyek emiatt valószínűleg keleti eredetűek lehetnek. A Fehér szőlő elnevezés jelenlegi feltételezések szerint a Furmint vagy a Kövérszőlő fajtát jelölheti, korai szinonimaként. Rapaics feltételezése szerint

viszont Fehér szőlő elnevezés a *Hárslevelűt* takarhatja (1940). Ezek alapján néhány esetben már felmerülhet, ha nem feltétlenül a tokaj-hegyaljai, de mindenképpen kárpát-medencei eredete a fajtáknak, így autochtonnak tekinthetőek.

	41.	
	Feier	
	Fekete	
	Fara folio	
	karora boezatot.	Szőlő veseb.
VITIS	Agg	
	Leült	
	Kirizot	
	Renjel ültettőt	
	Gacsal	
	Szőlő nő erlelő	
Vinea novella	Vyonan plantalt f. d.	
Vinea veterana	Regi ag. f. d. l.	(18)
(Esavia, cibava	Enni valo	
Peryulana	Lugason termőr	Szőlő
VVA	Allo	
	Ngy femő	
	Milofa	
	Feier	
	Keczke femő	
	Muskotal	
	Romonía	
	Pracociun, Go-	
	Nyomot. (her	
	Rosa femő, vág bakator	
	Lugi boru	f. d. l.
	Gerfely	
	Poshat	
	Hullő	
	Fal köztöt	
	Bolgar	
	Variata	

2. ábra Szikszai-Fabricius Balázs szótára több fajtanevet is felsorolt (forrás: Szikszai 1590)

Néhány évszázaddal később a Tokaji borvidéken már a szőlőfajták összegzésére is sor került, olyan nagy elődök munkásságát követően, mint Kéler Pál, Matolai János, Dercsényi János, Szirmay Antal és Kitaibel Pál, akikhez több fajtanev első írásos megjelenése köthető (pl. Hárslevelű). Ekkor keletkezett az az 1804-ből származó lista, amely teljességével egy igen diverz fajtaválasztékot mutat be (Lichtneckert 2007). Ebben Tarczal (Tarcal), Tokaj, Mád, Olaszliszka, Sárosnagypatak (Sárospatak), Tállya, Tolcsva fajtái szerepelnek, azaz összesen hét települést kérték arra, hogy gyűjtsék össze, milyen szőlőfajták találhatóak meg náluk és azok közül melyiket javasolják termesztésben tartásra. Tokajban 16, Olaszliszván 28, Tállyán 33, Sárospatakon 21, Tolcsván 39, Mádán 32, Tarcalon 27 fajtanevet tartottak említésre méltónak



(jó és rossz fajtákat egyaránt). A jó fajták között 30 különböző elnevezés szerepel, mely a hangzásbeli hasonlóság és a szinonim nevek miatt 28 fajtát takarhat valójában. A valamilyen szempontból rossznak (hitványnak) tartott fajták esetében 35 fajtanévet közöltek a települések előljárói.

A felsorolás leggyakoribb (az elnevezések mögött zárójelben az előfordulás gyakorisága), valószínűleg Tokaj-Hegyalján elterjedt és jónak tartott fajtái a Furmint (7x), Hárslevelű (7x), Balafánt (6x), Muskotály (6x), *Gyöngyfehér* (6x), *Király édes* (6x), Fejér szőlő (6x), *Purcsin* (5x), a *Fehér a Török és a Malosa gohérok* (10x) voltak. A rosszak között a *Boros-bial*, /Fürmonyként Mádon/ (7x), a *Tökszőlő* (6x), a *Polyhos* (5x), Gerset vagy Gersely (5x), a *Bátai* (4x), Gacsal (4x), a *Kübeli* (4x) is több helyen szerepel. Egy-egy helyen a Furmint egyik változata (borzas) és a Gohérok (fekete, romonya, változó) sem voltak kívánatos szőlőfajták. Vegyes megítélés tapasztalható néhány esetben, amikor ugyanaz a név a jók és a rosszak között is szerepel (igaz más-más településeken). Erre példa a Bakator, Bogár, *Demjén*, *Fekete gohér*, Kecskescsű, *Lelt szőlő*, Lisztes, Purcsin, Romonya gohér, Tökszőlő fajtanévek ellentmondásos felbukkanása. Ritkán kerültek elő a jó fajták között a *Csáji*, a *Czigány szőlő*, a *Legyes*, a *Kristály* nevek, amelyek jelentősége és előfordulása is csak lokális lehetett. A rossznak ítélt nevek között a *Keresztúri szőlő*, *Ondi szőlő*, *Pansotán*, Purcsin (zöld változata), *Som szőlő* található meg egy-egy helyen. Ezek alapján több jelenleg már nem fellelhető szőlő is jelen volt a korszakban, amelyek jelentős része a Kárpát-medencében keletkezhetett.

A „Hegyaljai mozgalmak” 1855-ben Sátoraljaújhelyi szőlészeti és borászati kiállítást szerveztek, amelyet 1856-ban újra megrendeztek Tokajban, ez utóbbiról bővebb írásos anyag jelent meg Szőlészeti és borászati közleményekben (Szabó 1856). Az ekkor tartott szőlőbírálatról egy lajstromot készítettek, amelyben csoportosították a Tokaji borvidék fajtáit termesztési értékük, tulajdonságaik alapján. Négy osztályt különböztettek meg, a második és a harmadik osztályt tovább osztották szintelen és színes kategóriákra. A felsorolásban az adott fajta szinonim elnevezését is jelezték (amennyiben volt ilyen), illetve rövid leírásokat is közöltek, ha szükségesnek látták. Összességében meg lehet állapítani, hogy az 1800-as évek közepén keletkezett lajstrom konszenzusos alapon próbálta rendszerezni a tokaj-hegyaljai szőlőfajtákat (1. táblázat). A korábbi tapasztalatokat ötvözve kívánt iránymutatást adni a rendelkezésre álló fajták között, hogy a gyakorlatban melyekkel érdemes foglalkozni, vagy milyen célra érdemes termesztetni. A rendszerezésben már megjelentek a direkt termő szőlőfajták (pl. Isabella), amelyek sajnos előrevetítették a későbbi filoxeravész kitörését is.

**1. táblázat Az 1856-os tokaji szőlészeti-borászati kiállításának szőlőbírálati eredménye (forrás: Szabó 1856)**

<b>I. Osztály Asszusok</b>	<b>II. Osztály Borosok Szintelenek</b>	<b>II. Osztály Borosok Színesek</b>	<b>III. Osztály Csemegék Szintelenek</b>	<b>IV. Osztály Hitványak</b>
Furmint	Juhfark	Bial boros	Chasselas blanc musque	Polyhos
Balafánt (Nagyvölgyű)	Demjén (vállas)	Furmint veres	Spanyol muskatal	Kőbeli (Kőporos)
Leányszőlő (Alföldi leányszőlő, Detki)	Erdélyi	Furmint fekete	Tükör v. Kristályszőlő	Demjén rongyos
Fehérszőlő	Bátai	Rózsás	Rumonya	Gerset fekete és fehér
Király édes	Pataki	Purcsin fekete	Petrezselyem	Farkasszőlő fekete és fehér
Gyöngyszőlő	Bakator (fehér)	Bakator veres	Görbeszőlő	Vadlisztes
Szultánszőlő	Betyárszőlő (Chasselas blanc)	Gohér fekete	Kecskececsű	Zöldszőlő
Fehér gohér (Budai, Változó)	Boros	Fehérszőlő fekete	<b>Színesek</b>	
Leitszőlő (Fehér Gibala)	Járdovány	Belcsér veres	Kecskececsű fekete	
Hárslevelű	Risling	Kadarka	Kecskececsű veres	
Aranyka	Szerémi zöld (Zöld szelemen)	Gacsal fekete	Bogár fekete	
Kutyafülű balafánt	Égszínű fehér	Egri fekete	Bogár veres	
Muskatal	Szendrei	Muskatal fekete		
	Tökszőlő (Vajaslevelű)	Muskatal veres		
		Isabella fekete		
		Isabella veres		
		Chasselas rouge		
		Ökörszemű		

Az 16. és a 19. század közötti időszakot tekintve, főként annak utolsó felében több írás is foglalkozott Tokaj-Hegyalja szőlőfajtáinak felsorolásával, bemutatásával és kategorizálásával. A bemutatott forrásokat részletesebben vizsgálva több mint 150 elnevezést lehet összeszámolni, amely félrevezető lehet. Egyrészt ezek egy jelentős része ismert (vagy feltételezett) szinonim megnevezése volt az adott fajtának, például a Bakatornál fellelhető a Bakar, Bákör, Rósa szőlő, Tuli piros elnevezés is (a Rósaszőlő-t pedig minden bizonnyal több fajta esetében használhatták). Továbbá vannak olyan elnevezések, amelyek csak valamely tulajdonságbeli eltérést rögzítenek, például a Madárkás Furmint, ez az alapfajta változatainak bővüléséről nyújt információt. Az évszázadok alatt szaporodó fajtanevek arra utalnak, hogy a szőlészeti kultúra fejlődése során egyrészt külső hatások (új fajták „behurcolása”), másrészt belső hatások (új fajták létrejötte, adott fajták új változatainak továbbszaporítása, fajtakülönbségek felismerése, a rendszerezés elterjedése, stb.) miatt bővült a fajtahasználat (Balling 2015).

A 19. század első felében már elkezdődött a gyűjtemények létrehozása is, amelyekbe több szőlőfajta is a megismerés és továbbszaporítás céljából került be. Az akkori szőlészet nagy kihívása volt a magyar szőlőfajták leírása és értékelése, amit már Görög Demeter megkezdett, de Schams Ferenc folytatott budai szőlőiskolájában. A Magyar Gazdasági Egyesület által létrehozott Budai Országos Szőlőiskola mintegy 500 fajtáját Entz Ferenc vizsgálta, morfológiailag is leírta és értékelte. Akkor úgy találta, hogy a hazai szőlőfajták használata mellett nem szükséges a külföldi fajták behozatala és alkalmazása (Geday 1980). Vagyis főként autochton, őshonos fajták szerepét látta elsődlegesnek a szőlőtermesztésben. A budai gyűjtemény fajtáiból vásárolni is lehetett ebben az időszakban vesszőt és gyökeres vesszőket is, amelyekről a Borászati Lapokon keresztül tájékoztatták a potenciális vásárlókat. A gyűjtemények funkciója később további területre is kiterjedt, amikor elindultak a magyarországi szőlőkeresztezések. Urbanek Ferenc kb. 50–60 új szőlőváltozata, Légrády László új fajtái mellett Entz Ferenc is elkezdte 1865-ben főként a csemegefajták nemesítését. Később a filoxéravész hatására a gyűjtemények kiegészültek alanyfajtákkal is. Sőt, kifejezetten erre a célra létrehozott mintatelepek jöttek létre és elkezdődött az alanyfajták nemesítése is. Az egyik legnagyobb hazai gyűjtemény ebben a korszakban Mathiász János nevéhez köthető, aki a Tokaji borvidéken több száz fajtát tartott fenn kollekciónak. Később erre alapozva hozott létre több mint ezer új fajtát nemesítőként (Balling 2022).

A filoxéravész 1875-ös magyarországi felbukkanását követően nemcsak Tokaj-Hegyalján termesztett szőlőfajta szortimentet rendezte át, hanem az ország már borvidékein is leszűkítette az ültetvényekben fellelhető fajták számát.

### **A korunk fajtahasználathoz vezető út**

A szőlőültetvények struktúrájának (fajta, termesztéstechnológia, stb.) átrendeződése a XX. század elején intenzíven zajlott, amelyhez sokszor a forrást a hazai hitelfolyósító bankok fedezték. Így azok a szabályrendszerükön keresztül befolyásolták, mely őshonos fajták termesztése legyen általános. A korábbi fajtahasználat Tokaj-Hegyalján leszűkült a Furmint, Hárslevelű és Sárgamuskotály fajtákra, amellyel egy letisztult ültetvénykép jelent meg a borvidéken. Ez járult hozzá ahhoz is, hogy a fajtaborok elterjedjenek a fogyasztói piacokon. Azonban az ültetvények rekonstrukcióját követően az I. világháborút lezáró Trianoni döntés átszabta Magyarország szőlészeti termelését és egyúttal borkereskedelmét (3. ábra).



**3. ábra Magyarország szőlőterülete és bortermelése a Trianoni paktumot megelőzően  
(forrás: HUNGARICANA, internet)**

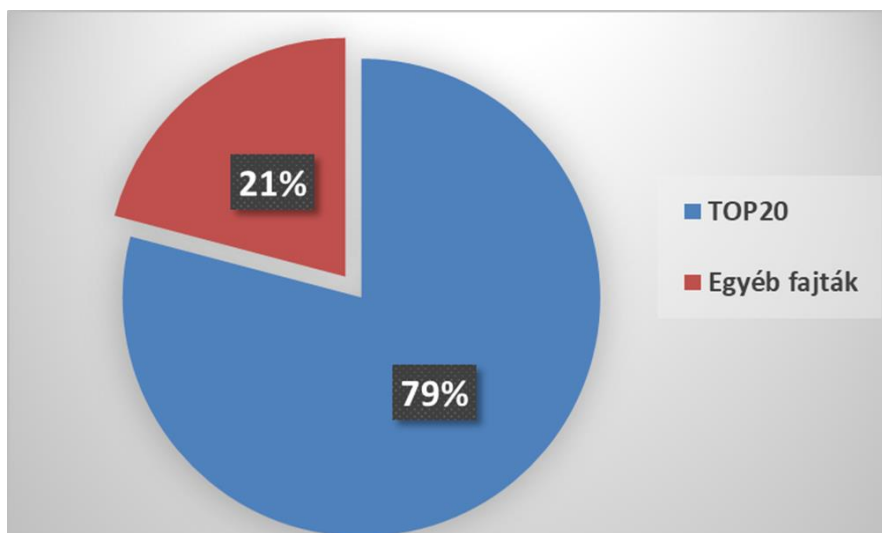
Az 1929-es gazdasági világválság sem kedvezett a szőlőtermesztésnek, viszont a II. világháborút megelőzően a kereskedelmi szövetkezetek segítségével sikerült növelni a bortermelést és az export volumenét. A fajtahasználat tekintetében pedig a direkt termő szőlők termesztésből való kiszorítása volt az egyik fontos jogi lépés ebben az időszakban. A II. világháborút követően jött létre a kutatói hálózat, amelynek a szőlészeti és borászati kutatóállomások váltak a tagjaivá (Pécs, Kecskemét, Eger, Tarczal, stb.). A szovjet érában indultak el a nagy volumenű klónszelekciók és nemesítések, valamint a fajtakísérletek, amelyben a világfajták szerepe jelentősen megnőtt (Szabó-Jilek 1962). Az őshonos fajták jelentős része gyűjteményekben került eltelepítésre, amelyből kiemelkedik a Németh Márton

által létrehozott, jelenleg a Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetében megtalálható kárpát-medencei ősi fajták gyűjteménye. Ez 104 fajtát foglal magába, melyek őshonosnak tekinthetők szakmai megítélésük szerint és főként Magyarországon lelhetőek fel. A rendszerváltást követő időszakban elinduló privatizációs folyamatok eredményeképpen számtalan borászat jött létre saját ültetvényekre alapozott termesztéstechnológiával. Ezek egyrészt a korábbi hagyományokra és tapasztalatokra alapozva kezdtek el a korábban is használt fajtákkal termelni, másrészt világfajtákat (pl. *Pinot noir*) telepítettek el, hogy a belföldi és külföldi borpiacon érvényesüljenek. Ez hozzájárult ahhoz, hogy a termesztésben lévő fajták száma növekedjen, viszont előrevetítette, hogy egyes korábban használt, esetleg őshonos fajták a háttérbe szoruljanak. A rendszerváltást követően több, a szőlőnemesítésekből keletkezett fajta (pl. *Zéta, Bianca*) is bekerült a termesztésbe, elősegítve a lokális fajták használatát. Ugyanakkor néhány autochton fajta is visszakerült a termesztésbe (pl. *Kövér szőlő*), amely tovább gyarapította a használt fajták számát Magyarországon.

### **Az autochton fajták jelenlegi helyzete Magyarországon**

A 2022-es legújabb, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa által közzétett adatok alapján több dolgot is meg lehet állapítani az őshonos, régi szőlőfajták használatával kapcsolatban. Egy korábbi, 2019-es statisztikához viszonyítva is már jelentős változások tapasztalhatóak. A 2022-es termesztési adatok alapján a 20 legnagyobb mértékben az ültetvényekben lévő szőlőfajta teszi ki a teljes magyarországi borszőlőállomány 79 százalékát (4. ábra). Ezek között három olyan fajta található, amelyet őshonosnak tekinthetünk, ezek sorrendben a Furmint (3509,6 ha), az *Olasz rizling* (3234,8 ha) és a Hárslevelű (1467 ha). Ezeken kívül világfajtákat, keresztezéseket és nem a Kárpát-medencében őshonos fajtákat találhatunk a Top 20-ban (2. táblázat).





**4. ábra. A 20 legnagyobb felületen termesztett szőlőfajta aránya a teljes borszőlőállományban Magyarországon (forrás: HNT, saját szerkesztés)**

Részletekbe menően elemezve a 2019 és 2022 között bekövetkezett változásokat, több megállapítás is tehető. Sajnos kijelenthető, hogy az összterület csökkenése a legnagyobb felületen termesztett 20 fajta esetében is igazolható (2963 hektárral kisebb terület). Ugyanakkor öt fajta termőterülete bővülni tudott (*Bianca, Irsai Olivér, Merlot, Aletta, Szürkebarát*). Az autochton fajták mindegyikének csökkent három év leforgása alatt a termőterülete, de ez összességében nem változtatta meg a sorrendjüket.

**2. táblázat. A HNT ültetvény statisztikája alapján legnagyobb területen termesztett 20 szőlőfajta 2019-ben és 2022-ben, valamint a változás iránya és mértéke (forrás: HNT, saját szerkesztés)**

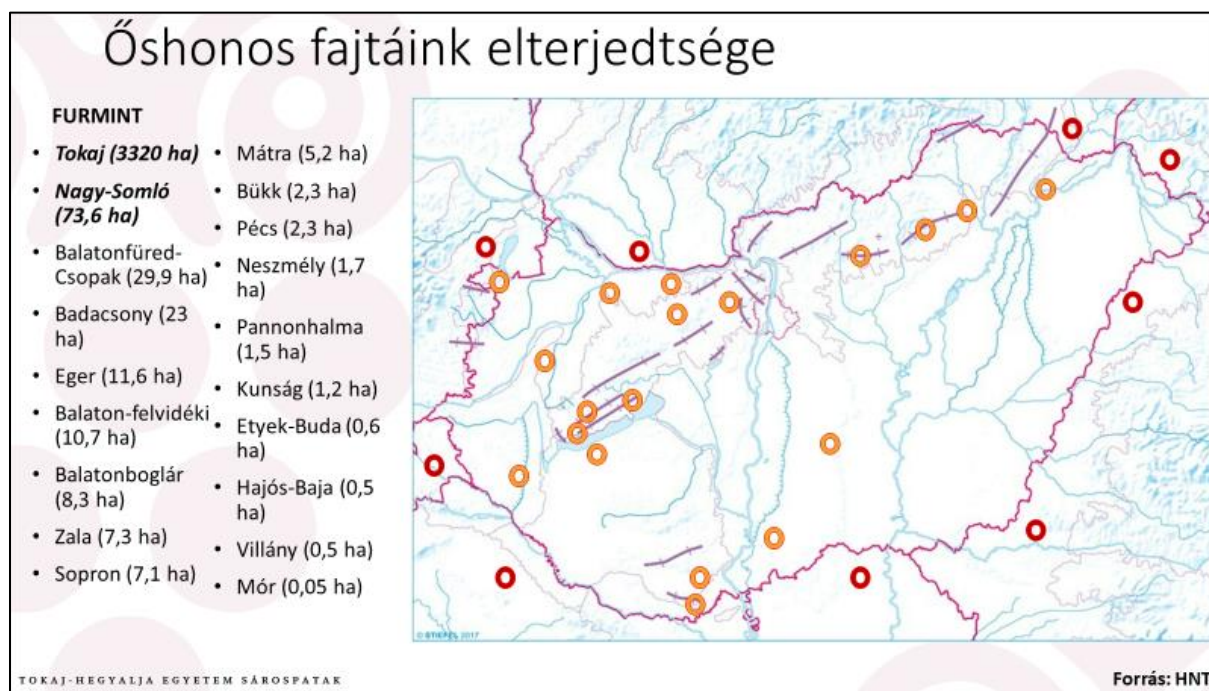
	2019	Termő t.	2022	Termőt .	Sorrend	Terület	Változás
1	Kékfrankos	8011,4 ha	Kékfrankos	7312,4 ha	nv.	csökkent	-699 ha
2	Bianca	5387,6 ha	Bianca	5710,8 ha	nv.	<b>bővült</b>	323,28 ha
3	Cserszegi fűszeres	4219 ha	Cserszegi fűszeres	3854,8 ha	nv.	csökkent	-364,1 ha

4	<b>Furmint</b>	3950,7 ha	<b>Furmint</b>	3509,6 ha	nv.	csökkent	-441,1 ha
5	<b>Olasz Rizling</b>	3843,8 ha	<b>Olasz Rizling</b>	3234,8 ha	nv.	csökkent	-609,1 ha
6	<b>Cabernet Sauvignon</b>	2596,5 ha	<b>Irsai Olivér</b>	2501,1 ha	+	<b>bővült</b>	514,06 ha
7	<b>Chardonnay</b>	2350,7 ha	<b>Cabernet Sauvignon</b>	2216 ha	-	csökkent	-380,6 ha
8	<b>Merlot</b>	2123,5 ha	<b>Chardonnay</b>	2159,1 ha	-	csökkent	-191,5 ha
9	<b>Aletta</b>	2005,8 ha	<b>Merlot</b>	2152,7 ha	-	<b>bővült</b>	29,275 ha
10	<b>Irsai Olivér</b>	1987 ha	<b>Aletta</b>	2116,1 ha	-	<b>bővült</b>	110,29 ha
11	<b>Szürkebarát</b>	1710,8 ha	<b>Szürkebarát</b>	1797,1 ha	nv.	<b>bővült</b>	86,269 ha
12	<b>Hárslevelű</b>	1621,7 ha	<b>Hárslevelű</b>	1467 ha	nv.	csökkent	-154,7 ha
13	<b>Zweigelt</b>	1556,3 ha	<b>Cabernet Franc</b>	1433,1 ha	+	csökkent	-14,98 ha
14	<b>Rizlingszilvá ni</b>	1525,7 ha	<b>Zöld Veltelíni</b>	1378,1 ha	+	csökkent	-79,94 ha
15	<b>Zöld Veltelíni</b>	1458,1 ha	<b>Zweigelt</b>	1260,4 ha	-	csökkent	-295,8 ha
16	<b>Cabernet Franc</b>	1448 ha	<b>Pinot Noir</b>	1145,7 ha	+	csökkent	-20,71 ha
17	<b>Ottonel Muskotály</b>	1320 ha	<b>Rizlingszilvá ni</b>	1138,9 ha	-	csökkent	-386,7 ha
18	<b>Rajnai Rizling</b>	1257,8 ha	<b>Ottonel Muskotály</b>	1126,6 ha	-	csökkent	-193,3 ha
19	<b>Pinot Noir</b>	1166,4 ha	<b>Rajnai Rizling</b>	1119,9 ha	-	csökkent	-137,9 ha

20	Chasselas	1021,8 ha	Sauvignon	960,97 ha	+	csökkent	-57,03 ha
	ÖSSZESEN	50563 ha	-	47595 ha	-	-	-2963 ha

\*jelmagyarázat: + előrébb került a listában; - hátrébb került a listában; nv nem változott.

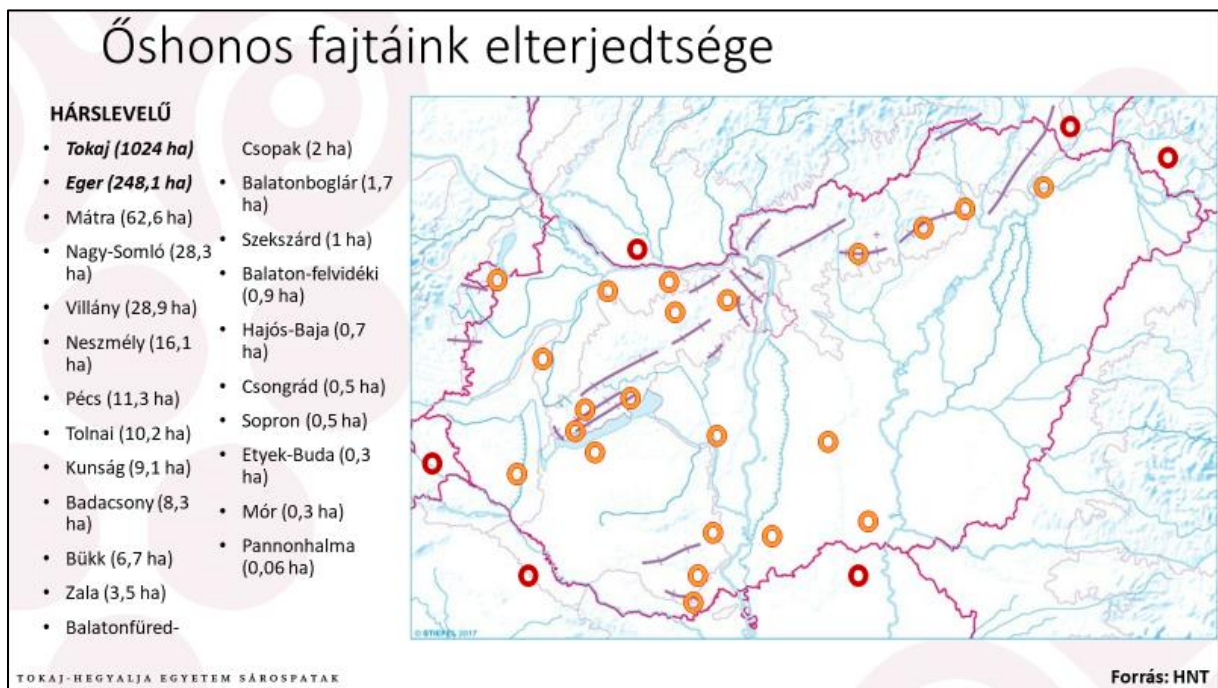
Ezek közül a Tokaji borvidék fajtáinak elterjedtségében némi különbség tapasztalható hazánkban. A Furmint esetében a Tokaji és a Nagy-Somlói borvidék emelkedik ki, mint kettő, a fajtával hagyományosan társítható termőhely. Ezen kívül számos helyen lehet fellelni kisebb-nagyobb mennyiségben, összesen 19 borvidéken van jelen. Továbbá az összes környező országban is található belőle szőlőültetvény, amelyek egy részéről fajtaborként is forgalomba kerülnek Furmint tételek. Szlovéniában például pezsgő és habzóborként is felhasználják a fajtát, csakúgy, mint hazánkban. Az 5. ábrán láthatóak azok a borvidékek, ahol megtalálható ez az őshonos fajta, valamint az adott borvidéken 2022-ben jelenlévő állomány nagysága is.



5. ábra. A Furmint Kárpát-medencei elterjedtsége és használatának mértéke hazánkban (forrás: HNT, saját szerkesztés)

Ahogy az ábrán látható, hat borvidéken van 10 hektárnál nagyobb összterületen termesztésben a Furmint. Külön érdemes megemlíteni a Pécsi borvidéket, mivel ott klónszelektációs munkát is folytatnak, amely hozzájárul a fajta genetikai diverzitásának a fenntartásához, illetve a klónhasználat bővüléséhez is.

A Hárslevelű a 20-as lista harmadik legnagyobb felületen termesztett autochton fajtája, de ugyancsak a Tokaji borvidékhez kötődik szervesen a használata. Viszont emellett más turisztikai és termesztési desztinációhoz is kapcsolódik, a méltán híres Debrői Hárslevelű eredetvédett borok esetében meghatározó a szerepe. Ennek lehet a közvetlen eredménye, hogy a Tokaji mellett az Egri borvidéken található meg a legnagyobb felületen termesztésben ez a szőlőfajta (6. ábra).



**6. ábra A Hárslevelű Kárpát-medencei elterjedtsége és használatának mértéke hazánkban (forrás: HNT, saját szerkesztés)**

A Hárslevelű fajtát minden magyarországi borvidéken kisebb-nagyobb felületen megtalálhatjuk a HNT statisztikája alapján. Tíz hektárnál nagyobb összterületen 8 borvidéken képviselteti magát az őshonos szőlőfajta. Ezáltal, bár a Hárslevelű teljes állománya kevesebb mint a fele a Furminténál, de mégis elterjedtebb és arányaiban nagyobb mértékben van állományban országosan. Bár az 1 hektár alatti összmenyiségű borvidéki ültetvényeknél

inkább kísérleti célú szőlőtermesztésre lehet gondolni, amelynek célja a fajta borászati hasznosításának a felmérése lehet.

Együttesen értékelve a Tokaji borvidék két legfontosabb, őshonos szőlőfajtájának a jelenlegi helyzetét, a közeljövőben tovább csökkenhet az ösztérületük, amely szinte minden, a húszas listában szereplő fajtára igaz lehet. Ez egybevághat a csökkenő szőlőállomány hazai trendjével, amelyben inkább a nemesített (sokszor rezisztens) fajták kapnak inkább főbb szerepet. Ugyanakkor a Hárslevelű és Furmint esetében várható az alapfajták javítása további klónszelekcióval, valamint az ehhez szükséges diverzitás megőrzése és fenntartása. Ezáltal a szélesebb klónszortiment segítheti a szőlőtermesztőket a saját és a környezeti igényeikhez igazodva kiválasztani a legkedvezőbb klónokat, akár több különbözőt eltérő célokhoz (pl. száraz, édes borok).

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa statisztikájában több nevesített régi, őshonos fajta is fellelhető, az összes termőterületük megismerhető. Összesen 32 ilyen szőlőfajtát lehet megtalálni a listában, amelyek mellett megjelenik az ún. „Egyéb” kategória, amelyben még előfordulhatnak nem nevesített autochton fajták (3. táblázat).

**3. táblázat 2022-ben a HNT ültetvény statisztikájában szereplő autochton szőlőfajták területe (forrás: HNT, saját szerkesztés)**

<b>FURMINT</b>	3 509,57 ha	<b>PINTES</b>	1,9239 ha
<b>OLASZRIZLING</b>	3234,8 ha	<b>PIROS BAKATOR</b>	1,2674 ha
<b>HÁRSLEVELŰ</b>	1467 ha	<b>ZÖLD SZAGOS</b>	1,1835 ha
<b>KIRÁLYLEÁNYKA</b>	879,33 ha	<b>BÁNÁTI RIZLING</b>	1,1652 ha
<b>LEÁNYKA</b>	521,84 ha	<b>LASKA</b>	0,9096 ha
<b>KÖVIDINKA</b>	474,35 ha	<b>GOHÉR</b>	0,7846 ha
<b>EZERJÓ</b>	343,59 ha	<b>JÁRDOVÁNY</b>	0,6058 ha
<b>JUHFAK</b>	160,64 ha	<b>CSOMORIKA</b>	0,6044 ha
<b>KÉKNYELŰ</b>	46,367 ha	<b>MÉZES</b>	0,4606 ha
<b>KÖVÉRSZŐLŐ</b>	44,008 ha	<b>HAJNOS KÉK</b>	0,4057 ha
<b>POZSONYI FEHÉR</b>	8,1275 ha	<b>PURCSIN</b>	0,3011 ha
<b>BUDAI</b>	6,0175 ha	<b>FEKETE JÁRDOVÁNY</b>	0,2592 ha
<b>FEKETE LEÁNYKA</b>	2,9749 ha	<b>BARÁTCSUHA</b>	0,2273 ha
<b>CSÓKASZŐLŐ</b>	2,9234 ha	<b>TIHANYI KÉK</b>	0,1352 ha
<b>SÁRFEHÉR</b>	2,803 ha	<b>SZERÉMI ZÖLD</b>	0,135 ha
<b>KÉK BAKATOR</b>	2,3841 ha	<b>TARCALI KÉK</b>	0,048 ha
		<b>Összesen</b>	10715,96 ha



A fenti táblázatban pirossal kiemelt fajták esetében valamely emblemikus borvidékhez lehet társítani az elnevezést és így a termesztési vidékét (pl. *Móri Ezerjő*). A kék kiemelés pedig azokat a szőlőfajtákat jelöli, amely esetében az elnevezés (valószínűleg) magában foglalja a származási helyet is, de mindenképpen utal a korai használatának eredetére. A szinonim neveket a fentebb bemutatva több Tokaj-Hegyalján használt fajta esetében is lehet ilyen regionális jelleget feltételezni (pl. Keresztúri szőlő).

A legnagyobb területen termesztett tíz őshonos fajta teszi ki az autochton fajták ültetvényeinek a zömét, a tizedik Kövérszőlő még 44 hektáron, az azt követő Pozsonyi fehér már csak alig 8 hektáron lelhető fel hazánkban. Az utolsó 22 fajta jelentős része még az 1 hektárnyi területet sem éri el, amelyben jelentős szerepe van a fajtahasználat szabályozásának. Mint ismert, borvidéki szinten a helyi rendtartások szabályozzák a fajtahasználatot, vagyis az OEM és OFJ borok esetében telepíthető fajtákat. Viszont ez nem jelenti azt, hogy minden jelenleg termesztésben lévő autochton fajta telepíthető a fenti listából. Ugyanis nemcsak a borvidékek helyi szabályozásának szükséges érvényesülnie, hanem a NÉBiH Nemzeti Fajtajegyzékének. Ez utóbbi mutatja be, mely fajtákat, klónokat lehet általánosan és egyedileg, kísérleti céllal telepíteni Magyarországon. Vagyis hiába elérhető jelenleg egy régi fajta valamelyik gyűjteményben, azt csak abban az esetben lehet felhasználni szőlőültetvények létrehozására, ha szerepelnek ebben a listában, így azt megvizsgálta a NÉBiH (fajtaelismerést szerzett vagy abban részt vesz) és certifikált szaporítóanyag is rendelkezésre áll. A 2023-tól érvényes fajtajegyzék a NÉBiH szaporítóanyagfelügyeletének honlapján elérhető, az ott fellelhető fajtákat az 4. táblázat foglalja össze.

**4. táblázat. A NÉBiH Nemzeti Fajtajegyzékében szereplő autochton szőlőfajták (forrás: NÉBiH, saját szerkesztés)**

<b>FEHÉRBORSZŐLŐ (18)</b>	ZÖLD SZAGOS
BUDAI	
<b>DEMJÉN</b>	<b>VÖRÖSBORSZŐLŐ (1)</b>
EZERJÓ	CSÓKASZŐLŐ
FURMINT	
HÁRSLEVELŰ	<b>EGYEDILEG ENGEDÉLYEZETT</b>
JUHFARK	<b>FEHÉRBORSZŐLŐ (1)</b>
KÉKNYELŰ	CSOMORIKA
KIRÁLYLEÁNYKA	
KÖVÉRSZŐLŐ	<b>VÖRÖSBORSZŐLŐ (9)</b>
KÖVIDINKA	FEKETE JÁRDOVÁNY
LEÁNYKA	FEKETE MUSKOTÁLY
OLASZ RIZLING	FEKETEFÁJÚ BAJOR
PINTES	HAJNOS KÉK
PIROS BAKATOR	KÉK BAJOR
POZSONYI FEHÉR	LASKA
SÁRFEHÉR	PURCSIN
	TARCALI KÉK
	TIHANYI KÉK

A fenti táblázatban 18 állami elismerést szerzett fajta és 10 egyedileg engedélyezett szőlőfajta szerepel. Utóbbiak esetében a közeljövőben megtörténhet az adott szőlőfajta állami elismerése, így a fajták általános használatának a lehetővé tétele. A listában egy „kakukktojás” szerepel pirossal kiemelve, amely fajta, habár szerepel az általánosan telepíthető fajták jegyzékében, viszont nincsen nyoma a HNT statisztikájában, hogy valahol állományban lenne.

Az állományban lévő szőlőfajták jegyzékét a telepíthető és egyedileg engedélyezett fajták listájával összevetve több megállapítás tehető. A Demjén mellett a „kísérleti” céllal ültetvénybe telepíthető fajták közül a *Fekete muskotály*, a *Feketefájú bajor* és a *Kék bajor* azok az őshonos szőlőfajták, amelyek valószínűleg csak gyűjteményekben vannak jelen hazánkban. Ezt a 2022-es HNT statisztika alapján lehet megállapítani, amelyben a termő és az újonnan telepített, de még nem termő ültetvények adatai szerepelnek, ugyanakkor a már említett „Egyéb” kategóriában előfordulhatnak más fajták is a felsoroltokon túlmenően. Az is érdemes információ lehet, hogy az állományban lévő őshonos szőlőfajták közül melyek

azok, amelyek a NÉBiH nemzeti fajtajegyzékében nem szerepelnek, ezáltal nem állhat rendelkezésre certifikált szaporítóanyag sem belőlük. Ezek a *Bánati rizling*, Fehér járdovány (listában csak Járdovány), Fekete leányka, Gohér (valószínűleg valamelyik fehér változata), Kék bakator, *Kék barátcsuha* (listában csak Barátcsuha) és a Mézes autochton szőlőfajták. Jelen állás szerint ezek a fajták jelenleg nem telepíthetőek, vagy pótolhatóak tökehiány esetén, így jövőbeli fennmaradásuk megkérdőjelezhető. Összességében ezek alapján hét őshonos szőlőfajta lehet az, amely kikerülhet a termesztésből és négy fajta esetében lehetséges az ültetvényekbe való bekerülés és a jövőbeli fajtahasználat.

Néhány őshonos fajta esetében felmerülhet a jövőbeli termesztésben történő használat, amelyek közül több esetben a Tokaji borviéken már évszázados hagyományok mutatkoznak az irodalmi adatok alapján.

Ezek közül az egyik ilyen a Balafánt, amely szinonimái a Pataki szőlő és a kutyafülű balafánt (7. ábra) A fajta eredete ismeretlen, de valószínűleg Kárpát-medencei eredetű. Az első hegyaljai említése 1790-ből származik (Nagyváthy 1791). Az ország északkeleti részében volt elterjedt a filoxeravész előtt. Egyébként egy jól termékenyülő, nagy termőképességű, (korábban) október közepén érő, kellemes bor adó szőlőfajta. Fehér, fekete, zöld változatát említik a 19.században.



**7. ábra. A Balafánt fajta a Tokaji Kutatóintézet Fajtagyűjteményében (szerzői felvétel)**

A telepíthető fajták között szerepelt a Demjén nevű autochton szőlőfajta, amely termesztésbe történő visszatérése még várat magára (8. ábra). Dömjen, somgohér, som-bajom, budai gohér elnevezéseken is ismert volt korábban. Származása ismeretlen, valószínűleg a Kárpát-medencében jött létre spontán kereszteződésből. Tokaj-Hegyalján a legkorábbi említése 1632-ből való „rongyos demjén” néven. Csak szórványosan fordult elő korábban Magyarországon, jelentősége a Tokaji borvidéken volt. Korábban említettek a rongyos, futó és vállas demjént is. Ez utóbbi esetében egy kedvező megítélésű, a gohérokhöz küllemileg hasonló, korai érésű, a gohér borokhoz szintén hasonlóan lágyabb bort adó fajtaként jellemezhető.



**8. ábra. A Demjén fajta a Tokaji Kutatóintézet Fajtagyűjteményében (szerzői felvétel)**



Ugyancsak már gyűjteményekben jelenlévő őshonos, régi magyar fajta a Királyszőlő, amelyet Királyédesként is meg lehet találni a korábbi leírásokban, jegyzékekben (9. ábra). A fajta esetében nem ismert az eredet, viszont feltételezhető a Kárpát-medencei keletkezés. A tokaji borvidéken 1726-ban említik meg a legkorábban, „királyédes” néven (Keler 1726). A régi határainkon belül leginkább Czelnán (Erdély-hegyalja) volt tiszta termesztésben. A mai Magyarország területén inkább szórványosan fordult csak elő. Az 1856-os, már bemutatott lajstromban az I. osztályba, vagyis az „Asszúsak” közé sorolták. Bora visszafogott zamanyagokban és illatkomponensekben is, kissé vékony, de ugyanakkor kifejezetten harmonikus.

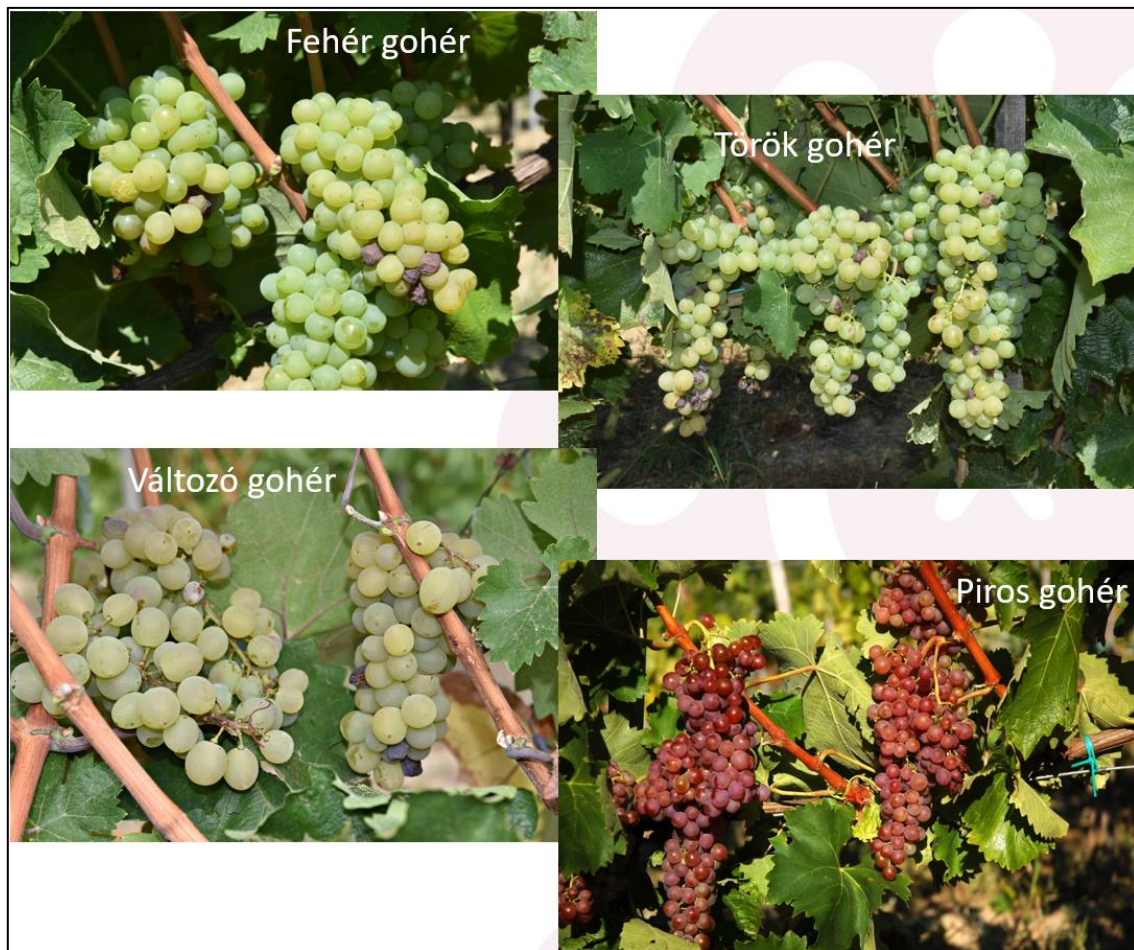


**9. ábra. A Királyszőlő fajta a Tokaji Kutatóintézet Fajtagyűjteményében (szerzői felvétel)**

Az egyik legérdekesebb autochton fajta, amelyet érdemes megemlíteni, egyben fajtakört is képvisel, azaz a Gohért és változatait (10. ábra). Cserszőlő, Angusta, Bajor szőlő szinonim neveken is ismert volt. A genetikai vizsgálatok szerint a gohér az Alba imputotato és a Lisztes fehér kereszteződésével jött létre (Lacombe et al. 2013), feltehetően a 12-15. században. A gohért cserszőlő néven már 1454-ben említik (Rapaics 1937), de 1570-ben már a Gohér név



szerint is megjelenik a Tokaji borvidéken (Szikszai 1590). A Kárpát-medencében szinte mindenhol megtalálható volt. Nagyobb területen előfordult a Duna-Tisza közben, a Balaton és Pécs környékén is. Több színváltozatát is ismerjük, melyek genetikailag nagyon közel állnak egymáshoz. A fehér, piros, változó és török gohérokon kívül, a fekete, veres, kék gohért is számon tartották, több más változat mellett, amelyek valószínűleg azonosak más fajtákkal. Kettős hasznosítású fajtaként étkezési célra Bécsbe is szállítottak belőle. Változatonként eltérő a borok élvezeti és beltartalmi értéke. A fehér változatok esetében egy diszkrét illatos, kicsit lágysavakkal rendelkező, zamatos bor készíthető, amely modern eljárásokkal biztosan javítható.



**10. ábra. A Gohér fajta változatai a Tokaji Kutatóintézet Fajtagyűjteményében (szerzői felvétel)**

## Összefoglalás, észrevételek

Az autochton fajták szerepe és használata a jelentős szőlészeti és borászati hagyományokkal rendelkező európai országokban jelenleg is kiemelt fontosságú. Franciaország, Olaszország, Spanyolország és Portugália esetében sok autochton fajta van termesztésben, nagyobb termőterületen, amelyek közül több már világfajtának is számít. Az elmúlt évszázadok során rengeteg változáson ment át a Tokaji borvidék és a magyar szőlőtermesztés fajtahasználatának szortimentje. A korai hatásokban jelentős szerepe volt a Kárpát-medencét a honfoglalás előtt benépesítő társadalmaknak, amelyekben több hatás is érvényesült. A honfoglalást követően pedig jelentős migráció következett be, amelynek során a szőlőtermesztés és borkészítés szaktudásának fellendülése mellett, a különböző fajták használatának a gyakorlata is elterjedt. Később egyre több írásos emlék jött létre azon fajták használatáról, amelyek között zömében autochton fajták szerepelhetnek, viszont sok esetben ez genetikailag jelenleg még nincs alátámasztva. A fajtahasználat hagyományai és az szőlőfajták elnevezése viszont arra utal, hogy adott régióban lehet ezek létrejöttét feltételezni.

A jelenlegi statisztikák és fajtajegyzékek alapján jelentősen csökkent a termesztett őshonos fajták száma és területe a filoxéravész előtti állapotokhoz képest. Azonban ez csak a fajták számában lehet biztosan megállapítani, mert területi adatok az egyes fajtákra vonatkozóan nem állnak rendelkezésre korábbról. 2022-ben az őshonos fajták közül a Furmint, az Olasz rizling és a Hárslevelű fajták voltak a húsz legnagyobb felületen termesztett szőlőfajta között. A teljes listában további 29 autochton fajtanevet lehet megtalálni a HNT ültetvény statisztikája alapján. A két Tokaji borvidéken fontos fajta esetében eltérések tapasztalhatóak az elterjedtségben és az állományok nagyságában a különböző hazai borvidékeken. Fontos különválasztani a termesztésben lévő és a NÉBiH nemzeti fajtajegyzékében található szőlőfajtákat, mert csak utóbbi esetben van rá lehetőség, hogy telepítsék az adott autochton fajtát. Erre 28 szőlőfajta esetében van lehetőség a helyi rendtartás figyelembevételével, sok esetben egyedileg engedélyezést követően.

Néhány, korábban a Tokaji borvidéken kedvezőnek tartott, őshonosnak tekinthető fajta esetében lehet érdemes szőlészeti és borászati szempontból mérlegelni az újraértékelésük lehetőségeit. Ezek minden bizonnyal nem válhatnak már meghatározó fajtákká, de egyedi bortételként megjelenhetnek a borászatok kínálatában. Erre példa lehet az egyedileg engedélyezett fajták köréből a Laska vagy a Purcsin. Hasonlóan, a Balafánt, Demjén, Királyszőlő vagy a Gohérok esetében is „kuriózumként” képzelhető el a jövőjük a fajtagyűjteményeken kívül. Ehhez mindenképpen szükség van a modern borászati eljárások

alkalmazására és a tudatos fajtahasználatra is. Az elődjaink örökségeként tekinthetünk minden olyan fajtára, amely fennmaradt az évszázadok során. Ezeknek egy része jelenthet akár olyan alternatívát, amely későbbi érésével jobban illeszthető be a klímaváltozással érintett vegetációs periódusba, elkerülve a korai szüreteket. A korai érésű szőlőfajták esetében pedig a habzóborok irányában lehet érdemes felmérni az autochton fajták minőségi paramétereit. A világfajták, a rezisztens nemesítések növekedő tényerése miatt a jelenkor szőlészeti és borászati szakemberein múlik, hogyan adják tovább azokat a régi fajtákat a jövő generációinak, amelyek között már akadnak, amik találtak visszautat a természetbe, más fajták fennmaradása azonban csak a gyűjteményeknek köszönhető.

**Balling Péter - Kneip Antal**

**Felhasznált irodalom:**

BALLING P. (2015): A régi Tokaj-Hegyaljai szőlőfajtákról. Szőlő-levél. 5(2): pp. 6-11.

BALLING P. (2022): „A szőlők királya”: Mathiász János szőlőnemesítő munkássága. Szőlő-levél. 12(3): pp. 85-91.

FACSAR G. (1975): Agricultural-botanical analysis of the medieval grape seeds from the Buda castle hill. Mitteilungen des Ungarischen Akademie der Wissenschaften 4 (1975). pp. 157-173.

GEDAY G. (1980): Entz Ferenc. Budapest. Akadémiai Kiadó pp. 233.

GYULAI F. (2015): Az első szőlőmagleletek Tokaj-Hegyalja környékéről. Szőlő-levél. 5(8): pp. 6-11.

HEGYKÖZSÉGEK NEMZETI TANÁCSA (2022): (INTERNET: <https://www.hnt.hu/statisztikak/>)

HUNGARICANA (INTERNET: <https://maps.hungaricana.hu/hu/MOLTerkepter/12163/> 2024.02.20. lekérdezés)

KÉLER P. (1726): Beschreibung des vornehmsten Weingebürges in Ungarn. In: Jaenichius: Meletemata. pp. 256-278.

LACOMBE T., BOURSIQUOT J. M., LAUCOU V., DI VECCHI-STARAZ M., PÉROS J. P., THIS P. (2013): Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.) Theor Appl. Genet. 126, pp. 401-14

LICHTNECKERT A. (2007): Borászok titkai – titkok gazdái. Források és szemelvények szőlészetünk és borászatunk múltjából 1700-1871. Balatonfüred, LA Könyvtár, pp. 1-224.

NAGYVÁTHY J. (1835): Magyar praktikus termesztő. Pest. pp. 183-225.

NEMZETI ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁGI HIVATAL (2023): Nemzeti Fajtajegyzék: szőlő – gyümölcs 2023. Szerk: Pernesz György. NÉBiH. Budapest. pp. 7-13. (INTERNET: <https://portal.nebih.gov.hu/-/nemzeti-fajtajegyzekek>)

PETŐ Á., KENÉZ Á. (2018): Régészeti Növénytan:Leletek, Módszerek És Értelmezés. pp. 58-59.

RAPAICS R (1940): A magyar gyümölcs. Királyi Magyar Természettudományi Társulat Természettudományi Könyvkiadóvállalata. Budapest. pp. 182-183.

RAPAICS R (1937): A tokaji bor és a furmint-szőlő. Természettudományi Közlöny 1937. november - 69. Kötet 11. Szám 1077. Füzet. pp. 1-64.

SZABÓ-JILEK J. (1962): Munkás évek – A Szőlészeti Kutató Intézet Kísérleti Gazdaságának 11 éve (1951-1961). Budapest. Szőlészeti Kutató Intézet. pp. 83-149.

SZABÓ K. (1856): D melléklet: Borbírálati jegyzőkönyv. Szőlészeti és borászati Közlemények. Budapest. III. füzet/VIII fejezet. pp. 239-244.

SZIKSZAI F. B. (1590): Nomenclatura seu dictionarium Latino Ungaricum per clarissimum virum d. Basilium Fabricium Szikszavianum. Debrecini [Debrecen]. pp. 40-43.

VINCZE I. (1971): Történeti–néprajzi összehasonlító vizsgálatok a kelet–európai szőlőkultúra körében. Népi kultúra –Népi társadalom V–VI. Budapest. pp. 310–314.

# A minőségi falusi- és agroturizmus szerepe a vidékfejlesztésben

## 1. Bevezetés

A 2020-21-es Covid-19 világjárvány hatására egyre nagyobb az érdeklődés a belföldi turizmus iránt, a népszerűvé vált alternatív termékek közül kiemelkedik a vidéki életmódturizmuson belül a falusi- és agroturizmus. Ezért a Magyar Turisztikai Ügynökség, a Falusi- és Agroturizmus Országos Szövetsége (FATOSZ) a Nemzetgazdasági Minisztériummal közösen a turisztikai termékek minőségbeli javítását határozta el. Az általuk kiegészített Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2.0 célja a fenntartható minőségi vidéki turizmus kiépítése, az agráriumban dolgozók idegenforgalomba való bevonása. A falusi turizmus kiegészítő jövedelemforrásokat biztosít a mezőgazdaságban dolgozók számára, ezzel segíti az integrált vidékfejlesztés megvalósítását. A vidéki életmódturizmuson belül az agroturizmus közvetlenül a mezőgazdasági termeléshez, a megtermelt termékekhez, ezek értékesítéséhez, valamint a szálláshely üzemeltetéshez kapcsolódik. Tokaj-Hegyalján a legismertebb agroturisztikai termék a szőlő és annak a szüretelése. A helyi termékek között kiemelkedik a Tokaji Furmint és Tokaji Aszú és fontos szerepet játszanak az egyéb alkoholtartalmú italok is (pezsgő, vodka, konyak stb...). A tematikus utak közül a Furmint borút látogatottsága növekszik a legjobban, az út által érintett településeken (Tokaj-Tarcal-Tállya) mutatható ki a legnagyobb vendégéjszakaszám növekedés (KSH 2023). 2024-ben a kormány kiemelt turisztikai térséggé nyilvánította ezt a területet (Budapest és Hévíz mellett), Tokaj-Hegyalján minőségi bor- és gasztroturisztikai desztinációt kívánnak kiépíteni (Turizmus 2.0). Kutatásunk ehhez kapcsolódóan mutatja be a minőségi turizmus kiépítésének folyamatát a falusi turizmuson belül.

## 2. A COVID-19 hatásai a falusi turizmusra

A világjárvány nem csak a belföldi turizmus fejlődését segítette, hanem a központi fertőzött területektől távoli szálláshelyek iránti érdeklődést is növelte.

Ennek következtében a falusi szállások átlagárai 20%-al növekedtek 2020-ban a 2019-es évhez viszonyítva, a falusi szállásadás az összes szállástípus közül a legnagyobb fejlődést mutatta. A

szálláslehetőségek nyújtotta különálló kertesházak, sok esetben saját medencével, bográcsozási lehetőségekkel, természetközeli szabadidős programokkal ebben az évben is (2023) vonzó termékek maradtak a turizmus piacán. A növekedés egy másik befolyásoló tényezője a szezon rövidülése lehet, a látogatók 2022. májusától kora őszig vették igénybe a szálláshelyeket, ami jóval kevesebb az átlagosnál, így ahhoz, hogy a szállásadók be tudják hozni a több hónapos kiesést, kénytelenek emelni az áraikon. A turizmus.com weboldalon leírtak alapján, a FATOSZ elnöke arra kérte tagjaikat, hogy ne az árcsökkentéssel próbálják megoldani nehézségeiket, hanem bővítsék a szolgáltatási portfóliójukat (turizmus.com, 2020).

### **3. A minőségi turizmus kiépítése**

A 171 fő által kitöltött kérdőívünk szerint a megkérdezettek az Észak-magyarországi, valamint a Nyugat-dunántúli Régiót tartják a legvendégszeretőbb desztinációknak. Ez nem meglepő, hiszen az Észak-magyarországi Régióból indult a turisztikai termékek fejlődése. Az egészségturizmus összefonódása a falusi turizmussal nagy szerepet játszott ebben, hiszen Egerszalók fürdője és Mátraszentimre klimatikus adottságai hatalmas vonzerővel bírnak. A természeti szépségek, a történelmi múlt, valamint a kulturális látnivalók is nagymértékben növelik ezen régió népszerűségét. Olyan apró falvak, amelyekben ezek közül bármi megtalálható, nagy népszerűségnek örvendenek, így Mád, Tarcal és Tolcsva igen ismert a falusi turizmusban résztvevők körében.

#### **3.1. Védjegyek szerepe a minőségi turizmusban**

A minőségi falusi turizmus kiépülésében a védjegyek bevezetése hozta a legnagyobb változást. A falusi turizmusban szereplő magánszálláshelyek színvonala a megfelelő minőség mellett kiegészítő, illetve szabadidős programokkal is nagymértékben növelhető. Versenyelőnyre tehetnek szert azok a szállásadók, amelyek jól megszervezett, széles körű, a vendégekhez igazodó tevékenységet szolgáltatnak. Sok dolog kínál az előbbiekre lehetőséget, így például a helyi vonzerők, nevezetességek, valamint a természeti adottság is. Az évszakok is nagy hatással vannak a szabadidős programok szervezésére, illetve lebonyolítására. Nyáron érdemes nagy hangsúlyt fektetni például a fürdőzésre, hagyományőrző rendezvényekre, télen pedig a téli sportokra, illetve különböző téli hagyományokra, mint a disznóvágás. Tavasszal és ősszel



kiemelt szerepet élveznek a természetjáró túrák, kirándulások és a különböző mezőgazdasági munkálatok megismerésére szervezett programok (Vízügyi és Környezetvédelmi Központi Igazgatóság, 2008). Elmondható, hogy a falusi turizmussal szoros kapcsolatban van a szabadidős turizmus, amely élményszerzés céljából történő utazásként is említhetünk. Az emberek sokáig csak környezetváltozás és a kikapcsolódás miatt utaztak, azonban az elmúlt évtizedekben átalakultak a fogyasztói és az utazási szokások, a turisták kulturális és környezeti érzékenysége. Ez utóbbi annak köszönhető, hogy egyre több a tapasztalt utazó, akik jól ismerik a versenyszférában lévő desztinációk előnyeit és hátrányait, így tudatosan választják ki úticéljaikat. Egyre fontosabbak azon turisztikai termékek, amelyek egyedi élményeket nyújtanak, ezzel kielégítve az emberek eltérő, egyéni igényeit. Növekvő tendenciát mutat a valódi élmények iránti kereslet, hiszen napjainkban az utazók igényeit nem elégítik ki az egyszerű pihenésre, kikapcsolódásra alapozott programok (Michalkó & Rátz, 2005).

A legtöbb védjeggyel a szállásadás területén találkozunk, ezek közül is kiemelkedik a falusi turizmus területén bevezetett napraforgók rendszere, 2023 végéig 2038 szállásadó regisztráltatta magát ebben a rendszerben. Ez a magas szám mutatja, hogy mennyire szükséges volt a szállásadás minőségi megújítása területén tett lépés. A falusi szállásadásnál 1-4 napraforgót használnak számos minősítési szempont szerint, külön minősítik a külső (épület, udvar) és belső (épület, berendezés) tereket, a különböző szolgáltatásokat és a hozzájuk meglévő személyi feltételeket.

A „falusi szálláshely napraforgóval” tanúsító védjegy a turizmusért felelős miniszter által vezetett minisztérium által létrehozott és működtetett tanúsító védjegy, amelynek alapvető célja, hogy – összhangban a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről szóló 239/2009. (X. 20.) Kormányrendeletben foglaltakkal – garanciát nyújtson a szálláshely szolgáltatás minőségének szakmai elvárásoknak megfelelő színvonalára. A szolgáltatások minősítése a Falusi és Agroturizmus Országos Szövetsége által kidolgozott és a turizmusért felelős miniszter által vezetett minisztérium által jóváhagyott szakmai szempontrendszer alapján történik.

A védjegyek eloszlása területén Borsod-Abaúj-Zemplén megye vezeti a sort, második helyre Szabolcs-Szatmár-Bereg, harmadik és negyedik helyen Heves és Baranya megye található.

A szálláshelyeket minősítő védjegyek mindegyike érintheti a falusi turizmust, mint turisztikai terméket. Azonban érdemes lenne a biogazdálkodással foglalkozó ökoportákat még külön zöld napraforgós ökocímkével is megjelölni.

Az ökocímke fogalma egy bizonyos szintű környezeti teljesítményről szóló önkéntesen megszerezhető tanúsítványt takar. Elnyerése objektív kritériumokon alapul és bármely olyan

termék, gyártó vagy szolgáltató megkaphatja, amely egy adott időpontban teljesíti az előírt feltételeket (Buckley 2002).

Az ökocímkék arra ösztönzik a vállalkozókat, hogy tevékenységük során nagyobb figyelmet szenteljenek a környezeti, társadalmi, kulturális és gazdasági fenntarthatóság követelményeinek, ennek jegyében felelős magatartást tanúsítsanak környezetük iránt. Az ökocímkék alkalmasak arra, hogy megkülönböztessék azokat a termékeket és szolgáltatásokat, amelyek magasabb szinten felelnek meg környezeti, társadalmi, gazdasági előírásoknak, mint ahogyan azt a törvényi szabályozás megköveteli. Ez a megkülönböztető jelzés lehetővé teszi a fogyasztók számára, hogy tudatosan válasszák a tanúsítvánnyal rendelkező terméket, az azt előállító és értékesítő vállalatok pedig versenyelőnyre tehetnek szert (WTO 2004).

### **3.1.1. HÍR védjegy és a minőség**

A Hagyományok–Ízek–Régiók (HÍR) programot a Vidékfejlesztési Minisztérium az Európai Unió Euroterroirs (Európa Vidékei) kezdeményezéséhez csatlakozva 1998-ban indította el. A program eredményeként létrejött Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek és élelmiszereinek gyűjteménye abból a célból, hogy e speciális termékek gazdasági hasznosítása lehetővé váljon.

A HÍR-vedjegy működtetésével a minisztérium a minőségi helyi termékek piaci lehetőségeit kívánta bővíteni, valamint a fogyasztók bizalmának erősítése. A tárca elkötelezett abban, hogy a HÍR-vedjegy egyet jelentsen az egyediséggel, a hagyományápolással és a minőség garanciájával.

A HÍR gyűjtemény nyomtatott formában és elektronikusan is kiadásra került, tartalma az Agrármarketing Centrum (AMC) honlapjáról ([www.amc.hu](http://www.amc.hu)) letölthető, ezen a honlapon mára már több száz termék található. A védjegyhez szükséges feltételek a következők (AMC 2015):

- legalább kétgenerációs (50 éves) dokumentált történelmi múlttal rendelkezik,
- Magyarország egy vagy több tájegységéhez köthető,
- szempont a hagyományos, helyi előállítási mód,
- rendszeresen vagy időszakosan előállított, forgalmazott termék,
- A minőségi, hagyományos élelmiszerek eredetének, különleges tulajdonságainak megőrzését és védelmét szolgálja a Hagyományok–Ízek–Régiók (HÍR) program, amely egyúttal a tudatos vásárlói döntést is segíti,

- A vásárlók egyre tudatosabban válogatnak a boltok kínálatában, keresve a hazai, jó minőségű, hagyományos módon vagy különleges eljárással készült élelmiszereket. Az ár mellett egyre meghatározóbb, hogy melyik élelmiszer tartalmaz kevesebb adalékanyagot, melyik kézműves, hagyományos vagy tájjellegű termék, melyik készül helyi, speciális előállítással,
- Az értékek összegyűjtésére és megóvására született a HÍR-program, amely mára több száz hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termék gyűjteménye.

### 3. 1. 2. DOOR adatbázis az Európai Unióban

Az Európai Unióban oltalom alatt álló eredet-megjelöléssel és oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező mezőgazdasági termékeket és élelmiszereket, továbbá a bejegyzett hagyományos különleges termékeket a DOOR adatbázis tartalmazza.

A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek termékleírásait, a termékleírások módosításait az uniós oltalom iránti eljárás nemzeti szakaszában a Magyar Eredetvédelmi Tanács (MET) véleményezi. A Magyar Eredetvédelmi Tanácsról szóló 1374/2013. (VI.27.) Korm. határozatban foglaltak alapján a MET a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalma iránti eljárásokban, továbbá a hagyományos különleges termékek elismerése iránti eljárásokban a Kormány véleményező, javaslattevő jogkörrel működő konzultatív testülete. A MET tagjai az illetékes hatóságok képviselői, valamint az eredetvédelemben jártas szakemberek.

A mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésére vonatkozó uniós rendelet (1308/2013/EU rendelet) termékenként (pl. sajt, tejtermékek, sonka, bor) külön-külön szabályozza az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek esetében a vonatkozó általános szabályoktól lehetséges eltéréseket, az esetleges kötelező vagy korlátozó tagállami szabályok alkotásának lehetőségét. A MET előírásai szerint:

- Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező termékek esetében a termék és a lehatárolt földrajzi terület között szoros kapcsolat van, a termelés, feldolgozás és előállítás valamennyi fázisának az adott földrajzi területen kell történnie.
- Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező termékek esetében elég, ha a kapcsolat csak valamelyik fázisban áll fenn. Tehát a feldolgozásra kerülő alapanyag származhat a lehatárolt területnél nagyobb, a termékleírásban meghatározott területről.

### 3.2. Fenntarthatóság és a minőség összefüggései

A falusi- és agroturizmus vonzerejét a helyi és regionális attrakciókkal bíró, gondozott falusi, vidéki környezet értékei adják, amelyekhez az utóbbi értékmagját alkotó mezőgazdasági adottságok, termékek jól és sokfajta megjelenési formában kapcsolhatók az előállítás bemutatásától a vendégasztalig. A turisztikai termékekben közös a közösségi élmény és a társadalmi felelősség, valamint a kulturális tolerancia hangsúlya. Az önkéntes vagy karitatív turizmusban résztvevők szabadidős utazásuk során szervezett önkéntes munkát vállalnak jellemzően azért, hogy támogassák egyes társadalmi csoportok szegénységének mérséklését, illetve környezeti problémák helyreállítását.

Ezt a terméket a szegregált, marginalizált társadalmi rétegeken való segítséget zászlajára tűző pro-poor tourism koncepció egyik alternatívájaként is tekinthetjük. A közösségen alapuló turizmus (community-based tourism) stratégiaként és termékként is értelmezhető.

A turizmus tervezését, a turisztikai termékek előállítását, piacra vitelét, menedzselését a helyi közösség végzi, amelynél az annak értékesítéséből származó profit is marad, de a közösség társulhat az értékeinek konzerválásában, gazdaságának fejlesztésében elkötelezett partnerrel is. A közösségi turizmus jelen megközelítésben vett termék-alapú értelmezése a sokszor hagyományos életmódot folytató, vidéki/törzsi, gyakran marginalizált közösségek kultúrájának megőrzését és megélhetését is biztosíthatja. Az autentikus, a hagyományait őrző és lehetőleg környezeti ártalmaktól mentes, csendes és nyugodt térségek növekvő érdeklődésre tarthatnak számot. Ahogy MacCannell már 1973-ban arra rámutatott, az autentikus kínálat kialakításának két dimenziója van. Az úgynevezett „front stage” autentikusság a vendégek új kulturális környezettel való első találkozására, az érdeklődés felkeltésére koncentrál. Ez valójában egy, a helyiek által kialakított mesterséges hitelesség, melyben a sztereotípiában rejlő lehetőséget használják ki a vendégek vonzása érdekében főleg a fizikai környezethez vagy történelmi hagyományokhoz kapcsolható elemek segítségével (ilyen figyelhető meg néhány mesterségesen létrehozott indián rezervátumban vagy akár Hollókőn). Az úgynevezett valódi autentikus kínálat („back stage”) az, amelyet a turista nem lát meg elsőre, amely valódi – és nem színpadias – bepillantást enged a helyiek életébe. Bár más vendégkört vonz, mégis mindkettőnek lehet létjogosultsága.

Az individualizálódás, az egyéni igények megjelenése a vendégeknél az egyéni vagy családi-, baráti körben való utazások részarányának növekedését eredményezi. Az egyedi vendéglátást, kiszolgálást igénylő vendég az egyéni arculatú, kisebb, családiasabb vendégfogadó helyeket keresi. Sokan keresik a hobbi igényeket – például természet-megfigyelés és fotózás, lovaglás,

horgászat, kerékpározás vagy valamilyen kézműves tevékenység – is kielégíteni képes szolgáltatókat.

A vendégek egyre minőség-orientáltabbak: elvárják a rendezett, komfortos, kényelmes, tiszta, legalább a hazai lakás színvonalát produkálni képes, ugyanakkor meghitt, családi szálláshelyeket.

A kreativitás koncepciója elengedhetlenné válik és a diverzifikált kínálat kialakításával segíti egy olyan új vendégkör vonzását, akik a falusi tartózkodástól új – kulturális, szakmai, életviteli stb. - ismereteket várnak.

#### 4. Falusi turizmus kutatás

Kérdőíves kutatásunk 2023. októberétől 2024. február elsejéig tartott, mely idő alatt 171 érvényes kitöltést kaptunk.

Kutatásunkkal többek közt arra keressük a választ, hogy

- az **X** (1965-1979),

- az **Y** (1980-1994)

- és a 18. életévüket betöltött **Z** (1995-2009) generáció tagjai,

azaz az **1965-2005** között születettek falusi turisztikai igényeiben és értékrendjében mely tényezők képviselnek minőséget?

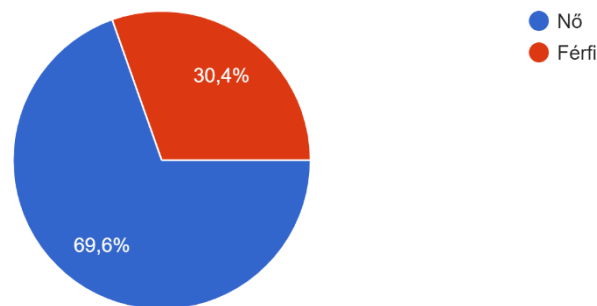
**Falusi turizmus:** a vidéki területek, hagyományok megismerését biztosítja a turistáknak.

**239/2009. (X.20.) Kormányrendelet a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről** szigorúan rendelkezik, mely szálláshelyek foglalkozhatnak falusi turizmussal.

A 2§ 3.bekezdése alapján: falusi szálláshely: a Magyarország és egyes kiemelt térségeinek területrendezési tervéről szóló 2018. évi CXXXIX. törvény 1/3. mellékletében nem szereplő települések, valamint a természetes gyógytényezőkről szóló külön jogszabály alapján törzskönyvezett gyógyhelyek kivételével az 5000 fő alatti településeken vagy a 100 fő/km<sup>2</sup> népsűrűség alatti területeken található olyan magánszálláshely vagy egyéb szálláshely, amelyet úgy alakítottak ki, hogy abban a falusi életkörülmények, a helyi vidéki szokások és kultúra, valamint a mezőgazdasági hagyományok komplex módon, adott esetben kapcsolódó szolgáltatásokkal együtt kerüljenek bemutatásra, és amely a háztartási körülmények között végzett vendéglátó tevékenységre vonatkozó szabályok megtartásával egyéb szolgáltatásként ételszolgáltatást is nyújthat a szállóvendégek részére.

**Falusi szálláshely:** kiemelt üdülőkörzethez nem tartozó települések, valamint a természetes gyógytényezőkről szóló külön jogszabály alapján törzskönyvezett gyógyhelyek kivételével az **5000 fő alatti** településeken, illetve **a 100 fő/km<sup>2</sup> népsűrűség alatti** területeken található olyan **egyéb szálláshely**, amelyet úgy alakítottak ki, hogy abban a **falusi életkörülményeket**, a helyi vidéki **szokásokat és kultúrát**, valamint a **mezőgazdasági hagyományokat** komplex módon, adott esetben kapcsolódó szolgáltatásokkal együtt bemutathassák.

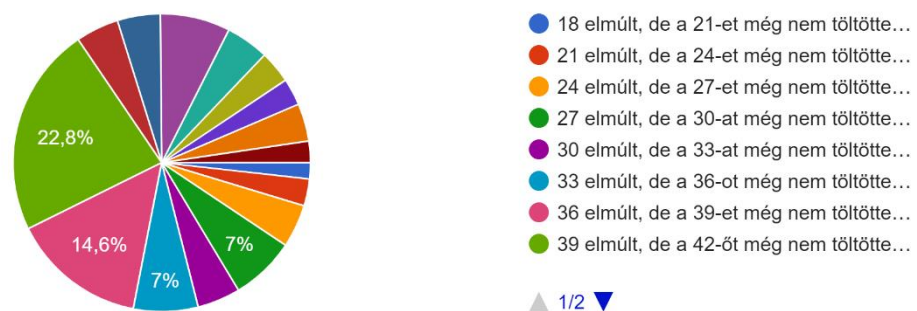
1. Neme  
171 válasz



1. ábra. A kérdőíves kutatásban részt vevők neme (saját készítés)

A válaszadók közel **70%-a nő**.

2.Életkora a válaszadás napján  
171 válasz



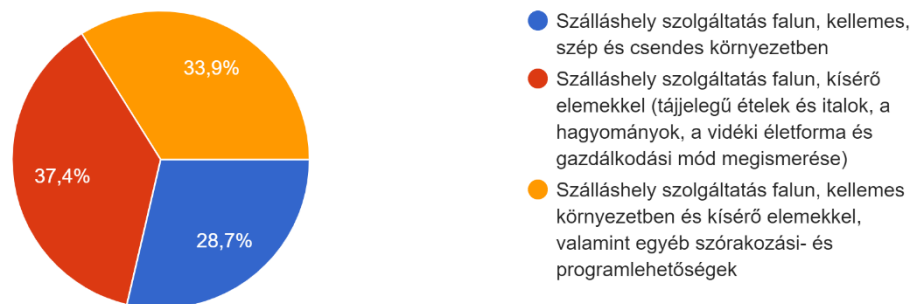
2. ábra. A kérdőíves kutatás alanyainak életkora (saját készítés)



A kitöltők legnagyobb része (**22,8%**) **39 és 42 év kor közötti (Y generáció)**, 14,6%-uk 36-39 év között vannak, 7%-uk 33-36 év közöttiek, 7%-uk 27-30 év között vannak, 6,6%-uk 48-51 év közöttiek, 5,3%-uk 24-27 év közötti életkorúak.

26. Önnek mi jut eszébe a falusi turizmus kifejezésről?

171 válasz



### 3. ábra. A kérdőívet kitöltőknek mi jut eszébe a falusi turizmus kifejezésről (saját készítés)

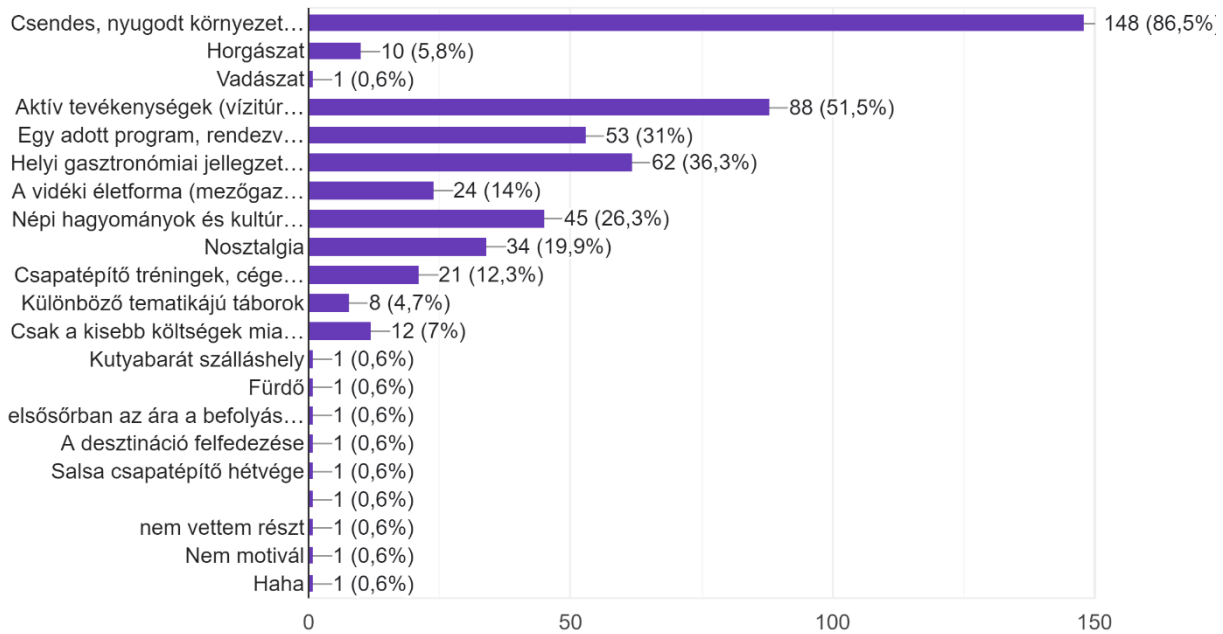
A falusi turizmus kifejezésről a válaszadók többségének, **37,4%-ának szálláshely szolgáltatás falun, kíséző elemekkel** (tájjelegű ételek és italok, a hagyományok, a vidéki életforma és gazdálkodási mód megismerése) jut eszébe,

33,9% asszociál: szálláshely szolgáltatás falun, kellemes környezetben és kíséző elemekkel, valamint egyéb szórakozási- és programlehetőségek,

valamint 28,7% gondol: szálláshely szolgáltatás falun, kellemes, szép és csendes környezetben.

18. Mi motiválja Önt a falusi turizmusban való részvételre? (Több válasz is megadható)

171 válasz



**4. ábra. A kérdőíves kutatásban részt vevőket mi motiválja a falusi turizmusban való részvételre (saját készítés)**

A falusi turizmusban való részvételre, sorrendben az alábbi tényezők motiválták a válaszadókat:

**86,5%-ot a csendes, nyugodt környezet, szép táj, egészségesebb levegő,**

51,5%-ot az aktív tevékenységek (vízitúrák, lovastúrák, kerékpározás, gyalogtúrázás-termesztetés),

36,3%-ot a helyi gasztronómiai jellegzetességek,

31%-ot egy adott program, rendezvény, fesztivál, vásár, esemény,

26,3%-ot a népi hagyományok és kultúra felfedezése,

19,9%-ot a nosztalgia,

14%-ot a vidéki életforma (mezőgazdaság, kézművesség, háziállatok, állattartás) megismerése,

12,3%-ot csapatépítő tréningek, céges összejövetelek

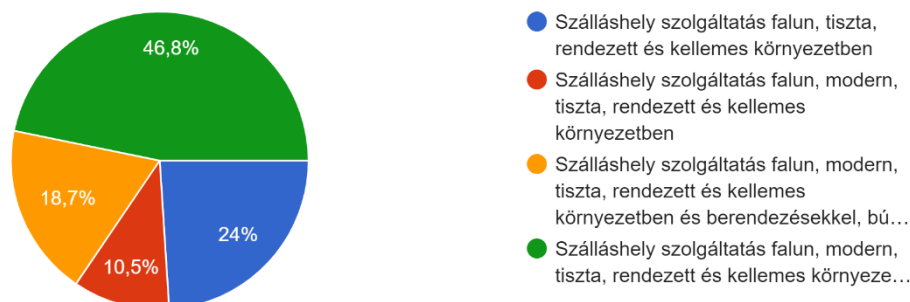
5,8%-ot a horgászat,

7% csak a kisebb költségek miatt szálltam meg falusi szálláshelyen, és inkább a környéket jártam be,

4,7%-ot a különböző tematikájú táborok.

27. Ön számára mit jelent a minőségi falusi turizmus?

171 válasz



### 5. ábra. A kérdőíves felmérést kitöltők számára mit jelent a minőségi falusi turizmus (saját készítés)

A kitöltők számára az alábbiak jelentenek minőséget a falusi turizmusban:

**46,8%-nak szálláshely szolgáltatás falun, modern, tiszta, rendezett és kellemes környezetben, lehetőség gazdag programkínálatra is** (tájjelegű ételek és italok, a hagyományok, a vidéki életforma és gazdálkodási mód megismerése, fürdőzési- és egyéb szórakoztató és kulturális eseményekre, rendezvényekre lehetőség),

24%-nak szálláshely szolgáltatás falun, tiszta, rendezett és kellemes környezetben,

18,7%-nak szálláshely szolgáltatás falun, modern, tiszta, rendezett és kellemes környezetben és berendezésekkel, bútorokkal, színvonalas és bőséges szolgáltatás kínálatával (wellness részleg, medence, wifi, modern elektronikai berendezések a szobákban is, színvonalas és változatos svédasztalos reggelik),

10,5%-nak szálláshely szolgáltatás falun, modern, tiszta, rendezett és kellemes környezetben.

### 5. Összegzés

Magyarországon nem tipikus a mezőgazdasági tevékenységek és a falusi szállásadás összekapcsolódása, véleményünk szerint ez hozzájárulna a turisztikai termék megerősödéséhez. Ezzel szemben Ausztriában nagyon sok parasztgazdaságnak nyújt plusz jövedelmet a szállásadás és a vendéglátás. Magyarországon is létezik több olyan gazdaság, ahol ez jól működik, így véleményünk szerint nagy hangsúlyt kellene fektetni az ilyen gazdaságok kiépítésére, támogatására. Ezzel a kezdeményezéssel sok gazdaság mellett számos vidéki

település is fejlődhetne a jövőben. A specializáció fontossága mindkét országban jelen van, ám Ausztriában a mezőgazdasági területek jelenlétével könnyebb kialakítani, megálmodni speciális szolgáltatásokat. Azonban mindezek ellenére is próbálnak specializálódni a hazai falusi turizmus szereplői, hiszen tudatában vannak ennek a fontosságával. Ausztria minden természeti adottságát és ember alkotta vonzerejét remekül használja és kamatoztatja a falusi turizmusban. Magyarországon a Mátra, a Bükk és a Bakony kiváló természeti adottságokkal, valamint ember alkotta vonzerővel rendelkeznek, így az idegenforgalom és falusi turizmus szempontjából is Magyarország leglátogatottabb desztinációjává válhatnának. Számos program, rendezvény varázsolja a turisták számára még vonzóbbá ezeket a területeket.

Összegzésként elmondható, hogy a dr. Csizmadia László nevével fémjelzett napraforgós védjegyek bevezetésének rendszere mindenképpen kedvező folyamatokat indított el a falusi turizmus területén. Érdemes lenne a látogatókban a további védjegyek bevezetésével tovább növelni a minőség iránti bizalmat és hozzájárulni a felelős falusi turistatípus kialakításához. A védjegyek működése hozzájárul a helyi termékek fejlődéséhez is, a HÍR és DOOR programban való részvételük során olyan ismertségre is szert tehetnek, hogy belátható időn belül akár a világörökség részévé is válhatnak. A kutatásból is látható, hogy a megkérdezettek a minőségi falusi turizmust a programlehetőségekben és gasztronómiai élményekben gazdag minőségi szállásadással azonosítják, fontos lenne a látogatók számára is tudatosítani, hogy ezen kívül milyen minőségi szolgáltatásokat és fenntartható programokon vehetnek részt az adott desztináció területén.

**Dr. Remenyik Bulcsú - Szabóné Dr. Godzsák Melinda**

#### **Felhasznált irodalom:**

Bodnár László: Az idegenforgalom hazai és nemzetközi vonatkozásai. Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest, 2005

Csizmadia László et al.: Fizetővendéglátás és falusi turizmus I-II. KIT Kiadó. Budapest, 1992

Kósa László: Paraszti polgárosulás és a népi kultúra táji megoszlása Magyarországon-3.kiadás, Planétás Kiadó, Budapest, 1998

Kósa László: Hagyomány és közösség, Magyar népi kultúra és társadalom-Kozmosz Könyvek, Budapest, 1984

Kovács Dénes (szerk.): A falusi turizmus hagyományai. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest 2003

Szabó Bernadett (szerk.): A falusi turizmus helyzete és gazdasági kérdései, MTA Társadalomkutató Központ, Budapest, 2009.

Magyar néprajz IV. Életmód-Akadémiai Kiadó, Budapest, 1995

### A 2024-as rügy- és kéregvizsgálatok tapasztalatai

Idén is február közepe és vége között, a korai tavaszodás időszakában begyűjtésre kerültek a Tokaji borvidék egyes ültetvényeiből származó vessző és kéregminták. Ezt követően a rügyek termékenységének és az áttelelő hasznos és káros szervezetek áttelelésének a felmérése történt meg mikroszkópos módszerrel, amelynek tapasztalatait foglalja egybe jelen összegzés. Az első két rügyemelet és a hozzájuk tartozó kéregrészt vizsgálata történt meg februárban. Területenként tíz-tíz mintát feldolgozva a borvidék több ültetvényéből, öt különböző fajtát bevonva a vizsgálatokba. Így összesen 320 minta eredményei kerülnek közlésre az anyagban.

#### **Rügytermékenység**

A rügytermékenységet alapvetően a szőlőfajta genomja (genetikai háttere) befolyásolja, amely a potenciális termőképességét határozza meg. Ugyanakkor bizonyos abiotikus hatások is érvényesülnek rügytermékenységben. Ezek közül legfontosabbak a hőmérséklet, a napfényes órák száma és a csapadék, ami érvényesül a rügydifferenciálódás időszakában (május vége – július közepe, évjáráttól függően). Ezek együttes hatása általában június vége és július közepe között érvényesül a legjobban, amikor a legkedvezőbbek ezek a paraméterek. Emiatt döntően a vesszők alsóbb rügyei kevesebb fűrt/virágkezdeményt tartalmaznak, mint a felsőbb rügyemeletek, mert a differenciálódás folyamata letről felfelé halad.

A 2023-as differenciálódási időszakot értékelve a Tokaji borvidéken valamivel az átlag felett alakult a középhőmérséklet májusban (17,5 °C) júniusban (20,4 °C) és júliusban (23 °C) is. A csapadék mennyiségében pedig májusban 49,9, júniusban 56,7, és júliusban 38,6 milliméter csapadék Boreas meteorológiai állomás egyik referencia pontján, amelyben területi eltérések előfordulhatnak. Napfénytartam szempontjából kedvezően alakult a 2023-es év vizsgált időszaka, mivel májusban 312,5 óra, júniusban 297,8 óra, valamint júliusban 342,3 óra volt a napfényes órák száma. Ezek az értékek meghaladják a százéves átlagokat, ami 221,2 óra (május), 235 óra (június) és 275 óra (július). A három fontos tényező közül mindegyik esetben feltételezhetően kedvezően befolyásolta a rügydifferenciálódást a Tokaji borvidéken. A téli

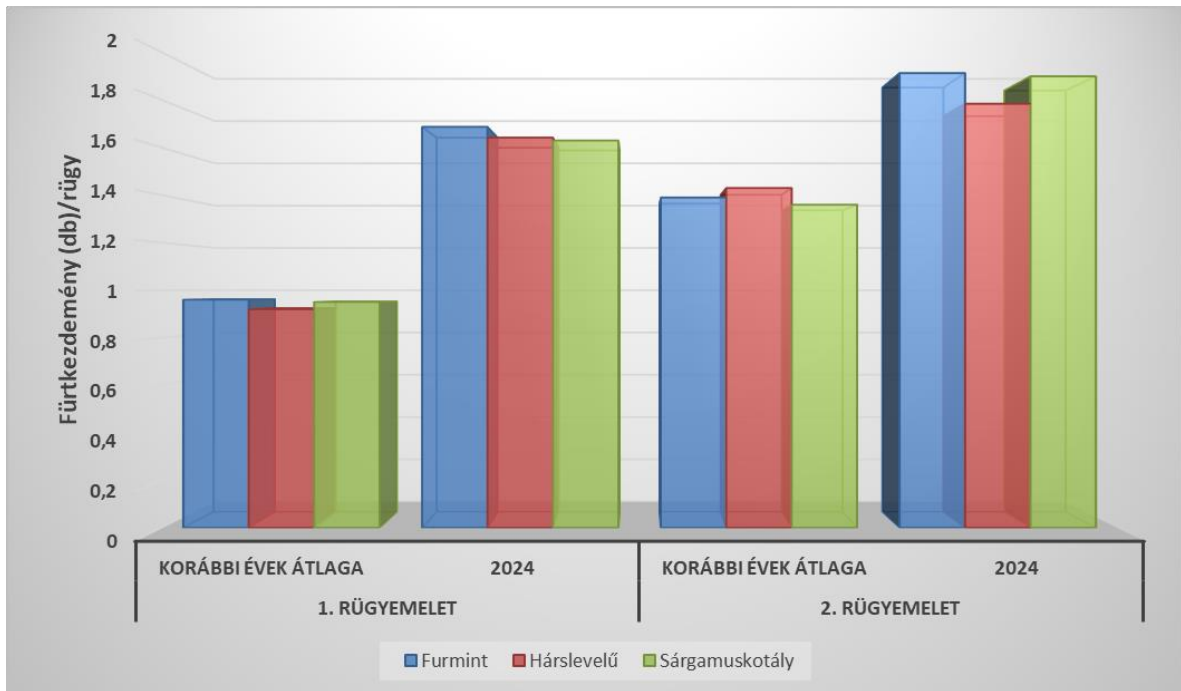
időszakban tapasztalt sokszor jelentősebben enyhébb hőmérséklet sem gyakorolt kedvezőtlen hatást a rügyek áttelelésére, fagy hatás nem jelentkezett egy mintában sem. Ennek ellenére idén is jelen voltak barnulások a rügyek esetében, egyrészt kisebb mértékben, amikor egy vagy több mellérügy ép volt, de a főrügy elpusztult. Másrészt előfordultak teljesen elpusztult rügyek is, amely háttérben a rügyek gombás fertőzése állhat (1. ábra).



**1. ábra. Balra a részben, jobbra a teljesen barnult rügy (szerzői felvétel)**

Csak néhány minta esetében nem volt jelen a rügyek fertőzéses eredetű barnulása, négy mintaterületen nem fordult elő ilyen rügyminta. A legnagyobb mértékben érintett helyszínen a rügyeknek a 60 %-a volt egészséges az első rügyemeleten, amely jelentősen csökkentheti a várható termés mennyiségét. A 2. ábra mutatja be az átlagos rügytermékenységeket a különböző fajták esetében. Jól látható, hogy az első rügyemelet esetében az átlagtól jelentősen magasabb a fűrtkezdemények száma idén. A második rügyemeleten is magasabb a várható fűrtszám mennyisége. Ezek alapján kedvezően ment végbe az előző évben a rügydifferenciálódás, így a virágzatok (fűrtkezdemények) száma több lehet idén, amennyiben a környezeti hatások ezt lehetővé teszik. Természetesen a fertőzött rügyek is jelentősen befolyásolhatják majd a potenciális termésmennyiséget 2024-ben.





2. ábra. Az első két rügyemelet termékenysége (saját szerkesztés)

### Áttelelő szervezetek

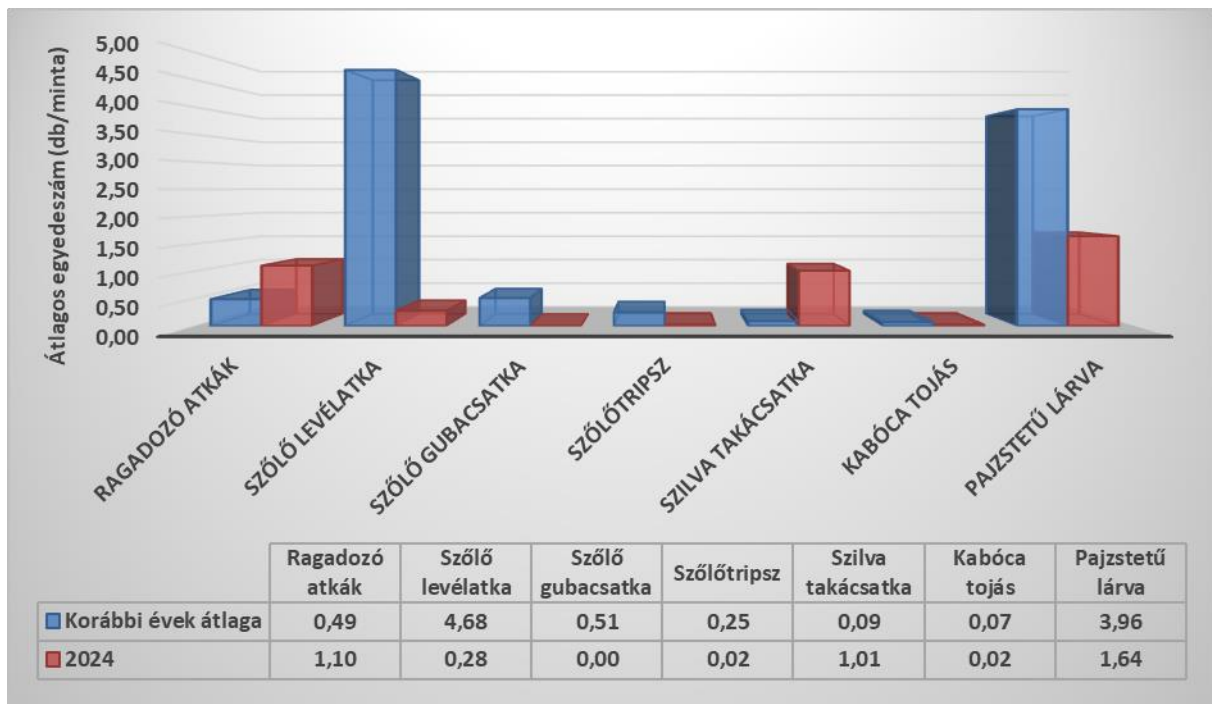
A rügyek vizsgálata mellett a fás részeken található hasznos és káros élőlények felmérése egy fontos tényező, ami a vizsgálatok trágját képezte, mert ez jelentősen befolyásolhatja a növényvédelmi beavatkozásokat. A november végéig kitartó enyhébb időjárás és a kevésbé zord és rövid téli időszak azt sugallta, hogy számítani lehet az áttelelő élőlények nagyobb egyedszámú jelenlétére a mintákban. A mikroszkópos vizsgálatok során ez részben igazolódott is. *Az elmúlt évhez képest sokkal magasabb arányban volt jelen a mintákban a szilva takácsatkák száma (3. ábra)!* Ennek jelentős hatása lehet majd a szőlő fakadását követően a levelek korai fejlődésére. Emiatt fokozott figyelemmel kell kísérni az esetleges fakadást követő kanalasodást és sárgulást a levélkezdeményeken. Szükség szerint érdemes lehet felkészülni a kontakt szerek alkalmazásának a lehetőségére, főként a korai tünetek észlelésekor. Amennyiben hívós időjárás kíséri a fakadást és a hajtásfejlődés vontatott, hosszabb ideig tart, úgy az atka (és egyéb) kártevők kártétele sokkal nagyobb fokú lehet. Viszont egy gyors vegetációs fejlődés segítheti a szőlő növekedését és az érzékenyebb időszak rövidülését.



**3. ábra. A szilva takácsatkák egyedszáma jelentősen meghaladja a korábbi éveket 2024-ben (szerzői felvétel)**

A kevésbé káros tüneteket okozó szőlő gubacsatka jelenléte idén nem volt tapasztalható. A szőlő levélatka jelenléte pedig az átlag alatt alakult a 2024-ben vizsgált mintákban. Emellett a szőlőtripsz, mint károsító egyedszáma is kisebb mértékű a korábbi évekhez képest. Kabóca tojások és pajzstetű lárvák is megtalálhatóak voltak a mintákban, amely a 4. ábra diagramja is bemutat. Ezen károsítók jelenléte a mintákban is diszkrét jelleget mutat idén. Mintánként eltérő volt az élőlények előfordulása, emiatt fontos szem előtt tartani, hogy az áttelelő szervezetek szempontjából kedvezőbb fekvésű területeken, illetve az eltérő növényvédelmi kezelésű ültetvények esetében nagyobb mértékben jelen lehetnek ezek a szervezetek.

Mindenképpen biztató, hogy a szőlőben előforduló hasznos ragadozó atkák egyedei nagyobb számban fordultak elő, mint a korábbi években. Sok esetben nagyobb mértékben, mint a károsítók (kivéve a szilva takácsatkát). Remélhetően segítik majd ezek a szervezetek a szőlőt károsító ízeltlábúak kártételét.



4. ábra. A kéregrészen talált fontosabb élőlények átlagos egyedszáma (saját szerkesztés)

## Összegzés

A rügyek termékenységét vizsgálva idén magasabb termésmennyiségre lehet számítani, mint a korábbi évek átlaga. Viszont a korai fakadás és a tavaszi időjárási kockázatok még jelentősen befolyásolják majd a károsító szervezetekkel együtt, hogy a potenciális termékenység érvényesüljön. Ebben az évek óta jelentkező rügyfertőzések is negatív tényezőt képeznek, amelyek tovább csökkenhetik fürtkezdemények számát. Azonban kedvező évjárat esetében 2024-ben átlagon felüli hozama lehet majd a három legfontosabb fajtának (Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály) a Tokaji borvidéken. Az áttelelő élőlények tekintetében kedvező a ragadozó atkák egyedszámának gyarapodása és a egyes károsítók (szőlő levélatka, szőlőtripsz, stb) előfordulásának mérséklődése. Viszont a szilva takácsatkák számának megsokszorozódása jelentős kihívást jelent a növényvédelem irányába. Természetesen, ahol van rá lehetőség, ott preventív módon is célszerű lehet betervezni egy fakadást követő, korai célzott kezelést. Remélhetően kedvezően alakul majd a vegetációs időszak szokatlanul korai megindulásának az előrehaladása és nem következnek be helyrehozhatatlan kártételek, amelyek döntően befolyásolnák az idei évjáratot, csökkentve a kedvező termékenyülési kilátásokat 2024-ben.

**Balling Péter – Kneip Antal**

## SZŐLŐ-LEVÉL KALEIDOSZKÓP

### Beszámoló a SITEVI szőlészeti és borászati szakkiállításról

2023. november 28. és 30. között került megrendezésre a SITEVI szőlészeti és borászati szakkiállítás a franciaországi Montpellierben. A város az úgynevezett Okcitánia borrégiójában található, amelynek a szőlészeti-borászati kutatási és innovációs központja is egyben. A kiállítás teljes neve: *Salon international des équipements et savoir-faire pour les productions vigne-vin, olive, fruits-legumes*, amelynek a rövidítése a SITEVI elnevezés, amelynek a Parc Des Expositions (Pérolsban) ad helyet. A kiállításon több mint 1000 kiállító és mintegy 51.000 látogató volt jelen a három nap leforgása alatt, összesen 61 ország képviselésében.

A Hegyközségen Nemzeti Tanácsa és a Magyar-Francia Kereskedelmi Kamara jóvoltából többen is kaphattak belépőt a kiállításra, amellyel támogatták a jövőbeli együttműködések kialakítását. Erre minden lehetőség adott volt a csomagolástechnikától az erjesztéstechnológiákon keresztül az oltványelőállításig, a szőlészet és a borászat valamennyi területéről jelen volt egy vagy több cég is. Emellett a kiállítás sajátossága, hogy az olíva termesztőknek is szól a SITEVI, hiszen a gazdálkodók számára külön kiállítói tér állt rendelkezésre, hogy új technológiákat ismerjenek meg. Maga a kiállítás 11 csarnokban foglalt helyet, ahol tematikusan csoportosították a kiállítókat a szervezők, a legnagyobb (A1) kiállítói térbe például csak a borkészítéssel kapcsolatos eszközök és szolgáltatások kerültek.

A kiállításon szakmai díjak odaítélése is megtörtént, egy speciális-, két arany-, öt ezüst és hat bronzérem került az innovatív termékek kiállítóihoz. A speciális különdíjat egy *Le Copilote* nevű fejlesztés érdemelte ki, amely egy hidraulikus sorközművelő eszköz szabályozó rendszer. Előnye, hogy képes „memorizálni” a talaj egyenetlenségeit és a talaj fizikai paramétereit (ellenállás), így a sokadik használat után már önállóan képes a talajfelszínt (sorköz, soralj) lekövetni és megművelni (1. ábra).



**1. ábra. A „La Copilot” működésnek demonstrációja (saját felvétel)**

A két aranyérem esetében az egyik a *Dyna Wine* nevű borászati eszköz gyártójához került. A spirális és magnetikus elemekből álló szerkezetet széndioxiddal kapcsolatos műveletekhez (hozzáadás és eltávolítás), illetve az oxigén kivonáshoz használható. Ezt a membrános technológiákhoz képest sokkal gyorsabban képes elvégezni. Emellett a derített borokból történő lebegőanyag kivonásában is kedvezőbb eljárást képes nyújtani a borászok számára (2. ábra).





**2. ábra. A Dyna Wine svájci fejlesztés (saját felvétel)**

A másik aranyérem a digitalizáció irányába nyújtott elismerés, amely a szőlő metszésében nyújthat előnyöket a felhasználók számára. Ez az *Ampelos*, a virtuális térben metszést tanító program, amelyben 3D-ben egy szemüveg és kézi joystick segítségével a különböző metszési módok gyakorolhatók. A szoftver használatával a metszést végzők előre képezhetők ki adott művelés- és metszésmódokra, anélkül, hogy kár keletkezne az ültetvények tőkéiben. A szoftvert használók metszési szezonen és az ültetvényeken kívül is fejleszthetik ismereteiket, így különböző oktatási helyeken is (pl. egyetemek) könnyebben szervezhetőek az ilyen jellegű képzések. A programot valamikor 2024-ben teszik elérhetővé az érdeklődők számára (3. ábra).



### 3. ábra. Az Ampelos technológia sokat segíthet a metszés tanulásában (saját felvétel)

Számtalan eszközt és szolgáltatást lehetett bővebben megismerni a díjazottakon túlmenően is a SITEVI-n. Talán nem is volt elegendő a három nap arra, hogy részletesebben megismerhető legyen minden fontos kiállított újdonság. Azonban az kiderült, hogy a szőlészeti szakma az automatizálás irányába halad. Több autonóm eszköz is jelen volt a kiállításon a különböző sorköz és sorajlművelők, erőgépek és egyéb eszközök között is. Az egyik érdekes technológiai elgondolás egy önjáró növényvédő gép, az *Icaro X4*-es volt, amely UV-C fény segítségével képes gyéríteni a lisztharmat, peronoszpóra és botritisz gombás fertőzéseket. A folyamatot a lombozatot átmozgató ventilátorok is segítik. Maga az eszköz teljesen elektromos üzemű és mintegy 10-15 hektárt tud bejárni egy feltöltéssel önállóan (4. ábra).



**4. ábra. Az Icaro X4 technológiája teljesen vegyszermentes (saját felvétel)**

Ugyancsak érdekes volt egy hibrid megoldás az erőgépek területéről. A *Monarch MK-V* traktor az önjáró eszközök jelenlegi szabályozására kínál alternatív megoldást, ugyanis ezek az eszközök csak elkerített ültetvényekben használhatók felügyelet nélkül. Ez a teljesen elektromos típus viszont vezethető, így tud üzemelni vezérelt és autonóm módon is. Így amennyiben változna a jelenlegi szabályozás és az önjárás feltételei adottak lennének, ez a traktor önállóan is munkaképes lesz.



**5. ábra. Az MK-V traktor hibrid megoldást kínál (saját felvétel)**

Nem lehet a három napot röviden kellőképpen bemutatni, így amennyiben lesz rá lehetőség, további cikkek készülnek majd a SITEVI-n tapasztaltokról. Remélhetően felkelti majd a szakmai érdeklődők figyelmét ez a néhány modern technológia, és bővebben érdeklődnek majd irántuk az internetes felületeken. Minden bizonnyal ezek az eszközök hamarosan megjelennek majd hazánkban, ahogyan már terjedőben vannak a korábban fejlesztett autonóm rendszerek is.

**Balling Péter**

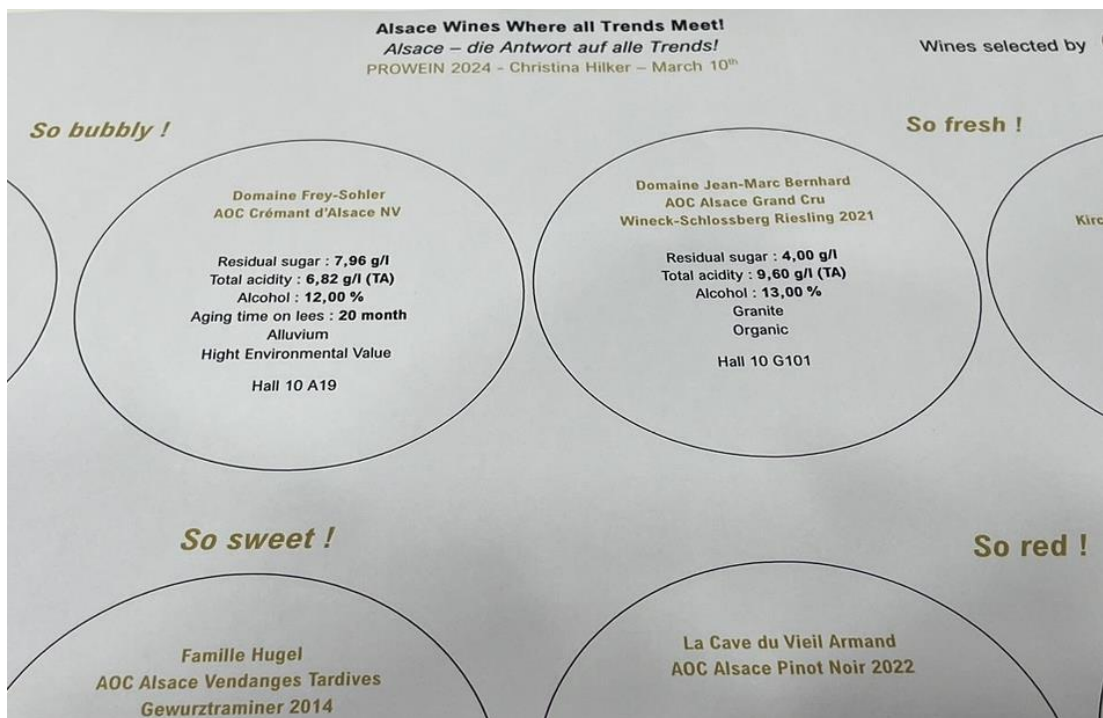






Szintén nagy hangsúlyt fektetett a helyi fajták értékeinek bemutatására **Portugália** „Meet the Locals!” – azaz „Találkozz a helyiekkel!” elnevezésű mesterkurzusain. Az ország számtalan autochton fajta szülőhazája, melyek megmentésére, értékelésére évtizedek óta jelentős erőfeszítéseket tesznek. Ez egyben része a klímaváltozás miatt módosuló termelési feltételekre való felkészülésnek is. A kóstolt fehér fajtaborok frissessége, élénk savtartalma, ízgazdagsága alapján nagy potenciállal rendelkeznek Portugália újra felfedezett régi szőlőfajtái.


Az **elzászi (Alsace)** borstílusokat bemutató irányított kóstolón megismerhettük a borvidék sokszínűségét, melyet a fogyasztók számára könnyen befogadható módon kommunikálnak. „So bubbly!”, „So fresh!”, „So sweet!”, „So red!” – azaz „Annyira buborékos!”, „Annyira friss!”, „Annyira édes!”, „Annyira vörös!” – ezek a crémant-ok, rajnai rizlingek, késői szüretelésű traminik és pinot noir-ok „hívószavai” (2. kép).



## 2. kép. Könnyen értelmezhető kategóriák az elzászi borok kóstolólapján (saját felvétel).

A vásárnak otthont adó Németország egyik csarnokában kiemelt szekció mutatta be az **organikus** termesztésű, főként **rezisztens** fajtákból készült tételeket. Az ún. PIWI („Pilzwiderstandsfähig” – gombabetegségekkel szemben ellenálló”) szőlőfajták megismeréséhez informatív szóróanyagok álltak a látogatók rendelkezésére, melyek a szőlészeti, borászati jellegzetességeit is bemutatták az adott fajtának (3. kép).



<p>Souvignier Gris</p> 		<p>Anbau</p> <p>Wüchsigkeit <b>stark und aufrecht</b></p> <p>Geiztrieb Bildung <b>gering</b></p> <p>Austrieb <b>spät</b></p> <p>Traubenstruktur <b>mitteldicht, länglich</b></p> <p>Beeren <b>mittelgroß</b></p> <p>Beerenhautstabilität <b>hoch</b></p>	
<p>Züchtung</p> <p>Kreuzung <b>Seyval Blanc × Zähringer</b></p> <p>Kreuzungsjahr <b>1983</b></p> <p>Züchter <b>Norbert Becker, WBI Freiburg</b></p> <p>Sortenschutz D <b>2012</b></p> <p>Resistenzloci <b>Ren3, Ren9, Rpv3.2</b></p>		<p>Reife <b>mittel,</b></p> <p>Beeren bei Reife <b>grau-braun</b></p>	<p>Verrieselung <b>sehr gering</b></p> <p>Stiellähme <b>sehr gering</b></p>
<p>Widerstandsfähigkeit</p> <p>Peronospora +++ Oidium +++ Botrytis ++++</p>		<p>Sensorik</p> <p><i>Souvignier Gris kann als neutraler, kräftig-stoffiger, saftiger Weintyp bis hin zu ausgeprägt fruchtigen, thiolgeprägten Weinen mit stabiler Säure ausgebaut werden.</i> (WBI, Freiburg)</p>	



### 3. kép. A Souvignier gris ígéretes, a legtöbb betegséggel szemben ellenálló rezisztens fehér fajta (saját felvétel)

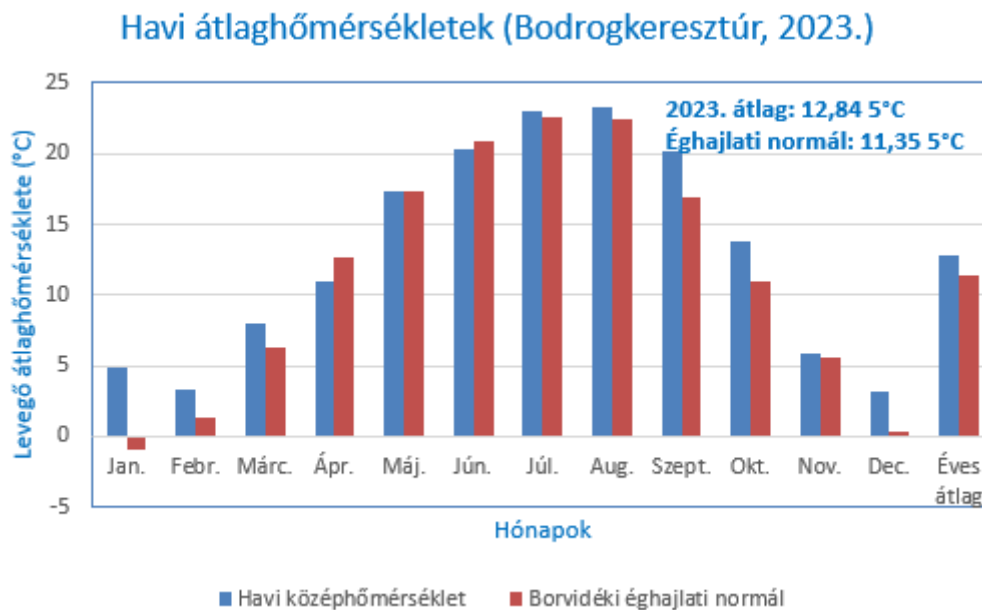
Szintén az egyik német csarnok adott otthont az egyre nagyobb érdeklődéssel kísért alkoholmentes(ített) boroknak. Kóstolás alapján mind a fehér-, mind rozé- és vörösborok esetében készülnek élvezetes tételek ebben az igen fiatal piaci szegmensben.

Az ProWein-on idén is nagy figyelmet kaptak a **pezsgők és a habzóborok**. Az eseményen egy egész csarnokot biztosítottak kizárólag a pezsgők kóstolására és bemutatására. Nem csoda, hiszen a nemzetközi borpiacon ez a legdinamikusabban bővülő szegmens.

**Kneip Antal - Balling Péter – Varga Laura – Kovács Tibor**

## Áttekintés a Tokaji borvidék 2023. évi időjárásának alakulásáról

A borvidékünkön a 2022-2023. téli hónapok időjárása a szokatlanul enyhe volt, a havi átlaghőmérsékletek rendre meghaladták az 1991-2020. időszakra becsült borvidéki éghajlati normálok értékét. A 2022. decemberében, illetve 2023. januárjában lehullott, jelentős mennyiségű csapadéknak köszönhetően az ültetvények 1 m-es talajszelvénye tél végére közel teljes mértékben feltöltődött nedvességgel. A teljes feltöltöttség március végén következett be, aminek következtében a borvidéki ültetvények kedvező vízellátottsági talajállapotban indultak neki a 2023. évi tenyészidőszaknak. A szokásosnál enyhébb téli - kora tavaszi időjárás ugyanakkor kedvezett a különböző kórokozók, illetve kártevők áttelelésének. A márciusban egymást követő lehülési hullámok szerencsére megfelelően korlátozták a tőkék nedvkeringésének megindulását, aminek eredményeként könnyezés és a rügyek duzzadása a megszokott ritmust követte.

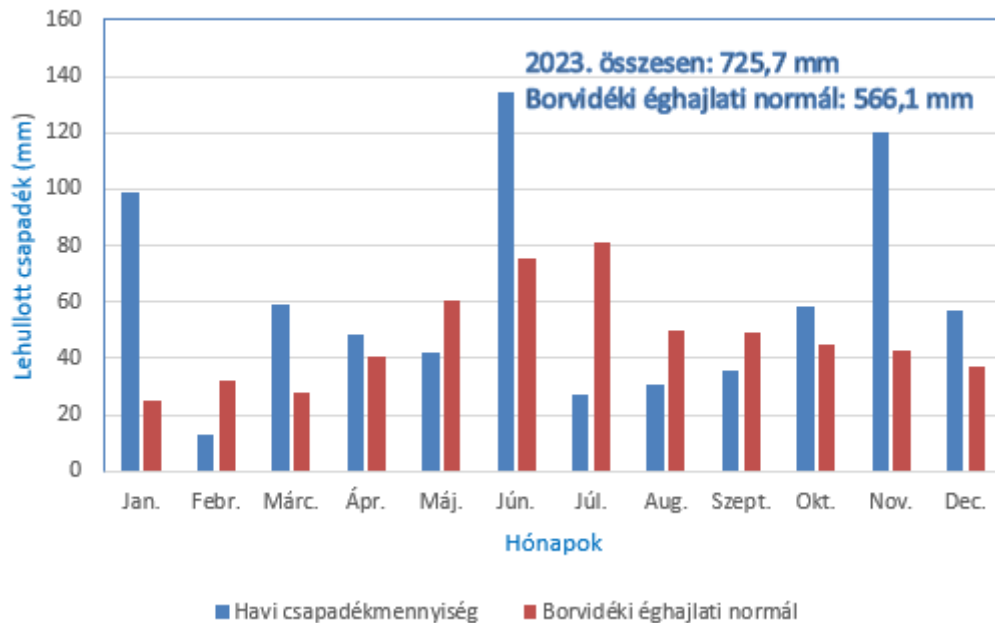


(ábra forrása: Saját készítés)

Az átlagosnál kissé hűvösebb és május kivételével csapadékosabb tavasz, illetve nyárelő kissé késleltette a rügyfakadást és a virágzás kezdetének (május utolsó napjai) időpontját, mindemellett a talajok kedvező vízellátottsága megfelelően támogatta a hajtásnövekedést.

A júniusi időjárást kifejezetten csapadékos és száraz, meleg periódusok váltakozása jellemezte. A kielégítő körülmények között lezajlott virágzás megfelelő kötődést eredményezett az ültetvények többségében, amely mellé intenzív hajtásnövekedés és a növényvédelmi beavatkozások szükségességének fokozódása társult.

### Havi csapadékmennyiség (Bodrogkeresztúr, 2023.)



(ábra forrása: Saját készítés)

A második félévben a havi átlaghőmérsékletek minden esetben meghaladták a becsült borvidéki éghajlati normálok értékeit. A szőlő érése szempontjából legnagyobb jelentőséggel bíró időszakra vonatkozóan pedig kiemelendő, hogy az utóbbi 32 év 2. legmelegebb szeptemberének, illetve legmelegebb októberének az ideiek bizonyultak. Amíg a harmadik negyedév (július-szeptember) az átlagosnál szárazabb, addig a negyedik annál csapadékosabb volt, különösen igaz volt ez novemberre vonatkozóan.

Az érés terén a nyár végi próbaszüretek során tapasztalt lemaradás szeptemberben is megfigyelhető volt. A szokatlanul meleg időjárás sajnos az ecetes rothadás terjedésének is kedvezett. A szeptember utolsó dekádjában érkező esők, majd az első ködös reggelek harmatképződése több ültetvényben elindította az aszúsodási folyamatokat. A vegetációs időszakban tapasztalható kedvező vízellátottság telt, nagy méretű bogyókat tartalmazó fürtök kialakulásához vezetett, mely ideális körülményeket teremtett az aszúszemek képződéséhez a legtöbb termőhelyen.

Az enyhe, száraz októberi időjárás kedvezett a szüreti munkálatoknak, a köd, illetve harmatképződés pedig az aszúképződésnek. Sajnos ezzel együtt e hónapban is szembesülni kellett egyes ültetvényekben az ecetes rothadás terjedésére, illetve kedvezőtlen hatású penészgombáknak az aszúsodó fürtökben történő megtelepedésére visszavezethető minőségromlással.

**dr. Kovács Tibor – Dr. Zsigrai György**