



FURMINT SUMMIT

Furmint szakmai nap a bor készítésének, szakmai helyének és marketingjének lehetőségeiről

Conference on Furmint wine making, professional place and marketing opportunities

Absztraktkötet

Book of abstract

2023.február 24. - 24th February 2023

MÁD, ASZÚHÁZ – HUNGARY



Szerkesztő/Edited by

Dr. Bene Zsuzsanna, oktatási rektorhelyettes / Zsuzsanna Bene, PhD, Vice rector, University of Tokaj

Lektorálta/Lectured by

Katherine Chapman

Kiadó/Published by

Tokaj-Hegyalja Egyetem / University of Tokaj
H-3950 Sárospatak Eötvös u.7.

Felelős kiadó/Responsible publisher

Dr. Horváth Ágnes, a Tokaj-Hegyalja Egyetem rektora / Ágnes Horváth, PhD, Rector,
University of Tokaj

ISBN 978-615-6482-10-5

Program / Programme

9:00 Regisztráció / Registration

10:00 Köszöntők / Greetings

Prof. Dr. Stumpf István, a Tokaj-Hegyalja Egyetem Kuratóriumának elnöke
/ Chairman of the Board of Trustees of the University of Tokaj

Dr. Horváth Ágnes, a Tokaj-Hegyalja Egyetem rektora / Rector of the
University of Tokaj

Kovács Károly, a Mad Wine Borászat tulajdonosa / Owner of Mad Wine
Winery

10:30 A Furmint és klónjai / Furmint and its clones

Kneip Antal egyetemi tanársegéd, THE; szőlészeti kutatásvezető, Tokaji
Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet / Assistant Professor, THE;
Head of Viticulture Research, Tokaj Research Institute for Viticulture and
Oenology

**10:50 Furmint az aszúkészítésben / Furmint in the process of
botrytization**

Dr. Bene Zsuzsanna egyetemi docens, THE; borászati kutatásvezető, Tokaji
Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet / Associate Professor, THE;
Head of Oenology Research, Tokaj Research Institute for Viticulture and
Oenology

**11:10 Furmint – egy kiváló őshonos magyar szőlőfajta, milyen
benyomást kelt Ausztriában? / Furmint – a great autochthonous
Hungarian grape variety – what is the impression of Austria?**

Hannes Weninger, Ügyvezető igazgató/Managing Director, Erbslöh Austria
GmbH, Austria

**11:40 „Kincs, ami nincs”, avagy a Furmint értékesítése a világban /
"Treasure that is not", or the marketing of Furmint in the world**

Kovács Károly tulajdonos, Mad Wine Kft. / Owner of Mad Wine Winery

12:00 Ebéd / Lunch

Az Első Mádi Borház ajánlásával / Recommended by Első Mádi Borház restaurant

13:00 A tokaji furmint és a gasztronómia – Tokaji Furmint and Gastronomy

Horváth Gábor, a Gusteau Kulináris Élményműhely volt konyhafőnöke, jelenleg a SÉF ÉS A KERTÉSZ/Former head chef of the Gusteau Culinary Experience Restaurant, currently head chef of The Chef and the Garden

13:30 Mit jelent a Furmint a Tokaji borvidéknek és milyen kitörési pontjai lehetnek? – What does Furmint mean for the Tokaj wine-region and what breakthrough points could it have?

Pallagi Ferenc újságíró, Tokaj-szakértő/ journalist, Tokaj expert

14:00 Furmint, Tokaj, fiatalok - A 18-39 éves korosztály és a furmint népszerűsítésének lehetőségei - Furmint, Tokaj, young people - How to promote Furmint to the 18-39 age group?

Kovács Gergely, marketing vezető, Grand Tokaj Zrt./marketing director

14:20 Tokaj, Furmint, pezsgő. A fajta lehetőségei a pezsgőkészítésben/Tokaj, Furmint, Sparkling wine. The potential of the variety in the production of sparkling wine

Hanusz Ádám, Sauska Borászat/Sauska Winery

14:40 Kávészünet

15:00 Furmint időutazás – Az elmúlt 10 év Furmint-tapasztalatai Mad Wine szemmel / Furmint time travel – The last 10 years of Furmint experience through Mad Wine eyes

Urbán Gábor főborász, Mad Wine Borászat / chief wine-maker, Mad Wine Winery

16:00 Osztrák Furmint és autohton szőlőfajtákból készült borok kóstolója / Wine tasting of Austrian Furmint and autochthonous grape varieties

Hannes Weninger, Ügyvezető igazgató/Managing Director, Erbslöh
Austria GmbH, Austria

**17:00 Egy „etető-ehető-éltető” Tokaji Borvidék – Ha eszel, benne
vagy! / An edible Tokaj Wine Region – If you eat, you’re in!**

Katherine Chapman

17:15 A rendezvény zárása / Closing the event

Dr.habil Némethy Sándor, kutatóprofesszor, Tokaj-Hegyalja Egyetem/
Sándor Némethy, Research Professor, University of Tokaj



Előszó



A Tokaj-Hegyalja Egyetem és a Mad Goat Holding Kft. együttműködéséből megvalósuló rendezvény célja a Furmint szőlőfajtaival kapcsolatos szakmai ismeretek bővítése, borkészítési felhasználási területeinek, a borpiacion való megjelenésének és megfelelésének, a gasztronómiai elhelyezhetőségének bemutatása, elemzése. A rendezvény kiemelt figyelmet szentel az osztrák Furmintokkal és autokton fajtákkal való összehasonlításnak és az előadások nyitottak kutatók, szőlészek, borászok, hallgatók, oktatók, gasztronómiai szakemberek, borkereskedők számára.

A Furmint létjogosultsága a Tokaji borvidék számára megkérdőjelezhetetlen. Rendkívül sokoldalú szőlőfajta, amely bizonyított már számtalan borkészítési területen: a nagy száraz dűlőszelektált kategóriától kezdve a késői szüreteken át az aszúsodásban és nyitogatja szárnyait a buborékos világban is. Mindannyiunk felelőssége, hogy segítsük a közös kincsüket a klímaváltozás nehézségeinek leküzdésében, a borpiacion értékesíthetőségét biztosítsuk és a gasztronómiában el tudjuk helyezni oly módon, hogy a kulináris geográfia élménynyújtásában minden borvidékre látogató vendég részesülni tudjon!

„Egy komoly borrajongó számára a furmint ellenállhatatlan fajta. Az első pillanat, amikor az ember találkozik a furminttal, olyan, mint amikor Athénba érkezik, és felnéz a Parthenonra: tiszta, lineáris, végtelen, erőteljes, az ég, mint háttér kontrasztjával, szinte kifürkészhetetlenül rideg és gyönyörű, ősi és rejtélyes; aztán átnéz az utca túloldalára, és meglátja a botrányosan fegyelmezetlen virágokat, amelyek egy falról omlanak lefelé, és mámorító illattal töltik meg a levegőt. Ilyen a furmint – nem görög (nyilvánvalóan!), de megvan benne az ellentétes erők feszültsége, a hatalmas erő és pompa, a hűvös, lineáris struktúra egyfelől, a kaotikus, csupa-virág, tobzódó nagyvonalúság másfelől.” Tamlyn Currin

Dr. Bene Zsuzsanna, oktatási rektorhelyettes, Tokaj-Hegyalja Egyetem

Foreword

The aim of the event, organised in cooperation between the University of Tokaj and Mad Goat Holding Ltd., is to increase professional knowledge of the Furmint grape variety, to present and analyse its wine-making uses, its presence and suitability on the wine market, and its gastronomic suitability. The event will pay particular attention to comparisons with Austrian Furmint and Autochthon varieties and the presentations are open to researchers, viticulturists, winemakers, students, academics, gastronomy professionals and wine merchants.

The vitality of Furmint for the Tokaj wine region is unquestionable. It is an extremely versatile grape variety that has proven its worth in countless areas of winemaking, from the large dry vineyard-grown category to late harvests, to the ageing and opening its wings to the sparkling world. It is the responsibility of all of us to help their common treasure to overcome the challenges of climate change, to ensure its sales availability in the wine market and to position it in the gastronomy in such a way that every guest visiting the wine region can benefit from the experience of culinary geography!

"For a serious wine enthusiast, Furmint is an irresistible variety. The first moment one encounters a Furmint is like arriving in Athens and looking up at the Parthenon: pure, linear, infinite, powerful, with the sky as a backdrop contrasting with the almost unfathomably stark and beautiful, ancient and mysterious; then one looks across the street and sees the scandalously undisciplined flowers cascading down a wall, filling the air with intoxicating fragrance. Such is the furmint - not Greek (obviously!), but it has the tension of opposing forces, the immense power and splendour, the cool, linear structure on the one hand, the chaotic, flower-all-flower, frolicking generosity on the other." Tamlyn Currin

Dr. Zsuzsanna Bene, Vice Rector for Education, University of Tokaj

Tartalomjegyzék/ Table of contents

Előszó	6
Foreword	7
A Furmint és klónjai	9
Furmint and its clones	11
Furmint az aszúkészítésben	13
Furmint in the process of botrytization	21
Furmint – egy kiváló őshonos magyar szőlőfajta, milyen benyomást kelt Ausztriában?	28
“Furmint - a great autochthonous Hungarian grape variety - <i>what is the impression of Austria?</i>” ..	29
„Kincs, ami nincs”, avagy a Furmint értékesítése a világban	30
"Treasure that is not", or the marketing of Furmint in the world	31
A tokaji furmint és a gasztronómia	32
Tokaji Furmint and Gastronomy	34
Mit jelent a Furmint a Tokaji borvidéknek és milyen kitörési pontjai lehetnek?	35
What does Furmint mean for the Tokaj wine-region and what breakthrough points could it have?	43
Furmint, Tokaj, fiatalok - A 18-39 éves korosztály és a furmint népszerűsítésének lehetőségei	52
Furmint, Tokaj, young people - How to promote Furmint to the 18-39 age group?	55
Tokaj, Furmint, pezsgő. A fajta lehetőségei a pezsgőkészítésben	57
Tokaj, Furmint, sparkling. The potential of the variety in the production of sparkling wine	59
A Mad Wine borászat	60
Első Mádi Borház és Bisztró – Aszúház – Botrytis Hotel	61
Mad Wine Winery	63
First Mád Wine House and Bistro– Aszú House – Hotel Botrytis	64
Egy „etető-ehető-éltető” Tokaji Borvidék – Ha eszel, benne vagy!	65
An edible Tokaj Wine Region – If you eat, you’re in!	68

A Furmint és klónjai

Kneip Antal

egyetemi tanársegéd, szőlészeti kutatásvezető

Tokaj-Hegyalja Egyetem, Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet

A Furmint elsősorban kiváló aszúsodási képességének köszönhetően vált a Tokaji borvidék meghatározó szőlőfajtájává. Bár első szöveges említése a XVI. századból származik, feltételezések szerint évszázadokkal korábbra tehető születése. Genetikai markerekkel végzett vizsgálatok alapján az Alba imputotato és a Gouais blanc fajták természetes kereszteződésével jöhetett létre. Történelmi és nyelvészeti bizonyítékok alapján felmerült francia, olasz és szerémségi származása is, de Tokaj-Hegyalján megfigyelhető nagyfokú változatossága borvidéki eredetét erősíti meg.

A XIX. század végéig, a filoxéravészt megelőzően több különböző típusát termesztették, melyek elsősorban a fürtök méretében, tömörségében, valamint a bogyók méretében és színében tértek el (1. ábra).



P.1
Nemes (Fehér)
Noble (White)



P.26
Hólyagos
(Bladder-like)



T.8/7575
Új klónjelölt
New clone-candidate



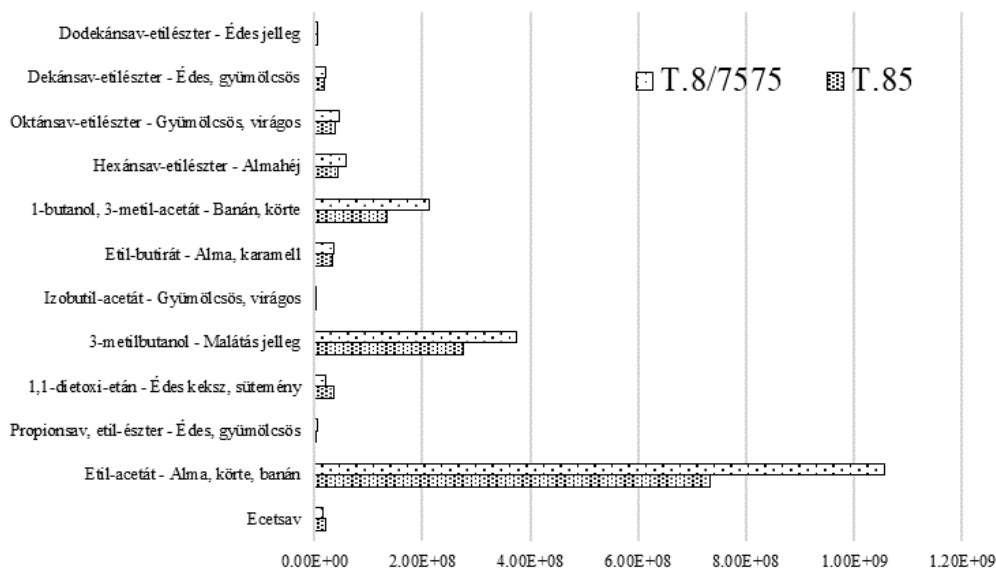
T.85
A legelterjedtebb klón
The dominant clone

1. ábra: Különböző klónok jellemző fürtjei (Fotók: Kneip A.)

Változatossága a XX. századi szelekciós munka és újratelepítések során jelentősen lecsökkent: az 1980-as évek végére elsősorban két bőtermő klón, a T.85 és a T.92 maradt termesztésben. Ennek megfelelően a jelenlegi klónszelekció és klónértékelés a megfelelő mennyiség mellett a minőségi szempontokat helyezi előtérbe, míg az egyediség kifejezésére több magántermelő is

saját szelekciós programot indított. A Furmint jelenleg tíz államilag elismert, illetve egy egyedi szaporításra engedélyezett klónnal rendelkezik.

A Tokaji Kutatóintézetben végzett munkánk során ezen klónok, valamint csaknem negyven, jórész a Pécsi Kutatóintézet által kiemelt klónjelölt értékelését végezzük. A kutatás részét képezi a fenológiai fázisok dokumentálása, valamint a növekedési erély, rügytermékenység, érésmenet, fürt- és bogyójellemzők értékelése. A mikrovinifikált tételek borászati laboratóriumi vizsgálatát és borbírálatát kiegészíti a gázkromatográf-tömegspektrométer műszeregyüttessel történő mérés az aromakomponensek feltérképezése céljából (2. ábra).



2. ábra: Illó aromakomponensek relatív mennyisége a mikrovinifikált tételekben két klón esetében (Úrágya-dűlő, 2015)

Előzetes eredményeink alapján a fürt- és bogyómeret ingadozik az évjárattal kapcsolatos hatásoknak köszönhetően, azonban a klónok közötti relatív sorrend jellemző marad. A termőhely és a tőkekondíció hatása szintén figyelembe veendő az objektív klónértékelés érdekében. A szőlőtermesztők számára előnyös lehet több különböző tulajdonságú klón telepítése az extrém évjáratok kiegyenlítése érdekében. A vizsgálatok munka-, idő- és területigénye a kutatóintézeti és privát klónszelekció együttműködésével csökkenthető. A leginkább ígéretes klónjelöltek közül a prémium száraz Furmint bor készítésére kifejezetten alkalmas P.101., P.102, P.120 és T.8/7575 állami elismerésre történő bejelentésével jelentősen bővül a fajta klónválasztéka.

Furmint and its clones

Antal Kneip

Assistant Professor, Head of Viticulture Research

University of Tokaj, Tokaj Research Institute for Viticulture and Oenology

The 'Furmint' is the most important grape variety in the Tokaj Wine Region mainly because of its great possibility of noble rot or *botrytization*. First mention of the varietal name was found in texts dated from the 16th century. Based on historical and linguistic evidences, Hungarian, French, Italian and Syrmian origin were proposed, but its diversity with many cluster and berry types found around Tokaj, point to the region as its birthplace. Based on genetic evidence, it is presumably a natural crossing between *Alba imputato* and *Gouais blanc*.

Before the phylloxera disease, until the end of the 19th century many types were grown in Tokaj and also in other parts of Hungary, with differences in cluster size and density, berry size and colour (Figure 1). As selection started in the 20th century, its diversity dramatically narrowed. As a result of state selection programs after WWII, the cultivation of Furmint was based mainly on two heavy-cropping clones, T.85 and T.92 at the end of the 80's. Aims of present clone research take into account the shifting requirements for ideal clones: after solely quantity, quality emerged in the 1990's and most recently, typicity appeared as more private estates began their own selection program. At present Furmint has ten state-approved and one individually propagated clone in Hungary.

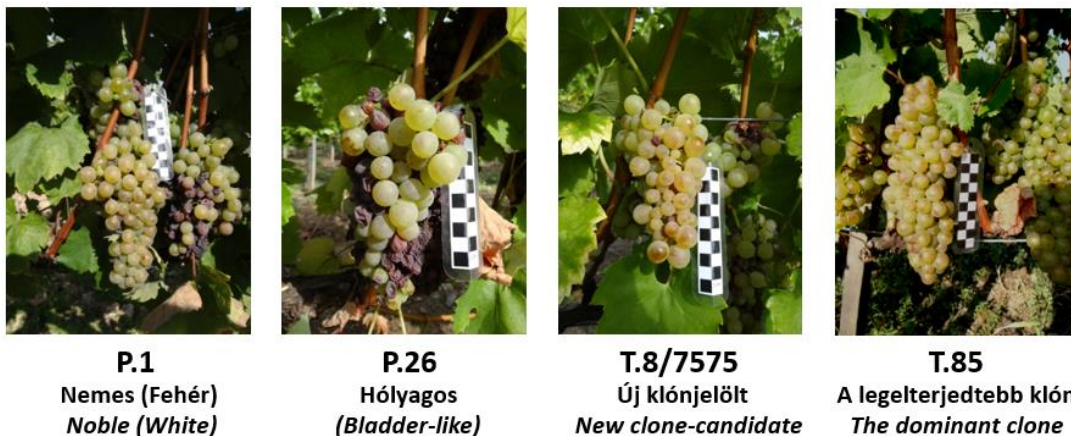


Figure 1. Characteristic clusters of different clones (Photographs: A. Kneip)

In our study in the Tokaj Region Research Institute we observe these clones and also more than fourty clone-candidates, mainly selected in the Research Institute in Pécs, at three locations in the Tokaj Wine Region. Key phenological stages, vegetative growth, fruitfulness, dynamics of maturation, characteristics of cluster and berries were evaluated. Above basic wine analysis methods, gas chromatography - mass spectrometry is used in order to characterize volatile aroma compounds of the microvinificated wines (Figure 2).

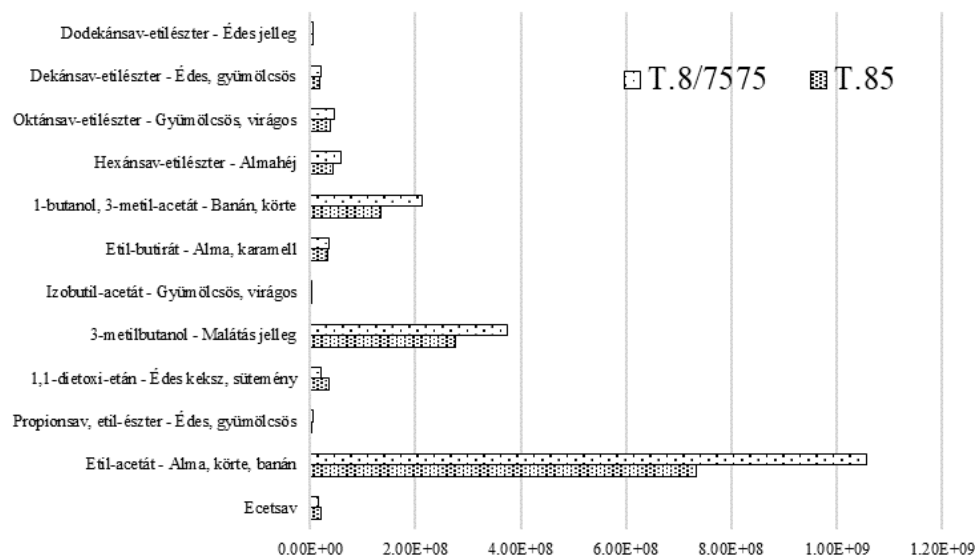


Figure 2. Relative quantity of volatile aroma compounds in the microvinificated samples among two clones (Úrágya site, 2015)

Compounds from top to bottom: Dodecanoic acid, ethyl ester; Decanoic acid, ethyl ester; Octanoic acid, ethyl ester; Hexanoic acid, ethyl ester; 1-Butanol, 3-methyl-, acetate; Butanoic acid, ethyl ester; Isobutyl acetate; 1-Butanol, 3-methyl-; Ethane, 1,1-diethoxy; Propanoic acid, ethyl ester; Ethyl Acetate; Acetic acid.

According to our results, cluster and berry size and weight fluctuate between vintages, but relative differences among clones are more stable. Effect of site characteristics and condition of vineyard are also need to consider during the evaluation process. For growers, the use of several clones for vineyard establishment is beneficiary, providing means to balance extremes in certain vintages. The laborious nature of clonal selection and evaluation often exceeds institutional possibilities, hence private selection by estates and/or cooperation between the two have great advantages. Regarding the most promising clone-candidates for premium dry wine, the official clone registration was initiated: P.101, P.102., P.120 and T.8/7575 are already in this process, enriching the assortment of available planting material.

Furmint az aszúkészítésben

Bene Zsuzsanna, PhD

egyetemi docens, borászati kutatásvezető

Tokaj-Hegyalja Egyetem, Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet

A nemesrothadás egy olyan összetett mikrobiológiai, biokémiai és fizikai folyamat, amely során a *Botrytis cinerea* nevű fakultatív parazita penészgomba átalakítja a szőlőben lévő szubsztrát vegyületeket speciális érzékszervi jellemzőket eredményezve. Az így nemesen rothadt és tőkén töppedt alapanyagból készített borok a természetes édes borok kategóriájába tartoznak. Mindazok a körülmények, amelyek hozzájárulnak az aszúsodás kialakulásához a világ néhány borvidékén találhatóak csak meg: Sauternes, Barsac, Anjou, Alsace, Loupiac Franciaországban, Moselle Németországban, Rust Ausztriában, Ménesi borvidék Romániában, Hawke's Bay Új-Zélandon, Riverina Ausztráliában, Paarl Dél-Afrikában és a Tokaji borvidéken Magyarországon.

A szőlőfajtákat tekintve jól aszúsodó fehér szőlőfajták: Sauvignon Blanc, Rajnai Rizling, Semillon, Chenin Blanc, Pinot Blanc, Muscat Blanc, Chardonnay, Picolit, Olaszrizling, Müller-Thurgau, Ruländer, Silvaner, Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Kövérszőlő, Kabar; Arad-Hegyalján kékszőlőt, a Kadarkát használják.

Az aszúsodás kialakulásához több alapvető feltételnek kell együttesen teljesülnie:

1. a gombafertőzést indukáló nedves időjárás a szőlőt teljes érésben érje;
2. ugyanakkor a bogyók épek, sérülésmentesek legyenek;
3. a néhány napos csapadékos - párás időszak után pedig hosszú száraz periódus következzen;
4. a szőlőfajta *Botrytis* jelenlétére adott enzimes válaszreakciói lehetővé tegyék a sajátos biokémiai folyamatok lejátszódását.

Az egyes szőlőfajták esetében kedvezőek azok, amelyeknek szívós és alacsony viasztartalmú a bogyóhéja, vékony legyen a kutikula, lazább, nyitottabb fürtszerkezetű legyen, mert fontos, hogy a gombanövekedés korlátozott legyen és a gombametabolizmus szabályozott módon tudjon végbe menni [1].

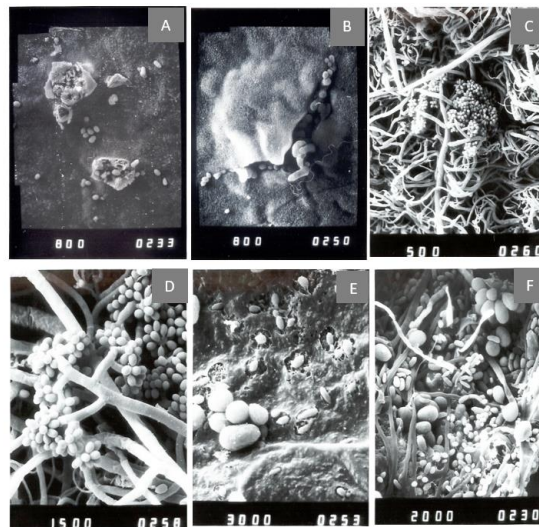


1. ábra: Aszúszemek képződése Furmint szőlőbogyókon (Fotó: Dancsecs Ferenc)

Az aszúsodás (botritiszes nemesrothadás) folyamata

A *Botrytis* részben szkleróciumok formájában telet át és már a virágzatot látens módon megfertőzi, másrészt konídiumok formájában kerül át egyik bogyóról a másikra. A növekedés száraz periódusban megakad, elegendő nedvességet biztosító körülmények között azonban a gomba csíratömlőt képez a vegetatív szövetek felületén a gázcserenyílások (sztómák) mentén. A különböző szőlőfajtáknak változatos számú gázcserenyílása lehetséges, amelyek a szőlőbogyó érési folyamatának csak kezdeti szakaszában működnek. A zsendülést megelőzően nekrozist szenvednek, és amint a bogyó növekedni kezd, az ezeket a nyílásokat körülvevő zónák felrepedeznek (2A). Így a szemmel láthatóan egészséges szőlőbogyók kutikulájában valójában 10 - 100 μm széles mikrosérülések találhatóak, amelyeken keresztül a hifák csíratömlői be tudnak hatolni a héjba, illetve a héj alá. A fertőzést a szőlőhéj felületén lévő tápanyagok megkönnyítik azáltal, hogy magas cukortartalmú kiszáradt nedvet lehet a mikrosérülések mentén találni, amelyből a *Botrytis* konídiumai növekedni tudnak. A szőlő úgy reagál a támadásra, hogy fitoalexinokat, gomba gátló vegyületeket termel, amelyek korlátozzák

a micélium növekedését. A mikrorepedéseken keresztül a bogyó vizet veszít és értékes anyagai bekonzentrálódnak. A *Botrytis* pedig igyekszik beszőni a nyílásokat, amelyeken keresztül a bogyó belsejébe hatolt meggátolva egyrészt más mikroorganizmusok (elsősorban egyéb penész- és élesztőgombák) megtelepedését a bogyó felületén, másrészt a nedvesség csökkenését. Így elősegíti saját maga növekedését és elegendő tápanyaghoz jutását. Mind addig, amíg nincs újabb sérülés a bogyóhéjon, addig a *Botrytis* növekszik a bogyó héj szövetének belső felületén, és a héj teljesen elroncsolódik, majd felrepedezik. A repedések szabad utat biztosítanak a kitüremkedő micéliumok számára (2B). Az intenzíven növekvő micélium a felszínre törve konídiumtartókat fejleszt és barnásszürke konídiumok nagy tömegét hozza létre (2C, 2D).



2. ábra: Az aszúsodás mechanizmusának pásztázó elektronmikroszkóppal való tanulmányozása (az optikai nagyításokat a bal alsó sarokban feltüntetett szám mutatja)

[2]

Az elágazó tartókról lefűződnek a gömb alakú szaporítóképletek és megfertőzik a környező bogyókat. Az élesztők, tejsav- és ecetsavbaktériumok az élő szöveten nem képesek áthatolni, csak akkor tudnak szaporodni, ha valamilyen sérülés következtében a bogyó belsejéből a cukros lé a felszínre szivárog. A szőlőbogyó héjának sérülése az érés különböző stádiumában következhet be, és több tényező okozhatja, mint például rovarcsípés, a *B. cinerea*, vagy a túlérés során a bogyóhéj felrepedése. Így a bogyóhéjon nagymértékben fel tudnak szaporodni, sőt a bogyóba be is tudnak jutni az élesztőgombák és a savképző baktériumok is (2E, 2F). A túlérés során a fűrtkocsány elfásodásával megszűnik a tőke és a bogyó közötti anyagáramlás, így az

aszúsodott szőlőszemekben az elroncsolt bogyóhéjon keresztül az elpárolgó víz nem pótlódik. Fokozatosan nő az ozmotikus nyomás, amely egyre inkább korlátozza a gomba növekedését: a hifák növekedése elsősorban az epidermisz alatti sejtrétegekre korlátozódik, a felületi légmicélium- és konídiumképzés hiányzik vagy minimális mértékű. Azokban az évjáratokban, amikor a bogyók nem érik el a túlérett állapotot a *Botrytis* támadásának kezdetén, és sok a nedvesség, a *Botrytis cinerea* mellett nagy számban fordulnak elő az egyéb penészgombák (*Penicillium*-, *Aspergillus* -törzsek). Ezeknek a penészgombáknak a jelenléte alapvetően káros az aszúszemek minőségére, mert egyrészt kellemetlen íz- és illatanyagokat termelnek, másrészt jelenlétükkel korlátozzák a *Botrytis cinerea* tápanyaghoz jutását.

A *Botrytis* okozta kémiai változások

Cukortartalom: A bogyó cukortartalmában a párolgás következtében nagyon jelentős növekedés megy végbe: 350 – 700 g/l. A poliszacharidok és pektinanyagok lebontásával megnő az egyéb hexózok (ramnóz, galaktóz, mannóz), a pentózok (arabinóz, xilóz) és a galakturonsav mennyisége [3].

Többértékű alkoholok: A botritiszes borok megnövekedett viszkozitásáért és „testességéért” három fő polialkohol felelős: butándiol, glicerín és szorbit. Az egészséges szőlő mustja csak nyomokban tartalmaz glicerint, de a nemesrothadásos szőlő mustjában a glicerín tartalom általában meghaladja az 5 g/l értéket. Mivel az erjedés során a glicerín tartalom tovább növekszik, az aszúsodott szőlőből készült borok glicerintartalma általában 10 g/l fölött van, de a tokaji aszúban gyakran a 20-30 g/l értéket is meghaladja [4].

Savösszetétel: A *B. cinerea* tevékenységének hatására a must összetételében növekszik a citromsav és a borostyánkősav mennyisége, melynek eredményeként a borban egyfajta különleges savösszetétel alakul ki. A tokaji borok titrálható savtartalma az átlagosnál magasabb, viszont nem a borkősav a domináns, a *Botrytis* felhasználja a tevékenysége során. A *Botrytis* bizonyos savakat is termel enzimtevékenység (pektolitikus, cellulózkomplex, proteáz és foszfolipáz) során, amelyek nem voltak eredetileg jelen a bogyóban (glükonsav, glükuronsav, galaktársav) [5]. Galakturonsavtartalomban bekövetkező növekedést is megfigyelték *Botrytis* fertőzött szőlőbogyók esetében [6]. A nemesrothadás hatására emelkedett koncentrációban vannak jelen a ketonsavak (piroszőlősav, 2-ketoglutársav).

Aromaanyagok és egyéb összetevők: jelentős szerepet játszik a furfurol, benzaldehid, a fenilacetaldehid és a benzaldehid ciánhidrin (*más néven:* prunasin-keserűmandula íz), valamint

az ún. gombaalkohol (1-okten-3-ol). A *Botrytis cinerea* által termelt szotolon (3-hidroxi-4,5-dimetil-2 (5H) furanon) egyike a legfontosabb összetevőknek, amely a jellegzetes „aszús” aromát (karamellíz) adja. A *Botrytis* növeli a mustokban a polifenoloxidázok mennyiségét, mely a borok barnulásra és barnatörésre való hajlamát fokozza, míg a poliszacharidok (β -glükán) szintézise a borok rossz szűrhetőségéért tehető felelőssé. A fenolos anyagokat (kávésav és p-kumársav) kinonokká alakítja át, melyek hajlamosak a barna vegyületek képződésével járó polimerizációra.

Polifenolok: A botritizáció során a három fő hidroxifahéjsav: p-kumársav, kávésav és ferulasav felhalmozódik a bogyókban [7].

Szabad aminosavak: A szabad aminosavak mennyisége nagymértékben függ a borkészítési technológiától. Általában a prolin és az arginin dominálnak, a tokaji borkülönlegességekben a prolin és az arginin részesedése nagyon hasonló (30 és 28%) [8].

Biogén aminok: Az aszúkészítés során megnő a biogén amin (tiramin, agmatin, fenil-etil-amin) és egyéb aminok (primer alifás aminok: i-butil-amin, 2-metil-butil-amin) koncentrációja [8].

Biológiailag aktív vegyületek (galakturonsav, borostyánkősav, fumársav, aminosavak, polifenolok) megjelenése az aszúkészítésben Furmintból készült nyersaszúk esetében a Tokaji borvidéken

A 3 éve tartó kutatómunkám során azt vizsgálom, hogy a különböző évjáratokból, de hasonló készítési filozófiával előállított, ún. aszúalapborok esetében a kémiai összetétel mennyire hordozza a nemesrothadásos jellemzőket, megmaradnak-e a botritiszes tevékenység jellemzői és érlelés nélküli fiatal állapotban mennyire különböznek egy hagyományos édes bortól, illetve a klímaváltozás hatásának tulajdonított emelkedett mennyiségű ásványi anyag jelenlét mennyire figyelhető meg.

Az eredmények a következőkre hívják fel a figyelmet:

- a savösszetétel jelentősen eltér a normál édes borokétól, kiemelten magas lehet a citromsav tartalom, de a 2022-es évjárat nem mutatta azokat az extrém magas értékeket, a 300 mg/l-t nem haladta meg;

- az almasav és a borkősav tartalomban megmutatkozó különbségek nem tulajdoníthatóak kizárólag a *Botrytis* tevékenységének, mert a klímaváltozás hatása erősebbnek bizonyul;
- a normál édes fehérboroktól lényegesen magasabb glicerintartalom minden minta esetében igazolható (14.0 – 31.0 g/l);
- a borostyánkősavra is hasonló mondható el és minden évjáratra igaz a megállapítás;
- a piroszőlősav nincs emelkedett mennyiségben egyik mintában sem (<20 mg/l), így nem nyert a Furmint nyersaszúk esetében igazolást az az irodalmi hivatkozás, miszerint a nemesrothadás hatására emelkedett a ketonsavak mennyisége;
- minden mintában magasabb galakturonsav mennyiség mutatható ki (350 - 800 mg/l);
- évjáratról és termőhelyi sajátosságtól függetlenül a 2,3-butándiol a normál édes fehérborban lévő mennyiségtől szignifikánsabban magasabb (0.3 – 1,9 g/l);
- minden évjáratban vannak olyan minták, ahol az illósavtartalom átlépi a 1,2 g/l küszöbértéket, amelyek egyrészt utalnak arra, hogy az élesztőgombák termelik a stresszes környezetben, másrészt az ecetsavbaktériumok intenzív jelenléte veszélyforrás nemkívánatos mikrobiológiai tevékenységként;
- az összes polifenol tartalom minden évjáratban, minden minta esetében igazolta a szakirodalmi tapasztalatokat (440-490 mg/l) és magasabbak ezek az értékek a normál édes borokban mérhető polifenol tartalmaktól;
- a kaftársav, shikimsav, trigonellin megnövekedett mennyisége minden évjáratban és minden mintában igazolható;
- a szabad aminosavak (arginin, prolin) esetében 1.5 – 2.5-szerese a prolin az arginin tartalomnak, nem igazolható a szakirodalmi referencia;
- a kálium- és kalciumtartalom követi a klímaváltozás hatására bekövetkező magasabb koncentrációkat, a káliumtartalom 1000 mg/l fölé emelkedett, de a kalcium esetében is a 100 mg/l feletti értékekkel kell számolni, amelyek a későbbi borstabilitásra fontos hatást gyakorolhatnak.

Összegezve megállapítható, hogy a botritizálódott alapanyagot tartalmazó borok kémiai összetétele eltér a normál édes fehérborok összetételétől. Kiemelt figyelmet kell fordítani a glicerin, borostyánkősav, galakturonsav, citromsav, 2.3-butándiol, kaftársav, shikiminsav, trigonellin vegyületekre és a különböző évjáratok függvényében mennyiségi arányukat vizsgálni, mert fontos indikátorai lehetnek a botritiszes tevékenységnek. A globális

felmelegedés nehezíti a *Botrytis cinerea* tevékenységét is, a polifenol, ásványi anyagtartalom megnövekszik és a megvastagodott bogyóhéj mellett újabb borstabilitási nehézségek megjelenésével kell számolni.

Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretnék köszönetet nyilvánítani a *Dereszla Pincészetnek*, a *Tokaj Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet Zrt.*-nek, a Royal Tokaji Borászati Zrt.-nek és a *Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtoknak*, hogy minden évjáratban hozzájárulnak mintákkal a kutatómunka elvégzéséhez, a *Diagnosticum Zrt. Szerencsi laboratóriumának* az NMR-vizsgálatok elvégzésében nyújtott segítségért és *Dancsecs Ferenc* fotóművésznak az aszús képekért!

Felhasznált irodalom

1. Mlikota Gabler, F., Smilanick, J. L., Mansour, M., Ramming, D. W., Mackey, B. E. Correlations of morphological, anatomical and chemical features of grape berries with resistance to *Botrytis cinerea*. *Phytopathology*, 93: 1263-1273. (2003).
2. Bene Zs. Aszúbogyók élesztő- és penészbiotájának tanulmányozása Tokaj-hegyalján. PhD-értekezés, BCE, Budapest. (2004).
3. H.H. Dittrich and H. Grossmann. *Mikrobiologie des Weines*. 4th ed. Stuttgart:Ulmer. (2011).
4. I. Magyar. Botrytized wines. *Adv Food Nutrit Res*. 2011; 63:147-206.
5. P. Ribéreau-Gayon, D. Dubourdieau, B. Dunéche, A. Lonvaud (eds), *Handbook of Enology. Volume 1. The Microbiology Of Wine And Vinification*. John Wiley And Sons, Ltd. Baffins Lane, 2000.
6. H. H. Dittrich and W.R. SPONHOLZ. Über die herkunft von gluconsäure, 2 – und 5 – oxogluconsäure sowie glucuron – und galacturonsäure in mosten und weinen. *Vitis*. 24: 51 – 58. (1985).
7. B. Blanco-Ulate, K.C. H. Amrine, T.S. Collins, R.M. Rivero, A.R.Vicente, A.Morales-Cruz, C.L.Doyle, Z.Ye, G.Allen, H.Heymann, S.E.Ebeler and D.Cantu. Developmental And Metabolic Plasticity Of White-Skinned Grape Berries In Response To *Botrytis Cinerea* During Noble Rot. *J. Plant Physiol.*, 169, 2422- 2443 (2015).
8. Csomós E. Magyar fehér- és vörösborok összehasonlító vizsgálata a szabad aminosav és a biogén amin tartalom alapján. PhD-értekezés. BME.Budapest. (2003).



UNIVERSITY
OF TOKAJ



Furmint in the process of botrytization

Zsuzsanna Bene, PhD

Associate professor, Head of Oenology Research

University of Tokaj, Tokaj Research Institute for Viticulture and Oenology

Noble rot is a complex microbiological, biochemical and physical process in which the facultative parasitic fungus *Botrytis cinerea* transforms substrate compounds in grapes, resulting in specific organoleptic characteristics. Wines made from these noble rot, vine-ripened grapes belong to the category of naturally sweet wines. The conjunction of all the conditions that contribute to the development of botrytisation can only be found in a few wine regions of the world: Sauternes, Barsac, Anjou, Alsace, Loupiac in France, Moselle in Germany, Rust in Austria, Ménes in Romania, Hawke's Bay in New Zealand, Riverina in Australia, Paarl in South Africa and Tokaji in Hungary.

White grape varieties with good capability of botrytization are Sauvignon Blanc, Riesling, Semillon, Chenin Blanc, Pinot Blanc, Muscat Blanc, Chardonnay, Picolit, Olaszrizling, Müller-Thurgau, Ruländer, Silvaner, Furmint, Hárslevelű, Yellow Muscat, Kövérszőlő, Kabar. The red grape variety Kadarka is used in Arad-Hegyalja in Romania.

Four main circumstances are needed to occur at the same time:

1. *Botrytis cinerea* invades the grapes in full maturity;
2. Intact and undamaged berries;
3. Special climatic conditions: sunny days after the morning mists;
4. The enzymatic responses of the grape variety to the presence of *Botrytis* allow specific biochemical processes to take place.

For certain grape varieties, those with tough and low-wax skins, thin cuticles and looser, more open bunch structures are favoured because it is important that the growth of the buds is limited and fungal metabolism can take place in a controlled way [1].



Figure 1: Formation of noble rot on Furmint berries (Photo: Ferenc Dancsecs)

The mechanism of *Botrytis* invasion

Botrytis overwinters partly in the form of sclerotia and infects the inflorescence latently and partly in the form of conidia that infect one berry to another. Growth is arrested during dry periods, but under conditions of sufficient moisture the fungus forms germ tubes along the surface of the vegetative tissue along the gas stomata. Different grape varieties can have a variable number of gas loops, which are only active at the initial stage of the grape's ripening process. They undergo necrosis prior to budding and as the berry begins to grow, the zones surrounding these openings crack (2A). Thus, in the cuticle of apparently healthy grapes, there are in fact microinjuries 10 - 100 μm wide through which the germ tubes of the hyphae can penetrate into and under the skin. Infection is facilitated by the nutrients on the surface of the grape skins, the presence of dried juice with a high sugar content along the microvulnerabilities, from which *Botrytis* conidia can grow. The vine responds to the attack by producing phytoalexins, antifungal compounds that limit mycelial growth. The berry loses water through the microcracks, and its valuable substances become concentrated. *Botrytis* tries to infiltrate the

openings through which it has penetrated into the berry, preventing other microorganisms (mainly other moulds and yeasts) from colonising the berry surface and reducing moisture. This helps it to grow and get enough nutrients. As long as there is no further damage to the berry skin, as *Botrytis* grows on the internal surface of the berry skin tissue, the skin becomes completely damaged and then cracks. The cracks provide a free path for the protruding mycelium (2B). The intensively growing mycelium develops conidia when it breaks the surface and produces a large mass of brownish-grey conidia (2C, 2D).

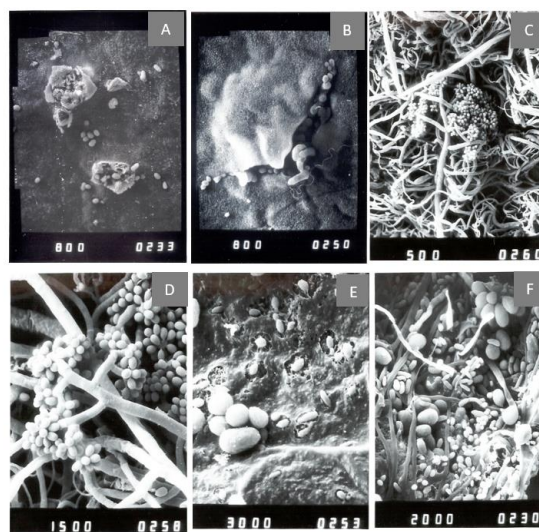


Figure 2. Invasion of the grape skin by *Botrytis* during noble rot in Tokaj. Scanning electron micrographs. (Original magnification of the electron optics is indicated at lower left) [2]

Spherical propagules that are attached to the branching brackets infect the surrounding berries. Yeasts and lactic acid bacteria and acetic acid bacteria cannot penetrate the living tissue and can only multiply if the sugary juice from the inside of the berry leaks to the surface due to some kind of damage. Grape skin damage can occur at different stages of ripening and can be caused by several factors, such as insect bites, *B. cinerea* or cracking of the skin during overripening. Thus, yeasts and acid-forming bacteria can proliferate on the skin and even enter the berry (2E, 2F). During overripening, as the cluster stems becomes stunted, the flow of material between the vine stock and the berry ceases, so that the water in the grapes evaporated through the damaged skin is not replaced. The osmotic pressure increases gradually, increasingly limiting the growth of the fungus; hyphal growth is restricted mainly to the cell layers below the epidermis, with surface formation of air mycelium and conidia absent or minimal. In years when the berries do not reach the overripe stage at the beginning of the

Botrytis attack and there is a lot of moisture, other moulds (*Penicillium*, *Aspergillus* strains) are present in large numbers alongside *Botrytis cinerea*. The presence of these moulds is fundamentally detrimental to the quality of the grapes, both because they produce unpleasant flavour and odour substances and because they limit the access of *Botrytis cinerea* to nutrients.

The main chemical changes caused by *Botrytis cinerea*

Sugar content: As a result of evaporation the sugar content of the grape increases very significantly: 350-700 g/l. As the polysaccharides and pectin substances are broken down, the quantity of other hexoses (rhamnose, galactose, mannose), pentoses and galacturonic acid increases [3].

Polyol: Three main polyols are responsible for the increased viscosity and “body” of botrytis wines: butanediol, glycerin and sorbitol. Must of healthy grapes contains only traces of glycerin but the glycerin content usually exceeds a value of 5 g/l in the must of noble rot grapes. Glycerin content continues to increase during fermentation, so values for wines made from botrytised aszú berries are usually above 10 g/l, while in Tokaji Aszú it is often over 20-30 g/l [4].

Acid composition: The effects of *B. cinerea* activity increases the quantity of citric acid and succinic acid in the must, which results in the development of an unusual kind of acid composition in the wine. The titratable acidity in Tokaji wines is higher than the average but it is not tartaric acid that dominates; the *Botrytis* uses it up during its activity. *Botrytis* produces various acids during enzyme activity (pectinase cellulose complex, protease phospholipase) that were not present in the original grape (gluconic acid, galacturonic acid) [5]. An increase in galacturonic acid content has also been observed in *Botrytis*-infected grapes [6]. Ketonic acids (pyruvic acid, 2-ketoglutaric acid) are present in elevated concentrations due to noble rot.

Aroma compounds and other constituents: significant roles are played by furfural, benzaldehyde, a phenylacetaldehyde and benzaldehyde cyanohydrin (*other name*: prunasin-bitter almond flavour), as well as the so-called mushroom alcohol (1-octen-3-ol). Sotolon (3-Hydroxy-4,5-dimethylfuran-2(5H)-furanone) produced by *Botrytis cinerea* is one of the most important components that gives the distinctive “Aszú” aroma (caramel flavour). *Botrytis* increases the quantity of polyphenol oxidases that increase the tendency of the wine to browning, while polysaccharides (β -glucan) synthesis causes poor filterability of wines. The phenolic materials (caffeic acid and p-coumaric acid) are converted into quinones which tend to polymerize with the formation of brown compounds.

Polyphenols: During botrytization the three main hydroxycinnamic acids, p-coumaric acid, caffeic acid and ferulic acid, accumulate in the berries [7].

Free amino acids: The quantity of free amino acids depends to a large extent on the winemaking technology. Generally, proline and arginine dominate; the proportion of proline and arginine is very similar in Tokaji wine specialties (30 and 28 %) [8].

Biogenic amine: During Aszú winemaking there is an increase in the concentration of biogenic amines (tyramine, agmatine, phenylethylamine) and other amines (primary aliphatic amines: i-butylamine, 2-methylbutylamine) [8].

Biologically active compounds (gluconic acid, galacturonic acid, succinic acid, fumaric acid, amino acids, polyphenols) in the production of aszú from Furmint raw grapes in the Tokaj wine region

In the course of my 3 years' of research, I have been investigating to what extent the chemical composition of the so-called 'Aszú' base wines produced from different vintages but with a similar production philosophy carries the characteristics of noble rot, whether the characteristics of *Botrytis* activity are preserved and how they differ from a traditional sweet wine in their young state before ageing, and to what extent the increased mineral content attributed to the effects of climate change is observed.

The results highlight the following:

- the acidity composition is significantly different from normal sweet wines, the citric acid content may be extremely high, but the 2022 vintage did not show those extremely high values, not exceeding 300 mg/l;
- the differences in malic and tartaric acid content cannot be attributed solely to the activity of *Botrytis* because the effect of climate change is proving to be stronger;
- a significantly higher glycerol content (14.0-31.0 g/l) than in normal sweet white wines was found in all samples;
- the same can be said for succinic acid and is true for all vintages;
- pyruvic acid is not elevated in any of the samples (<20 mg/l), so the literature reference to increased levels of ketone acids due to noble rot fermentation is not confirmed for Furmint Aszú basic wine samples;

- all samples showed higher levels of galacturonic acid (350-800 mg/l);
- 2,3-butanediol is significantly higher (0.3-1.9 g/l) than in normal sweet white wine, irrespective of vintage and site;
- in all vintages, there are samples where the volatile acidity exceeds the threshold of 1.2 g/l, which on the one hand indicate that yeasts are produced in a stressful environment and on the other hand that the intense presence of acetic acid bacteria is a source of danger as an undesirable microbiological activity;
- total polyphenol content in all vintages, for all samples, confirmed the literature (440-490 mg/l) and is higher than the polyphenol content measured in normal sweet wines;
- increased levels of caffeic acid, shikimic acid, trigonelline in all vintages and in all samples;
- in the case of free amino acids (arginine, proline), proline is 1.5 to 2.5 times the arginine content, the reference in the literature cannot be verified;
- potassium and calcium levels have followed the trend of higher concentrations due to climate change, with potassium levels rising above 1000 mg/l, but calcium levels above 100 mg/l are also expected, which could have an important impact on subsequent wine stability.

In conclusion, the chemical composition of wines containing botrytised raw material differs from that of normal sweet white wines. Particular attention should be paid to the compounds glycerol, succinic acid, galacturonic acid, citric acid, 2,3-butanediol, caffeic acid, shikimic acid and trigonelline, and their quantitative proportions should be examined in relation to the different vintages, as they can be important indicators of Botrytis activity. Global warming also complicates the activity of *Botrytis cinerea*, polyphenol, mineral content increases and new wine stability difficulties are expected in addition to thickened berry skins.

Acknowledgements

I would like to thank *Dereszla Winery*, *Disznókő*, *Royal Tokaji Wine Company* and *Tokaj-Hétszőlő Organic Vineyards* for contributing samples to the research work in every vintage, *Diagnosticum Zrt. Laboratory in Szerencs* for their assistance in the NMR tests and to the photographer *Ferenc Dancsecs* for the “Aszú” pictures!

References

1. Mlikota Gabler, F., Smilanick, J. L., Mansour, M., Ramming, D. W., Mackey, B. E. Correlations of morphological, anatomical and chemical features of grape berries with resistance to *Botrytis cinerea*. *Phytopathology*, 93: 1263-1273. (2003).
2. Bene Zs. Aszúbogyók élesztő- és penészbiotájának tanulmányozása Tokaj-hegyalján. PhD-értekezés, BCE, Budapest. (2004).
3. H.H. Dittrich and H. Grossmann. *Mikrobiologie des Weines*. 4th ed. Stuttgart:Ulmer. (2011).
4. I. Magyar. Botrytized wines. *Adv Food Nutrit Res*. 2011; 63:147-206.
5. P. Ribéreau-Gayon, D. Dubourdieau, B. Dunéche, A. Lonvaud (eds), *Handbook of Enology. Volume 1. The Microbiology Of Wine And Vinification*. John Wiley And Sons, Ltd. Baffins Lane, 2000.
6. H. H. Dittrich and W.R. SPONHOLZ. Über die herkunft von gluconsäure, 2 – und 5 – oxogluconsäure sowie glucuron – und galacturonsäure in mosten und weinen. *Vitis*. 24: 51 – 58. (1985).
7. B. Blanco-Ulate, K.C. H. Amrine, T.S. Collins, R.M. Rivero, A.R.Vicente, A.Morales-Cruz, C.L.Doyle, Z.Ye, G.Allen, H.Heymann, S.E.Ebeler and D.Cantu. Developmental And Metabolic Plasticity Of White-Skinned Grape Berries In Response To *Botrytis Cinerea* During Noble Rot. *J. Plant Physiol.*, 169, 2422- 2443 (2015).
8. Csomós E. Magyar fehér- és vörösborok összehasonlító vizsgálata a szabad aminosav és a biogén amin tartalom alapján. PhD-értekezés. BME.Budapest. (2003).

Furmint – egy kiváló őshonos magyar szőlőfajta, milyen benyomást kelt Ausztriában?

Hannes Weninger

Erbslöh Austria GmbH, CEO

A-7011 Siegendorf, Sankt Margarethnerstr. 69a

Egy évszázados szőlőfajta izgalmas történetet mesélhet el. A Furmint fajtáról van szó. Manapság elsősorban a magyar borvidékhez, különösen a világhírű tokaji borvidékhez kötik. Ha azonban néhány évszázaddal korábbra tekintünk vissza, a két ország, Magyarország és Ausztria történelmi kapcsolatának köszönhetően a K&K monarchia idején a fajta Ausztriában is nagyon népszerű volt, és olyan híres édes borok alapját képezte, mint a "Ruster Ausbruch".

Az előadás történeti áttekintést ad a fajta ausztriai történetéről és mai jelentőségéről. Az amplografikus leírás mellett a borok különlegességét is kiemelik, és azt, hogy miért érdekes ez a fajta ismét az osztrák borászok számára.

A Furmint 1987 óta engedélyezett minőségi bortermelésre Ausztriában. Jelenleg mintegy 27 hektáron folyik a termelés, ami az osztrák bortermő terület mintegy 0,1%-ának felel meg. A legtöbb termőterület Burgenlandban, különösen Rusztban található. Régebben a fajtát elsősorban a "Ruster Ausbruch"-hoz használták. Ma már csendes borokat készítenek belőle, és felkeltette a borszakértők érdeklődését. Magában a Rustban 3 "Ruster klón" található. A legtöbb más bortermelő azonban a magyar klónokat (T85) használja ültetéskor.

Az új telepítések iránti érdeklődés az éghajlatváltozásnak és az izgalmas aromáknak köszönhető. Különösen a Neusiedlersee régióban a borászok több hónappal korábbi szüreteket figyelnek meg. Az izgalmas és egyedülálló savösszetétel a mézes aromával kombinálva teszi ezt a fajtát olyan különlegessé. Egy dologgal minden borász tisztában van: a fajta sok gondozást és erőfeszítést igényel a szőlőben és a pincében. Mindezt azonban egy nagyon különleges aromavilággal hálálja meg.

“Furmint - a great autochthonous Hungarian grape variety - *what is the impression of Austria?*”

Hannes Weninger

Erbslöh Austria GmbH, CEO

A-7011 Siegendorf, Sankt Margarethnerstr. 69a

A century-old grape variety can tell an exciting story. It is about the Furmint variety. Nowadays, it is primarily associated with the Hungarian wine-growing country, especially with the world-famous Tokaj region. However, if we look back a few centuries, due to the historical connection of the two countries Hungary and Austria in the K&K monarchy, the variety was also very popular in Austria and the basis for famous sweet wines, such as the "Ruster Ausbruch" known.

In this lecture we will give a historical overview of the variety in Austria and its importance today. In addition to an ampelographic description, the specificity of the wines will be highlighted and why it is again interesting for Austrian winemakers.

Furmint has been approved for quality wine production in Austria since 1987. At the moment there are about 27 hectares in production, which corresponds to about 0.1% of the Austrian wine-growing area. Most of the vineyards are located in Burgenland, especially in Rust. In the past, the variety was mainly used for the "Ruster Ausbruch". Today still wines are vinified from it and it arouses the interest of wine specialists. In Rust itself you can find 3 "Ruster clones". However, most other vintners resort to Hungarian clones (T85) for planting.

The interest in new planting is due to climate change and exciting aromatics. Particularly in the Neusiedlersee area, vintners are observing harvests several months early. The annoying acidity in combination with the honey-like aroma is what makes this variety so special. All winemakers are aware of one thing: the variety requires a lot of care and effort in the vineyard and cellar. But it repays it with the special wine aroma.

„Kincs, ami nincs”, avagy a Furmint értékesítése a világban

Kovács Károly

Mad Wine – alapító tulajdonos

Nem gondoltam, amikor erre az előadásra vállalkoztam, hogy a legnehezebb tételt kapom. Nekem egy örökkévalóságnak tűnő elmúlt 14 év, amit a bor világában töltöttem, azt mutatta meg, hogy az értékesítés, a piac léte vagy nem léte a kulcskérdés a jövő szempontjából. Tudomásul kell venni, hogy nincs magyar borpiac, csak nemzetközi borpiac létezik.

Ezzel kell szembesülni minden bortermelőnek, aki nem bormúzeumot akar üzemeltetni, hanem eladni akar.

Az adott éghajlati és talajviszonyok között melyik az az ideális fajta, amiből a legtöbbet, legjobbat tudjuk kihozni? Kivel /kikkel akarunk versenyezni?

Meggyőződésem, hogy akkor lehetünk sikeresek, ha a hagyományainkat képesek leszünk a fogyasztói igényekhez igazítani.

A boreladás bizalmi üzletág. Ezt a bizalmat, csak tartósan jó minőséggel lehet kiérdemelni. Aki ma el akar adni a borpiacon, annak töviről hegyire ismerni kell azt.

Saját példámon próbálom bemutatni azokat a próbálkozásokat, ahogy eljutottunk közel 40 országba, betekintést engedve az elmúlt kicsit több, mint 10 év sikereibe és kudarcaiba.



"Treasure that is not", or the marketing of Furmint in the world

Károly Kovács

Mad Wine – founder, owner

I didn't think when I undertook this presentation that I would get the most difficult batch. For me, the last 14 years in the wine world, which seem like an eternity, have shown me that marketing, the existence or not of the market, is the key issue for the future. It must be acknowledged that there is no Hungarian wine market, there is only an international wine market.

This is something that all wine producers who do not want to run a wine museum, but want to sell, have to face up to.

What is the ideal variety to get the most out of in a given climate and soil? Who do we want to compete with?

I am convinced that we can only be successful if we can adapt our traditions to consumer needs.

Selling wine is a trust business. This trust can only be earned by consistently good quality. If you want to sell in the wine market today, you have to know it inside out.

I will try to give you an example of my own attempts to reach out to nearly 40 countries, giving you an insight into the successes and failures of the last 10 years.



A tokaji furmint és a gasztronómia

Horváth Gábor

a Gusteau Kulináris Élményműhely volt konyhafőnöke, jelenleg a SÉF ÉS A KERTÉSZ

A rendszerváltás utáni furmint megjelenése, fejlődése és változásai az évjáratokban: egy út keresése, a kiváló helyi adottságokat (a terroir jelleget) is zászlójukra tűző, mára már a nagy generációnak számító borászok kísérletezése a furmint legszebb arcainak megtalálására. Én magam épp ekkor csöppentem bele Mád szívébe – Mád pedig az enyémbé. Innentől kéz a kézben járt a minőséget kutató-kereső bor és gasztronómia.

Nem sokkal később máris tanúi lehettünk a furmint ezer arcának: megjelentek a tavaszi és nyáresti, beszélgetős, könnyű fogásokhoz illő légies furmintok éppúgy, ahogy a vadakat elegánsan kísérő nagyágyúk. Az évjáratok sokszínűsége, az érettebb borok nagyszerűsége lehetővé tették, hogy a kizárólag minőségi alapanyagokra hangolt konyha méltó társa legyen az óriási potenciálokkal bíró furmintoknak. A tanulás és a szimbiózis állandósult. Ahogy a jó borban felfedezhető az egyensúly, a játék, a kiváló struktúra, úgy a hozzá álmodott étel is ugyanígy került megalkotásra. A savak, a mélység és a struktúra a tányéron olyan alapanyagokat emeltek az évszakokhoz illő étlapokra, mint a feketegyökér, a tojás, a csicsóka, a lencse vagy a kecske, a mangalica, a fácán, és persze a marhaín. Ami pedig a savak vonalát illeti: túllépve a Barack, az alma és a birs alaptételein, megjelenhettek például a málna, a passiógyümölcs vagy a különböző citrusok, netán az elegáns ecetek savai, kombinálva az ételek „titkos” alkotóelemeivel, amitől jó esetben ugyanazt a harmóniát érezhettük, mint a borban. Sok apró kiegészítő, ami a frissességet, a mélységet, a krémességet adja a szánkba – akkor, ha minden ilyen elemet egyszerre sikerül a villánkra tűzni. Ezer és ezer a kombinációs lehetőségek száma, ami segíti azt a bársonyos, kellemes „együtt-érzést”, ami egy kifinomult bor és étel találkozásánál mosolyt csal az arcunkra.

A borrhíó és a furmint életében is a folyamatos változás jelenti az állandóságot. Korábbi és még korábbi szüretetek, egy-egy nem akart maradék cukor egy kicsit magasabb alkohollal – ez mind természetesen a konyhán is fejtörést okoz. Marad hát a jól bevált recept: kóstolni, kóstolni és kóstolni. No és persze főzni kiváló alapanyagokkal és finesz kiegészítőkkel minél nagyszerűbb ételeket, ami a lelket és a szívet is melengeti – akár a legjobb furmintok.



Tokaji Furmint and Gastronomy

Gábor Horváth

*Former head chef of Gusteau Culinary Experience Restaurant,
currently head chef of THE CHEF AND THE GARDENER*

The emergence, evolution and changes in the vintages of post-regime Furmint: the search for a way forward, the experimentation of a generation of winemakers who have now become the great generation, who have also made the excellent local characteristics (terroir) their flagship, in order to find the best faces of Furmint. It was then that I myself fell in love with Mád - and Mád with me. From then on, wine and gastronomy went hand in hand in the search for quality.

It wasn't long before we witnessed the thousand faces of Furmint: airy Furmint for spring and summer, for conversation and light meals, as well as the big guns that elegantly accompany game. The diversity of the vintages and the greatness of the more mature wines have made it possible for cuisine geared exclusively to quality ingredients to be a worthy companion for Furmint wines with their enormous potential. Learning and symbiosis have been constant. Just as good wine reveals balance, play and excellent structure, so the food we dream up for it is created in the same way. The acidity, depth and texture on the plate have elevated ingredients such as black-eyed peas, eggs, Jerusalem artichokes, lentils or goat, Mangalica pork, pheasant and, of course, beef tenderloin to seasonal menus. And as for the acidity, going beyond the basic ingredients of peach, apple and quince, you could find, for example, raspberry, passion fruit or various citrus, or even the acids of elegant vinegars, combined with the "secret" ingredients of the dish, which can in many cases give you the same harmony as in wine.

A plethora of little accessories that add freshness, depth and creaminess to your mouth - if you can get all of these elements at the same time. There are thousands of possible combinations that help create that velvety, pleasant "together" feeling that brings a smile to our faces when a sophisticated wine meets a dish.

Constant change is the constant in the life of both the wine region and Furmint. Earlier and earlier vintages, some unwanted residual sugar with a slightly higher alcohol content - all of this, of course, causes headaches in the kitchen. So, the tried and tested recipe remains: taste, taste and taste. And, of course, to cook the best possible dishes with excellent ingredients and delicate accompaniments that warm the heart and soul - just like the best Furmint.

Mit jelent a Furmint a Tokaji borvidéknek és milyen kitörési pontjai lehetnek?

Pallagi Ferenc

újságíró

Tokaj a világ egyik legjobb borvidéke, amely fölötté változatos történelme során már számtalan válságot megélt. Jelen kora is tele van ellentmondásokkal! Hatalmas munkával kiemelte magát a kommunista uralom borkombinátos szürkeségéből, megtanult újra jó, sőt nemzetközi szinten is kiemelkedő borokat készíteni, helyenként gyönyörű új ültetvényeket, világszintű borászatokat hozott létre, részben megújította a térség infrastruktúráját, megkezdte egy működőlépes idegenforgalom feltételeinek megteremtését, és jól halad páratlan építészeti örökségének megmentésével, hasznosításával.

E történelmi léptékű megújulás még nem tudta megszüntetni mind a régi bajokat és azóta is sikerült néhány alapvető ellentmondást létrehozni a borvidéken.

- Ma Tokaj szőlő ültetvényeinek több mint fele korszerűtlen, minőségi bor termelésére alkalmatlan.
- Félúton jár az engedélyezett fajták klónszelekciója.
- Nem garantált a borvidéken a vírusmentes szaporítóanyag elérése.
- Csak részben érvényesülnek a borkészítés törvényi feltételei, a piacon jelentős mennyiségű illegális eredetű bor van.
- Fantasztikus minőségű édes és száraz borok mellett minőségen aluli borok tömege viseli a tokaji nevet.
- Megoldatlan a minőségi tokajiként eladhatatlan többlet feldolgozása a piac által elismert egyéb termékekké.
- A „Tokaj” márkanev lejáratódott, a piacon elértéktelenedett.
- Nincs semmilyen kommunikáció a borvidék termelői és az őket irányító hatalmi szervezetek között.
- Nincsenek hiteles, működő érdekképviselői a tokaji termelőknek.
- Nincsenek hiteles adatok a tokaji bortermelésről, piacairól, konkurensairól.

- Hiányosak, pontatlanok a termékleírások, jólehet, az évtizedek óta szilárdan állandó személyi összetételű helyi borász lobbí alakította mindig a folyton megújuló, de megoldás helyett csak az újabb bajokat szaporító törvényeket.
- Nincs kommunikáció a piaccal, nincs erős nemzetközi kapcsolatokkal rendelkező kereskedelem, amely hatékonyan adná el a tokajit.
- Kevesekben él elevenen az a szándék, hogy a piac igényei szerint termeljen és ne az önmegvalósítást kergesse.
- Csökken a tokaji bor mennyisége és külföldi eladási ára.
- Mélyen az önköltség alatti a szőlő felvásárlási ára.
- Nincs munkaerő, a kiöregedő kisbirtokosok örökösei nem vállalják a veszteséges gazdálkodást.
- Nincs alap-és középfokú szakmai képzés.
- Nincsenek tervek a már jelen lévő klímaváltozás kezelésére.
- Nagyon kevés a bioművelésű és a biodinamikus terület.

Természetes hát, hogy a borvidék minden jobb elméje kitörési pontokat keres, olyanokat, amelyek legalább az itt csak nagyon hiányosan felsorolt válságokat, vagy legalább azok némelyikét megoldhatnák. A mostanában divatos kiútkereső ötletek közül csak kettőt vizsgálunk meg abból a szempontból, hogy képesek-e csökkenteni a bajok számát, adhatnak-e enyhülést a szapora bajok szorításában. Nem hiszünk a mindent gyógyító csodaszerekben, az túl egyszerű megoldásokban, de megelégszünk részeredményekkel is, csak már lássuk azokat!

Jöjjenek-e az új fajták?

Hosszú viták után mostanára körvonalazódní látszik egy erős szándék arra, hogy megváltoztassák a Tokajban termelhető szőlőfajták törvényi felsorolását és engedélyezzék az eddig az itteni termelésből kirekesztett fajták telepítését is. Gyakran emlegetik a Chardonnay-t, a Pinot noir-t, a Merlot-t és még néhány nemzetközileg elterjedt és sikeres fajta nevét, mint olyanokat, amelyek enyhülést hozhatnának Tokaj megannyi bajára.

Azt tudnunk kell, hogy a mostani engedélyezett fajták listája nem történelmi hagyomány, hanem újabb keletű szabályozás. A Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály Szentháromsága csak a filoxéra járvány után szilárdult meg, a Zéta és a Kabar, mint fajta a II. világháború után jött létre, a Kövérszőlő pedig fosszilis lelet, amit Kovács Tibor és Demeter Zoltán bányásztak ki a

fajtagyűjtemények temetőjéből a kilencvenes években. A filoxéra előtt is jelen voltak ezek a főfajták, de sok tucat egyéb szőlővel együtt természetették azokat. A külön szűrt fajta bor csak az I. világháború után jelent meg a piacon. Előtte tokajit árultak, annak részletezése nélkül, hogy milyen fajtákból is szűrték az adott palack tartalmát. Nem szentségtörés tehát arról gondolkodni, hogy mi lenne, ha újabb fajtákkal is próbát tennénk. Annál is inkább, mert ezek a fajtakísérletek már régen megkezdődtek. Nincs ma valamire való tokaji borász, aki ne ültetett volna titokban pár ezer tőke Pinot noir-t, Shiraz-t vagy éppen fröccsnek való Olaszrizlinget.

Kérdés persze, hogy a felsoroltak közül melyik bajt/bajokat orvosolná, ha eddig idegen fajtákat is lehetne telepíteni Tokajban?

A látható előnyök:

- 1, A fajta váltással vagy bővítéssel együtt járó döntési kényszerek feltétlenül kényszerítenének a piac és konkurencia jobb megismerésére, a tudatos tervezésre, a gazdaságossági számítások elvégzésére, mert ezekből hatalmas hiány van Hegyalján!
- 2, A vörösborok megjelenése bővítené a tokaji borok és az ételek párosításának lehetőségeit, így a pörköltöz vagy halászléhez is kínálhatnánk helyi bort.
- 3, Az itteni vállalkozók lehetőséget kapnának arra, hogy a pezsgő készítésére kipróbáltan alkalmasabb fajtákból készítsék buborékos boraikat.

A látható nehézségek:

- 1, Egy ilyen fajtaváltás évtizedekig elhúzódó, százmilliárdos beruházásokat igénylő folyamat, amelynek egyáltalán nem ismerjük a valós következményeit.
- 2, Pillanatnyilag azt is csak kezdjük kapiskálni, hogy az 1623 óta bizonyítottan itt termelt Furmintnak melyik klónja melyik dűlőbe, parcellába való, azt honnan, kitől, mennyi idő alatt fogjuk megtudni, hogy a betelepítendő nemzetközi fajták miként adaptálhatóak az egyes fekvéseinkhez, a talaj variációkhoz, mikroklimatikus egységekhez?
- 3, Ezeket a fajtákat Tokaj minden dűlőjében lehet majd telepíteni, vagy csak a II.-III. osztályú területekre? Nem mindegy?
- 4, Az új fajták is „Tokajit” teremnek majd, vagy valami mást? Ha „Tokajit”, mit mondunk a piacnak a vörös aszúról, szamorodniról? Vagy az nem lehet?

5, Az új fajták megjelenésével valószínűen nem lehet tovább fenntartani az egyszintű eredetvédelmi rendszert. Ha nem tartható fenn az, hogy a minőségétől függetlenül minden csepp bor tokaji, pusztán azért, mert ezen a területen termett, akkor mi lesz helyette? Van erre terv, vagy majd kialakul?

6, A tervezett új fajtákat máshol évszázados tapasztalatokkal, nagy szakértelemmel termesztik, magas színvonalon és azokból a piacon ma is élő, erős brand-eket hoztak létre. A tokaji Pinot noir a Burgundival fog versenyezni, a Chardonnay a Chablis-val, a Cabernet franc a Loire – völgyi borokkal?

7, Ha Tokaj az új fajtákkal nem a magas minőségű borok régiójába törekszik, mennyi esélye lesz az olcsó tömegborok piacán a nála sokkal nagyobb, tőkeerősebb, sokkal olcsóbban termelő multikkal szemben?

8, A mostani tokaji termelőknek hány százaléka akar új fajtákat termelni?

9, A nemzetközi piacokra olcsó pezsgőt termelő, nagy tőkeerővel rendelkező, kevés számú befektetőn kívül kinek lehet ez a terv jó?

Mindezekkel a bajokkal együtt is azt gondolom, hogy meg kell engedni az új fajták telepítését, de nem szabad fenntartani az egy szintű eredetvédelmi rendszert. Ha nyílik a piac, ha terjed az üzleti szellem, az csak jót tehet Tokajnak. Ha lesznek sikereink az öröm, ha kudarcot vallunk olykor, abból meg tanulhatunk!

Nem csak az új fajták telepítésétől várják Tokajban a megváltást, de a Tokaji Pezsgő biztosra várt nagy sikerétől is sokan remélnék szebb jövőt! A helyi termelők vállalkozóbb szellemű csoportja már lendületet is vett, hogy felugorjon a buborékos borok diadalmasan előre törő nemzetközi vonatára. Másképpen kifejezve Tokajban ma boldog és a boldogtalan is pezsgőt, habzó bort, frizzantét készít, mert azt most nagyon el lehet adni. És valóban!

A nemzetközi borpiacon már jó tíz éve tart ez a rendkívül erőteljes trend. Soha nem látott mennyiséget ad el Champagne, mégis megelőzte a franciákat a nem régen még alig ismert, észak-olasz prosecco, de diadalmas nyomul előre minden bor, amiben pezsgés van. Londoni borkereskedőtől hallottam a jelenség legtömörebb összefoglalását: most bármit el lehet adni, amiben buborék van!

Mire elég Tokajnak a pezsgő?

A buborékos borok nemzetközi piaca hatalmas: évi 2,5 milliárd palack szénsavas bort adnak el a földgolyón, legyen az drága champagne, olcsóbb prosecco, olasz spumante, spanyol cava, lombardiai franciacorta, német sekt, dél-afrikai Cap Classique, vagy bármi, amit a világon sparkling wine néven előállítanak. Ezek a világ teljes bortermelésének összesen a 8 százalékát adják!

Erre a piacra akar kilépni Tokaj a pezsgőjével? Vagy inkább a nagyjából évi 200 ezer hektoliteres magyar piacra, amely bővül még néhány tízezer külföldi pezsgővel?

A sparkling wine piac amilyen nagy, olyan egyszerű! Árban és minőségben mindent visz a champagne, mennyiségben vezet a prosecco és mindenki más csak utánuk jöhet. A londoni piacból 43 százalékot visz a prosecco, 37 százalékot a champagne és a maradékon osztozik a világ többi része.

A mese szerint Dom Perignon bencés szerzetes és pincemester véletlenül találta föl a pezsgőt és az nagyon ízlett neki. Ez a siker azóta is töretlen. Az elégedett szerzetes nyomában császárok, királyok, arisztokraták és milliárdosok hosszú sora, ma már polgárok milliói is imádták és imádják ma is ezt a nemes italt, amely ma a világ talán valamennyi országában kapható.

Az Észak-Francia Champagne régióban 34 300 hektáron, 16 000 termelő, 2022-ban 326 millió palack champagne-t állított elő (2018-ban még csak 300 millió palack a teljes kibocsátás!) amelyből 138,47 millió palackot Franciaországban adtak el és 187,58 milliót pedig exportáltak. Ez a megtermelt mennyiség 57 százaléka, miközben az export tíz éve még csak a 45 százalék volt. Legnagyobb felvevő piacuk az USA 2021-ben 34,1 millió, Nagy-Britannia 29,9 millió palack. Ilyen körülmények között nem csodálkozhatunk, ha a champagne-i termőföld értékei is kimagaslóan magasak: 1991-ben egy hektár ára 181 400 Euro, 2021-ben 1 040 000 Euro. A termelés több mint egy harmada néhány tucat, többnyire német alapítású tradicionális pezsgőház kezében van, jelentős részt visznek a termelő és értékesítő szövetkezetek és tíz százalék fölött vannak a kistermelők, akik egy része saját címkét tart fenn. Igazi sznob körökben ezeket a kistermelőket illik ismerni, de valódi gazdasági jelentőségük nem túl nagy.

A champagne előállításnak és eladásának van néhány olyan sajátossága, amelyeket nem árt megismerni annak, akik a buborékos borok piacára kíváncsiak!

1, A champagne nem a talajról, a mikroklímáról, a fekvésekről szól, hanem a borászról és a márkáról! Ezért nem beszélnek szinte soha a champagne-i terroir-ról. Ezek részleteit csak a szakemberek és a nagyon művelt fogyasztók ismerik, a többiekre egyszerűen nem tartozik. Ezért kétséges, hogy piaci sikerre vezethet-e egy olyan kommunikáció, amely arról beszél, hogy ez a pezsgő Tokajban termett, amely terület nagyon ősi és nagyon speciális talajokat vonultat föl.

2, Champagne-nál régebben senki sem csinál minőségi pezsgőt, így nem különösen célravezető azzal dicsekedni, hogy nálunk már a 19. század elején is készítettek ilyen italt. 1825 körül már nagyjából egész Európában ismert volt a klasszikus pezsgőkészítési metódus és mindenütt csináltak is jobb, rosszabb pezsgőt.

3, A pezsgőpiac a brand-ek versenyfutásáról szól. Azt mindenki ismeri, hogy Veuve Clicquot, azt is tudjuk, hogy sárga a címkéje, de azt, hogy mi a különbség a Ponsardin és mondjuk a La Grande Dame között, az csak kevesek tudása. Mert nem erről szól a verseny! A márkákon belül eligazítja a vásárlót a cukor tartalom jelzése, illetve az ár. Akinek nincs túl nagy kasszája, vásárláskor sohasem fogja összekeverni az alap champagne-t a méregdrága évjáratos palackkal!

4, A piaci kommunikációban van champagne, és vannak a többiek, akiket nem ismerünk. Pedig sok olyan is akad, akiknek kitűnő a terméke. Franciaországon belülről sok nagyon jó Creman de Burgon, Creman de Loire, vagy délen az igazán kitűnő, a champagne-nál régebbi Blanquet de Limoux meg sem próbálják kihívni a nagy harcost. Tudomásul veszik, hogy az árnyékában élnek, és nem győzhetnek. Ezeknél a sokszor nagyon jó minőségű sparkling wine-ok még a brand-et sem tudják felépíteni, szemben a champagne-nal, amely ebből él. Egy átlagos fogyasztó nem tud megnevezni közülük egyetlen termelőt sem, egyetlen márkát sem. Ez persze nem jelenti azt, hogy ne érhetnének el jó eredményeket a helyi piacokon, az olcsóbb szegmensben.

5, Az átlagos fogyasztó nem tud egyetlen franciacorta vagy cava termelőt sem megnevezni, mert ezeknek a termelőknek nincs elegendő piaci erejük ahhoz, hogy hatékony brand-eket tudjanak felépíteni, pedig termékeik egy része olykor nagyon komoly minőséget képvisel. És nem is kicsik!

A lombardiai Franciacorta 2200 hektáron évi 20,3 millió palackot állít elő, melyeket átlagosan 13,14 Eu/palack áron képes értékesíteni. A katalán Cava vidék 38000 hektáron 165 millió

palackot termel. Egyedül az olaszországi Trentinóban van egy olyan sparkling wine termelő, akinek általában ismerik a nevét. Úgy hívják, Ferrari. Ezzel a névvel persze könnyű!

A buborékos piac császára még ma is Champagne, csak közben a kassza jó részét, az elmúlt tíz évben elvitte a szintén Észak-Olasz prosecco.

Évtizedek óta ismerte a beavatott kisebbség a venetói hegyek között megbúvó Valdobbiadenét és a körötte fekvő néhány falut, amelyek meredek dűlőiben termelt prosecco nevű szőlőfajtából, tartályokban erjesztett habzóborral jelen voltak az olasz piacon. Volt egy kicsi, de húséges tábora, mert könnyed volt, gyümölcsös és friss, de összességében nem vetett nagy hullámokat. Egészen addig, amíg egy Giancarlo Galan nevű politikust arra az ígéretére választottak meg Velence tartomány kormányzójának, hogy kiterjeszti és fölfuttatja a prosecco borvidéket. Annak ellenére, hogy politikus, betartotta a szavát, és 2007-ben elfogadtatta azokat a törvényeket, melyek a nagy átalakításhoz kellettek.

1, Az eredeti, néhány falunyi prosecco területet előléptették DOCG minősítésű termőhellyé és elindították a lehető legjobb minőség előállítására felé.

2, A prosecco övezetet kibővítették a tengerpartig, Velence városáig, sőt le Délre, Triesztig. Ez az immár hatalmas vidék eggyel alacsonyabb besorolást kapott: DOC övezet lett.

3, Az addig prosecconak nevezett szőlőfajtát át keresztelték Glera-ra, hogy ne szerepeljen egy DOCG terület nevében, illetve ne bonyolítsák a kettősséggel a marketing kommunikációt.

4, Az újonnan a prosecco övezetbe került termelők rettenetes tempóban átoltatták az ültetvényeiket Gera-ra és elindult a soha nem látott léptékű termelés.

5, A 2008-as nemzetközi pénzügyi válság visszavetette a keresletet a champagne iránt, viszont ebben az évben jelent meg a londoni piacon a prosecco első szállítmánya. Őrületes siker lett belőle, mert olcsó, de az aktuális bortrendeknek megfelelő friss, gyümölcsös ital, megfelelő alternatíva tudott lenni a champagne-al szemben is. A londoni siker aztán beindította a világot és azóta nincs megállás! Az immáron kibővített prosecco borvidék 2012-ben 194 millió, 2022-ben 638 millió palackot bocsátott ki! A prosecco ezzel átvette a vezetést és ma már sokkal többet ad el, mint champagne. Ez persze nem jelentin azt, hogy többet is keresne, hiszen a pezsgő tartja hatalmas árelőnyét!

6, A prosecco még így is évekig az éttermekben, pub-okban, borklubokban volt csak eladható, bár ott nagy sikert aratott. A szupermarketek csak évekkel később eszméltek és kezdték a proseccot árusítani. És ne legyen illúziónk, a champagne is a szuperekben vívja meg nagy harcait. A drága, évjáratos tételek persze a gasztronómiában kelnek el és termelik a presztízst és az árat, az átlag champagne azonban a szupermarketekben termeli a sok pénzt! Pont, mint a divatiparban: az előkelő boltok reklámból vannak, keresni az outletben lehet!

Van néhány, talán Tokajban is hasznos tanulsága ennek a sikertörténetnek! Egy helyi politikai garnitúra felismerte, hogy egy periférikus borvidék kiterjesztéséből és felfuttatásából hatalmas politikai tőkét kovácsolhat. Képes volt megszervezni ehhez a törvényhozói támogatást, egyszersmind megszervezni a borvidék termelőit a közös vállalkozásra. Tudtak mozgósítani annyi tőkét, vélhetően nagyon jelentős Unio-s forrásokból is, amellyel képesek voltak megfinanszírozni ezt az irdatlan vállalkozást. És nem utolsósorban tudtak a nemzetközi piacon gondolkodni és megvették a szakmában akkor elérhető legmagasabb szintű marketing kommunikációs szaktudást. Az eredmény a boripar elmúlt száz évének legnagyobb sikere lett!

A proseccot immáron nem csak, mint sikeres terméket tartja számon a világ, de a gazdaság globális történetének egyik legnagyobb marketing diadalát is. Lehet utánuk csinálni!

Nos, ezen a piacon kell csatába indulni a Tokaji pezsgőnek és kivívni a maga helyét. Arra dőreség lenne számítani, hogy a pezsgős palackjainkra írt Tokaj név bármiféle előnyt jelenthet. Részben azért sem, mert a Tokaj, mint márkanév erősen megtépződött az elmúlt évtizedekben, részben pedig azért, mert ez a piac nem így működik. A legjobb pezsgőt előállító vállalkozók is elbuktak mind, ha a piac óriásaival szemben, mint borvidék léptek föl. Olyan erős brand-et pedig ki tudna építeni, miből és mennyi idő alatt, mint a champagne-i házak. Ki tud ma annál nagyobbbat mondani a piacon, hogy „prosecco”?

Ennek a piacnak is sok szegmense van, árban is, minőségben is. Ha okosan és mértéktartóan árazunk, ha nem az egónkat visszük a piacra, hanem a borunkat, ha tudomásul vesszük, hogy jó pezsgőt készíteni csak sok éves, évtizedes tanulás árán tudhat bárki is, találhatunk réseket a falon, és kisebb, a mi méreteinkhez jól illeszkedő piacokat.

Ezek után mindenki döntse el, hogy azok a lehetőségek, amelyek csodatévő erejében annyian hisznek manapság Tokajban, valóban kitöréspontok, vagy csalfa remények. Esetleg sok munkával, tanulással sikerré alakítható esélyek!

What does Furmint mean for the Tokaj wine-region and what breakthrough points could it have?

Ferenc Pallagi

journalist

Tokaj is one of the best wine regions in the world, and has weathered countless crises in its varied history. Even its present age is full of contradictions! It has worked hard to lift itself out of the wine-growing doldrums of communist rule, has learned to make good wines again, even wines of international standing, has created beautiful new vineyards in some places, has established world-class wineries, has partially renewed the region's infrastructure, has begun to create the conditions for a viable tourist industry, and is making good progress in preserving and exploiting its unique architectural heritage.

This historic scale of regeneration has not yet been able to put an end to all the old problems and has since succeeded in creating some fundamental contradictions in the wine region.

- Today, more than half of Tokaj's vineyards are outdated and unsuitable for the production of quality wine.
- The clonal selection of authorised varieties is halfway through.
- There is no guarantee that virus-free propagating material will be achieved in the wine region.
- The legal conditions for wine production are only partially met, and there is a significant amount of wine of illegal origin on the market.
- In addition to the fantastic quality of sweet and dry wines, the Tokaj name is also used for a large number of substandard wines.
- The processing of surpluses that cannot be sold as quality Tokaji into other products recognised by the market is still unresolved.
- The brand name 'Tokaj' has become obsolete and has lost its value on the market.
- There is no communication between the producers in the wine-growing area and the authorities that govern them.
- There is no credible, functioning representation of the interests of Tokaj producers.

- No credible data on Tokaj wine production, markets and competitors.
- The product descriptions are incomplete and imprecise, even though the local wine lobby, which has been firmly established for decades, has always shaped the laws, which are constantly being renewed but which, instead of providing solutions, only breed new problems.
- No communication with the market, no trade with strong international links to sell Tokaj effectively.
- Few people have the will to produce according to market demands and not to chase self-fulfilment.
- The volume and selling price of Tokaj wine abroad is falling.
- The purchase price of grapes is well below cost price.
- There is no workforce, the heirs of ageing smallholders will not take on loss-making farming.
- No basic and secondary vocational training.
- There are no plans to deal with climate change, which is already present.
- There is very little organic and biodynamic land.

It is natural, therefore, that all the better minds in the wine region are looking for breakthroughs, for solutions to at least some of the crises listed here, or at least some of them very incompletely. We shall examine just two of the ideas that are in vogue at the moment to find a way out, to see whether they can reduce the number of problems, whether they can provide relief from the squeeze of the feverish troubles. We don't believe in cure-all panaceas or over-simplistic solutions, but we'll settle for partial results, just to see them!

Shall new varieties come?

After long debates, there now seems to be a strong desire to change the legal list of grape varieties that can be grown in Tokaj and to allow the planting of varieties that have so far been excluded from production here. The names of Chardonnay, Pinot noir, Merlot and a few other internationally widespread and successful varieties are often mentioned as being among those that could bring relief to Tokaj's many ills.

What we need to know is that the current list of authorised varieties is not a historical tradition but a recent regulation.

The trinity of Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály was only established after the phylloxera epidemic, Zéta and Kabar as a variety was created after World War II, and Kövérszőlő is a fossil find, mined by Tibor Kovács and Zoltán Demeter from the cemetery of the variety collections in the 1990s. These main varieties were present before the phylloxera, but they were grown with dozens of other grapes. Separately filtered varieties only appeared on the market after the First World War. Before that, Tokaji was sold without specifying which varieties were used to filter the contents of the bottle. So it is not sacrilegious to wonder what would happen if we tried newer varieties. All the more so because these experiments have been under way for a long time. No Tokaj winegrower worth his salt today has not secretly planted a few thousand vines of Pinot noir, Shiraz or Olaszrizling for fresco.

The question is, of course, which of these problems would be remedied if foreign varieties could be planted in Tokaj?

Visible advantages:

- 1, The decision constraints associated with a change of variety or expansion would definitely force us to better understand the market and the competition, to plan consciously and to carry out economic calculations, because there is a huge shortage of these in the Mountain Valley!
- 2, The introduction of red wines would increase the possibilities of pairing Tokaj wines with food, so that we could offer local wines with stews or fish stews.
- 3, Local entrepreneurs would be given the opportunity to make their bubbly wines from varieties that have been tried and tested for sparkling wine.

Visible difficulties:

- 1, Such a varietal change is a decades-long process, requiring hundreds of billions of dollars of investment, the real consequences of which are not at all known.
- 2, At the moment, we are only beginning to find out which clones of Furmint, which has been produced here since 1623, belong in which vineyards and parcels, and how and from whom we

will know in how long, how and how well the international varieties to be introduced will be adapted to our particular sites, soil variations and microclimatic units.

3, Will these varieties be planted in all Tokaj vineyards or only in Class II and III areas? Does it matter?

4, Will the new varieties also produce "Tokaji" or something else? If "Tokaji", what do we tell the market about red aszú, szamorodni? Or is that not possible?

5, With the emergence of new varieties, it is unlikely that the single tier system of origin protection can be maintained. If it cannot be maintained that every drop of wine, regardless of its quality, is Tokaji simply because it was produced in this area, what will replace it? Is there a plan for this, or will it evolve?

6, The planned new varieties are grown elsewhere with centuries of experience, great expertise, high quality and have created strong brands that are still alive and well in the market today. Will Tokaj Pinot Noir compete with Burgundy, Chardonnay with Chablis, Cabernet Franc with Loire Valley wines?

7, If Tokaj does not aim for a region of high quality wines with new varieties, what chance will it have in the market for cheap mass-produced wines against much bigger, better capitalised, much cheaper multinationals?

8, What percentage of current Tokaj producers want to produce new varieties?

9, Who can benefit from this plan other than a small number of investors with large capital resources producing cheap sparkling wine for international markets?

Even with all these problems, I still think that new varieties should be allowed to be planted, but that the single level of protection of origin should not be maintained. If the market opens up, if the business spirit spreads, it can only be good for Tokaj. If we have successes, that is a joy; if we sometimes fail, we can learn from that!

It is not only the planting of new varieties that is expected to bring about a change in Tokaj, but also the great success of Tokaji Pezsgő, which is certain to bring about a better future for many! A more enterprising group of local producers are already gaining momentum to jump on the triumphant international bubble wine bandwagon. In other words, in Tokaj today, happy and

unhappy people are making champagne, sparkling wine and frizzante, because they are now very much for sale. And indeed!

This extremely strong trend has been going on for a good ten years on the international wine market. Champagne is selling at an unprecedented rate, yet the French have been overtaken by the recently little-known northern Italian prosecco, but all wines with sparkling wine are making triumphant headway. I have heard the most succinct summary of the phenomenon from a London wine merchant: anything with bubbles in it can now be sold!

What is champagne enough for Tokaj?

The international market for sparkling wines is huge: 2.5 billion bottles of sparkling wine are sold around the globe every year, whether it's expensive champagne, cheaper prosecco, Italian spumante, Spanish cava, Lombardy French Corta, German Sekt, South African Cap Classique or anything else produced around the world as sparkling wine. These together account for 8% of the world's total wine production!

Is this the market Tokaj wants to enter with its sparkling wine? Or would you prefer the Hungarian market of around 200,000 hectolitres a year, which is expanding with a few tens of thousands of foreign sparkling wines?

The sparkling wine market is as big as it is simple! In terms of price and quality, champagne is the leader, prosecco is the volume leader and everyone else is just behind. Of the London market, 43 per cent goes to sparkling wine, 37 per cent to champagne and the rest of the world shares the rest.

The story goes that the Benedictine monk and cellar master Dom Perignon invented champagne by accident and liked it very much. It has been a success ever since. Following in the footsteps of the contented monk, a long line of emperors, kings, aristocrats and billionaires, and now millions of citizens, have loved and continue to love this noble drink, which is now available in perhaps every country in the world.

In the Champagne region of Northern France, 34,300 hectares and 16,000 producers produced 326 million bottles of Champagne in 2022 (only 300 million bottles in 2018!), of which 138.47 million bottles were sold in France and 187.58 million were exported. This represents 57 percent of the volume produced, compared to only 45 percent of exports ten years ago. Their

biggest market in 2021 will be the US with 34.1 million bottles and the UK with 29.9 million. Under these circumstances, it is not surprising that land values in Champagne are also extremely high: in 1991, a hectare cost €181 400, in 2021 €1 040 000. More than a third of production is in the hands of a few dozen traditional champagne houses, mostly German, with a significant share going to producer and marketing cooperatives and over ten percent to small producers, some of whom have their own labels. In true snob circles, these small producers are well known, but their real economic importance is not very great.

There are a few peculiarities of the production and sale of Champagne which it is worth knowing for those who wish to enter the bubbly market!

1, Champagne is not about the soil, the microclimate, the location, it's about the winemaker and the brand! That's why people hardly ever talk about the terroir of Champagne. The details are only known by professionals and very educated consumers, the rest of us are simply not concerned. It is therefore doubtful whether a communication that talks about the fact that this sparkling wine was produced in Tokaj, an area with very ancient and very specific soils, can lead to market success.

2, No one has been making quality champagne for longer than Champagne, so it is not particularly useful to boast that we were already making this drink at the beginning of the 19th century. Around 1825, the classic method of making champagne was already known throughout most of Europe, and better and worse champagnes were being made everywhere.

3, The champagne market is all about competition between brands. We all know Veuve Clicquot, we all know that it has a yellow label, but the difference between Ponsardin and, say, La Grande Dame is known only to a few. Because that's not what the competition is about! Within brands, the sugar content and the price will guide the consumer. If you don't have a very big purse, you will never confuse a basic champagne with a very expensive vintage bottle!

4, In market communication, there is champagne, and then there are the others. But there are many others whose products are excellent. In France there are many very good Creman de Burgon, Creman de Loire, or in the south the really excellent Blanquet de Limoux, older than Champagne, that don't even try to challenge the big fighter. They accept that they live in his shadow and cannot win. These sparkling wines, often of very high quality, cannot even build a brand, unlike Champagne, which makes its living from it. The average consumer cannot name

a single producer or brand. This does not mean, of course, that they cannot do well in the local markets, in the cheaper segment.

5, The average consumer cannot name a single producer of Franciacorta or cava because these producers do not have the market power to build effective brands, even though some of their products are sometimes of very high quality. And they are not small!

The Franciacorta in Lombardy produces 20.3 million bottles a year on 2200 hectares, which it sells at an average price of 13.14 EUR/ bottle.

The Catalan Cava region produces 165 million bottles on 38,000 hectares. Only in Trentino, Italy, is there a sparkling wine producer whose name is generally known. His name is Ferrari. Of course, with that name it's easy!

The emperor of the bubbly market is still Champagne, but in the last ten years a good part of the market has been taken over by Prosecco, also from northern Italy.

For decades, the Valdobbiadene, hidden in the hills of the Veneto, and the few villages around it, have been known to the initiated minority, who have been present on the Italian market with sparkling wine fermented in vats from the prosecco grape variety grown in its steep vineyards. It had a small but loyal following, because it was light, fruity and fresh, but overall it didn't make big waves. Until a politician named Giancarlo Galan was elected governor of the province of Venice on the promise to expand and develop the prosecco vineyard. Despite being a politician, he kept his word and in 2007 he passed the laws needed for the major transformation.

1, The original few villages in the Prosecco area were promoted to DOCG status and set on the road to producing the best possible quality.

2, The Prosecco zone was extended to the coast, to the city of Venice and even as far south as Trieste. This now vast area was downgraded to a DOC zone.

3, The grape variety hitherto called Prosecco was renamed Glera to avoid being included in the name of a DOCG area and to avoid complicating marketing communications with the dichotomy.

4, Producers new to the Prosecco zone have been grafting their vineyards onto Gera at a terrifying pace and production has begun on an unprecedented scale.

5, The international financial crisis of 2008 set back demand for Champagne, but this was the year that the first shipment of Prosecco was released on the London market. It was a huge success, because it was a cheap but fresh, fruity drink in line with current wine trends, and a good alternative to champagne. The success in London set the world on its way and there has been no stopping it since! The now enlarged Prosecco wine region will release 194 million bottles in 2012 and 638 million in 2022! Prosecco has taken the lead and now sells far more than champagne. Of course, that doesn't mean it makes more money, as champagne maintains its huge price advantage!

6, Even so, for many years Prosecco was only sold in restaurants, pubs and wine clubs, where it was a great success. It was only years later that supermarkets wised up and started selling Prosecco. And let's be under no illusion, champagne is also fighting its big battles in the supermarkets. Of course, the expensive vintage batches sell out in the gastronomy and generate the prestige and prices, but the average champagne generates the big bucks in the supermarkets! Just like in the fashion industry: the upmarket shops are made from advertising, the money is made in the outlets!

There are some lessons to be learned from this success story, perhaps useful in Tokaj too! A local political party has realised that it can make huge political capital out of expanding and developing a peripheral wine region. It was able to organise legislative support for this, while at the same time organising the producers of the wine region to join in the joint venture. They were able to mobilise enough capital, presumably from very substantial Union funds, to finance this huge undertaking. And last but not least, they were able to think in international terms and bought the highest level of marketing communication expertise available in the industry at the time. The result was the greatest success of the wine industry in the last hundred years!

Prosecco is now recognised not only as a successful product, but also as one of the greatest marketing triumphs in the global history of the economy. You can do it after them!

Well, it is in this market that Tokaj sparkling wine must go into battle and claim its place. It would be foolish to expect that the name Tokaj on our champagne bottles could give us any advantage. Partly because Tokaj as a brand name has been badly tarnished over the last few decades, and partly because that is not the way the market works. Even the best sparkling wine producers have all failed when they have competed against the giants of the market as a wine

region. And you could build a brand as strong, from what and in how long, as the Champagne houses. Who on the market today can say 'prosecco' more than that?

This market has many segments, both in price and quality. If we price wisely and moderately, if we bring our wine to the market rather than our ego, if we recognise that it takes years and decades of study to make good champagne, we can find gaps in the wall and smaller markets that are well suited to our size.

That said, it's up to each of us to decide whether the potential that so many people in Tokaj believe in today is a breakthrough or a false hope. Or perhaps they are opportunities that can be turned into success with a lot of hard work and study!

Furmint, Tokaj, fiatalok - A 18-39 éves korosztály és a furmint népszerűsítésének lehetőségei

Kovács Gergely

marketing vezető, Grand Tokaj Zrt.

2017-et a kormányzat a Furmint évének nyilvánította és az a célja ezzel a bejelentéssel, hogy felhívja a nemzetközi és a hazai piac, illetve a fogyasztók figyelmét az egyik legfontosabb őshonos magyar szőlőfajtára. A Furmint olyan helyi szőlőfajta, amely méltó arra, hogy a magyar borágazatot képviselje a nemzetközi és a hazai piacon egyaránt.

Vajon a furmint elhozhatja-e Tokaj számára a kitörési pontot, a világpiaci berobbanást? A fajta adottságai kiválóak, alkalmas a nagy száraz fehérbor megalkotására, remekül érzi magát az ásványokban gazdag talajokon, a vulkáni málladékos és a löszös területen egyaránt. Valószínűleg ez a fajtánk az, amely a terroir visszatükrözésre leginkább alkalmas, nem beszélve az egyes dűlők közti különbségek megmutatására. De önmagában ezek a tulajdonságok elegendők-e arra, hogy kiszolgálja a mai borízlést, különös tekintettel a fiatalabb korosztály fogyasztási szokásaira.

Előadásomban arra fókuszálok, hogy hogyan lehet a fiatalok (18-39 éves korosztály) számára vonzóvá tenni ezt az izgalmas fajtát. Ennek bemutatása érdekében a következő témakörök mentén halad az előadásom:

1. Melyek a fajta fő lehetőségei és veszélyei?

Neutrális jelleg, erős termőhelyi hatás; érzékenység az évszabati hatásokra, a termőhelyre, betegségekre; kiváló édesbor, valamint kitűnő évjáratban nagy száraz termőhelyi bor készítésére; alkalmatlan gazdaságilag és a karaktere miatt a divatos, könnyű, üde, jól iható bor készítésére; BIO-gazdaságilag ingatag fajta (és termőhely); hamis önkép jelenléte a borvidéken; összetartás hiánya, kutatások és fejlesztés hiánya szőlészeti/borászati technológiában; kommunikációs káosz.

2. Hogyan alakulnak a fiatalok (bor)fogyasztási szokásai?

Ki issza meg a levét annak, amit most telepítünk? Miért ez az egyik legégetőbb kérdés Tokajban – és Tokajon kívül is? – időzített bomba vagy kihagyott lehetőség a generációváltás. 65 év fölött

dinamikusan nő a borfogyasztás...A fiatalok alkoholfogyasztása. A korlátlan lehetőségek világa. Választás a bor, a sör és az ízesített égetett szeszek között.

3. *Mit jelentett a furmint a 2000-es évek első felében és mit jelent most? – Avagy újra divatba jött a rovásírás.*

Kik isszák a furmintból készült borokat és milyen stílusban? – old school, new school, Hip-Hop. Kik vásárolnak ma borokat? Női és férfi ízlés a borfogyasztásban, fogyasztói döntések és divatok. Hogy kerül az Aszús palack a nagymama polcára? – A furmint temetőbe megyünk vagy a fess Irsai Olivért választjuk.

4. *Mire alkalmas a furmint, mint szőlőfajta, hogyan alakult a szerepe Tokaj-Hegyalján és hová tart? És hol tud találkozni ez az izgalmas hullámvonal a legfiatalabb borfogyasztók ízlésével, vágyaival?*

A száraz furmint lehetőségei önállóan – veszélyek a fenolosságtól a botritiszig.

5. *Hogyan találhatjuk meg a fiatal fogyasztókat és főként a fiatal nőket?*

A furmint, ami nem furmint. A furmint, ami furmint, de nem furmintnak hívják. A macska, a kacska és a kiskirály legendája. A furmint, mint házassági alapanyag. Helyi fajták és világfajták szerepe a házasságban. A fiatalok és az édes bor lehetőségei. Nemzeti vagy a párnacihában, avagy le a polcra minden aszús palackkal! Edukáció, fiatalosabb kommunikáció. A borágazat reklámköltsége még a 10 százalékát sem éri el a söriparénak. És amire költenek az is inkább elriasztja a fiatalokat. A reklámokban jellemzően damasztterítés, puccos éttermek és a gazdagok és híresek szertartásos életvitelét villantják fel, ami a fiatalokat hidegen hagyja vagy éppen taszítja. Visszalépés a fajta maskulin üzeneteiből – a nő szerepe a borfogyasztásban, vásárlási döntésben. Gyöngyöző borok világfajtákkal. – PET, CAN, KEG. Pezsgők, világfajtákkal. – Használjuk ki a divathullámot behízeltető borokkal. Könnyű, friss házasságok helyi fajtákból és/vagy világfajtákkal házasság. Fesztiválborok, teraszborok, bisztróborok. Ízesített borok, borkoktélok. – kapudrogok a borfogyasztásban. Édes borok fiatalos stílusban, a Late Harvest és a Szamorodni újra fogalmazva. – az egészség üzenete másként. Az organikus, bio, egészséges üzenet fontossága/belépő áras borok szerepe a népszerűsítésben – árparadoxon.



GRAND  TOKAJ

Furmint, Tokaj, young people - How to promote Furmint to the 18-39 age group?

Gergely Kovács

marketing director, Grand Tokaj Co.

2017 has been declared the Year of Furmint by the government and the aim of this announcement is to draw the attention of the international and domestic market and consumers to one of the most important indigenous Hungarian grape varieties. Furmint is a local grape variety that is worthy of representing the Hungarian wine sector in the international and domestic markets.

Can furmint bring Tokaj a breakthrough point, a breakthrough on the world market? The variety has excellent potential for making a great dry white wine, and it thrives in mineral-rich soils, both on volcanic rock and loess. It is probably the variety that is best suited to reflect the terroir, not to mention the differences between vineyards. But are these qualities alone enough to serve today's wine tastes, especially the consumption habits of the younger generation.

In my presentation I will focus on how to make it attractive to young people (18-39 years old), and to illustrate this I will follow the following themes:

1. What are the main potentials and risks of the breed?

Neutrality, strong site influence; susceptibility to seasonal influences, site, diseases; excellent for making sweet wine and great dry site wine in excellent vintages; unsuitable economically and character-wise for making fashionable, light, fresh, drinkable wine; BIO-economically unstable variety (and site); false self-image in the wine region; lack of cohesion, research and development in viticultural/wine technology; communication chaos.

2. How are young people's (wine) consumption habits changing?

Who is drinking the juice of what we are planting? Why is this one of the most pressing issues in Tokaj - and beyond Tokaj? - A generational shift is a time bomb or a missed opportunity. Wine consumption is dynamically increasing over the age of 65...Young people are drinking alcohol. A world of unlimited possibilities. A choice between wine, beer and flavoured spirits.

3. What did furmint mean in the first half of the 2000s and what does it mean now? - Or, runic writing is back in fashion.

Who drinks wine made from Furmint and in what style? - Old school, new school, Hip-Hop. Who is buying wine today? Women and men's tastes in wine consumption, consumer choices and fashions. How does a bottle of Aszú end up on grandma's shelf? - We go to the furmint graveyard or we go for the fancy Irsai Olivier.

4. What is furmint suitable for as a grape variety, how has its role developed in Tokaj-Hegyalja and where is it heading? And where can this exciting wave meet the tastes and desires of the youngest wine consumers?

The potential of dry furmint on its own - dangers from phenolic to botrytis.

5. How can we reach young consumers, especially young women?

The furmint that is not furmint. The furmint that is furmint but not called furmint. The legend of the cat, the duck and the little king. The furmint as a marriage ingredient. The role of local and world varieties in blending. The potential of young and sweet wine. National wealth in the pillowcase, or off the shelf with all the bottles of aspergillin! Edification, more youthful communication. The wine sector's advertising spend is less than 10% of the beer industry's. And what they do spend on tends to discourage young people. Advertisements typically show off damask, fancy restaurants and the ritualistic lifestyles of the rich and famous, which leaves young people cold or even repulses them. A step back from the masculine messages of the breed - the role of women in wine consumption and purchasing decisions. Sparkling wines with world varieties. - PET, CAN, KEG. Sparkling wines with world varieties. - Exploiting the fashion wave with flattering wines. Light, fresh blends of local varieties and/or blended with world varieties. Festival wines, terrace wines, bistro wines. Flavoured wines, wine cocktails - gateway wines to wine consumption. Sweet wines in a youthful style, Late Harvest and Samorodni reimagined. - the message of health in a different way. Importance of organic, bio, healthy message/role of entry price wines in promotion - price paradox.

Tokaj, Furmint, pezsgő. A fajta lehetőségei a pezsgőkészítésben

Hanusz Ádám

Sauska Pincészet

A Sauska Pincészet Tokaji borvidéken is megálmodott egy különleges világot, ahol több ezer féle kőzettel, ásványösszetétellel lehet találkozni vulkanikus tevékenység nyomán létrejött kőzetek változatos talajtípusaival. Mind őshonos és világszerte ismert szőlőfajták, klónok, töke életkorok, tengerszint feletti magasságok, művelési módok és az emberi munka lenyűgöző, egyedi mátrixával lehet találkozni.

A Sauska pezsgők is magukon hordozzák ezeket a jegyeket, a tokaji borvidék erejét, harmóniáját és egyedi potenciálját. A Furmint és Hárslevelű szőlők csakúgy, mint a Chardonnay és Pinot noir 100%-ban saját termesztésűek és kézi szüret után kerülnek a borászatba. A házasítás Tokajban, a hagyományos módszerrel történő erjesztés a 150 éves budafoki pincénkben történik, a pezsgők itt születnek meg és megfelelő érlelést követően innen kerülnek értékesítésre.

Az előadás keretében bemutatásra kerül a Sauska Pincészet filozófiája a pezsgőről: a pezsgőkészítés története, folyamata és célja a Sauska pincészetnél.

Betekintést nyújtok a Furmint pincészetünkben történő alkalmazásáról olyan szempontok alapján, hogy a Furmint, mint

- ✚ pezsgőalapbornak szüretelt szőlő: dűlőink adottságainak és az ültetvényeink gondozásának bemutatása;
- ✚ alapbor, a házasításaink fő fajtája: milyen szerepe van a házasításokban;
- ✚ pezsgő: a fajtával való tapasztalataink a hagyományos pezsgőkészítésben;
- ✚ reserve bor.



Tokaj, Furmint, sparkling. The potential of the variety in the production of sparkling wine

Ádám Hanusz

Sauska Winery

The Sauska Winery has also dreamed up a special world in the Tokaj wine region, where thousands of different types of rocks and mineral compositions can be found, with a variety of soil types created by volcanic activity. You will encounter a fascinating and unique matrix of both indigenous and world-renowned grape varieties, clones, capital ages, altitudes, cultivation methods and human labour.

Sauska sparkling wines also carry these characteristics, the strength, harmony and unique potential of the Tokaj wine region. The Furmint and Hárslevelű grapes, as well as the Chardonnay and Pinot noir, are 100% home-grown and hand-harvested. The blending takes place in Tokaj, the traditional fermentation takes place in our 150 year old cellar in Budafok, the sparkling wines are born here and after proper ageing are sold from here.

The presentation will cover Sauska Winery's philosophy on sparkling wine: the history, process and purpose of sparkling wine production at Sauska Winery.

I will give an insight into the use of Furmint in our winery from the point of view of Furmint as:

- ✚ harvesting for sparkling base wine: conditions of the vineyards and the method of the grape growing;
- ✚ base wine: role of the blends;
- ✚ sparkling wine: experiences about the Furmint in the Traditional Sparkling Wine-making;
- ✚ reserve wine.

A Mad Wine borászat

Urbán Gábor

főborász, MadWine Borászat

A borászatot 2009-ben alapította a tulajdonos. A világ borfogyasztói egyre tudatosabban keresik a legjobb borokat. A Mad Wine alig több, mint egy évtizedes fennállása alatt épp emiatt válhatott globálisan elismert márkává. A minőségi borfogyasztás ma már nemcsak a legjobb éttermek vendégeinek kiváltsága, az igényes borkedvelők mindennapjainak részévé vált. A Mad Wine-t számos alkalommal választották Magyarország legjobb borászatának, borait pedig kategóriájukban a világ legjobbjának. A titok nemcsak a szakértő csapatban és a világ egyik legkiemelkedőbb termőhelyében keresendő, hanem abban a vízióban, mely a modern szemlélet, az innováció és a történelmi hagyományok olyan ötvöződésére épül, amely lehetővé teszi a borvidék értékeinek tökéletes megjelenítését.

A folyamatos fejlesztések és kutatások hatására 2013-ban épült meg az integrációs borászati épület. Mint integrációs borüzemben a felhasznált energia nagyrészét saját maguknak állítják elő, ehhez hozzájárul az 50kw kapacitású napelem rendszer. Saját kúttal rendelkeznek, a borászatban használt technológiai vizet a kommunális rendszerbe való visszaengedés helyett egyes dűlőkben trágyázásra hasznosítják. A szűréshez és derítéshez a helyben megtalálható ásványok közül a zeolitot, valamint bentonitot alkalmazzák. A zeolit nagy mennyiségben megtalálható minden mádi dűlőben, a borászatba bejövő vizet is ennek segítségével szűrik. A bentonitot a borok derítéséhez használják a belőle készült tükrös nevű derítőszer segítségével. A technológiára vonatkozóan arra törekcsenek, hogy a lehető legegyszerűbb, letisztultabb módon a legjobb minőségű mustot tudják előállítani. A hordós tételek készítésénél több kádár üzem különböző pörkölésű hordóival kísérletezve választják ki a borokhoz ízvilágban legjobban illőt. A hordók a Zemplénben, valamint a környékbeli erdőkben található tölgyfából készülnek. A nagyobb volumenben készített reduktív borokhoz különböző űrtartalmú, hűthető, valamint fűthető acéltartályokat használnak, ezzel is elősegítve a folyamatos kontrollálhatóságot.

Első Mádi Borház és Bisztró – Aszúház – Botrytis Hotel

Sipos Tamás

Első Mádi Borház és Bisztró & Events

Első Mádi Borház és Bisztró

Több szempontból is első ez a csalogató épület. A falu első háza, amely fogadja az ideérkező és az átutazó vendégeket. Ez az első olyan intézmény, amely igyekszik összefogni és méltó környezetben bemutatni a mádi borászatok munkájának lényegét, azaz a hitét a mádi dűlők különleges fekvéseiben, az ásványoktól duzzadó talajban, a szigorú terméskorlátozásban, a kemény munkában és a baráti összefogásban. Ezeket a csodás borokat a régió alapanyagait is felhasználó sokszínű bisztrókonyha kíséri. A szívélyes kiszolgálás mellé igyekszünk minél több információval szolgálni a Mádon található látványosságokról, szállás- és szórakozási lehetőségekről, de legfőképpen a táj szőlészeti és borászati adottságairól. Izgalmas szolgáltatásainkon keresztül bemutatjuk a tájegység kivételes adottságait és egyediségét.



Aszúház

Az Aszúház egyszerre ad helyet a gondosan összeválogatott, Tokaj-Hegyalja híres borait bemutató borarchívumnak, biztosít lehetőséget borok szakszerű tárolására és ismerteti meg a látogatókat a borvidék szőlészetiével, borászataival. Az Aszúházban ruhatár, lift, pihenőhelyek és étterem szolgálja a látogatók kényelmét. Különböző rendezvények, partyk helyszínéül is szolgálhat.




BOTRYTIS
HOTEL



Exkluzív boutique hotel a Tokaji borvidék egyik legizgalmasabb gyöngyszemében, Mádon. A hotel mellett, hogy tökéletesen illeszkedik a falu hagyományos értékeihez - megtartva a dűlők és a természet közelségét - egyben kiemelkedik minőségével, melyet egy boutique hotel nyújtani képes. Az épület visszafogott homlokzata helyi, minőségi anyagok felhasználásával készült, működését megújuló energiaforrásokra alapozva. A hotelben családias belső terek, terasz és kert lett kialakítva, ahonnan ideális kilátás nyílik a szőlőhegyekre. Ideális helyszíne családi pihenésnek, baráti társaságoknak, de romantikus kikapcsolódásra vágyók részére is.



Mad Wine Winery

Gábor Urbán

chief winemaker, MadWine Winery

The winery was founded by the owner in 2009. The world's wine consumers are becoming increasingly aware of the need to find the best wines. That is why in just over a decade of existence, Mad Wine has become a globally recognised brand. Today, quality wine drinking is not just a privilege for guests at the best restaurants, it has become part of everyday life for discerning wine lovers. Mad Wine has been voted Hungary's best winery on several occasions, and its wines the best in the world in their categories. The secret lies not only in its expert team and one of the world's most outstanding wine-growing regions, but also in the company's vision, based on the fusion of modernity, innovation and historical tradition that allows it to be the perfect expression of the values of the wine region.

Continuous development and research led to the construction of the integration winery building in 2013. As an integrated winery, the majority of the energy used is self-generated, helped by a 50kw solar panel system. They have their own wells, and water used in the winery is taken for fertilisation in some vineyards instead of being returned to the municipal water system. For filtration and clarification, zeolite found locally and bentonite are used.

Zeolite can be found in large quantities in all the vineyards of Mád, and the water entering the winery is filtered with it. Bentonite is used as a clarifying slurry agent for the clarification of wines. As far as the technology is concerned, the aim is to produce the highest quality must in the simplest, most streamlined way possible. For barrel lots experimentation with barrels from several cooperages with different roasts is carried out to select the most suitable for the wines. The casks are made from oak wood from the Zemplén and the surrounding forests. To ensure constant control of the larger volume reductive wines, steel tanks of different capacities are used, both refrigerated and heated.

First Mád Wine House and Bistro– Aszú House – Hotel Botrytis

Tamás Sipos

First Mád Wine House and Bistro & Events

First Mád Wine House and Bistro

This enticing building is a first in more ways than one. It is the first house in the village to welcome visitors arriving and passing through. It is the first establishment that seeks to bring together and present in a dignified environment the essence of the work of Mád's winemakers: their belief in the special sites of the Mád vineyards, the mineral-rich soil, the strict harvest limits, hard work and friendly cooperation. These wonderful wines are accompanied by a varied bistro kitchen that uses the region's raw ingredients. In addition to our warm service, we try to provide you with as much information as possible about the attractions, accommodation and entertainment in Mád, but above all about the viticultural and oenological potential of the region. Through our exciting services, we showcase the exceptional qualities and uniqueness of the region.

Aszú House

The Aszú House is home to a carefully selected wine archive that presents the famous wines of the Tokaj Wine Region, offers professional wine storage and introduces visitors to the vineyards and wineries of the wine region. The Aszú House has a cloakroom, lift, rest areas and restaurant. It can also be used for various events and parties.

Hotel Botrytis

Exclusive boutique hotel in Mád, one of the most exciting gems of the Tokaj Wine Region. The hotel is perfectly in tune with the traditional values of the village, maintaining the proximity to the vineyards and nature, and simultaneously standing out for the quality that a boutique hotel can offer. Local, quality materials were used for the understated façade of the building whose operation is based on renewable energy sources. The hotel has been designed with family interiors, a terrace and a garden with ideal views of the vineyards. It is the ideal place for family holidays, groups of friends or for those who want a romantic getaway.

Egy „ehető-ehető-éltető” Tokaji Borvidék – Ha eszel, benne vagy!

Katherine Chapman

2023 tavasszal egy nagy üres ágyást fogunk közösségi gyógynövénykertté varázsolni a Sárospataki Képtár előtt – az első lépése egy szélesebb körű projektnek, amely keretében több ehető, gyógy- és fűszernövényt ültetünk a Tokaji Borvidéken. Gyümölcsfákat és -bokrokat, dióféléket, fűszereket és zöldségeket, rovar- és madárbarát növényeket közterületeken, amivel erősítjük kapcsolatunkat az étel-miszerrel, a természettel és a környezetünkkel, fejlesztjük és erősítjük közösségeinket és fellendítjük a helyi gazdaságot.

A cél: közelebb hozni mindannyiunkhoz az étel-miszer és a természetet. Comenius, az első modern, haladó szellemiségű európai pedagógus, írta: “az iskola mellett legyen kert, ami a tanulók pihenésének, feltöltődésének színtere, ahol a diákok kényelmesen tanulmányozhatják a fákat, virágokat, gyógynövényeket és megtanulják élvezni azokat.” Ez az elv kiterjeszthető a közterületeinkre is, így közösségi és iskolai kerteket, gyümölcsösöket tervezünk és hozunk létre. Közterületi ágyásokat ehető növényekkel (Pl. koktél paradicsom és cukkini a buszmegállóhelynél!), gyógynövénykerteket múzeumoknál, egészségügyi központoknál, “Cseresznyétől a naspolyáig” (tavasztól ősziig termő) gyümölcsösöket sport- és focipályák körül, fürdőknél. Padokat rezisztens, autokton csemegeszőlőlugassal. A mandulafákat újra meghonosítjuk a szőlőkben, egy értékes táplálékforrás, és a virágzása kitűnő alkamat kínál az ünneplésre. Falvakat összekötő utak mentén újra árnyékot adó alma-, meggy-, szilva-, dió- és gesztenyefákkal. Ehető fasorok, őshonos csipkével, kökénnyel és galagonyával vegyesen, amik egyben a vadon élő állatok folyosói. Méhlegelő, rovar- és madárparadicsomok élőhelyként és táplálékforrásként a gyorsan csökkenő populációk számára. Árnyékos sarkokban ehető- és gyógygombákat termő farönkök. A lehetőségek száma végtelen!

A projekt számos aktuális társadalmi, gazdasági és környezeti kérdésre kínál válaszokat. A lakosság hozzáférhet több friss, helyi, szezonális, egészséges étel-miszerhez, így erősödik a közösség, csökken az étel-miszerszegénység, javul az étel-miszerbiztonság. Mióta a Tokaji Borvidék ehető projektjének eredeti ihletője az Incredible Edible 2007-ben Nagy-Britanniában elindult, több mint 700 település csatlakozott világszerte, több mint 300 csak Franciaországban. Új közösségi kertek és gyümölcsösök, több helyi termék és termék, kézműves és vállalkozás újjáéleszti a piacokat és serkenti a helyi gazdaságokat. Az ültetés társadalmi felelősség

vállalásra vágyó vállalkozók számára jelent egy lehetőséget. A „zöldészturizmus” miatt megnövekedik a borvidék turisztikai vonzerője, és a boldogabb, egészségesebb lakosság is pozitív hatást gyakorol a vállalkozásokra. Komoly környezeti kihívásokkal nézünk szembe, az éghajlatváltozásra és a fajok pusztulására a fák ültetése és méhlegelők kialakítása is pozitív, fenntartható válaszlépések részét képezik. Ezek az élőhelyek támogatják a veszélyeztetett fajokat és a biodiverzitást. A hagyományos fajták ültetése csökkenti a vegyszer és üzemanyag felhasználást. Mindezek a tényezők erősítik a közösséget, a gazdaságot és a környezetet.

A projekt több célja közvetlen összhangban van a Történelmi Borvidék Kultúrtáj Világörökségi helyszínre és védőövezetére vonatkozó Világörökségi Kezelési tervvel: „A helyi termékek (nem csak a hungarikum tokaji bor) bevonása és népszerűsítése bővíti a családbarát szolgáltatások körét (például kézműves foglalkozások és farmprogramok kialakítása)”. A gyümölcsösökről: „A VÖ területén a minőséget, a történelmi előzményeket és a klímaváltozást is figyelembe vevő, elsősorban a hagyományos Tokaj-hegyaljai szőlő- és gyümölcsfajták telepítését kell ösztönözni.”

Nos, hová tudna elképzelni, egy növényekkel teli teret, ami táplál és gyönyörködtet – egy hely, ami egyszerre táplálja a testet, a lelket és a szellemet. Melyik dűlőben látna szívesen mandulafákat? Hová tudna elképzelni egy gyógynövény- vagy közösségikertet, egy padot csemegeszőlőlugassal szép kilátással vagy egy „cseresznyétől a naspolyáig” focipályát?

An edible Tokaj Wine Region – If you eat, you’re in!

Katherine Chapman

In spring 2023 we will transform a large empty bed in front of the Sárospataki Képtár into a herb garden for all to discover and share – the first step of a wider project to bring more edible, medicinal and wildlife-friendly plants to the Tokaj Wine Region. Fruit and nut trees and bushes, herbs and vegetables, insect and bird-friendly plants in public spaces that strengthen our link to food, nature and our environment, reinforce and develop our communities and boost the local economy.

The plan? To bring food and nature closer to us all. Comenius, considered “Father of Modern Education”, said, “[For every school] there should be a garden attached where they [students] may feast their eyes on trees, flowers, and plants ... where they always hope to hear and see something new. Since the senses are the most trusty servants of the memory, this method [gardens] of sensuous perception will lead to the permanent retention of knowledge.” This principle can be extended to our public spaces so we’re dreaming and creating community and school gardens and orchards, herb gardens at museums and health centres, tomatoes and courgettes in bus stop flowerbeds! “Cherry to medlar” orchards around sports and football fields. Pergolas with local resistant grape varieties for a cool grape experience. More almond trees in the vineyards once again, a valuable and nutrition nut, and the blossom offers possibilities for celebrating. Villages linked again under the shade of apples, sour cherries and plums, walnuts and chestnuts. Food avenues that are also wildlife corridors, leaving native rose, sloe and hawthorn for our friends in the natural world. Bee meadows and insect and bird paradises as habitat and food to support declining insect populations. Mushroom logs fruiting edible and medicinal fungus in shady corners. Our imagination is the limit!

The project addresses a plethora of current social, economic and environmental issues. Increased access to fresh, local, seasonal, healthy food for local residents builds community and contributes solutions to both food poverty and food security, also reducing food miles. Since the original inspiration for the Tokaj Wine Region edible project, started in the UK in 2007, the Incredible Edible movement over 700 groups have joined worldwide with over 300 in France. New community gardens and orchards, more local produce and products, artisans, businesses and community knowledge hubs have revived markets and stimulated local economies.

“Vegetable tourism” makes the region more attractive to tourists, while happier, healthier residents also have a positive impact on companies. For businesses, planting represents opportunities for social responsibility action. In the face of our serious environmental challenges, trees planting and bee meadows are part of a positive sustainable response to climate change and species loss. These habitats support our threatened species and promote biodiversity; planting traditional varieties reduces pesticide and fuel use, cutting food miles. All these factors strengthen community, economy and environment.

Several aims of the project are in direct accordance with the World Heritage management plan which states, “The inclusion and promotion of local products (not only the Hungaricum Tokaji Wine) expands the range of family friendly services”. Planting traditional grape and fruit varieties is also encouraged.

So, where can you imagine creating a space for plants that nurtures people’s senses and contentment, land that nourishes their body, mind and soul? Where can you imagine (planting) a herb or community garden, a local resistant grape pergola shading a bench, some vineyard almond trees or a “cherry to medlar” football field for all to enjoy?