

SZŐLŐ FAJTAELLÁTOTTSÁGUNK ÉS A BORÁSZATI EREDMÉNYEK KÖZÖTTI ÖSSZEFÜGGÉSEK

KÁDÁR GYULA

a mezőgazdasági tudományok kandidátusa

EPERJESI IMRE

a mezőgazdasági tudományok kandidátusa

Kertészeti Egyetem, Budapest

A borok minőségét sokféle tényező befolyásolja. Közülük kiemelkedően jelentős az évjárat, a szőlőfajta, a termőhely (borvidék), a termesztéstechnika, valamint a borászati technológia. E tényezőket nehéz rangsorolni, mivel kölcsönös egymásrahatásuk következtében esetenként változhat a sorrend. Mindezek ismeretében a szakmai közvélemény általában megegyezik abban, hogy az évjáratot követően a legfontosabb minőséghatározó szerepe a szőlőfajtnak van. Azonos adottságokkal rendelkező szőlő- és bortermező országok közül a borminőség terén azok állnak előkelő helyen, amelyekben részint tradíció részint korábbi felismerés eredményeként kedvező fajtaszerkezet alakult ki.

Hazánkban a nagyüzemi szőlőtermesztés alapjainak közel két évtizeddel ezelőtt történt lerakása időszakában még kevésbé volt tisztázott az egyes fajták nagyüzemi értéke. A rekonstrukció első éveiben lényegében a korábbi fajtarányokat rekonstruáltuk, melyben az ismert üzemi okokon kívül közrejátszottak a fajtákkal kapcsolatos korábbi vélemények. A tőkeművelésmódok változásának következtében bőven adódtak kedvezőtlen meglepetések is. Példaként elegendő utalni az Ezerjő és a Leányka fajtákra, amelyek a hagyományos szőlőtermesztésre jellemző alacsony tőkeművelésmódokkal gyakran adtak kiváló minőségű bort, de a nagyüzemekben alkalmazott magasműveléssel jóval szerényebb helyet foglalnak el a fajták minőségi sorrendjében.

A második öt éves terv lendületes szőlőtelepítése óta eltelt időszakban számos értékes kísérleti eredmény és üzemi tapasztalat birtokában egyre többet tudunk az egyes fajtákról, bár ezek egységes szőlészeti és borászati megítélése még ma sem teljes. Az ideális szőlőfajta: bőtermő, jó cukortermelő, a téli fagyokkal, valamint a betegségekkel szemben viszonylag ellenálló, megfelel a korszerű termesztéstechnikai kívánalmaknak, géppel szüretelhető, bora illat- és zamatgazdag, az évjáratok többségében nem szorul javításra, belföldi és külföldön egyaránt keresett. Ilyen tökéletes szőlőfajta azonban nincsen.

Az új szőlőtelepítések során arra kell törekednünk, hogy az alapvetően fontos követelményeknek megfelelő fajták részesüljenek előnyben. A követelmények közül kettő feltétlenül kiemelendő, és pedig: a *termesztési biztonság* és a *minőség*.

Sürgető feladat tehát a szőlőfajták komplex szőlészeti és borászati értékelése. A borászati követelmények közül az alábbiak kiemelése a legfontosabb:

1. *A korai és a középérésű fajták fokozottabb telepítése* és ezáltal a szüreti idő széthúzása, megnyújtása. Ily módon lehetővé válik a szőlőfeldolgozó és az erjesztő berendezések jobb kihasználása és ami ennél sokkal fontosabb, az optimális szüretelési időpont betartása.

2. *Az illat- és aromagazdag fajták arányának javítása.* Boraink viszonylagos illatszegénységében jelentős szerepe van a jelenlegi fajtaösszetételnek. Gyakran visszás helyzeteket teremt a borászat számára az, hogy miközben árbor-termelésünkben a reduktív típusú borok legalább 70–80 százalékos arányt képeznek, ugyanakkor a jó minőségű reduktív típusú borok készítéséhez szükséges elsődleges illat- és aromagazdag borszőlőfajták aránya még a 20 százalékot sem éri el. Különösen kevés az olyan szőlőillat- és zamatanyagokban gazdag szőlőfajtánk, amelyre egyúttal a reduktív típusú borok készítéséhez szükséges nagyobb savtartalom és a finom savösszetétel is jellemző (pl. Rajnai rizling, Chardonnay, Zöld veltelini). A szőlőillat- és zamatgazdag fajták többsége ugyanis mérsékelt savtartalmú, vagy kifejezetten lágy (pl. Rizlingszilváni, Ottonel muskotály, Piros tramini). A savtartalom azonban nagyobb savtartalmú fajták felhasználásával végzett házasítás útján pótolható. Fontosabb tehát, hogy az aromagazdag fajták aránya növekedjék az üzemi szőlőültetvényeinkben.

3. *Az extraktgazdag bort adó fajták fokozottabb telepítése* is fontos feladat. Az újabb kutatások szerint nemcsak a cukorfok, hanem a cukormentes extrakt, sőt a cukor- és savmentes extrakt is jelentős értékmeghatározó tényező. Például a Chardonnay és a Piros tramini fajta bora azonos termőhelyi feltételek között az extrakttartalom alakulása alapján mindig előkelő helyen áll. Ez nagyon értékelendő szempont, hiszen a nagyobb extrakt nemcsak a bor teltségével, hanem zamatával is szorosan összefügg.

4. *A vörös bort adó szőlőfajták arányának növelése.* A minőségi vörösborok világszerte keresettek. A hangsúly itt is a minőségen van, amely a jó szín, a kellő fanyarság és bársonyosság mellett egyértelműen teljes diglükozid-mentességet is jelent. A kiváló Kékfrankos, Kék Zweigelt, Merlot, Cabernet sauvignon stb. mellett figyelembe vehetők a szavatoltan diglükozidmentes, intenzív színanyagtermelő, államilag előzetesen elismert új fajták, illetve fajtajelöltek is. Megjegyzendő, hogy egyidejűleg küzdeni kell azzal az érthetetlen hátrányos hazai megkülönböztetéssel, ami az illat és zamatgazdag rozé- és siller boroknak jut osztályrészül. Tarthatatlan az a „rossz kereskedelmi beidegződés”, hogy az ilyen bortípusok bármennyire finomak, zamatosak, nem kerülhetnek a minőségi borok kategóriájába.

5. *Tovább kell növelni a jól bevált standard fajták arányát is.* Számolnunk kell ugyanis azzal, hogy az oxidatív kezelésben, hosszabb érlelésben, ászkolásban részesült minőségi borok és a túlérlett szőlőből származó különleges minő-

ségű borok iránt nem csökken a kereslet, sőt az igények inkább fokozódnak. Ilyen borok készítéséhez viszont kitűnően bevált szőlőfajtáink vannak. Ilyen például az Olasz rizling is, amelynek termesztésbiztonsága és minősége a legtöbb borvidékünkön kielégíti az igényeket. Ugyancsak alkalmas ászkolt, oxidatív típusú minőségi borok készítésére a Hárslevelű fajta, amely jó termőképességű talajokon rendszeresen jó minőségű bor-alapanyagot terem. Ugyanígy standard üzemi fajtának tekinthetjük a kék szőlőfajták közül a Kékfrankost is.

Végezetül szólnunk kell arról a káros borkereskedelmi gyakorlatról, amely végül is az egyes neves borfajták degradálását okozza. Így például káros, hogy a rangos minőségi borokat adó Olasz rizling fajtát egyszerű kommersz borként, közönséges asztali borként is forgalmazzák, hozzátéve még a magasabb minőségre utaló „szemelt” jelzőt is. Nem lehetne az asztali borokat Vegyesfehér néven, vagy jobb esetben Mézes, Kövidinka, Pozsonyi stb. fajta-megjelöléssel forgalmazni, ha ténylegesen abból a fajtából származnak? Ugyanígy lehetne még más példákat is említeni. A vörösborok kategóriájában gyakran a legegyszerűbb peccsenyeborok megnevezésénél koptatjuk el a Nemes kadarka magasabb minőséget jelző nevét.

Jobban kell tehát vigyáznunk a rangos borfajták nevének, jó hírének megőrzésére, csakúgy mint a rangos borvidékek hírnevének megőrzésére is. A szőlőfajták értékelése során az általános minősítéssel szemben *jobban figyelembe kell venni a termőhelyi viszonyokat*, az egyes borvidékek speciális ökológiai adottságait is.

A követelmények és a fajták listáját ezzel természetesen korántsem merítettük ki. E gondolatokkal csupán utalni kívántunk arra, hogy a perspektivikusan számba vehető fajták termőhelyenkénti, tehát a borvidékekhez kötődő — komplex értékelése egzakt módszerekkel a borok minőségének fokozása szempontjából nagyon fontos és sürgető feladat.