

# NARANCSBOR

**Fejezetek a gasztronómiai  
újdonságok témaköréből**





# **Narancsbor**

**Fejezetek a gasztronómiai újdonságok témaköréből**

**Bodrogkeresztúr, 2018.**

**Szerkesztette:** Dr. Dankó László tanszékvezető egyetemi docens  
a MAB Marketing Munkabizottság elnöke

**Lektorálta.** Kenéz Gábor

© Bene Zsuzsanna, Dankó László, Demeter Zoltán, Illés Tamás, Kállay Miklós, Kenéz Gábor, Léglí Attila, Papp Adrienn, Ruprecht László, Sándor Tamás, Sándor Zsolt, Sütő Zsolt



**TOKAJBOR-BENE**  
Pincészet  
Bodrogkeresztúr

**Kiadja:** Tokajbor-Bene Pincészet, Szőlőbirtok és Borkereskedelmi Kft.  
3916 Bodrogkeresztúr Felső út 50.

telefon: 0647 396-017, 06-30-903-8448

e-mail: [tokajbor@tokajbor-bene.hu](mailto:tokajbor@tokajbor-bene.hu)

web: <http://www.tokajbor-bene.hu>

**Kiadásért felelős:** Bene Zsuzsanna ügyvezető.

**ISBN 978-615-00-1252-0**

*A Narancsbor. Fejezetek a gasztronómiai újdonságok témaköréből* című tanulmánykötet az MTA-MAB Közgazdaságtudományi Szakbizottság Marketing Munkabizottsága szakmai közreműködésével jelent meg.

## Tartalomjegyzék

<i>Kenéz Gábor:</i>	
Előszó.....	6
Narancsborok a borkészítési technológiában:	
<i>Bene Zsuzsanna:</i>	
A qvevri borkészítési eljárás és a narancsborok létjogosultsága a gasztronómiai újdonságok körében.....	9
<i>Bene Zsuzsanna- Kállay Miklós:</i>	
A szőlő fenolos vegyületeinek borokra gyakorolt hatása a héjenerjesztés során.....	18
<i>Sándor Zsolt:</i>	
Héjenerjesztett fehérborok a bükki borvidéken.....	26
<i>Sütő Zsolt:</i>	
Héjenerjesztett fehérborok a Felvidéken.....	32
<i>Illés Tamás:</i>	
Narancsborok a Pannonhalmi Apátsági Pincészet és a Viator világában.....	40
<i>Demeter Zoltán:</i>	
Narancsbor, mint Tokaj-hegyalja "vörösbor". Divat, vagy lehetőség?.....	47
Narancsbor a gasztronómiában:	
<i>Papp Adrienn – Bene Zsuzsanna:</i>	
A narancsborokhoz párosítható sajtok.....	56
<i>Papp Adrienn – Bene Zsuzsanna:</i>	
Narancsborok megítélése a különböző élelmiszerfogyasztási trendek tükrében.....	65
<i>Sándor Tamás:</i>	
A magyar gasztronómiai szokások a sajtokon keresztül.....	71
<i>Légli Attila:</i>	
Az amfórák szerepe a narancsbor készítésében.....	83
<i>Ruprecht László – Bene Zsuzsanna:</i>	
Az izek harmóniája és a hagyományok megújítása a magyar gasztronómiában.....	90
<i>Dankó László:</i>	
Narancsbor innováció és kapcsolódása a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégiához.....	100

## ELŐSZÓ

*„A természet hatalmas, az ember parányi. Ezért aztán az ember léte attól függ, milyen kapcsolatot tud teremteni a természettel, mennyire érti meg, és hogyan használja fel erőit saját hasznára.”*

Szent-Györgyi Albert

**A Narancsbor Fejezetek a gasztronómiai újdonságok** témaköréből című tanulmánykötet a Narancsbor Szakmai Fórum keretében kialakult szakmai közösség gondolatait, tanulmányait tartalmazza azzal a szándékkal, hogy a hazai borász társadalom és a gasztronómiai újdonságok iránt érdeklődő szakemberek, az élelmiszerfogyasztási trendeket követő minőségi és kritikus fogyasztók, valamint a gourmet közönség számára ismereteket osszon meg és nyújtson a témában.

A világ borászatára manapság egyre inkább az jellemző, hogy új trendek, új irányelvek jelennek meg. Nagyon fontos szerepe van az innovációnak, amely tiszteletben tartja a hagyományok létezését, a szőlő- és bortermező kultúrák gyökereit. A narancsbor-amely színéről és nem az alapanyagáról kapta a nevét- a legősibb borkészítési eljárás szerint készül fehér szőlőfajtából.

Alapvetően nincsen definiálva a köztudatban, hogy milyen készítési eljárásról van szó. A készítési eljárás hagyományai Grúziához kötődnek, ahol a borerjesztéshez és érleléshez speciális méhviasszal bevont amfórát, ún. kvevrit használtak és használnak ma is. A szőlőt késő ősszel, vagy tél elején szüretelik és hatalmas méretű anyagedényekbe kerülnek bogyózást követően. A kvevriket beássák a földbe a minél egyenletesebb hőátadás érdekében és lezárják agyagpalával a bogyózott szőlőlé tetejét. Így megy végbe a héjonerjesztés, majd erjedést követően átfejtik az újbort egy másik amfórába érlelés céljából. A hosszú ideig tartó héjonerjesztés és az edényzet fala biztosította mikrooxidáció során speciális aromaanyaggal gazdagodik a bor és egészen különleges színnel és ízvilággal rendelkezik, mint ahogyan azt e kötet felvezető tanulmányát is jegyző Bene Zsuzsanna [vinoport.hu](http://www.vinoport.hu) publikációja<sup>1</sup> alapján megtudtam.

Nem mindenki ragaszkodik azonban teljesen a hagyományhoz, mert a mikrooxidáció végbemenetelére nemcsak az amfórák alkalmasak, hanem lehet hordó, tartály, cementtojás is. Így a héjonerjesztett fehérborok a narancsbor elnevezést kapták, aki ragaszkodik teljes mértékben az amfóra használatához, a qvevri bor elnevezést használja.

A narancsborokkal kapcsolatosan számos előítélettel rendelkezünk. Meghökkenően magas az áruk, először a narancsot keresik bennük, majd az édességet, amelyre rá is jönnek hamar,

---

<sup>1</sup> <http://www.vinoport.hu/tema/osi-hagyomanyok-ujrafelfedezese-a-narancsbor/3484>

hogy ezek száraz borok. Minimális a stabilizálási eljárás, nincs kénhasználat és szűrés sem, mégis felkelti az emberek kíváncsiságát, hogy hogyan készült, a hagyomány és modernitás napjainkban olyan fontos találkozásának hogyan felelnek meg.

A hosszú héjonerjesztés során kioldódnak olyan ún. polifenol típusú vegyületek, amelyek egyrészt elősegítik a borok stabilizációját, így nem szükséges alkalmazni egyéb kémiai-mikrobiológiai kezelést, másrészt az egészségre kedvező hatással bírnak. Ezeknek a vegyületeknek köszönhetően a bornak olyan egyedi és különleges színe, ízvilága lesz, amely nem hasonlítható egyik bortípushoz (fehér-, vörös-, rozé) sem.

Azonban nem mindenkit tud meghódítani a narancsborok ízének harmóniája, így valószínűleg nem lesz tömegbor sem a narancsbor. Vélhetően az egyedít, a különlegeset, az egészségesebbet kereső fogyasztók számára válnak fontos italkülönlegességgé, akik nemcsak divatból, hanem hosszú távon is érdeklődést mutatnak majd a narancsborok iránt.

A tanulmánykötetben 2 fő tematikus blokk köré csoportosíthatók a tanulmányok: Narancsborok a borkészítési technológiában, Narancsborok a gasztronómiában:

**Az első tartalmi részben** Bene Zsuzsanna bemutatja a Narancsborkészítés elméleti hátterét a kezdetektől, az ősi qvevri hagyományoktól elindulva napjainkig, hogy hogyan lehet a hagyományost a modernnel ötvözni. Kállay Miklós segítségével az egészségre kedvező hatású polifenol vegyületekről is megtudhatunk többet, hogy hogyan lesznek fontos részei narancsborainknak. Fontosnak és hitelesnek tartom, hogy a technológiát alkalmazó borászok, Sütő Zsolt, Sándor Zsolt, Demeter Zoltán, Illés Tamás ismertetik a borvidékeket, ahol dolgoznak és megismerhetjük a hátterét a borkészítési eljárás használatának.

**A második részben** megismerhetjük a héjonerjesztett fehérborok létjogosultságát a gasztronómiai újdonságokban. Ismereteink gazdagodnak az új ízkombinációk létrejöttében fontos szerepet játszó sajt-bor párosításokkal, új fogyasztási trendekkel, majd részletes ismertető kalauzol bennünket a kerámiák világába Léglí Attila fazekasmester segítségével. Ruprecht Iászló és Bene Zsuzsanna tanulmánya áttekintést ad a magyar gasztronómiai hagyományok megújításáról, benne a Narancsbor lehetséges szerepéről. A második rész zárótanulmánya pedig elhelyezi a bor-gasztronómiai – ezen belül a narancsbor - innovációt a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030-ban, valamint a téma továbbgondolásaként javaslatként vázolja a kóser narancsbor innováció koncepcióját.

Borászként azt tapasztaltam az eddigi éveim alapján, hogy mióta a borászképzőben Ausztriában elsajátítottam a borász ismereteket, rengeteg minden megváltozott a világ-, az Európai Unió- és hazánk szőlészetében és borászatában. Újra gondoltuk a termőterületeink használhatóságát, új fajta- és telepítési szerkezettel kezdtünk el dolgozni, évente változnak a kémiai szerek, amelyek sokaságát igen nehéz követni, a borászati innováció révén új technológiákat alkalmazunk, minél magasabb minőség elérésére törekszünk és nyitottunk a fogyasztók felé, már számít a véleményük az egyes borstílusokban és próbálunk „eladható”, „trendi” borokat készíteni. Azonban elértük határainkat és már sokszor nem látjuk a szőlőt a borokban, eltűntek az új technológiákkal a fajtajellegek, nem egészséges kémiai vegyületek sokasága jelenik meg a borokban és már nem vagyunk jó kapcsolatban a természettel.

A narancsbor készítés így igazán fontossá válik, egyrészt mert az ősi eljárást alkalmazva visszatérünk a természetességhez, másrészt az egészségtudatos táplálkozás szellemében elengedhetetlenül fontos, hogy az elfogyasztott bor is ilyen összetevőkben gazdag legyen.

Sokan úgy gondolják, hogy az organikus gazdálkodás az alapja a borkészítésnek és olyan borkészítési technológiákat alkalmaznak, amelyek nélkülözik a kémiai szerek alkalmazását. Sütő Zsolt írásában olvasható, hogy „az ember és a bor karakterjegyeiben erős a párhuzam. A régi, természetes, már feledésbe merült borkészítési eljárásokban találtam meg azokat a technikákat, amelyek segítségével a bor képes a tájnak, fajtának és az ott élő emberi közösségnek az igazi egyéniségét és egyediségét megmutatni.”

**Összegezve** rendkívül színes, változatos tanulmányok gyűjteményét tartalmazza a Narancsbor - Fejezetek a gasztronómia újdonságok témaköréből c. kötet, amely hasznos lehet minden érdeklődő számára, aki betekintést szeretne szerezni és pontos szakirodalommal rendelkezni a héjonerjesztett fehérborokról. Mindezidáig magyar nyelven nem lehet találkozni a témával ilyen rendszerezetten és ennyi tudományterületről érkező vonatkozást összegyűjtve.

*Bodrogkeresztúr, 2018. február 24.*

*Kenéz Gábor - főborász  
Tokajbor-Bene Pincészet*

## A QVEVRI BORKÉSZITÉSI ELJÁRÁS ÉS A NARANCSBOROK LÉTJOGOSULTSÁGA A GASZTRONÓMIAI ÚJDONSÁGOK KÖRÉBEN

**BENE ZSUZSANNA**

ügyvezető, egyetemi docens

*Tokajbor-Bene Pincészet, ME-GTK Marketing és Turizmus Intézet*

Nem csak a borkészítők, hanem a borszakértők is egyre több figyelmet fordítanak az agyagedényben és amfóratartályban erjesztett és érlelt fehérbor különlegességnek, a narancsbornak. Ezekben a tételekben a hosszú héjon áztatás által egészen különös aromavilág fejlődik ki. A laikusok általában nem tudják, hogy milyen készítési eljárásról van szó. Sokan úgy gondolják, hogy ezek a borok narancsból készülnek erjesztés útján vagy narancshéjat áztatnak a már kész borokba.

A narancsborok borászati és bormarketing kutatásának célja, hogy egyrészt ismereteinket bővítsük ezen borok készítőire és összetételére vonatkozóan, másrészt borgasztrónómiai piaci lehetőségeit mind jobban feltérképezzük abból a célból, hogy a termékkel szembeni bizalmat erősítsük. Fontos feladatnak tekintjük, hogy a narancsbor iránti érdeklődés ne rövid távú divatként jelenjen meg.

**Kulcsszavak:** Narancsbor, borászati trendek, gasztrónómia, héjonerjesztés

### 1.A TÉMA AKTUALITÁSA, FOGALMAK PONTOSÍTÁSA

A világ borászatára manapság egyre inkább az jellemző, hogy új trendek, új irányelvek jelennek meg. Nagyon fontos szerepe van az innovációnak, amely tiszteletben tartja a hagyományok létezését, a szőlő- és bortermelő kultúrák gyökereit.

Munkánk során ezen irányzatok közül az „Orange wine” – narancsborok – gasztrónómiai térhódítását választottuk, ami egy igazi „Coin perdu” borvilágot idéz fel számunkra. Azt vizsgáltuk, hogy a narancsborok jellemzőit összegyűjtve hogyan lehet ezeket a borokat az új élelmiszertrendek világába illeszteni.

A fehér és a vörösbor készítés technológiája között az alapvető különbség az, hogy a vörösborokat a cefrével együtt, azaz héjon erjesztik, tehát csak az erjedés részben vagy teljes befejeződés után történik a préselés.

A Narancsborok esetében nem a normál fehérborkészítési eljárást követik, mert héjon áztatás és héjonerjesztés van, mint ahogyan a vörösborok esetében történik. Lényeges különbség egyrészt a szőlőfajták használata, nem kékszőlő, hanem fehérborszőlő kerül feldolgozásra, a cefrét nem kénezik és nem kezelik, nem a szín- és tanninok kioldása a héj alól a cél, hanem olyan polifenol típusú vegyületek kioldása a bogyóhúsból, héjból és magból, amelyek speciális színnel és aromavilággal gazdagítják az alapvetően fehér borokat.

A Narancsbor készítőik a különleges aromavilág kialakulását a speciális edényzetek révén megvalósuló mikrooxidációnak és a hosszú ideig történő héjonáztatásnak tulajdonítják. Az erjedési folyamat befejezésekor teljesen száraz vagy félszáraz lesz a cefre és préselik, majd visszakerül az erjesztő edényzetbe érlelés céljából.

Többféle elképzelés és technológia létezik, arra vonatkozóan, hogy ki hogyan látja az eljárás megvalósíthatóságát, nincsenek előírások, törvényi szabályozások.

**Fogalmak pontosítása: qvevri vagy kvevri?; héjon áztatás vagy héjon erjesztés?miért Narancsbor az elnevezés?**

**Qvevri:** a grúz készítési eljárásra utal, ami azt jelenti, hogy a hagyományok szerint amfórában történik a fehérszőlő héjon áztatása és héjon erjesztése, majd a préselést követően a bor érlelése is (1.ábra).



**1.ábra:** A Foradori Organikus Pincészet amfórái Olaszországban

**Forrás:** <http://sommeljee.com/2012/10/29/elisabetta-foradori-her-wines-and-philosphy/#jp-carousel-252>

**Kvevri:** az amfórának a megnevezése. Az amforák az antik világ tárolóedényei voltak, amelyekben a bortól a garumig, vagyis a pikáns halszószig mindenféle folyékony terméket szállítottak.

Az évek folyamán sziklaszilárd nézetek alakultak ki arra vonatkozóan, hogy az ókori kereskedők mit és honnan szállíthattak bizonyos formájú amforákban (2.ábra). Ezeket az elméleteket soha senki nem kérdő jelezte meg, noha közvetlen bizonyíték nem létezett: a szakemberek meggyőződése szerint ugyanis az évezredek során a tengervíz már réges rég kimosott mindent, ami fényt deríthetett volna az antik világ szállítmányozóinak szokásaira. Egy új kutatás azonban azt bizonyította, hogy a DNS akár két évezredet is képes átvészelné a víz alatt. Az amforákban fellelt örökítőanyag maradványait az igazságügyi orvostanban meghonosodott úgynevezett polimeráz láncreakció (PCR) segítségével sikerült felszaporítani, ami meglepő eredményeket hozott. Két, 2400 éves, épségben fellelt amfora tartalmát vizsgálták meg, amelyeket Khiosz görög szigetnél 70 méter mélységből hoztak fel az Égei-tenger fenekéről. Az i.e. 4. századból való két amfóra közül az első tipikusan olyan edény, amelyben egykor khioszi bort szállíthattak. A másik az eurázsiai kontinensről vagy szintén Khioszról származhatott. A vizsgálathoz szükséges DNS-t az agyagedények belső faláról lekapart szerves anyagmintákból nyerték. Az így kapott eredményeket a sziget növényzetének örökítő anyagával vetették egybe, s mint kiderült, az első edényben olívaolaj és oregánó nyomaira bukkantak. A második amfórában pisztácia nyomaira, valamint gyantára, amellyel a bortároló edények belső falát vonták be ([https://multkor.hu/20080723\\_dnsmaradvanyok\\_meselnek\\_az\\_amforak\\_rendelteteserol](https://multkor.hu/20080723_dnsmaradvanyok_meselnek_az_amforak_rendelteteserol)).



**2.ábra:** Különböző formájú amfórák

**Forrás:** [www.winefolly.com](http://www.winefolly.com)

A **2. ábrán** látható római amfóra olyan kétfülű edényforma, amelynek nyaka szűk, alja sokszor csúcsos, hogy a földbe ágyazva egyenesen álljon. Olajat, bort gabonát stb. tartottak benne. Általában égetett agyagból, olykor kőből, üvegből készült. Az ókorban űrmértéket is jelentett, mai mérések szerint kb. 26,2 liter. A Qvevri amfórát borkészítésre és bortárolásra használták, a tinajában pedig földbe ásva vizet hűtöttek.

**Héjon áztatás:** Lényege, hogy a héjon áztatás során kiáznak a héj alatt található tasakocskákból a tanninok és a színanyagok, amelyek nagy része a további folyamatok alatt beleépül a borba, növelve annak összetettségét, illat- és ízanyagait. Nem várják meg az alkoholképződéssel járó erjedést, előtte elválasztják a cefrétől és préselik.

**Héjon erjesztés:** a szőlőt préselés előtt hagyják erjedni, majd az erjedést követően történik a préselés.

**Narancsborok:** a héjonerjesztett fehérborok, a narancs elnevezés a borok színére utal és nem a gyümölcsre, szigorúan szőlő alapanyagból készülő italkülönlegességről beszélünk.

## 2.A QVEVRI ELJÁRÁS

Jelenlegi ismereteink szerint a világ borkultúrájának bölcsője a Dél-Kaukázusban, a mai Grúzia területén található. A feltevést, miszerint a bor Grúziából indult el meghódítani a világot mintegy 8000 évvel ezelőtt, számtalan ott talált régészeti lelet támasztja alá. Grúziában találtak olyan magokat, amelyek természetett szőlő magjainak tűnnek (alakjuk különbözik a vadszőlő magjától), és körülbelül Kr.e. 6000-re datálhatók (PHILLIPS, 2001). A Dél-Kaukázus ősi népe ekkorra már felfedezte, hogy a vadszőlő leve titokzatos átváltozással borrá alakul, ha a földbe teljes terjedelmükben beásott agyagedényekben, a fent már említett kvevrikben hagyják (**3. ábra**).

A kvevri olyan, borkészítésre szolgáló, méhviasszal impregnált különleges edény, amelyet teljesen földbe ástak – marani a hely neve- (**4. ábra**), hogy ott állandó, alacsony hőmérsékleten mehessen végbe az erjedés. A kvevrik térfogata 2-3 literestől 6-8 ezer literesig terjed, de előfordult, hogy 10-15 ezer literes edényt is készítettek.



3.- 4. ábra: Kvevrik és a Marani

**Forrás:** <https://winetrek.wordpress.com/2015/01/06/qvevri-the-easy-bake-oven-of-winemaking-vessels-part-2-of-3-on-georgian-wine>

A kvevri fala átérteszti a vizet és a levegőt. A nagyobb pórusokat úgy tömítik el, hogy a kvevri belsejét bekenik víztaszító méhviaszal. Így a tisztítás is könnyebb, és a baktériumok sem igen képesek a túlélésre ezen a felületen. Ráadásul, kívülről sem tud semmilyen folyadék beszivárogni. A legkisebb pórusok azonban szabadon maradnak, tehát a bor tud lélegezni. Bár kutatása még nem igazán előrehaladott, a kvevrikben történő mikrooxidációról bátran feltételezhetjük, hogy fontos szerepet játszik. Az erjedés utáni héjon áztatás pedig fontos szerepet játszik abban, hogy harmonikus borokat kapjunk. Ezen idő alatt a bor a seprőn marad, 12-14 °C-os hőmérsékleten. Mivel sokszor késő ősszel, vagy decemberben van a szüret, az ekkor szüretelt szőlő esetében az élesztő kevésbé hat a bor ízére. Az élesztő-sejtek elnyelik a bor keserű ízű fenoljait. Az élesztő autolízise pozitív szerepet játszik ebben a folyamatban. A reduktív borkezelés ellenére, nincs kvevri bor szulfatozott aromával, mert a bor nincs kénezve, és nincsen benne tápanyag-hiány. Az első dekantálás a tavasz első melege előtt történik, majd a nyár során újra dekantálják a bort, és fogyasztásig kisebb, 50-300 literes kvevrikben tárolják. Ezután a bor aeróbbá érik, és ez a folyamat hasonló az üvegbe töltött pezsgő hosszú éréséhez.

Napjainkban ismét felvirágzóban van a grúz borászat. A borászati ágazat megújításának lehetőségét a grúz szakemberek közül többen a gyökerekhez való visszatérésben látják. Az „amfórabor” készítése ilyenformán nemcsak a grúz nosztalgia része, hanem egyben egy tudatos stratégia a nemzetközi borpiacon meghódítása érdekében (BENE-PISKÓTI, 2017).

### 3.A NARANCSBOR LÉTJOGOSULTSÁGA A GASZTRONÓMIÁBAN

Korábbi kutatásaink során arra törekedtünk, hogy összegyűjtsük azokat az ismereteket, amelyek a narancsborokra jellemzők, továbbá feltérképeztük, hogy Magyarországon kik foglalkoznak ezzel a technológiával. Vizsgáltuk, hogy ezek a borok miként illeszkednek be a magyar gasztronómiába, milyen szerepet tölthetnek be a vendéglátásban. Az eredményeinket a <https://emok.hu/emok2017/tanulmanykotet/d539:narancsborok-pozicionalasa-a-gasztronomiaban> cikkünkben mutattuk be.



### 3.2. Borkémiai sajátosságok

Korábbi munkánk során a narancsbor jellemzők összegyűjtésénél tettünk olyan megállapításokat, amelyeket a vonatkozó szakirodalom hiánya miatt feltételeztünk a az alkalmazott technológiából eredően, így beállítottunk egy kísérletet: borászatunkban azonos időpontban szüretelt Zéta szőlőfajtából feldolgoztunk normál pincészeti körülmények között az alkalmazott fehérborkészítési eljárással (gyors feldolgozás, zúzás-bogyózást követően préselés és erjesztés fajélesztő beoltásával irányítottan, hőmérséklet szabályozással) egy tételt. Ezzel párhuzamosan egy erre a célra vásárolt amfórában egy másik tételt qvevri készítési eljárással (bogyózást követően az amfórába fejtettük, 5 hétig erjedt, majd préselést követően visszatettük az amfórába 1 hónapig érlelni) dolgoztunk fel és érleltünk. Azoknak a vegyületeknek a meghatározására törekedtünk, amelyet egyrészt megkülönböztető jegyei lehetnek a narancsboroknak, másrészt az egészségre gyakorolt kedvező hatást bizonyíthatjuk velük a termék iránti bizalom megerősítése céljából.

#### Analitikai vizsgálatok:

- Alkoholtartalom: MSZ 9458-72 szerint
  - Cukortartalom: MSZ 14841-73 szerint Schoorl-módszerrel
  - Illósav tartalom: MSZ 9473-87 szerint
  - Színintenzitás: A 420nm-en, spektrofotometriásan, 1 cm küvetta rétegvastagság mellett, MSZ 14848-79 szerint
  - Összes polifenol tartalom meghatározása: Folin-Ciocalteu reagens alkalmazásával MSZ 9474-80 szerint, galluszsavra kalibrálva
  - Katechin tartalom meghatározása: alkohollal hígított borban vanilinnel reagáltatva, 500 nm-en, spektrofotometriásan (Tanner, Brunner, 1979, módosítva)
- Az analitikai vizsgálatok során mért értékeket az **1. táblázat** mutatja.

#### 1.táblázat:

A boranalitikai vizsgálatok eredményei

	Alkohol (tf%)	Cukor (g/l)	Illósav (g/l)	Színintenzitás A420nm	ÖsszPolifenol (mg/l)	Katechin (mg/l)
<b>Normál Zéta</b>	12,92	1	0,48	0.093	356	210
<b>Narancs Zéta</b>	12,9	1,2	0,68	0.216	1632	1136

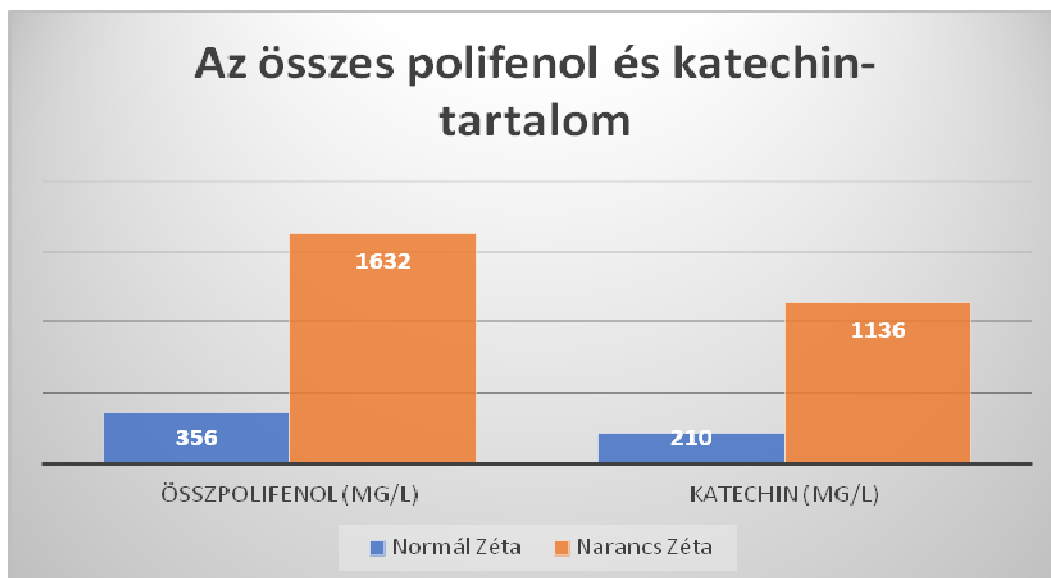
**Forrás:** saját szerkesztés

Mindkettő esetben végbement az erjedés teljesen, minimális maradék cukortartalom mellett szárazra erjedtek a borok. Az illósav tartalomban mutatkozó különbséget nem tekintem szignifikáns eltérésnek.

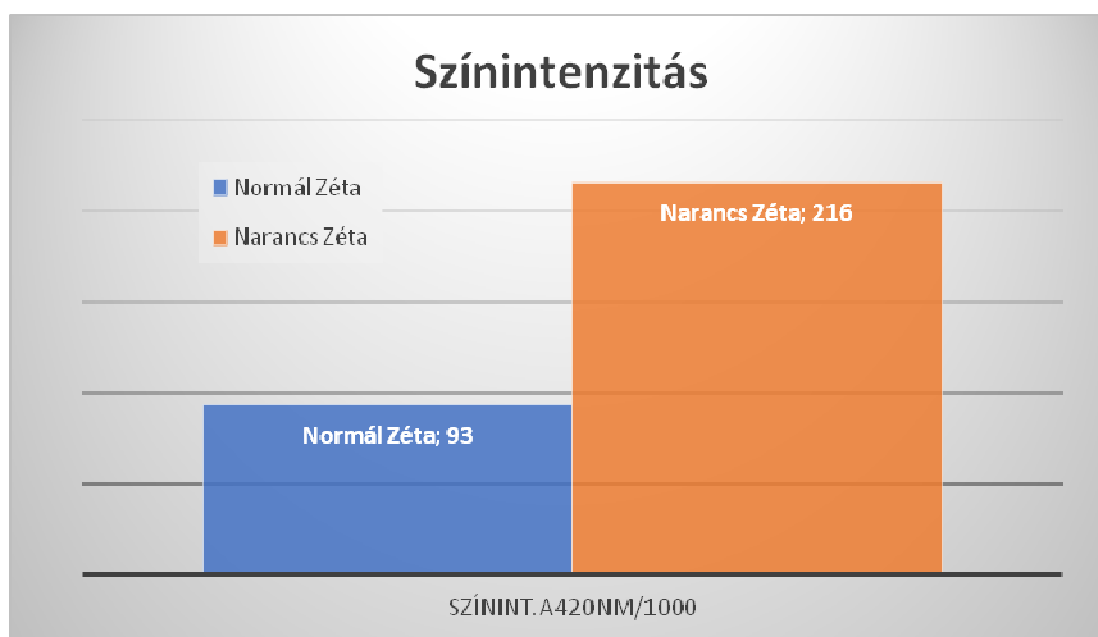
Általában a normál fehérborok összes polifenoltartalma 170-300 mg/l, a vörösboré 1800-4000 mg/l (KÁLLAY, 1998)). Ha megnézzük a vizsgálati eredményeinket, akkor azt tapasztaltuk, hogy a héjonerjesztett tétel összes polifenol tartalma lényegesen magasabb a normál készítési eljárású fehérboroknál és megközelíti a vörösborokban megtalálható mennyiséget (6.ábra).

A katechin-tartalom értékek esetében is azt tapasztaltuk, hogy lényegesen magasabb a katechin tartalom a héjonerjesztett Zéta esetében (6.ábra).

A színintenzitás vizsgálatlalt azt kívántuk megnézni, hogy a 420 nm-en abszorbeáló tannin típusú vegyületek milyen mennyiségben találhatóak meg. A Narancs Zétában lényegesen nagyobb ezen vegyületek mennyisége (7.ábra).



**6. ábra:** Az összes polifenol és katechin tartalom a normál és héjonerjesztett Zéta boroknál  
**Forrás:** saját szerkesztés



**7. ábra:** A 420 nm-en mért abszorbancia értékek a normál és héjonerjesztett Zéta boroknál  
**Forrás:** saját szerkesztés

Megállapítható, hogy a héjonerjesztett fehérborok polifenol vegyületekben rendkívül gazdagok. Az egészségre kedvező élettani hatású vegyületeket tartalmazó élelmiszerek fogyasztása az egészségtudatos táplálkozásban kiemelkedő helyet foglal el, így a narancsborok megfelelnek napjaink élelmiszerfogyasztási trendjeinek.

Másrészt a tannintartalmuk miatt természetes antioxidáns-tartalma magas ezeknek a boroknak, így a narancsbor esetében segédanyagok nélkül is lehetséges meggátolni a borban zajló „öregedési” folyamatok, így nincs szükség kémiai szerekkel történő stabilizálásra.

**Összegésként** megállapítható, hogy a fehérborok héjon erjesztési eljárásával kapcsolatban számos előítéllettel rendelkezünk. Jelen tanulmányban szereplő munkámmal erősíteni kívántam a termék iránti bizalmat, mert az adott borkészítési technológia esetében félreértésekhez vezethet a borkezelési eljárások minimális használata, az általános közfelfogás szerint a narancsbor-készítés módszerével nem lehetséges jó minőségű bort készíteni. Azontúl, hogy különleges aromaanyagokkal gazdagodik a bor a hosszú idejű héjonerjesztés során, kioldódnak nagy mennyiségben olyan polifenol vegyületek, amelyek elősegítik a borok stabilizációját, így nem szükséges alkalmazni egyéb kémiai-mikrobiológiai kezelést.

Az ételmiszerfogyasztási trendeknek megfelelnek a Narancsborok, mert a szőlőalapanyagok organikus gazdálkodásból származnak, a borkészítés filozófiája visszanyúlik a hagyományokhoz, a borok esetében minimális a kénhasználat, nincsenek kémiai stabilizálószerke, elegáns, magas minőséget jelző üveg dugós zárású gyönyörű megjelenésű palackokkal találkozhatunk (száraz borokhoz mérten szokatlan magas áron). A narancsborok kis ökológiai lábnyomú termékek, mert egyrészt többségük organikus gazdálkodást folytató borászok kezeiből kerülnek a fogyasztók asztalára, legtöbbször szüretlen, kezeletlen tételek nem termelve környezetszennyező melléktermékeket. A normál fehérboroktól jóval magasabb mennyiségben tartalmaznak katechin vegyületeket, amelyek olyan polifenolok, amelyek kedvező élettani hatással rendelkeznek (májműködés, izületek, immunrendszer stimulálása).

A mai modern gasztronómiai irányzatok követői elengedhetetlen szempontnak tartják, hogy a vendéglátásban a vendéget multiszenzorális élmény érje, amelyet új ízek, íz kombinációk létrehozásával lehet biztosítani. A narancsbor megjelenése már a bor nevével és színével is érdeklődésre tett szert keltett. A fogyasztó a név alapján mediterrán gyümölcsre, mediterrán életérzésre gondol. Az aromakorong összeállításával segítséget kívántam nyújtani a narancsbor gasztronómiai helyének megtalálásához, ugyanis nagyon fontos, hogy tudjuk a narancsboroknak milyen tulajdonságaik vannak, hogyan illeszthetők a különböző menükhöz, hogy a megfelelő párosítással feledhetetlen új élményben tudjuk részesíteni a fogyasztót.

**IRODALOMJEGYZÉK**

BENE ZS.- PISKÓTI I. (2017): *A narancsborok megítélése az új élelmiszer-fogyasztási trendek tükrében*, Élelmiszervizsgálati közlemények, 2017.LXIII.évf.4.szám pp. 1791-1811.

KÁLLAY M. (1998): *Borászati kémia*. In: Eperjesi, I – Kállay, M. – Magyar I.: Borászat. Mezőgazda Kiadó, Budapest

PHILLIPS, R. (2001): *A Short History of Wine*, Allen Lane, London

<https://emok.hu/emok2017/tanulmanykotet/d539:narancsborok-pozicionalasa-a-gasztronomiaban>

[www.mult-kor.hu/20080723\\_dnsmaradvanyok\\_meselnek\\_az\\_amforak\\_rendelteteserol](http://www.mult-kor.hu/20080723_dnsmaradvanyok_meselnek_az_amforak_rendelteteserol)

[www.winefolly.com](http://www.winefolly.com)

[www.vinoport.hu/tema/osi-hagyomanyok-ujrafelfedezese-a-narancsbor/3484](http://www.vinoport.hu/tema/osi-hagyomanyok-ujrafelfedezese-a-narancsbor/3484)

[www.borkollegium.hu/letoltheto\\_tananyagok/aromakorong](http://www.borkollegium.hu/letoltheto_tananyagok/aromakorong)

<http://sommeljee.com/2012/10/29/elisabetta-foradori-her-wines-and-philosphy/#jp-carousel-252>

<https://winetrek.wordpress.com/2015/01/06/qvevri-the-easy-bake-oven-of-winemaking-vessels-part-2-of-3-on-georgian-wine>

## A SZŐLŐ FENOLOS VEGYÜLETEINEK BOROKRA GYAKOROLT HATÁSA A HÉJONERJESZTÉS SORÁN

BENE ZSUZSANNA<sup>1</sup> – PROF. KÁLLAY MIKLÓS<sup>2</sup>

<sup>1</sup> egyetemi docens – <sup>2</sup> egyetemi tanár, a Magyar Borakadémia tiszteletbeli elnöke

<sup>1</sup> Miskolci Egyetem, Gazdaságtudományi Kar, Marketing és Turizmus Intézet

<sup>2</sup> Szent István Egyetem, Kertészettudományi Kar, Borászati Tanszék

A fenolos vegyületek borászati szempontból az egyik leglényegesebb vegyületcsoportnak számítanak. Egyrészt felelősek a borok oxidációs töréséért, másrészt jelenlétük feltétlenül szükséges a borjelleg kialakításához. Számos polifenol-vegyület élettani jelentőséggel is bír. Egészségvédő hatásuk többek között antioxidáns hatásuknak tulajdonítható.

A héjon erjesztés során tanninokban gazdag borok születnek, amelyek természetes antioxidáns-tartalma magas, így a narancsbor esetében segédanyagok nélkül is lehetséges meggátolni a borban zajló „öregedési” folyamatokat.

**Kulcsszavak:** polifenol, héjonerjesztés, antioxidánsok

### 1. POLIFENOLOK, SZINANYAGOK

Borászati szempontból az egyik leglényegesebb vegyületcsoport. Oxidációra való hajlamuk miatt a barnulással járó és más, különböző kiválások okozói, másrészt jelenlétük – különösen vörösborok esetében – feltétlenül szükséges a borjelleg kialakításában.

Kémiai szempontból a polifenol vegyületeknek a fenol az alapja. Ez egy 6 szénatomot tartalmazó aromás gyűrű, amelyhez egy hidroxil csoport (-OH) kapcsolódik, polifenol elnevezés a fenolos OH-csoportok számára utal. Kiemelendő a vegyületcsoport oxidációra való érzékenysége, valamint polimerizációra való hajlama, továbbá az a tény, hogy a különböző formák (aglükon-glükozid, monomer-polimer stb.) egymás mellett találhatóak meg a borban (1. ábra).

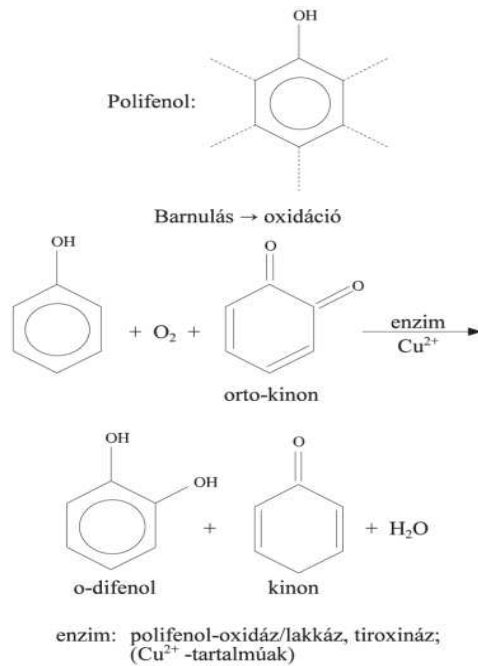
A fenolos vegyületek a szőlőből, a borba biológiai aktivitásuk megtartásával kerülnek át. Többek között ez az egyik magyarázata a borok – különösen a vörösborok – pozitív élettani hatásának. Hangsúlyozni kell azonban, hogy a túlzott alkoholfogyasztás már megszünteti ezeket a pozitív hatásokat, valamint súlyosan károsítja a szervezet egészét. A polifenolok a növényi életműködés másodlagos anyagcseretermékei. Ezek a molekulák adják a virágok, gyümölcsök és zöldségek színét, valamint befolyásolják ezeknek a terményeknek az ízét. Védik a növényeket az ultraibolya sugárzástól, a szabad gyököktől, a különböző növényi kórokozóktól és kártevőktől, valamint az enzimreakciókat is befolyásolják. A fenolos alkotórészek közé számos vegyület tartozik.

#### A vegyületcsoport kémiája

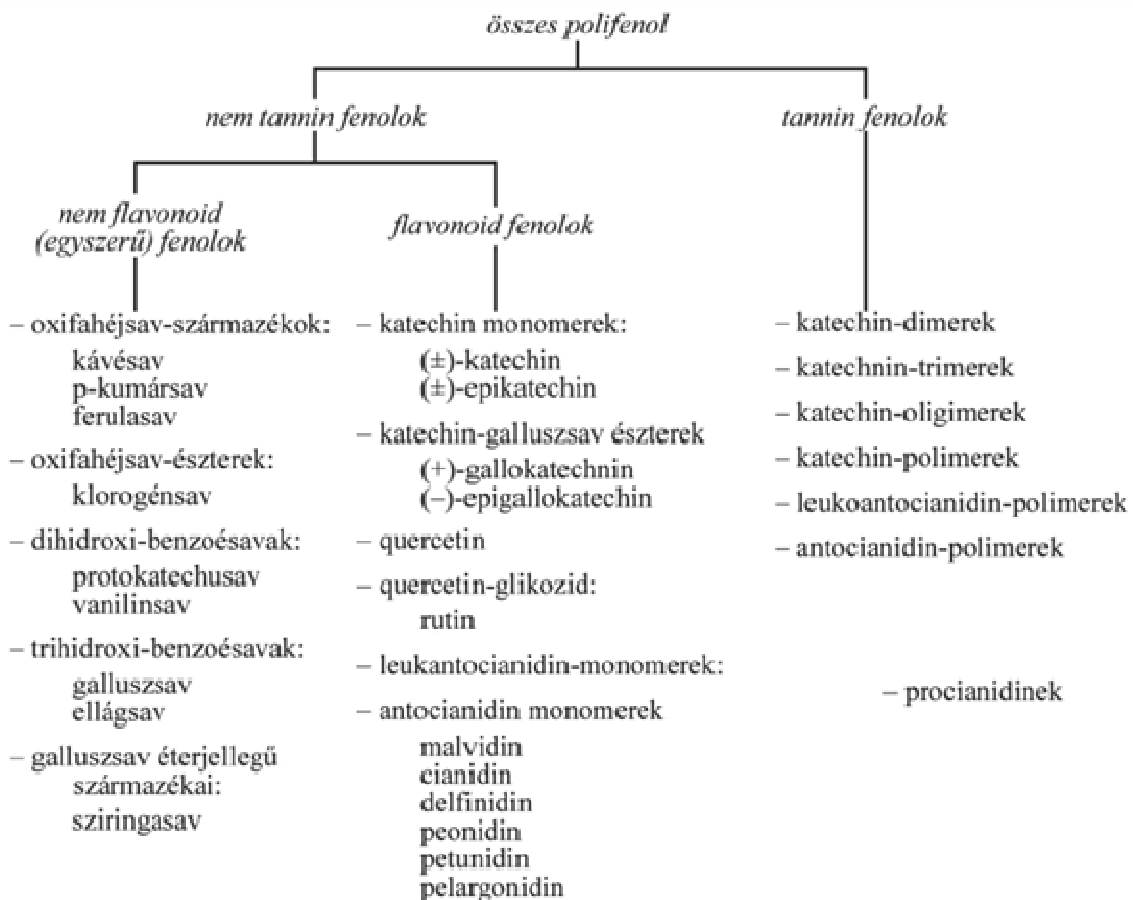
A szőlő, illetve a must polifenol vegyületeit kémiai, valamint a borban észlelt tulajdonságaik alapján lehet csoportosítani. Ez utóbbi szerint négy csoportot különböztetünk meg:

- flavonok,
- fenolsavak,
- antocianinok,
- tanninok.

A kémiai szemléletet tükröző csoportosítást a 2. ábra mutatja.



**1. ábra:** Polifenol oxidáció  
**Forrás:** Kállay et al., 1998



**2. ábra:** Fenolos vegyületek csoportosítása  
**Forrás:** PERI és POMPEI alapján, 1971

## 2. A SZŐLŐ FENOLOS VEGYÜLETEI

A szőlőből származó flavonoid-fenolok a felelősek a borok keserű, összehúzó ízéért és a barnulási hajlamért. Az alapvegyületek nagy számát a gyűrűkön előforduló eltérő számú és elhelyezkedésű hidroxilcsoportok eredményezik. illetve a flavonoidok glikozidos alakban való előfordulása. Ezekben cukor vagy acilezett cukor helyettesíti az aglükonok 3., 5. és 7. szénatomján lévő hidroxilcsoportok hidrogénjét. A flavonoid-fenolok redukáló és antioxidáns hatással is rendelkeznek, illetve hajlamosak a polimerizációra.

Élettani szempontból az érfalak áteresztőképességére és törekenységére gyakorolt jótékony hatásuk emelhető ki. A szőlő kiemelkedően gazdag fenolos vegyületekben. Fontos szerepet játszanak a kardiovaszkuláris megbetegedések megelőzésében.

Borkémiai szempontból az érzékszervi tulajdonságokat befolyásolják, és szerepet játszanak a P-vitamin-aktivításban. A leukoantocianidin és kondenzációs terméke, a tannoid alkotják a borcsesző anyag, az önotannin legnagyobb részét. A polimerizációs fok függvényében összehúzó ízükkal befolyásolják a bor érzékszervi tulajdonságait. A leukoantocianinokból képződő leukoantocianidinek antioxidáns hatást fejtenek ki a borban. A nem hidrolizálható tanninok közé tartozó procianidinek felelősek a borstabilitás, illetve a szín- és ízérzet kialakításáért. A procianidinek prekursorai, a catechin-monomerek határozzák meg döntően a színintenzitást és a színárnyalatot, felelősek az oxidáció hatására bekövetkező színmélyülésért.

Komoly szerepet játszanak a bor tisztaságában, stabilitásában, okozói lehetnek a fanyar, összehúzó ízérzetnek is. A szőlő részeiben eltérő minőségi és mennyiségi összetételben találhatóak meg. A borászati szempontból fontos procianidinek és catechinek a héjban, magban, kocsányban fordulnak elő, az egyszerű fenolok (kávéssav, p-kumársav, ferulasav stb.) legnagyobb koncentrációban a bogyóhúsban találhatóak. A borok fenolösszetétele elsősorban az alkalmazott szőlőfeldolgozási és borkészítési technológia függvénye. A szőlő fenolos vegyületei jelentős élettani hatásúak. Baktericid és P-vitamin-hatásuk mellett kiemeljük a szív- és érrendszerre gyakorolt jótékony hatásukat.

A borok narancsos színárnyalatát a polifenolos vegyületek (elsősorban procianidinek) okozzák, amely színintenzitása és színárnyalata fajta- és héjon erjesztési időtartamtól függ (DE BEER et al.2002).



**3.ábra:** A jellegzetes narancsszín  
**Forrás:**www.vinoport.hu

## **2.1. A fenolos anyagok kialakulása, változása a szőlő érése során**

A héj- és magtanninok kialakulása lényegében már a zsendülésig teljesen végbemegy. Mennyiségük kicsivel a zsendülés után éri el a maximumot és a szüret időpontjáig fokozatosan csökken, amely inkább kivonhatóságuk romlásával, mintsem lebomlásukkal van összefüggésben. Az antocianinok kialakulása azonban éppen a zsendüléssel veszi kezdetét, majd egy csúcspont elérése után mennyiségük csökkenni kezd. Ez a csökkenés általában már a túlérést jelzi. A proantocianidinek változása nem egyértelmű. Egyes szerzők arról számolnak be, hogy a bogyók proantocianidin tartalma az érés során csökken, míg mások éppen ennek az ellenkezőjéről (VILLANGÓ, 2015). A polimerizáltsági fok változásával kapcsolatban is ellentmondások vannak, van, aki szerint nő, van, aki szerint csökken az érés során. A kialakult színanyagok, a héj- és magtanninok mennyisége, illetve összetétele elsődlegesen a génaktivitás függvénye. A génaktivitást viszont számos dolog alakítja, befolyásolja a fajtasajátosságoktól, a környezeti tényezőktől, valamint a termesztéstechnológia elemei.

## **2.2. A bogyók fizikai paramétereinek alakulása az érés során**

A bogyóhéj keménységében az érés első fázisában növekedés tapasztalható, azonban az értékek a technológiai érettséghez közel stagnáltak vagy enyhe csökkenést mutattak. A magvak az érés során általában egyre keményebbekké válnak.

## **2.3. A fenolos érettséget befolyásoló környezeti tényezők**

Számos olyan környezeti tényező van, ami befolyásolja a flavonoidok bioszintézisét, ezáltal az érési folyamatokat. Ezek mindegyike ráadásul kölcsönhatásba is kerül egymással. Kísérlet útján tehát meglehetősen nehéz elkülönítve vizsgálni az egyes környezeti elemek hatását. Ez a jelenség egy sokváltozós egyenletként is felfogható, amelyben, ha csak egyetlen paraméter is megváltozik, az már elegendő ahhoz, hogy jelentősen befolyásolja a végeredményt, jelen esetben a szőlő fenolos érettségét.

Éppen ezért arra kell törekedni, hogy a rendelkezésre álló lehetőségeink szerint a lehető legtöbb környezeti tényezőt megpróbáljuk nyomon követni a vegetációs időszak alatt, és ezek együttes figyelembe vételével alakítsuk ki végső döntésünket az alkalmazandó szőlészeti, és borászati technológiára vonatkozóan. A növényi fotoszintézis a Napból érkező fényenergia segítségével valósul meg. Így a megvilágítottság mértéke kiemelt szerepet játszik a szőlő életében. A fotoszintézis során elsődlegesen glükóz, de számos más anyagcseretermék is képződik. Ezek közé tartoznak a flavonoidok is. A növekvő fényintenzitás bizonyos mértékig elősegíti, gyorsítja az érési folyamatokat és növeli az antocianinok, valamint a tanninok koncentrációját.

A tartósan megvilágított felület hőmérséklete azonban gyorsan nő és az érési folyamatok lassulása, leállása, de akár napégés is bekövetkezhet, ezért fontos az ültetvény sorainak megfelelő tájolása és szakszerű zöldmunkája, illetve a fűrt tőkén való elhelyezkedése. Az antocianinok kialakulása erősen függ a környezet hőmérsékletétől. Az alacsonyabb hőmérséklet, illetve a napközbeni és éjszakai hőmérsékletek közötti nagy különbség elősegíti az antocianinok felhalmozódását, míg a magas hőmérsékleten kialakulásuk lassabb. A napfény mellett a víz minden élet forrása. Tartós hiánya az életjelenségek megszűnését vonja maga után. A szőlő alapjában véve egy szárazságtűrő növény, a vízhiány hatásaihoz egy bizonyos mértékig alkalmazkodni képes (ZSÓFI et al, 2011). A vízhiány ugyanakkor jelentős

hatással bír a szőlő érésére, ezáltal a bor minőségére. A kutatások rámutattak arra, hogy az enyhe és a mérsékelt vízhiány a minőséget előnyösen befolyásolja. Hatására csökken a bogyóméret, ezáltal a várható termés mennyisége, nő a cukortartalom és a fenolos vegyületek koncentrációja, ugyanakkor a súlyos vízhiány már a szőlő pusztulását okozhatja. Ezeken túl a makroklimatikus tényezők hatása, úgymint topográfia, talaj, a terület lejtése, szélességi fok, tengerszint feletti magasság is erős befolyásoló hatással bír a fenolos érettségre nézve. A termőhely (terroir) a környezeti paraméterek összességének figyelembevételével definiálható, amely kiegészül az adott területre jellemző talajadottságokkal, szőlőművelési, borkészítési hagyományokkal, valamint, a tájat formáló, abban élő emberekkel.

#### **2.4. A borászati technológia hatása a bor fenolos összetételére**

A megfelelő borászati technológia alkalmazásával, a szőlő minősége által megszabott határok között befolyásolni tudjuk a készítendő bor fenolos összetételét. Ahhoz, hogy jó döntést hozhassunk, nemcsak a feldolgozott szőlő fenolos érettségének fokát kell ismernünk, hanem azt is, hogy a különböző csoportba tartozó fenolos vegyületek a borkészítés során hogyan oldódnak ki.

Az antocianinok kioldódása már a héjontartás korai szakaszában megtörténik. Az antocián szintje a maximumot gyorsan eléri, ezután pedig mennyiségbeli csökkenés tapasztalható. A koncentráció csökkenés több dologra vezethető vissza: oxidáció, kicsapódás, szerkezeti átalakulás (polimer pigmentek képződése). A színyanyagok egy része továbbá az élesztők maradványain vagy a bogyófoszlányok szilárd részein is adszorbeálódhat. Az is megfigyelhető, hogy az erjedés első fázisában főként a héjből oldódnak ki a fenolos anyagok, de ahogy növekszik az alkohol koncentrációja, a hőmérséklet, valamint a héjontartás ideje, úgy nő a magvakból a borba kerülő tanninok részaránya, ami a fenolos anyagokat tartalmazó sejtek javuló áteresztőképességével és/vagy felrepedésével hozható összefüggésbe. Az erjedés befejeződése utáni elnyújtott héjontartás esetén a magból származó tanninok válnak dominánssá és a polimer pigmentek aránya is.

Ezeket a jelenségeket figyelembe véve, számos olyan borászati technika áll rendelkezésünkre, amellyel sikeresen növelhetjük a borok fenolos anyagainak mennyiségét.

### **3.A FLAVONOIDOK ÉS TANNINOK KÉMIAI-BIOKÉMIAI TULAJDONSÁGAI**

A **flavonoidok** igen széles körű kémiai és biológiai aktivitással rendelkeznek. A részben vagy teljesen bizonyított hatások meglehetősen szerteágazók. Az in vitro, valamint az utóbbi öt évben megsokszorozódott in vivo vizsgálatok alapján a flavonoidok kedvező hatásai a következő biokémiai folyamatok köré csoportosíthatók:

1. antioxidáns hatás és/vagy szabadgyök-befogás,
2. immunmoduláns és gyulladáscsökkentő hatás - nagy valószínűséggel az arachidonsav-metabolizmus módosításán keresztül,
3. asztmaellenes és anti-allergén hatás<sup>2</sup>,
4. más enzimek aktivitásának módosítása, általában gátlása,
5. antivirális, antibakteriális hatás,
6. ösztrogénaktivitás (izo flavonoidok),
7. mutagenezist és karcinogenezist befolyásoló hatás,

<sup>2</sup> [http://eletmodszerek.com/files/images/flavonoidok\\_sziv\\_es\\_errendszer.jpg](http://eletmodszerek.com/files/images/flavonoidok_sziv_es_errendszer.jpg)

8. hepatoprotektív hatás,
9. véredényrendszer működését, állapotát befolyásoló hatás, vaszkuláris permeabilitás módosítása.

A fenti tulajdonságok több esetben egymással összefüggnek: a hepatoprotektív hatás a szabadgyökbefogó tulajdonsággal, az antioxidáns hatás sok esetben a xantioxidáz-gátlással, az asztmaellenes hatás az 5lipoxigenáz-gátlással. A fenolos antioxidánsok szabadgyök terminátorként és fémionkelátorként funkcionálhatnak. Hidrogénatomot átadva a szabad gyökök bekapcsolódnak a lipidek és egyéb molekulák oxidációs folyamataiba. A keletkezett átmeneti termék, a fenoxigyök relatíve stabil molekula, ezért az újabb láncreakció iniciációja nehezen következik be. A fenoxigyök más szabad gyökökkel reagálva részt vesz a láncreakció terminációjában. A flavonoidok antioxidáns tulajdonságainak mértéke alapvetően az adott molekula szerkezetétől függ (LUGASI-HÓVÁRI, 2002).

A flavonoidok hatása a jelenlegi ismeretek szerint főleg preventív (megelőző). Napjainkban a flavonoidok és az egyéb polifenolos vegyületek egyre inkább a tudományos kutatások előterébe kerülnek, mint olyan étrendi komponensek, amelyek rendkívül fontos szerepet játszanak a betegségek megelőzésében és az egészség megőrzésében. Pozitív élettani hatásukban alapvető fontosságú, de nem kizárólagos szerepet játszik bizonyított antioxidáns tulajdonságuk. Élettani hatásuk pontos megismeréséhez sokkal több és megbízható, tudományosan igazolt információra van szükségünk az élelmiszerekben előforduló flavonoidok koncentrációjáról, a konyhatechnikai és egyéb technológiai folyamatok során bekövetkező átalakulásokról és veszteségekről, valamint újabb epidemiológiai tanulmányok is elengedhetetlenül szükségesek.

A **tanninok** legjellemzőbb tulajdonsága összehúzó képessége. A szájüregben a felszíni fehérjék kicsapásával száraz, feszülő érzést vált ki, ez a hatás elpusztítja a szájban lévő baktériumokat, s gátolja a lepedékképződést és a fogszuvasodást. Sokszor hallunk sima tanninokról, érett tanninokról, emlegetnek rágható tanninokat, kerek, kemény tanninokat, de szelíd tanninokat, sőt simulékony tanninokat is. Azt gondolhatnánk, aki nem ért a tanninhoz, az a bort sem értékelheti igazán. A szőlőszemek érettsége döntően meghatározza a tanninok minőségét. A nem teljesen érett szőlőből készített borokban kemény tanninok találhatóak, míg az érett tannin kifinomult, kerek, simulékony.

A tannin minősége azon is múlik, mennyi ideig hagyja a borász a szőlő héját a mustban. Minél tovább tart az áztatás, annál simulékonyabbak, szelídebbek, kerekesebbek lesznek a tanninok.

#### 4.A HÉJON ERJESZTETT FEHÉRBOROK POLIFENOL ÖSSZETÉTELE

Szakirodalmat nem találtunk erre vonatkozóan. A saját kísérleteink és méréseink alapján azt tapasztaltuk, hogy 600 – 1600 mg/l a héjonerjesztett tételek összes polifenol tartalma, ami lényegesen magasabb a normál készítési eljárású fehérboroknál és megközelíti a vörösborokban megtalálható mennyiséget (A fehérbor összes fenoltartalma 170-300 mg/l, a vörösboré 1800-4000 mg/l (Kállay, 1998)).

**Összegzésként** megállapítható, hogy a héjonerjesztett fehérborok polifenol vegyületekben gazdagok. Az egészségre kedvező élettani hatású vegyületeket tartalmazó élelmiszerek fogyasztása az egészségtudatos táplálkozásban kiemelkedő helyet foglal el, így a narancsborok megfelelnek napjaink élelmiszerfogyasztási trendjeinek.

Másrészt a tannintartalmuk miatt természetes antioxidáns-tartalma magas ezeknek a boroknak, így a narancsbor esetében segédanyagok nélkül is lehetséges meggátolni a borban zajló „öregedési” folyamatok, így nincs szükség kémiai szerekkel történő stabilizálásra.



**4.ábra:** A természet adta értékek az aranyló narancsborban  
**Forrás:** [www.tonsommelier.com](http://www.tonsommelier.com)

Egy élelmiszert, adott esetben bort azonban nemcsak azért fogyasztunk elsősorban, mert egészséges, hanem annak élvezeti értéke miatt, így felhívjuk a figyelmet, hogy ezeket a borokat nem a polifenol tartalmuk miatt fogyasztjuk, hanem az illatuk, ízük, aromájuk egyedisége miatt.

**IRODALOMJEGYZÉK**

- DE BEER, D., JOUBERT, E., GELDERBLUM, W.C.A., MANLEY, M. (2002): *Phenolic compounds: A review of their possible role as in vivo antioxidants of wine*. S. Afr. J. of Enol. Vitic. 23(2):48–61.
- EPERJESI I. – HORVÁTH CS. – SIDLOVITS D. – PÁSTI GY. – ZILAI Z. (2010): *Borászati technológia*, Mezőgazda Kiadó, Budapest
- KÁLLAY M. (1998): *Borászati kémia*. In: Eperjesi, I – Kállay, M. – Magyar I.: Borászat. Mezőgazda Kiadó, Budapest
- LUGASI A., HÓVÁRI J. (2002): *Az élelmiszer eredetű flavonoidok potenciális egészségvédő hatása*, Acta alimentaria, 31., 63-71.
- POMPEI, C, PERI, C (1971): *Determination of poliphenols in wines* In: Eperjesi, I – Kállay, M. – Magyar I.: Borászat. Mezőgazda Kiadó, Budapest
- VILLANGÓ SZ. (2015): *A fenolos érettség vizsgálata Syrah szőlőfajtán*, PhD értekezés, DOI:10.14267/phd.2015023
- ZSÓFI, Z., TÓTH, E., RUSJAN, D. ÉS BÁLO, B. (2011): *Terroir aspects of grape quality in a cool climate wine region: Relationship between water deficit, vegetative growth and berry sugar concentration*. Sci. Hortic. 127, 494-499.
- [http://eletmodszerek.com/files/images/flavonoidok\\_sziv\\_es\\_errendszer.jpg](http://eletmodszerek.com/files/images/flavonoidok_sziv_es_errendszer.jpg)
- <http://vinoport.hu/tema/osi-hagyományok-ujrafelfedezese-a-narancsbor/3484>
- <http://dx.doi.org/10.1016/j.scienta.2010.11.014>

## HÉJONERJESZTETT FEHÉRBOROK A BÜKKI BORVIDÉKEN

SÁNDOR ZSOLT

borász, borszakértő

*Sándor Zsolt Organikus Pincészete*

**Borászatom a Bükki borvidéken található. A borvidék jellemzője a nagyon kötött, agyagos és márgás talaj, ami jó ízvilágot ad a bornak, ám a szőlő beérése sokkal lassabb, mivel a kötött talajban kicsit didereg a gyökér. Fontos a természet és a környezetem egészsége, ezért elsősorban saját termelésű, vegyszermentes, azaz organikus szőlőből készítik bort. Boraim elkészítésekor is természetességre törekszem, nem használok semmiféle adalékot, nem emelek mustfokot és nem csökkentek savat.**

**Filozófiámhoz szorosan köthető a Narancsbor készítési eljárás, amellyel egy különleges ízvilágú bort lehet előállítani gazdagítva a szőlőfajtáink által behatárolt lehetőségeket. Nem mindenki gondolkodik ám így, mert a kevésbé jó minőségű alapanyagait próbálja ebben a kategóriában magasabb pozícióra emelni, ami nem tesz jót a borstílusról kialakult benyomásnak. Nem ismerik itthon a fogyasztók ezeket a borokat és a narancsot keresik bennük, vagy egy édes ízvilágú bort várnak és csalódásnak veszik a kóstolás utáni ízlésményt. Szükség van a fogyasztók tanítására, ismereteik kiszélesítésére ezen a téren is.**

**Kulcsszavak:** *Bükki Borvidék, Narancsbor, organikus gazdálkodás*

### 1. BÜKKI BORVIDÉK

A borvidék az Egri borrhéghoz tartozik, amely ezen kívül még a Mátrai és az Egri borvidéket foglalja magában. A Bükki borvidék a Bükk-hegység déli, délkeleti lábánál terül el és majdnem 18 000 hektáros területtel rendelkezik, amelynek nagyobb része első osztályú. Talaját a vulkanikus eredetű riolittufa és az azokra települt lösz képezi. Éghajlatát tekintve a hűvösebb részekhez soroljuk, azonban a Bükk hegység védi a vidéket a hideg szelektől, így kedvező mikroklíma alakult ki. Ez az időjárás megfelelő a szőlőtermesztéshez, azonban nyaranta kialakulhat kisebb csapadékhiány.

„Az éghajlati adottságok, valamint a talajviszonyok jelentősen befolyásolják a helyi borstílust, amely az élénk, szép savú fehérborok készítését feltételezi. Sokak szerint az itteni borok illatosabbak, de vékonyabbak az egri társaiknál.” (<http://borneked.hu/borvidek/bukkalja>)  
Több nevezetes település is megtalálható a borvidéken, úgy, mint Mezőkövesd, Bogács, Cserépfalu, Tibolddaróc és természetesen Miskolc.

A legkorábbi írásos emlék egy oklevél, ami 1313-ból származik és az akkori szőlőtermesztés fontosságát sejteti. A 16. század elején már borszabadalmak jelentek meg, melyekkel az uralkodók védték a miskolci borokat. A híres miskolci borokat a riolittufákba vájt pincékben őrizték és erjesztették, melyeket a 17-18. században alakítottak ki teljesen.

A borvidék tibolddaróci területén a XIX. és XX. században pezsgőalapbort termő, híres vidéknek számított. Sok pezsgőgyárnak jelentette alapanyagát az itten alapbor, és a Budafokon készített pezsgőkhöz is sokat szállítottak. A múltban a miskolci bor vetekedett a tokaji és soproni borok nevével. Azonban Bükkalja, mint önálló borvidék csak 1970-től létezik.

Ma már sajnos alig tudunk felsorakoztatni bükki palackozott borokat, azonban az elhivatott borászok küldetésüknek tartják a bükki borok újraélesztését. A legjellemzőbb napjainkban a borvidék vállalkozásaira a kisebb családi pincészetek, akik általában a táj borait riolittufába vájít, kőfaragásokkal díszített pincészetekben őrzik. A borok közül a fehérborok a dominánsak, amelyeket a chardonnay, leányka, olaszrizling, illetve a cerszezi fűszeres fehérszőlő fajtákból készítenek. A Bükki borai illatosak, savban és zamatban gazdagok, egy igazán különleges íz világot ismerhet meg a kóstoló. Tipikus még a vörösborok terén a karakteres zweigelt, illetve a kékfrankos.



1.ábra: Magyarország borvidékei

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

„A "bükki promontórium" és a "miskolci bor" legendás tartalommal telített, összetartozó és közismert fogalmak voltak a XIX. század utolsó harmadáig. A több, mint félezer éves növénykultúra azonban eltűnt néhány év alatt, s vele együtt pusztult iratokba foglalt története, színes, izgalmas emlékanyaga is.” (Dobrossy, 2006)

A város népességének szőlőtermesztésből és borkereskedeleméből származó jövedelme nemcsak a megélhetést biztosította, hanem a város és a régió gazdaságának fellendülését is előremozdította.

A XVIII. századból fennmaradt írásokból megtudhatjuk, hogy Miskolc a hírnevét borművelésének és méhészetének köszönhetette, melyek a határokon is átnyúló megbecsülést szereztek a városnak. Olyan írásokkal is találkozhatunk, melyekben azt állítják, hogy Miskolc nevét borának mézes íze után kapta, helyesebben Mézkolts, azaz Mézes kulcsnak hívták.

Sok helyen szintén megemlítik, hogy a miskolci bor a tokajival egy időben kezdett elhíresedni, melyhez többé-kevésbé hasonlították is. A legjobb besorolású szőlőtermesztésre alkalmas domboldalak az Avason és Tetemváron voltak találhatóak, melyeket már a középkorban is művelték. Megközelítőleg Görömböly minden lakosára közel másfél magyar

hold szőlő jutott, ami nem volt lehetséges, azonban azt bizonyítja, hogy sok szőlőtulajdonos volt, köztük a nem ott lakosok is.

Ma már el sem tudjuk képzelni, hogy Miskolc és környéke országunk vezető borvidékei között legyen, azonban ez nem mindig volt így. „Legnagyobb kincset bír Miskolcz szőlőhegyeiben, melyek a körülfekvő hegyeken elterülve, Magyarország egyik legjobb minőségű borait termik. E hegyek közül nagy rész már Diósgyőr, Csaba és Görömböly helységek határaihoz tartozik... A szőlőtermelés régibb időkben valóságos aranybánya volt Miskolczra nézve. Annyira, hogy birtokosnak szőlő nélkül ki sem tartatott. Idegen helyekről beköltözött lakosok hamarabb vásároltak szőlőt, mint házat, mert ez a vagyoni előrehaladásnak legbiztosabb alapja volt.” (Dobrossy, 2006)

A legrégebbi szőlőművelők a XIV. századra tehetőek, amikor a diósgyőri birtokok ura szerzetesrendeknek adományozta szőlőterületeit. A XVI. századig a szőlőterületek adományozása gyakori volt és ezekről dokumentumok is készültek. Azonban III. Károly idejében az apátságok megszűntek és a szőlő királyi kézbe került, aki eladományozta azokat. A XVIII. század elejétől a gazdálkodás Tapolcára koncentrálódott és a tulajdonosok váltakozásai ellenére sok iratban kapunk információt a dűlők neveiről, és a terméshozamról.

Mária királynő Diósgyőrben való tartózkodása idején az apátságban gazdálkodók a kilencedüket csak borban és búzában szolgáltatták. Az apát ebben a században már szakembereket fogadott birtokaira, akiknek a feladatuk volt szőlő telepítése, gondozása és a dézsmának szolgáltatott bor hamisításának megelőzése. Megtiltotta a must vízzel való hígítását és a hordókat viasszal kellett lezárniuk, hogy azok sértetlenül kerüljenek az apátság pincéjébe. Ebben az időben nemcsak a helyi lakosoknak volt szőlőjük, hanem ónodiaknak, de még debrecenieknek is.

1526-ben Mária királynő elhagyta Diósgyőrt és az országot is, így annak kiemelkedő korszaka véget ért. Egy évtizedig a királynői javakat megbízottja, Pempflinger Sebestyén gondviselte és irányította a megyét, de Szapolyai János elfoglalta és elzalogosította Balassa Zsigmondnak, amivel elkezdődött a városnak egy nehéz, hanyatló korszaka. A kiutat a földesúri terhek megváltása jelentette, ami másfél évszázadig tartott. Ez alatt a földesúr legnagyobb jövedelme a kocsmáltatási jogból, a bor után járó kilencedből és saját szőlőbirtokaiból származott. (Dobrossy 2006)

A filoxérát megelőző statisztikákból kiderül, hogy ekkor volt a legtöbb szőlőbirtokos, körülbelül 1600 fő és a szőlőhegyek területe körülbelül 3000 kh lehetett. Ennek a területnek 60%-a volt szőlőterület, a többi gyümölcsös. Ebből a hatalmas területből származó bort a helyiek a görög és zsidó kereskedőknek, helyben adták el, akik főként Lengyelországba exportálták ki. Kialakult egy Lengyelországba vezető borút, amely Miskolcon át vezetett. A helyi lakosság legnagyobb bevétele ebből a kereskedésből származott. Főként görögök foglalkoztak később is a borok forgalmazásával. Ezt a kivített számos rendelet tiltotta, azonban ezt megelőzően olyan információkról is tudunk, hogy a miskolci bor Lengyelországban kiszorította a piacról a francia borokat is.

Majd a XVIII. század vége felé főként vagyonos miskolci nemesi borosgazdák vásárolták fel a környékbeli szőlőket és mustot. Ilyen nemes volt Pataky Görgy és Vay Miklós is, aki különleges szekerével Bécstől Londonig szállította különleges borait. Azonban ezeket a hatalmas mennyiségeket már tokaji, egri és erdőbényei beszerzésekkel tudták csak megvalósítani.

A bor a város lakóinak többet ért, mint a házuk. Az 1706-os Rákóczi-szabadságharc idején Miskolcot felégették, és amit nem tudtak elvinni borokat kiöntötték a pincékben. A visszatért lakosok nem a leégett házuk miatt aggódtak, hanem az évek alatt őrzött boraikat sajnálták, mivel ebben látták a város újjáépítésének lehetőségét.

A filoxéra járvány pusztító hatására a szőlőterületek nagy része eltűnt. Ezeken a területeken később megkezdődtek az újraültetések, azonban már nagy részüket más növényekkel hasznosították újra. Mivel a filoxéra nevezetű rovar - ami az amerikai szőlőtökék Európába való hozatalával terjedt el - a szőlők gyökereit támadta, a megoldást az amerikai vadszőlőkbe oltott új vesszők jelentették. Ezek a vadszőlők dúsabb és tömörebb gyökérzettel rendelkeztek, így a rovar nem tudott behatolni és megbetegíteni. Azonban fontos megjegyezni, hogy a homokos talajokon termő szőlőkben a kártevő nem tudott olyan pusztítást végezni, mint a kötött talajokon termők. A kötött talajra települt szőlők 90 százalékát pusztították el 1896-ra a filoxéra Magyarországon! Ez a szörnyű korszak vetett véget a Bükki borvidék virágzásának.

A pusztítás után állami segítséggel próbálták visszaállítani a normális állapotokat. Pénzügyi támogatásokkal segítettek az új módszerek, vesszők és szakirodalmak elterjedését, valamint megszületett egy szőlőrekonstrukciós törvény, amely alapján létrejöttek vincellériskolák és oltványtelepek. Támogatták a pinceszövetkezeteket és egy egészen új, egységes jogi szabályozás kelt életre a bortörvény és hegyközségi törvény által.

1945 után főleg a fehér szőlőfajták kerültek előtérbe. Majdnem 100%-ban csak fehér szőlőtökéket telepítettek újra. A Furmint, Hárslevelű és Leányka uralták a területek többségét. 1980-tól már a kékszőlő fajták is helyet kaptak a borvidéken, azonban az arány a mai napig is a fehér szőlőfajtáknak kedvez. A kék szőlőfajták kevesebb, mint egyharmada csak az ültetvényeken termő szőlőknek.

A mai Bükki borok magas savtartalma könnyed frissességgel, illetve íz- és aromagazdagsággal párosul. Könnyed vörösboraira nem jellemző a sokáig hordóban való érlelés. A gyümölcsösség jeleit kóstolhatjuk bennük, melyekben a citrom és az alma ízek dominálnak. A friss, üde fehérborok egyes fajtáiban megjelenik a minerális jelleg. A borvidéken született boroknak a 3-4 hónapos érlelések mutatnak jól, melyek által szépen lekerekednek.

## 2. BORÁSZOK A BORVIDÉKEN

A borvidék büszkélkedhet munkájukban elismert borászokkal és minőségi borokkal, valamint híres és különleges pincesorokkal is. Azonban ezek mennyiségi mutatói már nem olyan tökéletes.

Fiatalsági borvidék révén nehéz helyzetben vannak a szakemberek. Sokan családi vállalkozásukat próbálják magasabbra szintekre emelni és vannak, akik a borvidék után érzett szeretetük által tevékenykednek annak hírneve emelésén.

A Mezei Szőlőbirtok és Pincészet Tibolddarócon található, amely a borvidék egy kiemelkedő helyszíne. Mezei Mihály, közismert borász vásárolta meg a hanyatlásba induló területet és virágoztatta fel a ma már nyugati technikával rendelkező borászatot és pezsgőgyárat. Mára a Bükki borvidék legnagyobb borászatává vált és népszerűsíti annak nevét. Több terület életre keltésén is dolgoznak a szakemberek, valamint a legkorszerűbb eljárási módszerekkel készítik boraikat és pezsgőiket. A pincészetnek köszönhetően a borvidék turizmusának vérkeringésébe Tibolddaróc település is kiemelkedő helyen áll.

Az avasi pincékben csak kevés palackozott borral találkozhatunk, de vannak borászok, akik bekapcsolódtak ebbe a szektorba. Az egyik ilyen bükki borász Borbély Roland, aki a családi vállalkozást felemelve alapította meg a Gally Kézműves Pincét, mely minőségi, palackozott borokat kínál a fogyasztók számára. A borkészítés mesterségét a tengerentúlon, Kaliforniában sajátította el, majd hazatérve vágott bele a Bükki borvidék adta lehetőségekkel és nehézségekkel teli munkába.

A kezdetben művelt kis birtok ma már 11 hektárrá bővült, amelyen a zenit, zweigelt és pinot blanc adják a fő szőlőfajtákat. Dűlőik Miskolc, Mályi és Nyékládháza területein találhatóak, ahonnan szőlőikből természetes módon és adalékanyag mentes módszerekkel készítik el boraikat. A pince borait megtalálhatjuk fővárosunk több top éttermében, beleértve a Michelin-csillagos éttermeket is. A palackok száma nem rekordmennyiségű, azonban a minőségileg kimagasló. A borász ezt az előnyt kovácsolja össze egy modern, fiatalos gondolkodásmóddal. Az ő munkája eredményeként szerencsére egyre több borfesztiválon láthatjuk a Bükki borvidék című feliratokat.

A bükki borok térnyerését szívügyeként kezeli a Sándor Zsolt Organikus Szőlőbirtok és Pincészet. Borász, borszakértő és lokálpatrióta vagyok, az utóbbi végett választottam a Bükki borvidéket és nem a körülöttünk lévő ismerteket. Hiszek a borvidék újbóli feltámasztásában, mert régen -mint oly sok minden- ez is működött! Számomra fontos a Természet és a környezetem egészsége, ezért elsősorban saját termelésű, vegyszermentes, azaz organikus szőlőből készíték bort.

Boraim elkészítésekor is természetességre törekszem, nem használok semmiféle adalékokat, nem emelek mustfokot és nem csökkentek savat. Pincém Miskolc szívében a történelmi Avas Kis-Avas részén található. Ott, ahol közel ezer pince emlékeztet minket arra, hogy egykoron itt komolyan gondolkodtak a bor kapcsán. Jelenleg ugyan csipkerózsika álmát alussza, de vannak biztató jelek az újrakezdéshez.



*2. ábra: Sándor Zsolt borkóstolót tartva*

### 3. HÉJONERJESZTETT FEHÉRBOR KÉSZÍTÉSI ELJÁRÁS ALKALMAZÁSA

Amióta a Zweigelt válogatás csúcsborunk a LEGÉNY megszületett, támadt egy úr mellette, melyet nem volt kérdéses, hogy csak egy fehér szőlőfajtaival lehet betölteni. Továbbá az is egyértelmű volt, hogy ez nem lehet más, mint a Cserszegi! Ekkor még csak fejben, de már megszületett az ANNA LUCA! Szüretkor már látszott, hogy valami egészen különleges ebben az évben a szőlő. Szinte tökéletesen érett, rozsdabarna, magas mustfokú, s ebből valami egyedi, különleges bort "kell" készíteni. Ekkor jött az ötlet, hogy héjon erjesztem. Gyors feldolgozás után, 4 napig héjon erjedt, majd leválasztottam és az erjedés hordóban ment végbe. Majdnem 8 hónapig finomseprőn érlelődött! A rendszeres seprőfelkeverés gazdagította, formálta, új aromákkal bővítette a bort, s végül azzá lett, amelyet legmerészebb álmaimban sem gondoltam!

Kovács Antal sommeliert idézve: "Mély aransárga színű megjelenés. Illatában aszalt gyümölcsök, füge, méz és virágok jelennek meg. A megszokottól teljesen eltérő "cserszegi-hangulat". Kóstolva száraz, gömbölyű savéretet, sűrű test, krémes felszín, mindent átható aszalt gyümölcsös ízaromák, jó adag ásványos karakterrel dúsulva. Utóíze hosszú, vibráló. Komoly, különleges nedű. A szőlőfajta borait illetően, párját ritkító darab. Kacsa, liba és sertéssültek mellé, gombás fogásokhoz ajánlom kísérőként, nagy szeretettel!"

**Összegésként** elmondható, hogy a fogyasztók tanítására mindenképpen szükség van ezen a téren és a készítési eljárás alkalmas magas minőségű, különleges, egyedi ízvilággal rendelkező fehérborok előállítására.

#### IRODALOMJEGYZÉK

- Bükk termékleírás, 607/2009/EK Bizottsági rendelet I.:  
[http://eredetvedelem.kormany.hu/download/1/8f/71000/BUKK\\_termekleiras.pdf](http://eredetvedelem.kormany.hu/download/1/8f/71000/BUKK_termekleiras.pdf)
- Dobrossy I. (2006): A bükki promontórium ékessége, a miskolci avas, István Nádor Borlovagrend
- Havasi A. (2017): Az elfeledett Bükki Borvidék borturizmusának fellendítése, Szakdolgozat, ME-GTK, Marketing és Turizmus Intézet  
<http://borneked.hu/borlexikon/bortudomany/bortortenelem/okor/a-bor-elterjedese>  
<http://www.boraszportal.hu/beszamolo/borospince-a-panelhazak-kozott-6527>  
<http://borneked.hu/borvidek/bukkalja>  
[www.sandorzsolt.com](http://www.sandorzsolt.com)

## HÉJONERJESZTETT FEHÉRBOROK A FELVIDÉKEN

SÜTŐ ZSOLT

borász

*Strekov 1075-Sütő Zsolt Pincészete és Borászata*

**Borászatunk nevében Kürt szlovák neve -Strekov- első írásos emlékének éve szerepel - 1075. Ez az évszám szimbolizálja a múlthoz való ragaszkodásunkat és elkötelezettségünket a régi szőlészeti és borászati eljárások iránt. A héjonerjesztéses készítési eljárással dolgozom, véleményem szerint nagyon tiszta karakterű borokat lehet ilyen készítési eljárással előállítani, és ez számomra fontos - a bor és az ember karaktere. Évekkel ezelőtt elhatároztam, hogy felvállalom ezt a természetes borkészítési módot, még ha ez nem feltétlenül felel is meg a korszellemnek. Nem szűrünk, nem derítünk, és nem használunk élesztőenzimeket, ahogy elképzelhetetlen az is, hogy cukrot adjunk hozzá. Ez volt a kiindulási alap. Mindez kijelölt számunkra határokat is, de máig folyamatosan a szabadság lehetőségeit keresem.**

**Boraim készítéséhez olyan fahordót használok, amelyek engedik a szőlőt kibontakozni, a mikrooxidációnak tulajdonítok fontos szerepet. Ezekben a borokban ott van a cseresség, a kesernye, az életszerűség. A földhöz való ragaszkodás. Ezen sokan megdöbbennek és nem szeretik, inkább az érthetőbb, szebbnek tűnő, ám illuzórikusabb világot kedvelik. Az emberek elszoktak attól, hogy elfogadják az életet a terheivel együtt.**

***Kulcsszavak:*** héjonerjesztés, autentikus borok, Felvidék, Strekov 1075

### 1.A FELVIDÉK BORÁSZATI ADOTTSÁGAI

A mai Szlovákia legmelegebb, legkiválóbb adottságú szőlőterületei a Párkánytól Érsekújvár felé húzódó Garammenti hátság déli-délnyugati lejtőin, a Garam folyó bal partján és az Ipoly völgyének néhány különleges mikroklímájú dűlőjében található. Mindez azonban nem képez lehatárolt borvidéket, hanem egy nagy egység, a Dél-Szlovákiai Borvidék része. Szlovákiában a területi felosztás eléggé elnagyolt.

Gyakorlatilag az ország egész déli része összefüggő borvidékek láncolata, melyek gyakran olyan helyeket is magukba foglalnak, ahol a szőlőtermesztés sosem volt jellemző. Így eshetett meg, hogy ennek az 5345 hektáros „borvidéknek”, mely nyolc körzetre tagolódik, része egész Csallóköz is, amely sík vidék és alapvetően kevésbé alkalmas a szőlőtermesztésre, a Duna mentén terülő homoki szőlők, és a már említett dombság. Az ültetvények mintegy fele természetesen a legideálisabb termőhelyeken, a Párkány és Kürt nevével fémjelzett körzetekben koncentrálódik (1.ábra).

Szlovákiában hat borvidéket különböztetnek meg. Ezek közül a legismertebb a történelmi gyökerű, egykori pozsonyi, mai Kis-Kárpátok Borvidék, Bazin és Modor központtal. Szőlőterülete folyamatosan apad, köszönhetően a közeli főváros rohamos fejlődésének. Ezen a borvidéken dolgoznak a szlovák „sztárborászok” és nagyüzemek, akik közül a legtöbben nem vagy csak minimális saját szőlőültetvényekkel rendelkeznek. Az alapanyagot felvásárolják, és jellemzően a modern technológia bűvöletében élnek.

A Nyitrai Borvidék a szőlőtermesztés legészakibb határán, egyes esetekben talán azon is átnyúlva helyezkedik el. Itt található az egyik legnagyobb szocialista maradvány, a nyitrai borkombinát, mely hosszú éveken át terítette egész Szlovákiát olcsó asztali boraival, illetve a történelmi Magyarország első pezsgőgyára, az 1825-ös alapítású szeredi Hubert, utóbbi a

Törleyhez hasonlóan a német Henkel&Söhnlein cégcsoport tagja. A borvidék déli részein, főleg a magyarlakta területeken, többek között a Garam mentén, Verebély és Léva környékén jelentős borkultúra-maradványokra bukkanunk, ahogy a Közép-Szlovákiai Borvidékhez tartozó Ipolynyéken és Nagykürtösön is. Keletre haladva ezután a Kelet-Szlovákiai, majd a Tokaji Borvidék szlovákiai részéhez érünk.



**1.ábra:** A Garamvölgy és a Hegyfarok  
**Forrás:** <http://www.garamenti.net/borvidek>

A szlovák borászat és szőlőtermesztés jellemzően szétválnak egymástól, ezeket szinte két különböző ágazatnak tartják, csak az utóbbi időben költözött be néhány ismertebb szlovák borász lelkébe a terroir-szemlélet. A kialakult rendszer ezekben a hónapokban került „veszélybe”, ugyanis az új szlovák bortörvényt az Európai Unió megfelelő testülete visszadobta, arra hivatkozva, hogy nem elfogadható a legmagasabb minőséget képviselő eredetvédett borok borvidéken kívüli palackozása.

A döntés érzékenyen érinti szinte az összes szlovák sztárborászatot, tekintve, hogy az általuk feldolgozott szőlő jelentős részét más borvidékekről vásárolják. Persze valamelyik törvényhozó fejéből rögtön kipattant egy új megoldás: legyen egész Szlovákia egy borvidék! Hogy mi lesz ebből, még nem tudni, de könnyen belátható, milyen tragikomikus helyzet teremődne e gondolat megvalósításával.

Nehéz a politikát kihagyni, ha a felvidéki szőlő- és bortermelésről beszélünk. A támogatások, állami beruházások már a rendszerváltás előtt is arra irányultak, hogy a déli vidékek maradjanak meg alapanyag-termelőnek, az ipar – ezzel együtt a feldolgozott termék magasabb haszna – pedig minél északabbra kerüljön. Ezért aztán a nagyobb szőlőterületek mellett nem alakultak ki regionális „borkombinátok”, legfeljebb olyanok, melyek alapbor készítésével foglalkoztak, amit aztán tartálykocsikban szállítottak tovább, feljavítandó az északon termelt vékonyabb, savasabb tételeket.

Akkoriban családi pincészetről persze szó sem lehetett, a szőlőt a kistermelők és a szövetkezetek eladták, elsősorban a Bazin és Nyitra környéki nagyüzemeknek, az évszázadok során kialakult pincefalvak, szőlőhegyek pincéiben pedig csupán saját fogyasztásra termeltek a helybeliek néhány hektoliter bort családonként.

A rendszerváltás sem hozott eleinte túl nagy változást, hacsak azt nem, hogy a szőlő felvásárlási ára az inflációt figyelmen kívül hagyva egyre lejjebb csúszott, ami miatt egyre-másra hanyagolták el az ültetvényeket a gazdák. Ez a fajta vegetálás máig tart, de az ezredforduló tájékán néhány helyi vállalkozó úgy döntött, hogy hagyományörzésből, küldetésstudatból, borszeretetből, vagy éppen kitörési lehetőséget keresve megalapítja saját pincészetét. Nemcsak róluk érdemes azonban szólni – ezt részletesen megteesszük a következő oldalakon –, hanem az őket körülvevő értékekről, szőlőhegyekről is.

A Kisalföld északi részén elhelyezkedő borkörzetek, így a párkányi, kürti, zselízi, ógyallai, vagy éppen a kissé északabbra, az Ipoly mentén elterülő ipolynyéki, kitűnő adottságokkal rendelkeznek. A dunamenti homoktól a muzslai meszes löszön, kürti vályogon, garammenti kötött agyagon át egészen a Garamkövesd és az Ipoly közti vulkanikus kőzetekig (andezit) sokféle talaj megtalálható errefelé. A déli-délnyugati oldalak a Felvidék legmagasabb átlaghőmérsékletű, napfényes termőhelyeit adják.

A mikroklíma különlegességét számos szubmediterrán állat- és növényfaj jelenléte is bizonyítja, melyeknek – szigetként – ez az egyik legészakibb élőhelyük a Kárpát-medencében. Ebből is látszik, hogy nemcsak a fehér szőlőfajtáknak vannak jó esélyeik errefelé, sőt valaha a déli oldalak a magyar kadarka-kultúra hagyományait gazdagították. Más források a mézes fehér, Pozsonyi leányka (azaz Leányka), zzerjó, Cétényi (azaz Pozsonyi fehér), Szent Lőrinc, kékoportó (Kürtön), kékfrankos, később az olaszrizling, kék- és fehérburgundi (pinot noir és blanc), főleg a Garam bal partján pedig a Peszeki leányka (azaz királyleányka) elterjedtségére utalnak.

A filoxéravész nagyrészt eltüntette a régi szőlőket, a 20. század tragédiái (Trianon, háborúk, kitelepítések) pedig akadályozta az ültetvények megújulását. Így aztán több kitűnő termőhelyen a bozót, jobb esetben direkttermők vették át a hatalmat. Idővel újraindult azért az élet, a hatvanas-hetvenes években több ezer hektárt telepítettek újra.

Ekkor vált jellemzővé a mai, hagyományosként kezelt fajtaszerkezet, az olaszrizling, zöldveltelini, Szent Lőrinc hármas, melyekhez fálvanként váltakozva még a leányka, királyleányka és a kékfrankos csatlakozott. A kürti kutatóállomáson keresztül, elsősorban az ismert nemesítő, Korpás András munkájának eredményeképpen is, számos új nemesítésű fajta is megtelepedett. Ilyenek a teljesség igénye nélkül a Pálava, Devín, Morva muskotály, André, Dunaj, alibernet.

A helybéli, újonnan, bár több esetben régi családi gyökereken, alakuló pincészetek megkezdtek az útkeresést, kutatják lehetőségeiket szőlőfajta-használatban, szőlészeti- és borászati technológiákban egyaránt. Kettős hatás érződik tevékenységükön. Mivel többségük magyar nemzetiségű, járják a magyarországi borvidékeket, jó barátságban vannak számos hazai borással. Az első próbálkozások igen biztatóak.

Újrafogalmazzák a korábban hétköznapiak tekintett borokat is, ráadásul az olaszrizling, zöldveltelini, Szent Lőrinc nagy előnye, hogy idősebb, 30-40 éves ültetvények is fellelhetők a dűlőkben, melyek sokkal jobban közvetítik a terroir-t, mint az új telepítések. Több ilyen régi ültetvényt vettek gondozásba, újítottak fel, és alacsony terheléssel, gondos zöldmunkával próbálnak velük minőségi alapanyagot előállítani (2.ábra).

Keresik a régi klónokat is hiszen itt-ott még fellelhető az apró fürtű olaszrizling, leányka vagy a mézes a szőlőhegyeken.



**2.ábra:** Szüret a Kürti Borvidéken  
**Forrás:** [www.boraszportal.hu](http://www.boraszportal.hu)

## 2. AUTENTIKUS BOROK ÉS AZ AUTENTIKUS BOROK CHARTÁJA

A mai világban egyre inkább az egészségtudatos fogyasztói magatartás kerül előtérbe, igyekeznek az emberek aszerint megválasztani az élelmiszereiket, hogy melyek azok, amelyek az egészségükre kedvező élettani hatással rendelkeznek. Ezek a szempontokat a tudatos borfogyasztó is figyelembe veszi és eszerint alakítja borivási és vásárlási szokásait. Sok szó esik az utóbbi időben a természetes-, bio-, kézműves- és autentikus borokról. Mivel valójában nem létezik releváns definíció ezen fogalmakra, sokszor félreértéseket szülnék a borászok és a fogyasztók között egyaránt.

A bort a megszületési körülményeinek köszönhetően mindig is a legérzékenyebb és legnemesebb itálnak tekintette és tekinti emberiség, amely képes információt közvetíteni saját eredetéről. A bort általában véve természetes terméknek tekintik az emberek. A technológiai fejlődésnek köszönhetően azonban számos olyan bor van, amelynek igen kevés köze van a szőlőhöz, a földhöz, a tradicionális szőlőtermesztéshez és a tradicionális borkészítési eljáráshoz.

Elvileg minden bor természetes, amely összhangban van a szőlészeti és borászati törvénnyel, jogszabályokkal. Szőlőből készülnek és élesztőkkel erjednek. Ennél fogva a borral kapcsolatban a „természetes“ jelzöt nincs értelme sem hangsúlyozni, sem használni. Csak arról van értelme elmélkedni, hogy milyen mértékben kerül befolyásolásra a bor és a szőlő különféle beavatkozások által. Ezen logika szerint csoportosítva a borokat:

### **Bor**

Szélesebb általánosságban természetesnek hívunk minden olyan bort, amely szőlőből erjedt, vagyis a „bor“ kifejezés alatt a természetes borokat értjük. Ezen borok származhatnak olyan termőterületekről, ahol törvényileg engedélyezett vegyi növényvédelmet (gyomirtó-, gombaölő- és rovarirtó szerek) és műtrágyát alkalmaznak. A szőlőben elfogadott továbbá olyan permetezőszerek használata, amelyek később maradványanyagként kimutathatóak a borban is.

Mindazonáltal nincsenek meghatározott korlátok, normák vagy szabványok a lehetséges maximális maradványanyag-mennyiségekre a kész borban. A szőlészeti és borászati törvény

lehetőséget biztosít bizonyos anyagok használatára a borkészítési folyamat közben. Ezek élesztők, enzimek, savpótló-, íz- és aromajavító-, cukorpótló-, stabilizáló-, derítő- és szűrőanyagok. Az Európai Bizottság 606/2009/EK sz. rendelete alapján a borhoz adható anyagok száma százas nagyságrendű. A rendelet lehetővé teszi olyan technológiák használatát is, mint a fordított ozmózis, a pasztörözés, a vákuumbepárló, a Cross-flow- és a membránszűrő, és így tovább. A felsorolt anyagok és technológiák alkalmazásának eredményeképpen a bor elveszíti az eredeti, természetesen adott karakterét, helyette pedig elnyeri a borász által megkívánt stílust, karaktert.

Kizárólag a borász filozófiáján és értékrendjén múlik, hogy mennyi „milyen módon alkalmazott anyagot és technológiát von be a borkészítési folyamatba a megengedett lehetőségek közül. A mindenféle beavatkozás ellenére sem tekinthetjük ezeket a borokat mesterségesnek, hiszen a törvényes úton engedélyezett eljárások alapján készülnek, és maguk a borászok, akik kihasználják a törvények szabta, biztosította kereteket.

### **Biobor**

Léteznek borok, melyek fenntartható gazdálkodásból származó szőlőből készülnek, azaz olyan gazdálkodásból, amely nem használ kémiai preparátumokat a szőlőtőkék védelmének érdekében, valamint nem használ műtrágyát és gyomirtó szereket sem. Létezik egy lista a megengedett, alkalmazható szerekről és trágyákról, amelyeket egy felelős, hitelesítő szervezet ellenőriz (Sőke et al., 1996). A szőlő, s így a bor sem tartalmaz maradványanyagokat. Ezek az európai jogszabályok szerinti ún. bio borok

Az európai és a szlovák jogszabályok sem részletezik a bio borok szőlőfeldolgozásának módját, ennél fogva a borkészítés módját sem. Megengedettek a szelektált élesztőtörzsek és minden adalékanyag is, egyetlen kritérium, hogy nem lehetnek genetikailag módosítottak. A megengedett maximális kénmennyiség 150 mg/l a fehérborok, valamint 100 mg/l a vörösborok esetén (Szőke, 2004). A bio bor ezért olyan bor, melynél a szőlő valóban bio minőségű, de a pincetechnológiára vonatkozó megszorítások száma igen csekély.

### **Autentikus borok**

A borászok polgári társulásaként megalapított Autentista Slovakia csoportnak hála az autentikus bor már létező fogalom, definíciója pedig az autentisták Chartájában található. 2014-ben összefogott négy felvidéki borász: Sütő Zsolt, Mátyás András, Kasnyik Tamás és Kasnyik Gábor. Ebben a chartában precízen definiálásra kerültek a megengedett eljárások a szőlőben és a pincében egyaránt. A bio-módon történő szőlővédelem a szőlőtermesztés alapelve, következésképpen az autentikus bornak fenntartható gazdálkodásból kell származnia.

Ami pedig magát az autentikus bor előállítását illeti, az elvben megegyezik a kézműves borkészítéssel. Nem megengedett semmiféle hozzáadott (faj)élesztő, enzim, baktérium és olyan pótanyag hozzáadása, amely módosíthatja, javíthatja a bor eredeti karakterét, kivéve a tojásfehérjés derítés, a bentonit és a kénnel történő stabilizálás. A teljes kénmennyiség nem haladhatja meg a 100 mg/l értéket a fehér, valamint a 80 mg/l értéket a vörös tételek esetén.

Az autentikus borászok a charta alapján mélyebb filozófiai irányvonalat követnek. A charta preambuluma hitet tesz a hagyományos fajták fenntartása és védelme, a legősibb szőlőtermelési és borkészítési eljárások, a vidéki élet és gazdálkodás, valamint azon szemlélet mellett, melynek köszönhetően a kis borospincék és a kis szőlőterületek kiteljesítik a vidék tájképét.

### 3. STREKOV 1075 - SÜTŐ ZSOLT ÉS A NARANCSBOR KÉSZÍTÉSE

Borászatunk nevében Kürt első írásos emlékének éve szerepel - 1075. Ez az évszám szimbolizálja a múlthoz való ragaszkodásunkat és elkötelezettségünket a régi szőlészeti és borászati eljárások iránt.

12 hektáron természetű gazdálkodást folytatunk amiből 5 hektár fejművelésű tőkés szőlő. Főleg a termőtájra jellemző kárpát-medencei fajtákat – Olaszrizlinget, Zöldveltelint, Kékoportót, Kékfrankost és Szentlőrincit – természetünk, de az új fajták, mint a Dunaj, Devín és Alibernet is teret kapnak a szőlőterületeinken.

Szőlőterületeink Kürt község határában a Garam-menti dombságon terülnek el. A Duna közelségének, a szőlőhegy lábánál elterülő halastavaknak és a mocsaras Párizsi pataknak köszönhetően sajátos mikroklímával rendelkeznek.

Az üledékes lösztalaj felső rétege agyagos lösz, ami tengeri üledékeken, homokkőpadokon és mészszeréken helyezkedik el. A mélyebb rétegeket vízzáró sárga és szürke agygrétegek alkotják.

Csak saját területéről dolgozunk fel BIO minőségű szőlőt. Spontán, hordóban illetve nyíltkádas erjesztéssel készülnek boraink. Hosszú, kén hozzáadása nélküli seprőn tartással és élesztőtársa alatti érleléssel, a fehér borok héjon erjesztésével érjük el boraink egyedi jellegét. Ezen régi borkészítési eljárások alkalmazásával készült boraink visszafogott jellegükkel frissítően hatnak a mai harsány borok világában.

A borász, Sütő Zsolt (3., 4.ábra) vezetésével az évi palackmennyiség az évjárattól függően 20 000-től 30 000-ig terjed. Az alapborokat Corpus névre kereszteltük, a fajták és cuvée-ik is sajátos névvel rendelkeznek: **Heion** (héjon erjesztett Olaszrizling), **Nigori** (söprűvel együtt palackozott Olaszrizling), **Porta** (több évjárattól házasított cuvée), **Portugal** (Kékoportó), **Vavrinec** (Szentlőrinci), **Frankovka** (Kékfrankos), **Veltín** (Zöldveltelini), **Rozália** (Szentlőrinci - PetNat), **Don Zsolt** (Rajnai rizling - természetes pezsgő).



3.ábra: Sütő Zsolt

Nemzetközi klasszis szintű borainkhoz elengedhetetlen az organikus szőlőgazdálkodás, valamint az a világra nyitott és előremutató gondolkodásmód, amely a pincészet borfilozófiáját is áthatja. A borászat egykor magtár volt.

*„Ez a portánk: fáról lehulló alma illata, némi földszagot is hord a szél, a pajtából kiérződik a gabona, és persze a diófa melletti réten vadvirágok nőnek. Csak az a bor ér valamit, ami*

*képzeteket kelt az emberben. Számomra a régi monarchiás paraszti udvarok levegőjét idézi a Porta borsorozat. Ilyenek vagyunk. Az összetétele is monarchiás: az osztrákoknál népszerű zöldveltelini és a magyar kedvenc olaszrizling házasítása. A Porta első pillantásra különös, narancsboros. A héjon áztatástól kapja meg ezt a színt. Olyan hely ez az udvar, ahol érdemes elidőzni”.*



**4. ábra:** A borász munka közben

A borászat nagyon tiszta karakterű borokat készít, s ez számunkra fontos - a bor és az ember karaktere. Évekkel ezelőtt elhatároztam, hogy felvállalom ezt a természetes borkészítési módot, még ha ez nem feltétlenül felel is meg a korszellemnek. Nem szűrök, nem deríték, és nem használok élesztőenzimeket, ahogy elképzelhetetlen az is, hogy cukrot adjak hozzájuk. Ez volt a kiindulási alap.

Így kezdtem el héjon erjeszteni a bort - az adta az ötletet, hogy a mai Grúziában, a bor őshazájában is csinálnak így tételeket. Igaz, ott nem hordót használnak, hanem a méhviasszal lezárt agyagedényeket, a kvevriket elássák a földbe, ahol kierjed, és fél év múlva, amikor kitemetik, már kész is a bor. Borászatunk a fahordókat használja. Olyan hordókkal dolgozunk, amelyek engedik kibontakozni a szőlőt (5. ábra). A lényeg a mikrooxidáció: hogy a bor megfelelő mértékben érintkezzen a levegővel. Így lehet elérni, hogy a környezet energiákat adjon át a bornak. Törekszik a gyalogművelésre, és már hét éve biológiai növényvédelmet alkalmaz, természetesen gyomirtót sem használ. Mindez több kézi munkával, kapálással jár, de ez a szőlőről szól, nem a vegyiparról.



**5. ábra:** A fahordós pince  
**Forrás:** saját felvétel

**Összegésként** megállapítható, hogy In vino veritas: manapság divatos dolog a bor, mindenki hegyezi a fülét, miből készült, honnan származik. Holott olyan kémiai hatások érik az átlag borokat, hogy már sehonnan sem származnak. Az autentikus boroknak viszont történetük, kötődésük van. Nincs mátrix, meg alternatív világ. Valóság van. Saját tapasztalatokra építve ki kell tapasztalni a különböző permetezéseket, több odafigyelés, magasabb kézimunka igény, alacsonyabb terhelés és rengeteg munka, amely majd megterül a borok minőségében.

A vegyszermentes technológia szőlőterméseit bátran lehet héjon áztatni, hogy ízviláguk kiteljesedhessen, fajta- és termőhely sajátosságok felismerhetők legyenek. Ezek a borok kémiaileg és mikrobiológiailag stabilak lesznek, nem kell kénezással, derítéssel és szűréssel stabilizálni őket. A szőlőről való gondoskodás a földdel kezdődik. A tápanyagban gazdag föld kondícióban tartja a szőlőt, és serkenti az önvédelmét. Nem szabad sem embert, sem növényt kiszakítani az ökoszisztémából, mert ott érzi jól magát.

## IRODALOMJEGYZÉK

606/2009/EK rendelet a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról

889/2008/EK rendelet a bioborok készítésére vonatkozó szabályok az ökológiai termelés, a címkézés és az ellenőrzés tekintetében

Szőke L. (2004): Bioszőlő, biobor, Mezőgazda Kiadó, Budapest

Szőke L. (szerk.) (1996): A szőlő növényvédelme, a szőlő környezetbarát termesztése, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 224 p.

<http://maxwell.sze.hu/~ungert/sutozsolt.pdf>

<http://www.autentista.sk>

<http://www.boraszportal.hu/beszamolo/szlovakia-borai-avagy-kalandozasok-a-felvideken-i-4790>

<http://www.boraszportal.hu/beszamolo/szlovakia-borai-avagy-kalandozasok-a-felvideken-ii-4791>

<http://www.garammenti.net/borvidek>

<http://www.strekov1075.eu>

## NARANCSBOROK A PANNONHALMI APÁTSÁGI PINCÉSZET ÉS A VIATOR VILÁGÁBAN

**ILLÉS TAMÁS**

marketing- és kereskedelmi vezető

*Pannonhalmi Apátsági Pincészet*

„Tradíció és modernitás” alakították ki a Pannonhalmi Apátsági Pincészet és a VIATOR Étterem mai arculatát. A 996-ban Pannónia Szent Hegyén letelepedett bencés szerzetesek monostoruk felépítésével egyidőben újjáélesztették a vidék rómaiak által létrehozott szőlő- és borkultúráját. A II. világháborút követő államosítások után 50 évvel a Pannonhalmi Főapátság és az MKB Bank új szőlőültetvény és pinceépület kialakításával ismét életre keltette ezt a hagyományt.

Szakmai céljaink között elsőbbséget élvez a meghatározó fehér szőlőfajták friss, üde, gyümölcsös koncentráltságának elérése fehérborainkban. Folyamatos fejlesztéseink sorában a fajtáink adta lehetőségek körét narancsbor készítésével is bővíteni kívántuk. Egy olyan borkülönlegességről van szó, amely a héjonerjesztés, a hosszú ideig történő héjontartás és a mikrooxidációs eljárás eredményeként jön létre és a tradicionális, ősi borkészítési eljárásokon alapulva egy egészségtudatos, egyediséget kereső, trendkövető fogyasztói közönség számára válik új terméké.

**Kulcsszavak:** Narancsbor, Pannonhalma, tradíció, fogyasztói trendek

### 1. PANNONHALMI BORVIDÉK

Sohasem volt országos jelentőségű vagy ismertségű borvidék. Önálló borvidékké is csak a XX. század legvégén, 1980-ban vált, védjegyük is csak a későbbiekben született (*1. ábra*). A borivó ember azonban az elmúlt századokban is tudta, hogy Szent Márton hegyének környékén jó bort lehet inni, hiszen ezt isszák a papok is: azok tudják igazán, hol terem a jó bor!



*1. ábra:* A Pannonhalmi Borvidék logója

**Forrás:** [www.pannonhalmiborvidek.hu](http://www.pannonhalmiborvidek.hu)

A Pannonhalmi Borvidék a Dunántúl észak-nyugati részében, a Bakony-hegységtől északra, a Kisalföld peremén terül el. A Pannonhalma-, Csanak- és Szemere-hegyek alkotják a vidék magját, helyesebben ezek inkább dombok, hiszen legmagasabb csúcsuk is csak 317 méterig ér.

A borvidék közigazgatásilag Győr-Moson-Sopron megyében található. Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravaszd, Tényő településeknek a szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészeire terjed ki.

A Pannonhalmi Borvidék teljes területe 3944 ha, amelyből 3236 ha első osztályú termőhely. Sajnálatos, hogy ennek a területnek töredéke, csak mintegy 662,9 ha van szőlővel betelepítve. A táj időjárási viszonyai kiegyenlítettek, mérsékelt kontinentális klímájú. Országos viszonylatban közepes fény-, hő- és jó csapadék ellátottságúnak számít, mérsékelt hűvös.

A sokorójai dombok alapkőzetét felső miocén (pannóniai-pontusi korú) tavi homok és agyag, negyedidőszaki kavics és homok építi fel. A homokon barna erdőtalajok, a löszön barna erdőtalaj és közepesen kötött, vékony, vályogos lösztalaj alakultak ki, mozaikszerűen elhelyezkedő homokfoltokkal.

A szőlőtermelés hagyománya szorosan kötődik a Pannonhalmi Főapátsághoz (**2. ábra**). A magyar szőlőművelést írásban először a monostor alapítólevele említi, mint tized alá eső terményt. Szent László 1093-as pannonhalmi birtokösszeíró levele 88 szőlőművest számol.



**2. ábra:** Szőlőültetvény a Borvidéken, háttérben az Apátság épületével

**Forrás:** [www.apatasagipinceszet.hu](http://www.apatasagipinceszet.hu)

A bencések kétségkívül jelentősen hozzájárultak, hogy a környéken elterjedt a szőlőművelés. Ennek elismeréseként a 13. században a király fennhatóságuk alá vonta a térség szőlőműveseit. Albeus 1237 körül készült lajstroma szerint a monostorhoz tartozó 90 faluban 256 család volt szőlőtermelő és közülük 173 élt a Pannonhalmi-dombság falvaiban.

A török hódítás idején a környék elnéptelenedett. Erre vonultak keresztül a nyugatra, Bécs irányába törő török hadseregek. A török végleges kiűzése néhány évre újra megteremtette a békés újjáépítés feltételeit. Első lépésként a teljesen elpusztult mezőgazdasági területeket kellett rendbe hozni, és súlyos problémát jelentett a hiányzó munkaerő pótlása is. Erre Karner Egyed, Göncz Celesztin és Sajghó Benedek főapátok idején került sor. A még életben maradt, elmenekült lakosság visszaszivárgott és újult erővel látott hozzá a szőlők műveléséhez.

Az apátság különös figyelemmel kísérte a borászat fejlődését is: "A pincemester gondja a pince legyen, vigyázzon arra, hogy a borok meg ne romoljanak, ne vigyen semmi olyant a pincébe, ami a romlást elősegítené." Tárolási gondjai valószínűleg nem nagyon lehettek a pincemestereknek, hiszen rendelkezésre állt az apátság hatalmas méretű, téglával kirakott, boltíves pincéje. A betelepülő, főleg német szőlőművesek magukkal hozták hazájuk fejlettebb mezőgazdasági és borászati technológiáját, és néhány új szőlőfajtát is meghonosítottak.

A betelepítéseken kívül új jelenségekkel is találkozhatunk a sokorói szőlővidéken. A török távozása után különféle népelemek, várkatonák, kóborló, elszegényedett zsellérek és jobbágyok kerestek és találtak menedéket a szőlőhegyeken. Tették ezt úgy, hogy néhány helyen kisebb házakat, viskókat is építettek. Néhány év múlva azonban ezekből a kisebb lakásokból, épületekből valódi települések jöttek létre, alapját adva a későbbi hegyi falvaknak, hegyközségeknek. Az 1703-1711. között lezajló Rákóczi-szabadságharc nem okozott súlyos károkat, az átvonuló labanc és kuruc seregek nem a lakosság és szőlők pusztítását, inkább a hordók tartalmának fogyasztását részesítették előnyben.

II. József 1786-ban megszüntette azokat a szerzetesrendeket, amelyek nem betegápolással vagy tanítással foglalkoztak, így köztük a bencés kolostorokat is. A Pannonhalmi Főapátság elvesztette birtokait, s azokat rögtön egy vallásalap különböző világi birtokosoknak adta el. Ez az időszak nem tartott sokáig, hiszen I. Ferenc 1802-ben visszaállította a rend öt apátságát, s a közösség elsődleges munkaterületét a középiskolai oktatást szabta meg. Ennek megfelelően a bencés közösségek a Dunántúl városaiban megkezdték a tanítást, valamint folytatták szerzeteséletüket Pannonhalma, Bakonybél, Tihany, Zalaapáti és Celldömölk apátságaiban.

A nagy filoxérajárvány a 19. század második felében az ültetvények nyolcvan százalékát kipusztította. A járvány után lett a borvidék fő szőlőfajtája az olaszrizling. A borvidék régi nagyságát sosem érte el újra (a filoxéra előtt mintegy 2000 hektáron termelhettek itt szőlőt) (ROHÁLY et al., 2004). 1945 után a rend birtokait és a bencés iskolákat is államosították. 1950-től csak két közösségben, Pannonhalmán és Győrött engedték meg a szerzeteséletet azzal, hogy e két házban újra engedélyezték a gimnázium működését. A szerzetesközösség a nehéz években is hűségesen végezte munkáját, helyt állt az istenszolgálatban, és a II. Vatikáni Zsinatot követő évektől sokat fáradozott liturgiájának megújításán és a zsolozsma magyar szövegeinek és dallamainak elkészítésén.

A rendszerváltás után a pannonhalmi bencés közösség – az iskolai munka folytatása mellett – új munkaterületeken is próbálja megteremteni azokat az anyagi lehetőségeket, amelyek lehetővé teszik számára, hogy betöltse szerepét az egyházban és a világban. A III. évezred kezdete így Pannonhalma számára a szerzetesélet újradefiniálásának, a monasztikus alapokhoz való visszatérésnek és a közösség építésének időszaka. A Pannonhalmán élő szerzetesek nem mondtak le a hagyományok újjáélesztéséről, amelynek folyamatában 2003-ban felépült a mai Pannonhalmi Apátsági Pincészet.

## **2. PANNONHALMI APÁTSÁGI PINCÉSZET ÉS VIATOR ÉTTEREM**

### ***2.1. Pannonhalmi Apátsági Pincészet***

Az ültetvényeinkről érkező szőlőt a 2200 m<sup>2</sup> alapterületű, a monostor tövében épült új pince és borház fogadja, amely Szent Márton hegyének délnyugati lábánál helyezkedik el (**3. ábra**). A szőlő feldolgozásához illetve a bor érleléséhez tájba illő, a domborzati viszonyokat jól

kihasználó épület valósult meg. A fajtaszerkezetet kiszolgáló pincetechnológia kiépítése során olyan rendhagyó borászati eljárást vezettünk be, amely alkalmazott fajtaink nagy minőségi potenciálját a legteljesebb mértékben megőrzi. Ennek alapja a négyszintes feldolgozó épület, ahol lehetőség nyílik a gravitációs anyagmozgatásra. A szőlőfajta és a bortípus által meghatározott feldolgozási technológia függvényében a fehérszőlőből nyert must a temperált korracél-erjesztőkkel felszerelt térbe vagy a fahordókkal ellátott terembe kerül, míg a kékszőlő fermentációját szabályozható hőmérsékletű fémtartályok és fakádák szolgálják. A kiejert borok érlelésére a hegy belsejébe nyúló, hordós pinceágak állnak rendelkezésre.

Az 50 ha összterületű újratelepített ültetvény kétharmada fehér- (rajnai rizling, sauvignon blanc, fűszeres tramini, olaszrizling, chardonnay, pinot blanc), egyharmada pedig kékszőlőt (pinot noir, merlot, cabernet franc) szolgáltat a feldolgozáshoz. A fajtaszerkezethez igazodó és gravitációs anyagmozgatáson alapuló technológia évente több mint 300.000 palack minőségi bor készítésére alkalmas.



**3. ábra:** A Pannonhalmi Apátsági Pincészet épületei

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

## **2.2. VIATOR Étterem**

Szent Benedek számára az étkezés a közösség megélésének és a szolgáló szeretet gyakorlásának a színtere. A konyhai szolgálatban minden szerzetesnek részt kellett vennie, ki-ki saját ügyességéhez és tehetségéhez mérten készítette el társainak a mindennapi, egyszerű ételeket.

Ez a gondoskodás, a másik emberre való odafigyelés jellemzi a benedeki monostorokban a vendégek fogadását is: külön konyha áll készen arra, hogy a „bizonytalan időben érkező” vándor erőre kapjon. Itt azonban a főzésben jártas szerzetesek dolgoznak, mert a vendégeknek mind mennyiségben, mind minőségben jobbat szeretnének nyújtani. Mára sok minden megváltozott a régi időkhöz képest, a vendégre való odafigyelés és a számukra fenntartott „külön konyha” viszont ma is őrzi az első bencés közösségek élő hagyományát.

A VIATOR Apátsági Étterem és Borbár 2010. május 28-án nyitotta meg kapuit a pannonhalmi Kosaras-dombon, a Pannonhalmi Főapátság tőszomszédságában (**4. ábra**).

Célkitűzése, hogy a pannonhalmi bencés szerzetesközösség vendégfogadás iránti elhivatottságát kívánja a gasztronómia nyelvén kifejezésre juttatni, minden tekintetben ötvözve tradíciót és modernitást.



**4. ábra:** A VIATOR Étterem  
**Forrás:** [www.viator.co.hu](http://www.viator.co.hu)

Az étlap kínálata rendkívül változatos és évszakonként megújuló, amit kiemelt alapanyagokra épülő szezonális betélapok gazdagítanak, a választék szélessége ugyanakkor mindvégig tudatosan szabott. A lehetőség szerint földrajzilag minél közelebbi termelőktől beszerzett, magas minőségű alapanyagokhoz jellemzően az apátsági gyógy- és fűszernövénykert terményei társulnak ízesítésként, amelyek között elsősorban a levendula, a kakukkfű, a citromfű, a rozmaryng és a zsálya kerülnek előtérbe.

Pannonhalmi helyi érdekeltsége mellett a VIATOR Étterem tevékenységéhez tartozik, hogy hazai gasztronómiai eseményeken kiállít, továbbá a kis- és közepes konyhák személyességét és igényességét középpontba állító Stílusos Vidéki Éttermiség (SVÉT) tömörülés tagja. A Pannonhalmi Apátsági Pincészet referenciaéttermének is minősülő VIATOR külön hangsúlyt fektet a borokra (**5. ábra**). Az országban szinte egyedülállóan narancsbort is lehet az étkezésünk kísérőjeként fogyasztani.



**5. ábra:** Pannonhalmi Apátsági Pincészet borai  
**Forrás:** [www.apatsagipincszet.hu](http://www.apatsagipincszet.hu)

### 3. NARANCSBOROK A GASZTRONÓMIÁBAN

A héjonerjesztett fehérborok mindig izgalmas témát jelentenek számunkra mind készítési, mind gasztronómiai vonatkozásban.

A nagyüzemi élelmiszeripari termelés fejlődése folyamatos ellátást és kényelmes beszerzést tesz lehetővé a fogyasztó számára, ugyanakkor számos komoly veszélyt hordoz a környezetre nézve, mindezt pedig a fenntarthatóság elvének érvényesítésével kellene mederben tartani. A fogyasztók egy – idehaza mindenképp – szűkebb, de növekvő rétege az élelmiszerek megválasztásánál olyan termékeket részesít előnyben, amely a lehető legkisebb beavatkozás mellett, a lehető legnagyobb természetességgel készülnek el. A borászatban az intervenciók nélküli "borkészítés" rengeteg esetlegességgel jár, mégis nagyon vonzó irány ez olyan fogyasztók számára, akik a szőlő legtermészetesebb lenyomatát szeretnék a palackból a pohárba töltve üdvözölni. A biológiai vagy akár biodinamikus szőlő- és borgazdálkodást trendnek talán nem, "földalatti mozgalomnak" persze már mindenképp nevezhetjük, ebben az értelemben pedig mindenképp érezzük a narancsbor készítésének létjogosultságát.

A gasztronómiában is egyre inkább érvényesül a fenntarthatósági elvre épülő gondolkodás, ami a háztáji gazdálkodás elősegítésében, a helyi vagy régiós szemléletben, a szállítási utak lerövidítésében, a minőségi alapanyagok keresésében és felhasználásában, stb. ölt testet. Az „az vagy, amit eszel” elve alapján a vegyszer- és beavatkozásmentes alapanyagokból a legtermészetesebb főzési-sütési eljárások alkalmazásával igyekszünk ízletes ételeket magunkhoz venni az étkezési élvezetszerzés mellett. Narancsborainkat is ugyanezen filozófia mentén készítjük el, ezért kiemelten is hitelesen képviselik a boraink között azokat az értékeket, amelyeket az ez irányú gasztronómia a sajátjának tart.

A szakirodalom a narancsborok ételpárosítási felhasználási területét – az évjárat, a szőlőfajta, a terroir, a feldolgozási eszközök függvényében – a lehető legszélesebb spektrumban fogalmazza meg: lényegében a tenger gyümölcseitől kezdve a tengeri és édesvízi halakon át s a fehér- és vöröshúsokon keresztül a vadételekig. Tapasztalatunk szerint olyan ételekkel működik jól együtt a narancsbor, ahol érett mediterrán és egzotikus gyümölcsök, akár aszalványok, továbbá olajos magvak aromáival és gyógynövényes-fűszeres jegyekkel tud korrelálni a párosított fogás. A narancsboraink általában május végén kerülnek forgalomba, a kis mennyisége miatt néhány hónap alatt el is fogynak gyorsan, így lényegében a nyári ételeink között igyekszünk megtalálni a megfelelő társa(ka)t. A megjelenési idejük és a korlátozott palackszámuk miatt beszélhetünk szezonalitásról, kevésbé a bor jellege miatt.

A látogatók és fogyasztók illetve vásárlók mindig szívesen fogadják, sőt keresik is a különleges, egyedi borokat, így a narancsbor híre futótűzként terjedt, tudatosan emiatt is sokan érkeztek, helyben pedig megvan az az előny, hogy lényegi információkkal tudjuk felvértezni az embereket a kóstolást és fogyasztást megelőzően, ami érthetővé és így sokkal élvezhetőbbé teszi a tételüket. A narancsbor annyira különleges és már-már bizarr produktum, hogy enyhe túlzással a vendégeket először "le kell beszélni" róla, nehogy sokkot kapjanak, vagy megalapozatlan kritikával illessék a tételüket a termék szakmai háttérismeretének hiányában. Amennyiben a rengeteg átadott információ után sikerül még inkább felcsigázni a kedélyeket a kóstolásra illetve fogyasztásra, úgy általában siker, de legalább semmiképp sem elutasítás övezi a termékeket.

A fogyasztók egy részét, talán ma még kisebb hányadát a borkészítés során tanúsított minimális intervenció vagy éppen annak teljes hiánya miatt a tétel természetessége érinti meg

leginkább, az érdeklődők tapasztalataink szerint nagyobb részét inkább a különlegesség és egyediség szólítja meg. Ebben nagy segítségünkre van magának a kategóriának a neve, hiszen a narancsbor igen figyelemfelkeltő megnevezés, ami egyúttal vitaindító erővel is bír, ha el akarjuk magyarázni, hogy nem a mediterrán gyümölcs erjesztéséről és alkoholos itallá történő alakításáról, hanem a héjenerjesztés, a hosszú ideig történő héjontartás és a mikrooxidációs eljárás eredményeként létrejött borkülönlegességről van szó.

A fine-dining menüsorba történő pozicionáláshoz nagyon nehéz konkrét ajánlást megfogalmazni, az évjárat, a szőlőfajta, a terroir, a feldolgozási eszközök tükrében a mindenkori narancsbor megfelelő párját kell kísérletezéssel megtalálni, ami az előételtől a desszertig bármilyen fogásban testet ölthet.

A narancsbor nagyobb érdeklődést és figyelmet generálhat egy pincészet borai iránt elsősorban azon fogyasztók körében, akik a pincészetet a vélt vagy valós dolgok alapján olyan termelők kategóriájába sorolják, akik a természet mechanizmusait korlátozzák vagy irányítják a termelés során. Végző soron így egy kritikus, de minőségi és fizetőképes közönség mint potenciális új fogyasztói réteg megszólítása válik lehetővé.

## IRODALOMJEGYZÉK

<http://www.kisalfold.hu/blog/bor->

[neked/a\\_pannonhalmi\\_borvidek\\_tortenete\\_a\\_xviii\\_szazadban/138/2327/](http://www.kisalfold.hu/blog/bor-)

ROHÁLY G. – MÉSZÁROS G. – NAGYMAROSY A. (2004): Terra Benedicta – Áldott föld; Akó Kft.; Budapest

[www.viator.co.hu](http://www.viator.co.hu)

## NARANCSBOR, MINT TOKAJ –HEGYALJA "VÖRÖSBORA" DIVAT, VAGY LEHETŐSÉG?

**DEMETER ZOLTÁN**

Tulajdonos, borász

*Demeter Zoltán Pincészet - Tokaj*

A hiteles egyediség felmutatása teremtheti meg annak feltételét, hogy a világ figyelmét meg tudja ragadni egy vállalkozás, régió vagy akár egy egész ország. Nyilván keresni kell annak a lehetőségét, hogy egy adott környezetben egy ilyen meghatározásnak hitelesen meg lehet e felelni. A Tokaji borvidék számtalan lehetőséggel rendelkezik ennek az egyediségnek a megfogalmazására. A Narancsbor készítés is az egyik alkalma Tokajnak arra, hogy bizonyítsa kivételes adottságait a mai fogyasztói követelmények környezetében a különlegessége igazolására.

**Kulcsszavak:** egyediség, különlegesség, klasszifikált termőhely, hitelesség, egyszerűség

### 1.A TOKAJI BORVIDÉK

A Tokaji borvidék egyedülálló borászati adottságait és több százéves kultúrateremtő képességét, értékét 2002-ben az UNESCO Világörökség Bizottság világörökségi címmel ismerte el, amelynek természeti és humán erőforrás alapjai a következők:

- a térség klímája, mikroklímája, amelyet jelentősen alakítanak a térséget érintő folyók (Bodrog, Tisza), illetve az ezek nyomán kialakuló vizes, mocsaras területek; a mikroklíma vonatkozásában rendkívül fontos az őszi, aszúsodást segítő időjárási feltételek rendszeres kialakulása,
- a borvidék domborzata, klimatikusán védett elhelyezkedése a Zempléni-hegység déli, délkeleti szegélyén,
- az itt található termőterületek, dűlők rendkívül színes, jelentős mértékben vulkanikus eredetű kőzet és talaj összetétele,
- az itt termelt, jellegzetes és karakteres szőlőfajták (Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály, valamint jóval kisebb mértékben a Zéta, Kövérszőlő, Kabar),
- a borkészítési, tárolási és érlelési technológia világon egyedülálló gyakorlata (pl. aszúkészítés, kishordós borérlelés) – a szőlőművelést és a bortermelést évszázadok óta végző, szorgalmas népesség.



**1.ábra:** A Bodrog folyó mentén kialakult pára

**Forrás:** [www.tokajbor-bene.hu](http://www.tokajbor-bene.hu)



**2.ábra:** A Tokaji Borvidék háttérben a Tokaji hegygel  
**Forrás:** www.tokajfoundation.com

### **1.1 A borvidék kronológiája**

**XII. szd.** IV. Béla kiadta a parancsot: „erdőt - hord - el - vágd - ki”, így született a későbbi település, Erdőhorváti. Vallon és olasz telepesek érkeznek a vidékre. Ők alapították Nagyolaszit, a mai Bodrogolaszi települését.

**XIII. szd.** A század második feléből már vannak írásos emlékek a szőlőművelésre vonatkozóan. Hegyalja főbb központjai mezővárosi rangot nyertek, mint pl. Sárospatak, Sátoraljaújhely. A tatárok feldúlták és kipusztították a szőlők nagy részét, később újraterelítették a tőkét. Olaszok települnek le Tokaj-hegyalján, ennek több nyoma van, a települések elnevezésében: Olaszliszka, Bodrogolaszi. A szájhagyomány szerint ekkor vajták az ungvári pincéket. A borvidéken ekkor kezdik el a sajátos kőzet bevajt, föld alatti pincék építését is.

**1240.** Az első írásos emlékek a tolcsvai pincékről. A turóczi prépostság alapítólevelében szerepel, hogy IV. Béla Olaszliszka környékén szőlőt adományoz a helyi rendnek.

**XIV. szd.** A mély pincék száma jelentősen megnő, ekkor kezdik építeni a többemeletes pincelabirintusokat.

**XVI. szd.** Nő a tokaji borok népszerűsége, főleg bártfai, kassai és eperjesi polgárok vásárolnak szőlőt Hegyalján. A borvidék a három részre szakadt ország határterületévé válik: Tokaj és Sárospatak másfél évszázadon át végvári szerepet kapott. Ekkortájt háromféle bort készítenek: „tisza bort” első taposással, „préselt bort” második sajtolással és „lőrét” a törkölyre öntött víz erjesztésével. A szőlősgazdák a mezővárosokban lakva növelik birtokaikat, közülük több úri birtokká fejlődik, eközben a szőlősgazdák társadalma erősen differenciálódik. A Tokaji borvidéknek ez az egyik legvirágzóbb periódusa.

**1550-1560.** A tokaji borok döntő áttörése a hazai és a nemzetközi piacokon, a minőség javulásának időszaka. Lengyel kereskedők megjelenése. Az osztrák császári udvar a XVI. század közepétől generációkon keresztül vásárolta a tokaji bort.

**1571.** Az aszúbor első említése a Garay család május 15-én kelt leltárában.

**XVII. szd.** A Tokaj név egyre jobban terjed a borpiacon. A bortermés csaknem egyharmada került export piacra. Nagy a szórás a szőlő és a borárakban. A lengyel és az orosz export fokozatosan nőtt, lassan meghatározóvá vált a borvidék számára.

**1616-1660.** A Rákóczi-korszak. Ebben az időben vette fel a hegyaljai szőlőtermesztés máig jellemző arculatát és ekkor élte legvirágzóbb korszakát. Rákóczi fejedelem számos pincét tartott fenn, több kastélyt is építtetett a borvidék területén.

**1631.** Szepsi Laczkó Máté református lelkész (1576-1632) elkészíti az első aszút a sátorlajújhelyi Oremus-dűlő szőlő terméséből Lórántffy Zsuzsanna fejedelemasszony részére.

**XVIII. szd.** XIV. Lajos francia király II. Rákóczi Ferentől kapott aszuval kínálja Madame Pompadour-t egy azóta elhíresült mondás kíséretében: „*C'est le roi des vins, et le vin des rois*” „*Ez a borok királya és a királyok bora*”. Ekkor kezdik el Tokaj-Hegyaljának nevezni a területet, a bort pedig a könnyebb érthetőség kedvéért tokaji bornak, elsősorban azért, hogy a külföldieknek is könnyen kimondható és értelmezhető legyen. A század utolsó éveiben nagy számban települnek be sziléziai és galíciai zsidók, akik néhány évtized alatt a kereskedelem irányítóivá válnak. Elterjed a tokaji borok hamisítása, az osztrák szőlőművelők érdekeiket féltve gátolják a tokaji szőlő és bortermelést, megkezdődik a borvidék hanyatlása. Egy ideig örmény, zsidó és görög borkereskedők veszik át a tokaji bor forgalmazását. Megnö az idegenek birtoklása, borvidéken kívüli nemesek vásárolják fel a birtokokat. IV. Pius pápa tálljai bort kap a tridenti zsinaton Draskovics György pécsi püspöktől. Tolcsva 1711 és 1848 között éli virágkorát; a Szirmay, Waldbott és Dessewffy családok birtokai fémjelzik ezt a korszakot.

**1707.**A Rákóczi-szabadságharc államapparátusa a magyar borvidékek részére országos minősítést rendel el. Öt csoportba sorolva a területeket első osztályú besorolást csak Tokaj-Hegyalja kap. A dűlő szerepe ekkor kezd tudatosodni a minőség és a kereskedelem területén.

**1737.** Tokaj-Hegyalja szabályozása: kialakul a borvidék lehatárolása, az eredetvédelem alapja - sok külföldi bortermelő vidéket megelőzve - a világon először kerül meghatározásra.

### **XIX. szd.**

**1853.** Mádon megalakul a „Hegyaljai Részvénytársaság”, a tokaji borok piaci érdekképviselete.

**1867.** A négy nyelvű "Tokaj-hegyaljai Album" kiadása.

A Tokaj-Hegyaljai Bormívelő Egyesület 1857-ben történt megalakulását követően az alapítóatyák fejében megfogant az a gondolat, hogy a kor színvonalának megfelelően a tokaj-hegyaljai borvidékről egy átfogó könyv szülessen. Ennek megfelelően az 1850-es végén Vay Miklós báró, az Egyesület elnöke személyesen kereste fel Dr. Szabó Józsefet (1822-1894), a pesti egyetem geológus professzorát, és kérte őt fel a kötet szerkesztésére és megírására. A cél egyértelmű volt: megjelentetni egy olyan, négy nyelven írt könyvet Tokaj-Hegyaljáról, amellyel bemutathatják a borvidék patinás múltját és jelenét a hazai és a nemzetközi közvélemény számára.

A kötet 1867-ben Pesten id. Emich Gusztáv (1814–1869) nyomdájában látott napvilágot magyar, német, angol és francia nyelveken. A megjelentetés költségeit teljes egészében a Bormívelő Egyesület állta. A bevezetőt, a borászati és szőlészeti ismereteket Török István írta meg. A kötet legnagyobb részét, azaz a borvidék földtanának, történelmének és településeinek leírását maga Szabó József készítette el. A mellékleteként megjelenő geológiai térkép – a fontosabb dűlők megjelölésével – ugyancsak az ő munkája. A kötetbe befűzésre került 22 darab korabeli könyv is. Ezek elkészítésére a kor ismert művészt és művelődéspolitikusát, Keleti Gusztávot (1834-1902) kérték fel. Kivételes szépségű

munkájának köszönhetően betekintést nyerhetünk, hogy miképpen néztek ki az akkori Hegyalja szőlőtermő települései, prés- és vincellérházai, valamint szőlőhegyei.



**3.ábra:** Tokaj-Hegyaljai Album

**Forrás:** <http://tokajfoundation.com/tokaj-hegyaljai-album/>

A Tokaj-Hegyaljai Album jelentős forrásértéket képvisel, nemcsak a borászat-szőlészet, vagy a geológia, hanem történettudomány szemszögéből is. Kortörténeti láttelepet ad a kiegyezés előestéjének világából. Értékét tovább erősíti az is, hogy bemutatja a mai kor olvasójának, hogy milyen pezsgő és egyszersmind virágzó társadalmi élet, és szőlőkultúra létezett a borvidéken a XIX. század közepe tájékán.

**1886.** Megjelenik a filoxéra, és 10 év alatt elpusztítja a szőlők 90%-át. Erre az időszakra esik az első nemzetközi per, ahol a tokaji termelők elérik a Tokaj név védelmét a bíróságon.

#### **XX.szdz.**

**1950-1990.** A borvidéken több állami gazdaság és pincegazdaság egyesülésével létrejön a Tokaj-hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát, a Tokaj Kereskedőház jogelődje. Az állami borászat felvásárolja a kistermelők szőlőit, szervezi a termelést és a borkereskedelmet.

**1986-1987.** Az európai méretű fagyhullám eléri a tokaji szőlőket is.

**1990.** A privatizáció kezdete a Tokaji borvidéken. A Tokaj Reneszánsz Egyesület megalakulása.

**1993.** Kétoldalú EU-Magyar szerződés - többek között - a származáshely megnevezések kölcsönös védelméről. A magyar Tokaj név az Elzászban és a Venezia-Friuli-Gulia tartományokban használt Tocai és Tokay írásmódú fajtanévvel szemben privilégiumot élvez, 2007-ig tartó moratóriummal.

**1995.** Létrejönnek a hegyközségi szervezetek.

#### **XXI. szdz.**

**2002.** A Hercegkútnál lévő Kőporosi és Gomboshegyi pincesor, az Ungvári pincesor, a Tolcsvai Oremus és Bormúzeumpincék „kultúrtáj” kategóriában a világörökség részévé válnak. Tokaj-Hegyalja teljes egésze magterületként, illetve védőövezetként a világörökség része lesz. Az országos munkában a Tokaji borvidéken is elkészül a szőlőültetvények felmérése, a szőlőültetvények katasztere.

**2004.** A bortörvény az aszúborot kizárólagosan a Tokaji borvidék számára engedélyezi. A borvidék neve „Tokaj-hegyaljai borvidék”-ről „Tokaji borvidék”-re változik. A szlovákiai Tokaj kérdésében a kormányközi tárgyalások befejeződnek, megkötik az egyezséget.

**2005.** Tokaji borvidéknek ismét megalakul az önálló állami szőlészeti és borászati kutató intézménye a korábbi kincstári birtokon, Tarcalon, mely a Tolcsván lévő muzeális pincével és annak boraival is kiegészül. Az Európai Bíróság a Tokaj kontra (olaszországi) Toca ügyben a „Tokaj” névhasználat tekintetében jogerősen a Tokaji borvidék javára dönt. Az EU tárgyalásokat folytat az Egyesült Államokkal és Ausztráliával a Tokaj névhasználatról.

**2013.** A termék-leírások létrehozásával az abban szereplő szabályok szerinti szőlészeti és borászati tevékenységi rendszer megalkotása.

**2015.** Megkezdődik a borvidéken egy szakmai tevékenység a minőség emelése és a „Tokaji” világhírnév visszaállítása érdekében a borkategóriák és készítési feltételeik újra gondolásával.

## 2. TOKAJ ALAPÍTVÁNY ÉS A TOKAJ-HEGYALJAI ALBUM

2015-ben alakult meg a Tokaj Alapítvány. Alapító: Demeter Zoltán, kuratórium: Demeter Anett, Herczku Ágnes, Kóbory Zsolt. Hitvallásuk szerint, „a filoxéra, a borhamisítások kora, a trianoni diktátum, a gazdasági világválság, a második világháború veszteségei és a nyakunkba szakadt kommunizmus gyakorlati kiteljesedése teljesen megsemmisítette az ezredvég politikai- és gazdasági rendszerváltásába megérkező, építkezni vágyó generáció kapcsolatát elődei kultúrájával.

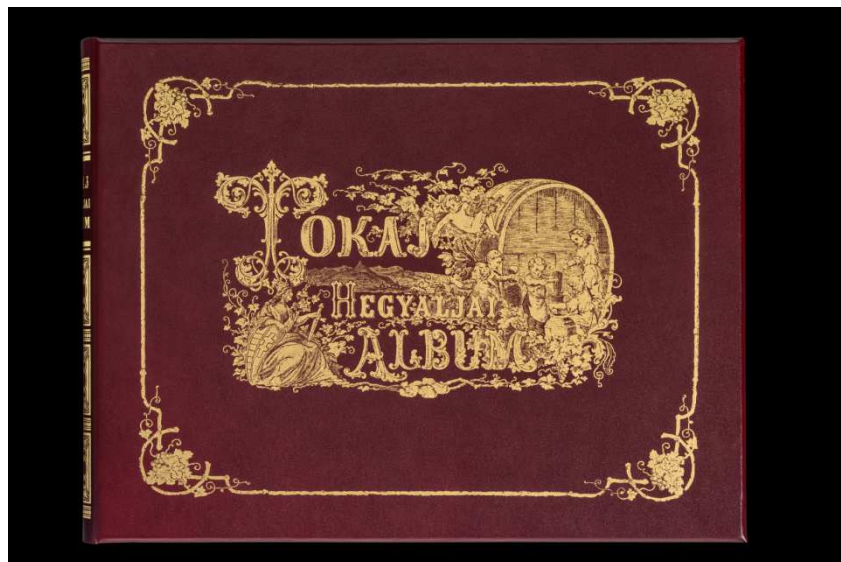
Az elmúlt száz év szinte teljesen átalakította viszonyunkat a megelőző évszázadok üzenetéinek megértéséhez. Régi emberek régi könyvekben megfogalmazott gondolatai értelmezés nélkül maradnak. Régi emberek körülöttünk üzenő épített öröksége nem élvez megbecsülést. Régi emberek régen elvégzett munkája veszendőség.

Az elmúlt több mint két évtizedben elvégzett emberfeletti munka megmutatta sok szakmán belüli és azon kívüli ember számára, hogy a Tokaji bort okkal ünnepelte Európa és a világ az elmúlt félezer évben. Ez a rövidke idő elég volt ahhoz, hogy a Tokaji termőhely, a létrejött borminőségeken keresztül megmutassa azon lehetőségeket számunkra, amelyekben az önmegismerésünk finomításán túl, a világba visszavezető utat is meg tudjuk találni.

A borvidéken szakmai forradalom zajlik. A termőhelyek és a borok értelmezésének idejét éljük. Mozdulataink, lehetőségeink erejét mérjük. Mindeközben változunk, mely változással észrevétlenül a régmúltban elejtett “fonal” végéhez kapcsolódunk. Ez a kapcsolódás teremt meg annak alapját, hogy az alkotáshoz nélkülözhetetlen folytonosság újra megteremtődjön a most építő és majdan az építést folytatni akaró generációk között.

A Tokaj Alapítvány működtetői hiszik, hogy a Tokaji borvidék a világ borkultúrájának egyik alappillére, ahol a borok az egész emberiség öröme születnek.” ([www.tokajfoundation.com](http://www.tokajfoundation.com)).

Fontos tevékenysége az Alapítványnak, hogy 2017-ben megjelentette a Tokaj-Hegyalja Album reprint kiadását. Az eredetire mindenben hasonlítani akaró 200 sorszámozott példányban megjelenő faksimile kiadvánnyal emlékezik meg kora egyik legnagyobb méretű tájleíró munkájára és a felismerő, alkotó elődökre, a 150 évvel ezelőtti első megjelentetést ünnepelve.



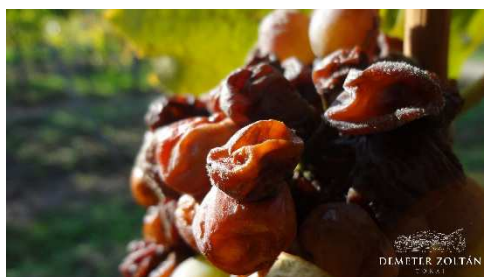
**4.ábra:** A Tokaj-Hegyaljai Album reprint kiadása  
**Forrás:** www.tokajfoundation.com

### 3.A TOKAJI BORTÍPUSOK 2018-BAN

1. Eszencia 2. Aszú 3. Száraz Szamorodni 4. Édes Szamorodni 5. Fordítás 6. Mászás 7. Késői szüretelésű bor 8. Fehér bor

Tokaji borkülönlegességek: Eszencia, Aszú, Szamorodni, Fordítás, Mászás

A borkülönlegességek kiemelt szabályozásához tartozik, hogy az aszúszemek felhasználása során az alábbi arányszámok érvényesek: - eszencia: 100 kg aszúszemből maximum 6 liter készíthető - eszencia, aszú és fordítás: 100 kg aszúszemből eszencia, aszú és fordítás együttesen 220 liter készíthető. - tokaji mászás: 100 l aszúseprőből maximum 105 liter készíthető és a Tokaji aszúszemek a Tokaji borvidék szőlőfajtáinak Botrytis cinerea (nemes penész) hatására nemesen aszúsodott szőlőbogyói, amelyek külsőleg hamvas, csokoládébarna, belsejükben sárgásbarna, barna színűek. Az aszúszemek töppedtek, húsállományuk „zsíros” tapintású, felületük Botrytis cinerea-val különböző mértékben fedett (4.ábra). A Botrytis cinerea hatására nemesen, tőkén aszúsodott és szüretkor kézzel külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül kiszivárgó, mustból minimális erjedés útján keletkező tokaji borkülönlegesség. Aszúszemek tárolása során a szemek tömörítése, enyhe kénezése, hűtése, védőgáz alatt tárolása megengedett. Eszencia Aszúborokhoz adása hagyományos borászati eljárás.



**5.ábra:** A nemesen rothadt aszúszemek  
**Forrás:** saját szerkesztés

**Véleményem szerint a Tokaji Borvidék és a világ legfontosabb bora a Tokaji aszú!**

#### **4. TOKAJ IDENTITÁSKERESÉSE A RENDSZERVÁLTÁST KÖVETŐ ÉVTIZEDEKBEN**

A 90-es évek Tokaji borászati irány megfogalmazásának gondolataiba nehezen fért bele más, mint az édes bor, ezen belül is a Tokaji Aszú. 27 évvel a rendszerváltásba után, elgondolkoztató az a kétségbeesés, ahogy a külföldi tulajdonú cégek ebbe a zavaros környezetbe érkezvén kizárólag az Aszú borba kapaszkodva próbálták újfogalmazni Tokajt. A magyar segédlet az identitászavarban és a morális mélyponton képtelen volt irányt megjelölni, különösen a hazai támogatottság hiánya, eseteként ellenségessége környezetében.

Kínkeservesen a 2000-es évek meghozták az első eredeti gondolatokat és bővült a termékpaletta a száraz borokkal. Az első önálló akarat megnyilvánulása a borvidékről, magyar tulajdonú gondolatként, mely már figyelte a világ fogyasztói igényét is. Menet közben a gyökerek feltárása is elkezdődött, azaz a termőhelyi egyediség fogalma megjelent a borvidéken. Ez az üzenet 300 év messzeségéből próbál visszatálatni a gondolkodásba. Azonban ennek a terroir szemléletnek a gondolata mélységében nem érintette meg a termelői közösséget, egyszerű értékesítési célok elérésére használja és iránymutató gondolat hiányában erőtlenedik és a közösség-szervező képessége is elenyészik. Azonban a száraz borok jelenléte és minőségének javulása, általában megújuló lehetőségként töltötte ki az új évezred első évtizedét.

2008-as évjáráttal megjelenik az első Narancsbor kísérlet a borvidéken és a következő évben az első pezsgő is. A bor iránt érdeklődő közönség nyitottsága és a világban megjelenő egyediségek és minőségek megismerésének vágyával és a lassan bontakozó önálló véleményformálásával egy új fogyasztói piac körvonalait kezdte felrajzolni. Időközben a tokaji borászati irányításban bekövetkezik a valóságos rendszerváltás, mely évtizedekig elodázott szabályozás módosításokkal próbál megfelelni a kor követelményeinek, karöltve az állami vezetés felismerő támogatásával. 2018-ba érkezve az energiák kimerülni látszanak és a közösség-szervező hiánya újabb kihívások elé állítják az identitását még mindig kereső félezer éves borvidéket és annak szereplőit.

#### **5. TOKAJ LEHETŐSÉGEI**

A világban Magyarország megfogalmazásának kulcsa Tokaj megfogalmazása.

A világba sikeresen, csak egyszerű üzenetet lehet elküldeni egy olyan országból, melynek történelme a XX. században ilyen zűrzavarosan alakult. Nem attól kell érdekesnek lennünk, hogy az életünk ilyen különlegesen bonyolult volt, hanem valóságos értékek felmutatásával. Az egyszerű üzenet egy ilyen összetett borvidékről, mint Tokaj: a szárazbor, Főbor és Aszú hármásra építkezve valósítható meg. E jól meghatározott alapokon lehet termőhelyi klasszifikációval az egyediséget korszerűen fokozva megfogalmazni. Itt szabadon megválasztható bármely a világban alkalmazott struktúra, de fontos, hogy közösségi érdekek pontosan legyenek megjelölve borvidéki viszonylatban és a hagyományos alapok se sérüljenek egyéni érdekek igényei okán.

#### **6. A TOKAJI NARANCSBOR GONDOLAT**

A Narancsbor nem más, mint Tokaj végtelen borlehetőségeinek egyik megjelenési formája, mely a korszerű fogyasztói igényeket kiszolgálja és egyben egy izgalmas borász-szakmai érdeklődést is kielégít. Lehetséges, hogy a jövőben esetleg ennél nagyobb szerepet is kap ez a bortípus Tokaj esetében, mint a borvidéki vörösbor készítés előfutára, de addig is lehet a

helyettesítője. A komoly borvidékek határozott üzenet küldenek a gasztronómiába a betölteni kívánt szerepükről, melyet az éttermi világ fel is használ. A világban csak kivételes borvidékek vállalják föl az "egész estés" gasztro kísérő szerepkört, mely egy lehetőség a kiugrásra, az érdeklődés megszerzésére. A világban a megújuló magyar gasztronómia segítségével egy teljes étkezést Tokaji borral kísértetni, egy fontos lehetőségként kell kezelni, amivel megteremthetjük az érdeklődés létrejöttének korszerű feltételét. A vörösbor alternatívájaként a narancsbort a fokozott tannintartalma miatt lehetőségként kezelhetünk. A Narancsbor lehet Tokaj "vörösbora".

## 7. DEMETER ZOLTÁN PINCÉSZET - TOKAJ: NARANCSBOR 2015

A pincészet 2008-tól készít Narancsbort a Tokaji borvidéken. Az első próbálkozások esetében Furmint fajta adta az alapot és viszonylag rövid idejű áztatás után következett a préselés és érlelés. Óvatos kísérletek voltak a tannin mennyiségének értelmezésére és a fogyaszthatóság megítélésére. Az első próbálkozás során 12 napot töltött együtt a szőlő szilárd állománya a mustjával, míg 6 évvel későbbi kísérlet már 18 napig tartott és a másik fő fajtának (Hárslevelű) a bevonása is megtörtént. A termőhely zeolit tartalmú tufa aprozódásokat tartalmaz nagy mennyiségben, melynek helyszíne a mádi Betsek dülő nyugati oldala.

A hozamkorlátozott szőlő (35q/ha) szüretje 2015. október 7-én történt. A bogyózást követően az erjedés szinte azonnal indult saját élesztővel 230 g/l cukortartalomról. A napi többszöri kézi csömöszölés elengedhetetlen volt és 18 nap után hagyományos középorsós présen történt a szárazra erjedt bor préselése, majd második töltésként került zempléni tölgyből készült cca.400 literes hordóba (Kádár Hungary).

Három hónap érlelés után, fehérje stabilizálást és szűrést követően letöltésre került 560 palack.

Analitika: alkohol: 13,5 v/v% - cukor: 1,4 g/l - sav: 4,9 g/l - cme: 22,6 g/l

Cél, hogy a Narancsbor a gasztronómiába jól illeszthető bornak készüljön, elegáns legyen és szórakoztató.



**6.ábra:** Demeter Zoltán és Narancsbora  
**Forrás:** saját szerkesztés



**7.ábra:** A héjonerjesztett Hárslevelű  
**Forrás:** saját szerkesztés

## **IRODALOMJEGYZÉK**

<http://boraszat.kormany.hu/tokaj>

[www.demeterzoltan.hu](http://www.demeterzoltan.hu)

[www.tokajbor-bene.hu](http://www.tokajbor-bene.hu)

[www.tokajfoundation.com](http://www.tokajfoundation.com)

[www.tokajborvidek.hu](http://www.tokajborvidek.hu)

## A NARANCSBOROKHOZ PÁROSITHATÓ SAJTOK

PAPP ADRIENN<sup>1</sup>- BENE ZSUZSANNA<sup>2</sup>

<sup>1</sup> egyetemi tanársegéd - <sup>2</sup> egyetemi docens

*Miskolci Egyetem, Gazdaságtudományi kar, Marketing és Turizmus Intézet*

A bor és sajt évezredek óta legendás párost alkotnak. Mind a boroknak, mind a sajtoknak rendkívül gazdag és sokrétű az illat-, íz- és aromavilága, együtt egyedülállóan szép harmóniát tudnak létrehozni, ha megfelelően vannak párosítva.

A mai gasztrotrendek előtérbe helyezik az egyes helyi termékek újrafelfedezését, a helyben készített kézműves termék felkarolását, az egészség- és környezettudatos táplálkozást, valamint a tápanyagtartalomban kiegyensúlyozott ételek készítését.

A Narancsborok és hozzájuk megfelelő sajtok összekapcsolásával olyan új kulináris élmény születhet, amely az adott tájegység gasztronómiáját gazdagítja, összekapcsolódnak az érzékszervi, érzelmi, kulturális és kulináris összetevők és együtt egy még kiemelkedőbb értéket képviselnek.

**Kulcsszavak:** gasztronómiai trendek, Narancsbor, sajt

### 1.SAJTKÉSZÍTÉS

A sajtok friss, vagy az érés különböző fokán álló tejtermékek, melyek megalvasztott tejből készülnek. Az előállítás alapelveit az ember a természettől leste el.

A sajt készítés lényege: elválasztjuk egymástól a tej szilárd és folyékony alkotórészeit.

A szilárd részek az alvasztás előtt oldott, vagy igen finoman elosztatott formában vannak jelen a folyékony részben. Az elválasztott szilárd rész még tartalmaz vizet, és a visszamaradt folyékony rész is tartalmaz szilárd alkotórészeket.

A nyers tejet előkezeleni kell annak érdekében, hogy fokozzák a sajt készítésre való alkalmasságát. Ehhez a következő szempontokat kell figyelembe venni: A sajt fajtájától függően a tejet vagy érlelik a sajt készítés előtt, vagy nem. Bizonyos sajt fajtákhoz közvetlenül a fejes után, azon melegében kezdenek hozzá, de állhat is egy ideig. Ebben az esetben a tárolási hőmérséklettől függően változások mennek végbe a tejből. Gyakori, hogy az esti és a reggeli tejet dolgozzák fel reggel, közvetlenül a fejes után. Változhat a sajt készítés aszerint is, hogy teljes tejből készítik-e vagy a tejsír egy részét lefölozik. Más esetekben pedig fokozzák a sajt zsírtartalmát hozzáadott tejszínnel.

Ezt követően két lehetőség van: készülhet nyerstejből vagy pasztörözött tejből. A pasztörözés során az ideális hőmérséklet, ha sajtot akarunk készíteni a 65 °C, 30 perces hőntartással, ha pasztörözött tejjel dolgozunk, az oltó hozzáadása előtt szükséges a pasztörözés során elpusztult tejsavbaktériumok pótlása. Ezt a szaknyelv "kulturának" nevezi. A tejsavbaktériumok a tejcukor leépítésével tejsavat képeznek. A tej bekultúrálását követően bizonyos időnek (sajttípustól függ) el kell telnie, mielőtt beoltjuk a tejet.

Az alvasztáshoz oltóenzimet használunk. A sajttej megalvasztása a kiegyensúlyozott savanyodás/oltóanyag arányon alapszik. Az oltó hatása a savanyodás során nő. A sajt fajtájától függően a beoltási hőmérséklet 21 és 40 °C között van. A legtöbb sajt nál 30-35 °C az alkalmazott hőmérséklet. A tejjel történő alapos összekeverése után a tej forgását megállítjuk. Ezt követően az alvasztási idő végéig a tejet nem mozgatjuk. A folyamat végén sima, kocsonyás jellegű, májasan törő alvadékat kapunk.

Ezt követi a savó és a szilárd rész szétválasztása, melynek technológiája sajttípustól függően változó. Lágysajtok esetén gyakran zsákokba merik az alvadékot, és így hagyják kicsepegni 24-48 órán keresztül. Félkemény, kemény sajtok esetén vágóhúrral feldarabolják, a sajttípusnak megfelelő méretű rögökre. Az alvadékrögök nagysága és keménysége révén szabályozható sajt későbbi szárazanyag-tartalma. A sajt végső karakterének kialakulásához hozzájárulhat az utómelegítés is. Ekkor az alvadékot lassan 38-40 °C melegítik. Általános szabály, hogy minél keményebb fajta a készítendő sajt, annál kisebb rögökre kell felvágni, és annál magasabb hőmérsékletű az utómelegítés. Ezt követi az alvadék formákba töltése. Ily módon minden egyes formában 1-1 sajtkorong készül. Más technológiánál az alvadék-savó keveréket rögtön a formákba töltik át, és a savó egy részét elvezetik.

**Sózás.** A só sok élelmiszernél fűszer és tartósítószer egyszerre. A legtöbb sajtfajtánál a sajtot megsózzák. Ez történhet már a gyártási folyamat közben, vagy a végén. Bár ritkán, de előfordul, hogy a sót egyenesen a sajttejbe adagolják. Ennek a sómennyiségnek csak egy része kerül a sajtba. De lehet sózni az alvadékot, majd alapos keverés, esetleg gyűrés után formázni a sajtot. Ha a kész sajtot sózzuk, ez történhet porsózással, azaz a só felszínét hintjük meg sóval, vagy sófürdőbe tehetjük a sajtot. Ha a felületét sózzuk porsóval, vagy sófürdőt alkalmazunk, a só először csak a sajt felületén koncentrálódik és csak lassan szűrődik a sajt belsejébe. A sózással általában befejeződik a savó eltávozása. A sózás minden sajttípusnál fontos, és sajt karakterére jellemző. A sajt készítésének befejező fázisa az érlelés (ha nem friss sajtról van szó). A sajt érlelése gyakran érlelőpincében történik, de a modern klímaberendezéseknek köszönhetően egyre elterjedtebb az érlelőkamra, ahol meghatározott hőmérsékleten és páratartalommal érlelik a sajtokat. Az érlelési idő néhány héttől több évig terjed.

## 2.A SAJTOK FAJTÁI

A sajtoknak számtalan fajtája ismert (1.ábra). Ez azért van így, hiszen a készítési módszer változatos, és az oltó baktériumtenyészeteket nem tárják a nagyvilág elé. A teljesség igénye nélkül felsorolunk néhány fajtát és a fajtára leginkább jellemző tulajdonságokat, szemelőt tartva a későbbi sajt-bor párosításokat.



**1.ábra:** Sajtválaszték

**Forrás:** [www.redhotsebrations.com](http://www.redhotsebrations.com)

## 2.1. A friss sajtok

Friss sajtok azok, amelyek lassan csepegnek le, és nagyon alacsony a szárazanyag tartalmuk (minimum 18%). Nem érlelődnek, frissen fogyasztjuk. Az állagukat és zsírtartalmukat tekintve a friss sajtok különböznek egymástól, de az előállítás folyamata nagyon hasonló. A sajt felülete fényes, a metszéslap sima, lyukmentes, az alvadék finom, lágy. Íze enyhén savanykás. A friss sajtok savós vagy savós-tejoltós módszerrel készülnek. Friss sajtok: feta, ricotta, mascarpone, orda (ami lényegében préselt ricotta), juhtúró, mozzarella.



2. ábra: Mozzarella

Forrás: <http://sajtkészítő-tanfolyam.hu>

## 2.2. Lágysajtok

A lágysajtok olyan sajtok, melyek bár viszonylag magas víztartalommal bírnak (a szárazanyagtartalom minimum 35%) mégis tovább elállnak, mint a friss sajtok. Ezeket többnyire érlelik, de frissen is fogyaszthatjuk. A lágysajtok a gyártástechnológia miatt viszonylag savanyúak és omlós belsejük van. Kívülről a belsejük felé érnek, gyakran penészflórával (*Penicillium Candidum*). Tipikus képviselői: Camembert, Brie. Lehetnek mosott héjúak is, ebben az esetben az érlelés alatt a felületüket többször sós lével törlik át. Pl: Romadur, Limburgi.



3. ábra: Camambert sajt

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

### 2.3. Félkemény sajtok

Oltós erjesztéssel készülnek, a savóelválasztást aprítással, keveréssel és préseléssel gyorsítják, a sajtokat érlelik, majd ezt követően változatos méretben, formában, hozzák forgalomba. Állományuk vágható, szeletelhető, reszelhető. A félkemény sajtok kevesebb szárazanyagot, és ennek megfelelően több vizet tartalmaznak, mint a keménysajtok. Ez magyarázza miért érnek a félkemény sajtok gyorsabban, mint a kemény sajtok. Szerkezete lehet zárt, röghézagos, vagy erjedési lyukas. Számtalan változata létezik, legismertebb képviselői: trappista, ementáli, gouda, pannónia.



4. ábra: Trappista sajt

Forrás: <http://sajtkészítő-tanfolyam.hu>

### 2.4. Kemény sajtok

A keménysajtnak a legmagasabb a szárazanyag-tartalma, legalább 60%. A magas szárazanyag-tartalom miatt nagyon sokáig eltartható. érlelése is hosszan történik, egy évig, de akár 3 éves keménysajtot is vásárolhatunk. A hosszú érlelés során a baktériumok átalakító munkájának köszönhetően az íze egyre karakteresebbé válik. Van vágható formája is, ám általában csak gyalulható, törhető. Gyakran por formájában árusítják. Legismertebb változata a parmezán.



5. ábra: Parmezán sajt

Forrás: <http://sajtkészítő-tanfolyam.hu>

### 2.5. Ömlesztett sajtok

Általában félkemény sajtból készítik oly módon, hogy felforrósítják, megolvasztják, ömlesztősöt adnak hozzá. A technológiától függően lehet kenhető, vagy vágható textúrája. Gyakran fűszerrel ízesítik, vagy felfüstölik. Bár íze nem jellegzetes, sokan kedvelik. Ismert változatai: Bocisajt, Mackósajt, Karavánsajt.



**6. ábra:** A Medve sajtcsalád  
**Forrás:** <http://sajtkészítő-tanfolyam.hu>

### 3. SAJTVILÁG

Megvizsgálva Európa országait, Franciaország, Spanyolország és Olaszország nevéhez fűződik a legsokszínűbb sajt választék, de Hollandiáról, Németországról, Ausztriáról és Angliáról sem szabad megfeledkeznünk. Magyarországon nagy választékban megtalálhatóak a sajtok, azonban a vásárlások nagy százalékát az import sajtok teszik ki.

A Nielsen piackutató legfrissebb adatai szerint az élelmiszer-kiskereskedelem egyik alappillére a sajtértékesítés Magyarországon. 2016. június és 2017. május között a sajtpiac forgalma mennyiségi szempontból stabil maradt, értékben viszont 9 százalékos növekedéssel meghaladta a 90 milliárd forintot, ezzel a feldolgozott hús és a sör után a harmadik legnagyobb árbevételt generáló élelmiszer volt a Nielsen által mért 90 kategória között.

A vizsgált időszakban a fogyasztás eltolódott a magasabb árszínvonalú sajtok felé, a gyártói márkák pozíciója viszont visszaesett 63-ról 60 százalékra az előző évhez képest. Továbbra is a trappista a legnépszerűbb fajta, a teljes piac 43 százalékát fedi le, de jelentős növekedést ért el az edami, a camembert és a gouda sajt is. A trappista népszerűségét támasztják alá az áruházláncok eladási statisztikái is: a SPAR tájékoztatása szerint a típus részaránya értékben 37, volumenben 42 százalék, a Tesco az eladások közel felét, az Auchan pedig több mint egyharmadát köszönheti ennek a fajtának.

A csemegepultos eladások biztosítják az értékesített mennyiség több mint felét hazánkban. Az áruházláncok szerint ugyanakkor a hazai gyártókapacitás nem elegendő a teljes hazai sajt fogyasztás kielégítésére. Magyarországon a vásárlók a penészes sajtokból még óvatosan választanak.

A SPAR kiemelte, a sajt választék nagysága a boltok méretétől és elhelyezkedésétől is függ, a legnagyobb üzleteikben ez közel 350 tételt jelent. Az importált termékek közül számottevő az olasz mozzarella és mascarpone, a francia camembert és brie forgalma, de keresett árucikk a sajt pultban a holland gouda és a görög feta is. Az üzletlánc szerint megfigyelhető egy folyamatosan növekvő vásárlói réteg, amely a minőséget részesíti előnyben. Ettől függetlenül a vevők jelentős része az alacsonyabb árfekvésű termékeket keresi.

Tájékoztatása szerint az Auchan több mint 700-féle sajterméket kínál, a bolthálózat úgy látja, egyre nagyobb az érdeklődés a szeletelt és a friss sajtok iránt. Utóbbi kategóriában számos új

termék jelent meg áruházukban az elmúlt időszakban. (<https://www.vg.hu/vallalatok/milliardokat-koltenek-sajtra-magyarok-555731/>).

A statisztikák a hazai kiskereskedelmi láncok eladásait és tapasztalatait mutatták be. Azonban ezen láncok szortimentjébe nehezen kerülhetnek be a kézműves sajtok, egyrészt a mennyiségi korlát, másrészt az ár, harmadrészt sokszor presztízs kérdés miatt.

#### 4. FOGYASZTÓI IGÉNYEK, TRENDEK

Egy ország étkezési kultúrájának kiemelt területe a különböző típusú és főleg a különleges aromájú, állagú sajtok étrendbe állítása, fogyasztásának általánossá válása. Minél igényesebb, mondhatni "ínyencebb" a fogyasztók ízlése, annál fontosabb szerepet kapnak a sajtok a napi étkezések során.

Franciaországban, például minden komolyabb menü összeállításában megtaláljuk az ízletes sajt-tálakat, mind előételként, mind a különböző fogások köreteként. A sajtok értékét tovább növeli, hogy egy-egy kiadás étkezés végén, mintegy lezárásként, rendszerint alma- és sajt-szeletek kerülnek az asztalra.

Hosszú időnek kell még eltelnie, hogy a különböző sajt-ételek a magyar konyhában is megtalálják helyüket. Gondoljuk végig, a magyar fogyasztók mire gondolnak, ha sajtos fogásról beszélünk? A leggyakoribb válasz talán a rántott sajt és a sajtos tejfölös lángos. Továbbá kívánatos lenne, hogy a hazai gyártású, jó minőségű sajtok széles körben nagyobb ismertséget szerezzenek, és ezáltal termékeink versenyképessé válhassanak a nemzetközi piacokon is.

Mindezen igényeknek ellendolgozik a tej- és tejtermékek árának hazai alakulása, hiszen a tejfogyasztás mennyiségében évek óta tapasztalható visszaesés, míg a különleges sajt-féleségek megkedvelését lényegesen nehezíti a nem egy esetben alkalmazott magas ár.

Megvizsgálva a gasztronómiai trendeket és fogyasztási szokásokat, egyre inkább előtérbe kerülnek helyi és házi készítésű termékek, a tudatos és minőségi táplálkozás fontossága, így a minőségi sajtok fogyasztása, beépítése a mindennapi étkezésünkbe. A tudatosság égisztét erősíti több „gasztrokütyü” és applikáció, melyek segítenek a bevásárlásban, receptböngészésben, otthoni főzésben is. Nem szabad elfeledkeznünk a közösségi médiáról, ahol kész művészetnek számít a tökéletes fotó elkészítése ételünkről, ami nem mellesleg a gasztronómiai trendeknek megfelelő alkotás. Ezt alátámasztva megjegyezhető, hogy egyes kutatások szerint a Z generáció tagjai jellemzi egyfajta dietetikai-gasztronómiai tudatosság, minőségi és nem mennyiségi szemlélet, a „nem szennyezem magam és környezetem”attitűd, persze mindezt kellő technológiai háttérrel (gasztró és fitness appok, kütyük) és az aktuális trendek iránti érzékenységgel.

A minőségi sajt fogyasztás hazai elterjedésének és meghonosításának kezdetét jelentheti az is, hogy a CBA oktatással egybekötve, olasz sajtmeister vezetésével nyitott látvány sajtmanufaktúrát Veresegyházon. Az innovatívnak számító technológia mellett az is fontos, hogy az érdeklődők betekintést nyerhetnek a sajt készítés folyamataiba, közelebb hozva a fogyasztókat a sajtokhoz (<http://www.agrotrend.hu/piac/elelmiszergazdasag/sajtkeszites-latvanyosan-az-olasz-vezetesu-sajtmanufaktura-kepzest-is-indit>).

National Restaurant Association legfrissebb felmérése szerint, 2017 trendje elmozdulást mutatnak az eddigiekhez képest. 2017 kulináris trendjei praktikusabbak, életszerűbbek, s

közelebb állnak a tömegek étkezési kultúrájához, mint a jóval fine-diningközpontúbb és sodrású korábbi elképzelések. A trendek a következők:

1. Új metszésű húsok (pók, vagy osztriga steak, Vegas Strip Steak, Merlotcut)
2. Steet-food inspirálta ételek (tempura, gombócok, kebabok, pupusa)
3. Egészséges gyermek ételek
4. Házi készítésűhentesárak
5. Fenntartható tengeri élelmiszerek
6. Etnikai konyhák inspirálta reggelik (kókusztejes palacsinta)
7. Házi készítésűfűszerek
8. Autentikus etnikai konyha
9. Ősi, elfeledett fajták, gyümölcsök és zöldségek
10. Afrikai zamatok
11. Etnikai fűszerek(harissa,curry, peri-peri, ras el hanaut, shichimi)
12. Házi készítésűkolbászok
13. Házi készítésűsavanyúságok
14. Ősi gabonafélék(kamut, amarath, lupin)
15. Házi készítésű/ kézműves fagyaltok
16. Teljes kiőrlésű hozzávalók a gyermek ételekben
17. Fehérjében gazdag gabonák, magvak(quinoa, len)
18. Kézműves sajtok
19. Ízletes desszertek
20. Gourmet elemek a gyermek ételekben

A „vissza a gyökerekhez” és „házi” és „egyszerűség keresése” jellemzi a trendeket, folytatódik az inspiráló fúziók keresése minden téren.

A kézműves sajtokról és gyökereinkről beszélve eszünkbe jutott egy ide illő, frappáns idézet, mely jól leírja, hogy a sajtok és borok milyen jó párost alkothatnak, alkalom adtán pedig nem léteznek egymás nélkül.

„Van valami sajtnak? Persze érett, folyós, bűdös sajtnak, mert én anélkül egy kortyot se tudok inni!” (Krédy Gyula, Az élet álom című novelláskötet).

## 5. SAJTVÁLASZTÁS SZEMPONTJAI A NARANCSBOROK ESETÉBEN

A mai világban nincsenek könnyű helyzetben a séfek, borászok, kézműves élelmiszerkészítők, mert a gasztronómia területén egyre több kihívással kell szembenéznük. Változnak a fogyasztói ízlésvilágok, új konyhatechnológiai eljárások jelentek meg, új trendek mentén változnak a mindennapok élelmiszerfogyasztásai. Az egyes nemzetek kulináris örökségei, az évszakok fontossága és a helyi specialitások újrafelfedezése révén folyamatosan változik a fogyasztók ízlésvilága.

A „locavore”- izmusnak nevezett világtrend szerint azt fogyasztjuk, ami a környezetünkben megterem, és helyben is dolgozzák fel. Az autentikus főzési technológiák és a természetes ízek ismét nagyon népszerűek lettek. A legfőbb globális gasztronómiai trend: a helyi. Nevezhetjük lokálisnak, vagy terroirnak, vagyis helyi, minőségi alapanyagokból készüljön az étel. Sokan úgy vélik, hogy az egészséges táplálkozás a hagyományos étkezéshez kötődik, hiszen az ipari termékek új keletűek, és összetevőik hosszú távú esetleges káros hatásait még nem is ismerhetjük. Emellett sokak megélhetéséről, a fenntartható családi gazdálkodás érdekeiről is szó van.

Ezeket a célokat tűzik ki maguk elé a különböző SlowFood mozgalmak, amelyek nyitottak az étel-ital párosítások alkalmazására, így a sajtok és borok találkozásra is „A tej a mindenség, a világ a sajt”( [www.slowfood.blog.hu](http://www.slowfood.blog.hu) ).

A Narancsborok legfontosabb jellemzői: magas alkoholtartalom, magas savtartalom, finom csersavval párosulva, száraz ízvilág, fás, karakteres, pörkölt kávé, mogyoró jegyek. Vannak érleltebbek és friss, könnyedebb héjonerjesztett fehérborok.

### ***Friss könnyedebb Narancsborok***

Mindenképpen sós jellegű friss sajtot választanánk hozzá, mert a természet neutrális jellegét szükséges képviselnie mindkettőnek, ezáltal egy tiszta natúr ízharmonia keletkezik.

### ***Érleltebb, karakteresebb Narancsborok***

Mindenképpen a kemény sajtok világában kell keresgelnünk. A kemény sajtokat a hosszú távon akár éveken keresztül is érlelik, így a víztartalom csökkenésével az aroma mindinkább kiteljesedik, ugyanúgy, mint a boroknál. A legnevesebb keménysajtok: gróji, brinz, parmigianoreggiano, granapadano. A megfelelőképpen beérett keménysajt fűszeres-édeskés-csípős ízhatású, így, ha borral társítjuk, elsősorban a szintén hosszabb ideig érlelt kellő mineralitással és beltartalommal rendelkező gazdag komplex fehérbor illik hozzá, mint amilyen jellemzőkkel a héjon erjesztett fehérborok rendelkeznek.

**Összegzésként** megállapítható, hogy a gasztrotrendek meghatározó szerepet töltenek be az élelmiszeripar minden területén, különösen fontos mozgató erői a kézműves termékeknek, így a sajtoknak, söröknek, boroknak, szörpöknek, lekvároknak, csokoládéknak és hosszan lehetne a sort folytatni. Önmagukban nem úgy érvényesülnek ezek az élelmiszerek, fontos, hogy egy egész részeként jelenjenek meg és meg kell teremteni körük azt a világot, hogy kulináris élményt tudjanak nyújtani. Ennek a gasztronómiai különlegességnek a részét képezik a Sajt-Bor párosítással szerethető élmények, amelyek nemcsak egy új ízvilágba varázsolják kóstolójukat, hanem megfelelnek a kor követelményeinek, miszerint magas minőségben, helyi alapanyagokból készített termékek kerülnek felhasználásra fenntartható fejlődés gyümölcseként egészségtudatos, környezetkímélő gazdálkodásból.

**IRODALOMJEGYZÉK**

- Csíki S. (2016): Gasztronómiai trendek 2017, házi készítésű, ősi in <http://foodandwine.hu>(2017. júl.25.)
- <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/kezmuves-elelmiszerek-tokaj-hegyaljarol> (2017. július 26.)
- [http://masteszta.blog.hu/2017/01/02/2017-es\\_gasztrotrendek?token=1745bba8657dc12078f3cbf97ba925b3](http://masteszta.blog.hu/2017/01/02/2017-es_gasztrotrendek?token=1745bba8657dc12078f3cbf97ba925b3)(2017. július 25.)
- <http://sajtkészítő-tanfolyam.hu>
- <http://sajtkészítő-tanfolyam.hu>
- [http://tej.blog.hu/2014/08/20/a\\_peneszes\\_sajtok\\_izgalma](http://tej.blog.hu/2014/08/20/a_peneszes_sajtok_izgalma) (2017. július 25.)
- <http://www.agraroldal.hu/sajt.html>(2017. július 25.)
- <http://www.agrotrend.hu/piac/elelmiszergazdasag/sajtkeszites-latvanyosan---az-olasz-vezetesu-sajtmanufaktura-kepzes-is-indit>(2017. július 25.)
- <http://www.agrotrend.hu/piac/elelmiszergazdasag/sajtkeszites-latvanyosan-az-olasz-vezetesu-sajtmanufaktura-kepzes-is-indit>
- <http://www.demokrata.hu/cikk/utkereso-sajtkultura> (2017. július 25.) Dr. Csizmadia András
- <http://www.foodandwine.hu/2015/05/18/magyar-sajtkultura-miert-nincs-mert-soha-nem-is-volt/> (2017. július 25.) Csíki Sándor
- <http://www.foodandwine.hu/2015/06/19/ambrus-lajos-a-sajtokrul-es-a-magyar-sajtkulturalarol/> (2017. július 25.) Ambrus Lajos
- <http://www.foodandwine.hu/2016/12/30/gasztronomiai-trendek-2017-hazi-keszitesu-egyszeru-osi/>(2017. július 25.)
- <http://www.nosalty.hu/ajanlo/ranolder-nemzetek-sajtversenye-magyar-resztvevoje> (2017. 07. 25.)
- <https://www.vg.hu/vallalatok/milliardokat-koltenek-sajtra-magyarok-555731/>(2017. július 25.)
- [www.gasztroabc.hu](http://www.gasztroabc.hu)
- [www.redhotsebrations.com](http://www.redhotsebrations.com)
- [www.slowfood.blog.hu](http://www.slowfood.blog.hu)

## NARANCSBOROK MEGITÉLÉSE A KÜLÖNBÖZŐ ÉLELMISZERFOGYASZTÁSI TRENDEK TÜKRÉBEN

PAPP ADRIENN<sup>1</sup> - BENE ZSUZSANNA<sup>2</sup>

<sup>1</sup>egyetemi tanársegéd -<sup>2</sup>egyetemi docens

*Miskolci Egyetem, Gazdaságtudományi kar, Marketing és Turizmus Intézet*

A mai világban nincsenek könnyű helyzetben a séfek, borászok, kézműves élelmiszerkészítők, mert a gasztronómia területén egyre több kihívással kell szembenézniük. Változnak a fogyasztói ízlésvilágok, új konyhatechnológiai eljárások jelentek meg, új trendek mentén változnak a mindennapok élelmiszerfogyasztásai. Az egyes nemzetek kulináris örökségei, az évszakok fontossága és a helyi specialitások újrafelfedezése révén folyamatosan változik a fogyasztók ízlésvilága. A „vissza a gyökerekhez” és „házi” és „egyszerűség keresése” jellemzi a trendeket, folytatódik az inspiráló fúziók keresése minden téren. Ezen kívül vezérelvként jelenik meg az újdonság keresése, a „kicsit legyünk örültek” igény, de ugyanakkor legyünk egészségesek és egészségtudatosak, valamint a múlt felidézése. Ezen trendek megjelenése és felerősödése magyarázza a narancsborok egyre növekvő ismertségét és térhódítását a nemzetközi és hazai borkedvelők körében.

**Kulcsszavak:** élelmiszerfogyasztási szokások, Narancsbor, gasztronómia

### 1.FOGYASZTÓI MAGATARTÁS MODELLEK

Az élelmiszerek piacán az élelmiszerpiacra vetítve többféle fogyasztói magatartási modell létezik. Speciális területnek tekintjük és legkorábban Pilgrim és Peryam végzett kutatásokat, akik modelljük kiindulópontjának az emberi észlelést tekintették, amely meghatározza az élelmiszer fizikai tulajdonságainak, érzékszervi jellegzetességeinek és külső tényezőinek befogadását és megítélését, végső soron pedig az erre alapuló élelmiszer-választást és – fogyasztást (PERYAM-PILGRIM, 1957).

Grunert 1996-ban jelentette meg az élelmiszer-orientált életstílus-modellről (food-relatedlifestyle) szóló munkáját, amelynek kiindulópontja, hogy a megfelelő marketingstratégia kialakításához fel kell mérni, hogy a fogyasztó milyen keretek között érzékeli az élelmiszerek értékét, amelyhez azt kell megérteni, hogy a fogyasztói tudatban hogyan kapcsolódik össze az adott termék és az általa kiváltott „személyes következmény” (self-relevantconsequence). Mindezek fényében az élelmiszer-orientált életstílus-modell azon fogyasztási és vásárlási jellemzőket és körülményeket fogja össze, amelyek megmutatják, hogyan értelmezi a vásárló az adott élelmiszer megszerzésével számára elérhető értéket (LEHOTA, 2001).

Az élelmiszerekkel kapcsolatos fogyasztói magatartás tekintetében napjaink egyik legfontosabb hívószavának Törőcsik az egészséget nevezte, egyre jelentősebb az egészségesség (health) igénye az élelmiszervásárlás során – ma már az egyre egészségesebb ételek fogyasztása vált ki társadalmi elismertséget (TÖRŐCSIK, 2016). Napjaink élelmiszerválasztását befolyásoló további fontos szempont a moralitás (morality) megjelenése, azaz a környezettudatosság, a fenntarthatóság (TÖRŐCSIK, 2010). Fontos még az ún. „cleanlabel” (1.ábra) használata, ami azt jelenti, hogy a termékek 100%-ban mentesek

az adalékanyagoktól és olyan természetes anyagokat tartalmaznak különböző enzimes technológiák révén, amelyek E-számú adalékoktól és tartósítószerektől mentesek.



**1.ábra:** A CleanLabelpiktogramok

**Forrás:** [www.gocleanlabel.com](http://www.gocleanlabel.com)

A fogyasztói magatartást nézve a borok esetében elmondható, hogy az élelmiszerek piacán megjelenő megatrendek egyre inkább itt is tetten érhetők (HOFMEISTER-TOTTH, 2004). A fogyasztók meghatározó csoportjai elfordulnak a tömegboroktól, keresik a magasabb hozzáadott értékkel rendelkező termékeket (PISKÓTI, 2010). A borok esetében is igényként merül fel a természetes eredet, a kiváló íz, zamat, a különleges megjelenés.

Az egyre fontosabbá váló környezettudatosság keretében az ökológiai lábnyom (Ecological Footprint), mint az erőforrás menedzselésben és társadalom tervezésben használt érték kifejezi, hogy adott technológiai fejlettség mellett egy emberi társadalomnak milyen mennyiségű földre és vízre van szüksége önmaga fenntartásához és a megtermelt hulladék elnyeléséhez (NAGY, 2012). A kifejezés William Rees és Mathis Wackernagel kanadai ökológusoktól származik, az ökológiai lábnyom értéke kiszámítható egyes emberekre, csoportokra, régiókra, országokra vagy termékekre, élelmiszerek is. A relatív fogyasztás meghatározásával az embereket az erőforrásaik gazdaságosabb felhasználására és a fogyasztói társadalomban bevett szokásaik megváltoztatására igyekeznek rábírni (GILLY, 2011).

A borok esetében is fontos a környezettudatosság a termelői oldalról is, hiszen az ökohatékony termelési módszerek a támogatottak és a zöld szemlélet, vagyis a forrás- és energiatakarékos, kibocsátást csökkentő, a termékek szolgáltatásértékét növelő termelési technológiák és alapanyagok használata. Fontos a környezetbarát fogyasztó, aki magatartásával és fogyasztásával az ökohatékony eljárással készült termékek felé fordul (HOFMEISTER et.-al., 2013).

## **2.ÉLELMISZERFOGYASZTÁSI TRENDEK**

A trendkutatás célja, hogy a jelenben feltűnő, de egyre erősödő társadalmi jelenségeket kutassa, feltárja azok okait és hatókörét, növekedésük várható hatásait a vásárlás-fogyasztás területén, hogy a gazdaság szereplőinek döntéseit támogassa.

A fogyasztói elvárások között Törőcsik (2003) írja le az élmény-keresés trendjét és ellentrendként az autentikusság keresését. Napjainkban követelménnyé vált az élményszerű vásárlási körülmények biztosítása, és a fogyasztó részéről a látványosság, show-elemek igénylése. Mivel a fogyasztót szinte elárasztják az egyre extrémebb látványelemek az élmény-

nyújtás is egyre specifikusabbá válik. E művi, felszínes jelenség elutasításaként a hiteles keresése is egyre gyakoribb a fogyasztói elvárások, döntési szempontok között. A hiteles, hozzáértő, megbízható termelő, kereskedő, szolgáltató kiválasztása tudatossággal és elkötelezettséggel is párosul.

A fogyasztói magatartásban új tendencia figyelhető meg, mely szerint az élelmiszereket nem egyszerű mezőgazdasági terméként szemléli a fogyasztó, hanem már kulturális mozzanatként értelmezi. Sini (2000) szerint ez akkor alakul ki, amikor a termék speciális használathoz, hagyományhoz kötődik, vagy amikor speciális helyen szerzik be. A kultúrához és helyhez kötődő termékek iránti érdeklődés piaci réseket nyithat meg létrehozva a fogyasztás standardizációjának ellentétét.

A Sini (2000) által megfogalmazott másik tendencia a termékek túlegyszerűsítése és ennek fogyasztó általi elutasítása. A termékek túlegyszerűsítetté válhatnak a fogyasztó szemében ár és elérhetőség tekintetében, és mivel a fogyasztók egy része nem értékeli a túlegyszerűsített termékeket, emiatt olyan termékek kereslete is megnőhet, amelyek hagyományos jellegűek, földrajzi helyhez köthetők, illetve valamely régi terméknek az olyan „újjaélesztett” változatai, amelyek minőséget képviselnek. A minőségi termékek nemcsak táplálási, hanem kiegészítő funkciókat is tartalmazhatnak: például öko, egészséges, kulturálisan hagyományos élelmiszerek. Ha ezek a termékek a legtöbb esetben kiegészítő funkciójuk vagy különleges minőségük miatt minőségjellel ellátottak, illetve különleges tulajdonsággal rendelkeznek, a fogyasztó megtudja őket különböztetni a tömegtermékektől, számára átláthatóvá válik a termék eredete és biztonságossá maga az élelmiszer. Ezáltal részben csökken az élelmiszeripari termékek iránti kereslet-rugalmatlanság, amely a termék étkezési funkciójához köthető.

Az igényes fogyasztó a kiváló minőség mellett a vásárlás átláthatóságát és biztonságát is igényli. Lewis és Bridger (2000) szerint a bizalom napjainkban kiemelten fontos szemponttá válik, aminek kialakítása érdekében hitelességet kell teremteni az észlelt kockázatot képviselő területen. Ha kialakul a bizalom leegyszerűsíthető a vásárlási döntés és véleménye szerint a bizalom megszerezhető az eredet- és minőségjelzők alkalmazásán keresztül.

Töröcsik (2011) szerint a vásárlói habitus kialakulása, annak viszonylag stabil jellemzői követése azonban nem ad biztosítékot arra vonatkozóan, hogy egy adott vásárlás ténylegesen hogyan zajlik, vajon üzletválasztás vagy márkaválasztás a kiindulópont, milyen hatások érik a vásárlói folyamat során, milyen lelkiállapotban van a vizsgált személy. (Töröcsik 2011). Előtérbe kerülnek ezáltal a különleges, egzotikus termékek, illetve a nemzeti specialitásokat hordozó élelmiszerek. Akárcsak a regionalizálódás és globalizálódás, szintén egymást kiegészítő trendként és ellentrendként jelenik meg Európában a táplálkozási szokások internacionalizálódása és a regionális identitás erősödése. Az internacionalizálódás jelensége megnyilvánul a táplálkozási szokások megváltozásában: a nemzeti éttermek közelsége, elérhetősége, megismerése pozitív vagy negatív véleményt formál a fogyasztóban a jellemző ételeken keresztül az etnikumkultúrájáról is. Ellentrendje a regionális identitás erősödése: Európa egyesülésével az emberek törekszenek függetlenségük gyakorlására, regionális sajátosságaik megtartására, ideértve az ízeket, főzési szokásaikat.

Az élelmiszerfogyasztói magatartástrendeket Sente-Széles-Szakály (2006) kutatta és kiemelkedő trendnek tekintette az egészséget, mint legfőbb társadalmi értéket, ami a következő években várhatóan a legfontosabb szerepet fogja betölteni. Várhatóan a vevők

döntéshozatalában az árak mellett kiemelt szerepet kap az élelmiszerminőség, a kényelem és az élelmiszerbiztonság, az egészséges életmód.

A 2017-ben várható élelmiszerfogyasztási globális trendek a Mintel angol piackutató vállalat szerint a következők:

1. Bizalom a hagyományban: a fogyasztók a hagyományos termékek összetételükben, ízükben, formátumukban modernizált változatait keresik
2. Növények térhódítása: a természetesebb, egyszerűbb és rugalmasabb étrendek népszerűségének növekedése tovább erősíti a vegetáriánus, vegán és egyéb növényi-alapú formulák előretörését
3. Csökkenjen a pazarlás: a fenntarthatóságon belül a figyelem az élelmiszer-pazarlás csökkentésére irányul
4. Az idő is számít: a termékek és ételek elkészítésére fordítandó idő a tápértékhez és az összetevőkhöz hasonló fontossággal bír
5. Esti műszak: új piac az ebben a napszakban elfogyasztani javasolt, funkcióval rendelkező élelmiszerek számára
6. Mit mutat a mérleg- egészséget mindenkinek: az egészséges élelmiszerek és italok már nem számítanak „luxustermékeknek”.

Hosszú évek viszonylagos változatlansága után a 2017-es trendek már határozott elmozdulást mutattak a korábbiaktól. Praktikusabbak, életszerűbbek lettek, demokratizálódtak, amivel jóval közelebb kerültek a tömegek étkezési kultúrájához, mint a megelőző ciklust uraló, fine-dining központú és sodrású korábbi elképzelések.

Ez a folyamat 2018-ban is folytatódik, azt sejtetve, hogy ezek bizony, egy hosszabb ciklus meghatározó elemei.

- Az újdonság keresése, a “cseppnyi” örültség iránti igény kielégítésének szándéka, az egészségesség, az elveszett múlt iránti nosztalgia változatlanul vezérmotívumoknak számítanak. A Top20-as listában új színfoltot jelentenek például a “low-carb” diétát támogató szénhidrát helyettesítők (*karfiol “rizs”, cukkini spagetti*). A helyi, az etnikai ihletésű és zöldségeket előtérbe helyező fogások is trendinek számítanak 2018-ban. Egyre hangsúlyosabb az ételvesztés csökkentésének igénye.
- A TOP10 koncepcionális trend:
  1. Hiper-lokális beszerzési források (*éttermi kertek, házi készítésű termékek*)
  2. A séf által meghatározott fast-casual koncepciók
  3. Természetes alapanyagok/ “tiszta” menük
  4. Az élelmiszer veszteség csökkentése
  5. Zöltség-centrikus konyha (*az étel sztárja a friss termék*)
  6. A környezet fenntarthatósága
  7. Helyi eredetű húsok és tengeri alapanyagok
  8. Helyben termesztett termékek
  9. Egyszerűség / vissza az alapokhoz
  10. Háztáji, őstermelői termékek (*brand-ek*)

Ezeket a trendeket az egy millió éttermet és vendéglátóhelyet tömörítő, s ezzel az amerikai vendéglátásban a legbefolyásosabbnak számító National Restaurant Association aktuális felmérése adja.



**2.ábra:** Az ACF által megfogalmazott kulináris trendek 2018-ra  
**Forrás:** [www.foodandwine.hu](http://www.foodandwine.hu)

Összegzésként elmondható, hogy ezeknek a trendeknek, érték-elvárásoknak megfelelnek a Narancsborok, a szőlőalapanyagok organikus gazdálkodásból származnak, a borkészítés filozófiája visszanyúlik a hagyományokhoz, a borok esetében minimális a kénhasználat, nincsenek kémiai stabilizálószerke, elegáns, magas minőséget jelző üveg dugós zárású gyönyörű megjelenésű palackokkal találkozhatunk (száraz borokhoz mérten szokatlan magas áron). A narancsborok kis ökológiai lábnyomú termékek, mert egyrészt többségük organikus gazdálkodást folytató borászok kezeiből kerülnek a fogyasztók asztalára, legtöbbször szüretlen, kezeletlen tételek nem termelve környezetszennyező melléktermékeket.

**Mindezek a narancsborok piaci pozicionálásának fontos elemei válhatnak.**

## IRODALOMJEGYZÉK

Foodtechnology, 11: Suppl. 1:9-14

GillyZs. (2011): *Ökológiai lábnyom*, Dél-Dunántúli Kooperációs Kutatási Központ

Hofmeister.T.Á.,Totth,G.(2004): *Borvásárlási magatartás és érték alapú fogyasztói szegmentáció*, in: Berács J, Lehota J, Piskóti I, Rekettye G (szerk.) *Marketingelmélet a gyakorlatban*. 335 p. Budapest: KJK-KERSZÖV Jogi és Üzleti Kiadó Kft., 2004. pp. 165-179.

Hofmeister.T.Á.-Kasza,K.K.-Piskóti,M.(2013): *A környezetbarát fogyasztói magatartás formái, motivációi és a háttérükben álló pszichográfiai tényezők vizsgálata Magyarországon*,Marketing és menedzsment 47:(3) pp. 34-42.

Lehota J. (szerk.) (2001): *Élelmiszer-gazdasági marketing*. Műszaki Könyvkiadó, Budapest

Lewis D.-Bridger D. (2000): *The Soul of the New Consumer*, NicholasBrealey Publishing, London in Szakács Zs.(2012): *Márkázott húskészítmények fogyasztása hazánkban*, PhD dolgozat, SZIE

Nagy Sz.(2012): *A társadalmi marketing aktuális kérdéseiről-A környezettudatos magatartás mozgatóerői*, Gazdaságtudományi közlemények: A Miskolci Egyetem közleményei 6:(1) pp. 61-74.

Peryam D.R., Pilgrim F.J. (1957): *Hedonicscalemethod of measuringfoodpreferences*,

Piskóti,I (2010): *A zászlóshajó viharai - borfogyasztás – borvásárlás* In: Papp-Váry Árpád, Csépe Andrea (szerk.) "Új marketing világtrend": MOK 16. országos konferenciája, Budapest: Budapesti Kommunikációs és Üzleti Főiskola, pp. 250-259.

Sini M.P. (2000): *Typical local products and theirzone of origin: The importance of theirre-evaluationemphasizingthelinkswhichconnectthem*. *Dolphinsresearchin Szakács Zs.(2012): Márkázott húskészítmények fogyasztása hazánkban*, PhD dolgozat, SZIE

Szente V. – Széles Gy. – Szakály Z. (2006): *Az élelmiszer-fogyasztói magatartástrendek vizsgálata, kiemelt figyelemmel a stratégiai élelmiszerekre* (In: *Élelmiszer, Táplálkozás, Marketing*, III. évf. (2)). 3-11.p.

Törőcsik M. (2003): *Fogyasztói magatartás trendek- Új fogyasztói csoportok*. KJK, Budapest, 55-78. oldal

Törőcsik M. (2010): *Food trendek*. Korunk III. évfolyam 12. p. 59-65

Törőcsik M. (2016): *A fogyasztói magatartás új tendenciái*, *Vezetéstudomány*, XLVII. évf. 2016. Marketingtudomány különszám

[www.foodandwine.hu](http://www.foodandwine.hu)

[www.gocleanlabel.com](http://www.gocleanlabel.com)

## A MAGYAR GASZTRONÓMIAI SZOKÁSOK A SAJTOKON KERESZTÜL

SÁNDOR TAMÁS

Sajtmester

*Bükki Sajtmanufaktúra*

**A Bükki Sajtmanufaktúra 2005-ben alapított családi vállalkozás, amelynek célja a régi idők sajt kultúrájának folytatása, minőségi természetes termékek előállítása, amellyel gazdagítjuk a magyar gasztronómiát és étkezési szokásainkat. Eredetileg azért határoztam el a sajt készítést, hogy a magyar gasztronómiának készítsék minőségi magyar alapanyagokból minőségi termékeket. Hazánkban helyi jellegű, regionális minőségi termékek, sajtok csak elvétve fordulnak elő. A mai gazdálkodók, tejfeldolgozók, sajt készítők közül kevesen ismerik az őseink által kialakított tradicionális sajt készítés módjait. A sajt és tejtermék fogyasztás a magyar nép hagyományai közé tartozik. Az utóbbi években hazánkban is magasabb a kereslet annak választék igénye miatt. Sajtjaink választékát a helyi jellegű, házi készítésű (manufakturális) sajtokkal tudjuk változatosabbá tenni, ezzel a gasztronómiában fellépő különleges igényeket kell kielégíteni, ami automatikusan magával vonzana egy szélesebb tábort.**

**Kulcsszavak:** sajt, gasztronómia, fogyasztási szokások

### 1.SAJT TÖRTÉNELEM

A sajt az emberek egyik legrégebbi eledele. Valószínű, hogy Kr. előtt 10.000 táján, akkor, amikor az addig vadon élő juhokat és kecskéket az emberek háziasították, egyben arra is rájöttek, hogy nagy előnye van a megerjedt tejsavóra és túróra való szétválasztásának. Egy görög monda szerint, a sajt készítés művészetét Aristeus egy nimfától leste el.

Az ókori Róma legnagyobb költője a Georgikonban meséli el Aristének és Apollónak, Sziréné nimfa gyermekének szép legendáját, aki Chiron kentaurtól megtanulta, hogyan lehet sajtot előállítani aludtejből. Maurice Lelong szerint az aludtejt a mi sajtunk őse, amelyből sajtot az emberek gondos és okos fermentációval csak jóval később hoztak létre. A sajt készítés első tárgyi bizonyítékát a svájci kőkorszakbeli cölöpépítmények leletei között találták, amely kivájt, szitaszerűen átluggatott eszköz. Ez a házi sajt készítéshez Svájcban ma is használt sajtformákhoz igen hasonló.

A pompeji ásatások során, a mai Boscoreale helység mellett kiásott, Villa rustica falusi udvarház borsajtoló helységében, egy sajtprést is találtak, amely ellipszis alakú (nagy tengelye 80 cm, kis tengelye 70 cm), a felső prés lap 15 db rudacskára húzható és préseléskor a felső prés lap lejjebb csúsztható. Itt a sajtot juhtejből készítették.

A tejnyerés és feldolgozásának legelső ábrázolása Mezopotámiában a nagy életistennő Ninchursag, El Obeid városában templomot díszítő frízen látható.

A sajt készítés első írásbeli megemlékezése a suméroktól és a Bibliából származik. Jól ismerték a sajt készítést az asszírok, a babiloniak, az egyiptomiak, India-lakói, a perzsák, a zsidók, a görögök, a rómaiak és ezek kortársai a szkíták is.

Az ókor minden írása Homérosztól (i.e.8.sz.) a görög és az európai irodalom legnagyobb költőjétől a Bibliáig tele van a fehérsajt rusztikus illatával. A Bibliában Sámuel második könyve tíz féle lágysajtot idéz: (Haarise hehalb - szó szerint- tejszeletek). Homérosz az Iliásban arról ír, hogy a tej hamar összemegy a fügefa oltótól. Ezenkívül ismert volt néhány más növény tejoltó hatása is. Ilyenek a tejoltó galaj és néhány bogáncs fajta virága. Euripidesz szatirájában a Küklopszban írja, hogy a tejet fügefa nedvével altatják meg.

Az ókori görög és római történetírók leírásai alapján a legtöbb szakember a növényi eredetű oltók megismerését tartja elsődlegesnek. Ennek oka, hogy az ismert művekben, legtöbb esetben a növényi eredetű oltóról van szó és esetenként az aludttejből készült sajtról. Arisztotelész (i.e. 384-322) az ókori görög tudományok rendezője a növényi eredetű oltó mellett már tesz említést az állati eredetű oltó használatáról. Beszámol arról a kísérleti eredményről is, amely szerint a legjobb oltó a szarvasborjú gyomrából nyerhető. Ebből azt a következtetést vonták le, hogy az állati eredetű oltók felismerése későbbi eredetű, mint a növényieké.

A legújabb francia felvetések szerint a sajt készítés első lépése a tejsavbaktériumok által megalvadott tej felismerése lehetett, amit úgy fedeztek fel, hogy az isteneknek áldozatul kirakott tej megaludt.

Ma már hitelesen nem lehet megállapítani, hogy hol, mikor és hogyan jöttek rá először a sajt készítésre. Feltehető, hogy a sajt készítés különböző időben és helyeken a különböző népek egymástól függetlenül találták fel. Ez a felvetés alátámasztható azzal, hogy az ember megjelenésének korai szakaszában, a vadászat során elejtett szopós állatok gyomrában lévő túrószerűen kicsapódott tejjel már felfigyelt az ember, ami kiindulópontja lehetett a háziállatok domesztikációjának és a primitív sajt készítésnek. E megfigyelések térben és időben igen eltérőek lehetnek, amelyeknek közös jellemzője, hogy a természeti népek mindenhol jó megfigyelők és ezt egészítették ki az emberre jellemző kombináló képességükkel. Ez a magyarázata annak, hogy a sajt készítés ősi ismerete történelem előtti időre vezethető vissza.

Az emberré válás korai szakaszában az ember felfigyelhetett arra, hogy a szopós állatok gyomrában ízletes és nagy tápértékű túrószerű anyag van. E felismerés készíthette az embert ilyen táplálék előállítására. Ehhez azonban tejjel volt szükség, ami szükségessé tette a vadon élő állatok háziiasítását. A háziiasítás első lépcsőjében azokat a fajokat választotta, amelyek tápláléka nem jelentett konkurenciát számára és születési súlyuk megegyezett vagy kisebb volt az emberénél. Ilyen állatok voltak a kecskék és a juhok. Ezt a feltevést támasztják alá azok a paleontológiai kutatások is, amelyek szerint a kecskék és a juhok háziiasítása történt először.

A kis állatok szeretete az emberre jellemző, ami különösen a gyermekekben és a nőkben csúcsosodik ki. A természeti népek asszonyai kis gyermekeik örömeire és saját kedvtelésükre melegszívűségükkel a vadászat során elárvult kecskék és juhok elárvult újszülötteit emlőjükkel nevelték fel. A háziiasításnak ez a formája még a közelmúltban is megtalálható volt a természeti népeknél. Az ember szeretetében felnevelődött állatok rövid időn belül háziiasodtak. Ezt segítette elő, hogy táplálékuk - fű, széna, cserje, - nem jelentett konkurenciát az ember számára, tejjükkel pedig lehetővé tették annak az ízletes tápláléknak az előállítását, amelyet a vadászat során tapasztaltak a szopós állatok gyomortartalmaként. A kifejt tej megalvasztását elősegítette, hogy ebben az időben a tejet az elejtett állatok kitisztított gyomrában tárolták, amelyekben oltóenzim hatására az megaludt. Ez a

tejalvasztási mód a kaukázusi népeknél még ma is megtalálható. Az így előállított alvadék tekinthető a mai sajtok őséneke.

Az ember ismeretének növekedése, amikor már cserépedényeket tudtak készíteni, ezekkel kezdték felváltani a bőrtömlőket és a gyomortömlőt. Ekkor azonban tapasztalták, hogy ezekben az edényekben a tej nem alszik meg, mint a gyomortömlőben. Ezt követően juthattak ahhoz a felfedezéshez, hogy ha a cserépedényben levő tejbe az oltógyomor egy darabkáját bele lógatják, akkor a tej megalszik. Ez a tejalvasztási mód ma is él Erdélyben, a Felvidéken és a pásztorkodó népeknél.

A megszelídült kecskék és juhok tejtermelésükkel lehetővé tették nagyobb, több tejet igénylő állatok (szarvasmarha, ló, bivaly) újszülötteinek felnevelését is, ami ezen fajok házasítását jelentette.

Az őskori embernek a tej és a megalvadott tej felhasználásával kapcsolatos ismereteink hiányosak. Annál többet tudunk az ókor tejfeldolgozásáról és a tej felhasználásáról.

A Homérosz Odüsszeiában, Polüphemosz az egyszemű óriás barlangjában a beoltott tejet fűzfa kosárokba töltötte. Ez a sajtformázás az Alpok sajtkonyháiban ma is megtalálható. Más helyütt a szépséges Aphrodité sajttal és édes mézzel kínálta Odüsszeust és társait. Arisztophanész görög szatíráiról Athénben i.e. 400-ban zsoldból járó túróról beszél.

Hérodotosz a görög történetírás atyjától tudjuk, hogy a Szkiták napi eledeléhez hozzátartozott a kanca tejéből készült sajt. Arisztotelész i.e. 350-ben arról ír, hogy a juhtejből kecsketejet kevernek Szicíliában, mert a juhtej magában zsíros.

Időszámításunk kezdetét követően már a Római Birodalomban a sajt készítés igen fejlett volt.

Martialisz leírta, hogy a malomkő és a korong alakú sajtokon kívül már gömb és téglalakú sajtokat is készítettek. A sajtok préselésére használt eszközök feltalálása is Rómának köszönhető. Korábban a kővel és más nehezekkel készült sajtok ferdére sikerültek. A késő római kor kifinomult ízléséről is tanúskodik az igazán finom füstölt sajtok készítése, valamint a fokhagymával és más aromás növényekkel ízesített sajtok leírása.

Említésre méltó, hogy a rómaiak kedvelt sajtfelesége volt a "caseus alpinus" (alpesi sajt) és a "Caseus helveticus". Az utóbbit teszik a mai emmentáli sajt őséneke. E sajtok annyira ízletesek voltak, hogy Hadriánusz császár fogadott fia, a békés Antoniusz császár egy csatavesztés után halálra ette magát e sajtból. A sajt a római légiósok napi ellátmányához is hozzá tartozott, fizikai erőnlétük fenntartása miatt.

A görögök és a rómaiak a sajtot nemcsak alapélelmiszerként használták, hanem a konyhában, mint sós és cukros ételek készítésére is. Említésre méltó a sajt ragu, a sajtos leves, továbbá a savillum, amely friss sajttal készített sütemény, amelyet parázsra tett agyaglapok között készítettek és amelynek szeleteit reggel fogyasztották.

A vígjátékíró Plautusz írásaiból tudjuk, hogy a sajt szót, kedveskedő és hízelgő becenevekként is használták. Ilyenek a "dulciculus caseus" (édes sajtocska), vagy a "meus mullikulus caseus" (én puha kis sajtom).

Rómában a sajtkereskedelem is virágzott. Minden tartományból szállítottak sajtot a fővárosba. Nemcsak az itáliai régiókból, hanem a távolabbi provinciákból, a mai Nimes vagy Savoya vidékéről és Dalmáciából, továbbá Svájc területéről látták el Rómát sajtjal. A sajtkészítés hosszú évszázadokon át az antik időktől a középkoron át az újkorig érdekes fejlődésen ment keresztül.

A magyar sajtkészítés és sajtfogyasztás története a középkorba nyúlik vissza. Tejfeldolgozásunk hagyományos terméke a friss és a szárított túró, a vaj és valószínűleg a joghurt volt. A magyar sajt latin megfelelője a középkori forrásokban gyakran túrot jelentett. Hunyadi Mátyás udvarában ismerték az olasz sajtokat, ám fogyasztása nem vált széles körűvé.

A Kárpát-medencében sokáig hiányzott a sajt az étrendről. Úrbéri szolgáltatásként már oltott és formázott sajtot is készítettek. Erdélyben és a Felvidéken a juhtej és a belőle származó készítmények – sajt, vaj, túró, orda – mindennapos néptáplálékká váltak, főképp a pásztornép körében. A tehéntejet később ott dolgozták fel sajtak, ahol nagyobb volt a tejhozam és a felesleg. Ám a XIX. század utolsó harmadáig a paraszti háztartásokban a sajt készítése tehéntejből nem volt általános.

A század végén a magas hegyvidékeken, főként a Kárpátokban a juhtermékek, a Nagyalföldön és a Dunántúlon a tehéntej és a belőle készült termékek, a Mezőség jelentős részén a bivalytejéből készült termékek túlsúlya volt jellemző. A XVIII. századtól főként külföldi vállalkozók, olasz vándormesterek segítségével készítettek sajtokat az uradalmakban. A vendéglátásban a reformkor idején jelentek meg a sajtos előételek és a desszert után kínált sajtfélék, a lipitói túró. A tejjgazdaságok ipari szintű fejlesztése a XIX. század közepétől indult meg. A tehenészetre és a tejtermelésre nagyobb figyelem irányult. Főleg a városok közelében, az uradalmakban és nyugati határszélen alakultak vagy fejlődtek tovább a tej és tejtermékek értékesítésével foglalkozó gazdaságok.

Az első tejüzemet 1882-ben Szombathelyen létesítették a környékbeli nagybirtokosok. A tejkezelés és -feldolgozás ipari módszereinek fejlődése a hazai tejipar létrejöttével járt. Élen jártak a Moson megyei tejüzemek, sajtgyárak, ahol számos tejszövetkezet termelt megfelelő mennyiségű és minőségű tejet. Az első világháború előtt elsősorban juhtúrót exportáltunk külföldre, egyéb sajtokból inkább behozatalra szorultunk. Az eladásra kerülő termékek minőség-ellenőrzését 1925-től állami ellenőrző jegyekkel igazolták. A sajtimport 1932-es megszűnése elősegítette a hazai sajtkészítés fejlődését. A készítés technikája is sokat fejlődött. Pasztőrözött tejből készültek a lágy és félkemény sajtok, gőzfűtéses sajtüstökben dolgoztak, mechanikus karos préseket alkalmaztak.

Az államosítás után megalakultak a tejipari vállalatok. Az első tejüzem 1951-ben Bácsbokodon épült, később létrejött a szolnoki üzem, majd a zalaegerszegi sajtgyár. Az ötvenes években kezdődött a Pannónia sajt gyártása. Bevezették a gyorspréselést és a viasz bevonatos érlelést. A hatvanas évekhez fűződik az ementáli gépesített formázása, a hőre zsugorodó fóliában való érlelés, majd a formák használata. A nyolcvanas évek végén a tejtermékek állami dotációját eltörölték, az exporttámogatást csökkentették, így a belföldi tejtermelés nagymértékben visszaesett. A privatizáció során a legerősebb gyárak zömmel a multinacionális cégek tulajdonába kerültek.

Napjainkban a megtermelt tej nyolcvan százalékát a tejipari vállalatok dolgozzák fel. Működésüket, piaci stratégiájukat és üzletpolitikájukat az EU-csatlakozásra, az egységes piacon való helytállásra folyó felkészülés jellemzi.

## **2.A TEJ ÖSSZETÉTELE**

A sajt íze és fajtái sokat változott, fejlődött és egyre gyarapodott az idők folyamán, az alapanyaga, a tej azonban ugyanaz maradt. De az már nem mindegy, hogy milyen állat tejéből készítik. Sőt az is lényeges, hogy azt este vagy reggel fejik meg, mit eszik az állat, hegytetőn vagy síkságon él. A tehén teje mellett készítenek még juh, kecske, bivaly, láma, teve vagy rénszarvas adta tejből is sajtokat.

### **2.1. A tej legfontosabb összetevői**

#### **Fehérjék**

A tej fehérjéi teljes értékű fehérjék, mivel az összes esszenciális aminosavat megfelelő mennyiségben és arányban tartalmazzák. A tej 3,4%-a fehérje, melynek 80%-át kazein, 20%-át pedig savófehérjék (laktalbumin, laktoglobulin) alkotják.

#### **Zsírok**

A tejszír viszonylag nagy mennyiségben tartalmaz rövid és közepes lánchosszúságú zsírsavakat, amelyek lebontás nélkül, közvetlenül képesek felszívódni. Valamennyi zsíradék közül a tejszír emészthetősége a legjobb, ami a zsírsavösszetételének, emulziós állapotának, a trigliceridek szerkezetei felépítésének és kedvező olvadáspontjának köszönhető. A tej koleszterintartalma lényegesen kisebb, mint a többi állati eredetű élelmiszeré, továbbá a benne lévő foszfolipidek (lecitin, kefalin) szabályozzák a zsír elszállítását a májból, és gátolják a koleszterin lerakódását az érfalakon. A tej könnyű emészthetősége miatt számos betegség dietoterápiájában előnyös.

#### **Szénhidrátok**

A tej legfontosabb szénhidrátja a laktóz (tejcukor), ami egy glükóz és egy galaktóz egységből áll. A laktóznak szerepe van egyes ásványi anyagok – kalcium, magnézium, foszfor – felszívódásában, valamint a vastagbél megfelelő pH-jának kialakításában. Egy dl tejben 4,7-5,3 gramm szénhidrát található. A tejcukrot mind a fermentált tejtermékek előállítása során, mind pedig az emberi szervezetben a laktáz enzim bontja le egyszerű cukrokká. Akiknek a szervezetéből ez a laktáz enzim hiányzik, vagy csökkent mennyiségben termelődik, laktóztoleranciában (tejcukorérzékenység) szenvednek. Számukra az élelmiszeripar laktózmentes termékeket gyárt.

#### **Vitaminok és ásványi anyagok**

A tejben számos vitamin és ásványi anyag található, melyek közül legfontosabbak az A-, D-, E-, K-, B-vitaminok, valamint a kalcium és a foszfor. A tej és tejtermékek mind mennyiségileg mind minőségileg a legjobb kalciumforrásoknak számítanak. Egyrészt kiegyensúlyozott, változatos táplálkozás mellett a kalciumbevitel 60-70%-a ezen élelmiszerekből származik; másrészt a tej és tejtermékek a szükséges mennyiségben tartalmazzák a laktózt, optimális a kalcium-foszfor arányuk (kivéve a foszforsók hozzáadásával előállított ömlesztett sajtoké) és van bennük D-vitamin, ezért ideális közeget biztosítanak a kalcium felszívódásához.

A kecsketej tápanyag-összetétele hasonló a tehéntejéhez, zsírból kicsit többet, szénhidrátból pedig kevesebbet tartalmaz, azonban a juhtejnek kiugró energia-, fehérje- és

zsírtartalma van az előbbiekhöz képest, közel kétszer annyi fehérje és zsír van benne, mint a teljes tehéntejben. A juhtej eltérő beltartalmi értékei mellett ízvilágában is különbözik, karakteresebb aromájú tej. Fontos megemlíteni, hogy a tejfehérje allergiában szenvedő egyének számára keresztreakció miatt a kecske- vagy juhtej fogyasztása is kerülendő, nem lehet alternatívája a tehéntejnek.

**1.sz. táblázat:**

Tejek tápanyag-összetétele, 100 g tejre vonatkoztatva:

	<b>Tehéntej, 1,5%-os</b>	<b>Tehéntej, 2,8%-os</b>	<b>Tehéntej, teljes</b>	<b>Kecske tej</b>	<b>Juhtej</b>
<b>Energia (kcal)</b>	50	62	69	70	113
<b>Fehérje (g)</b>	3,4	3,4	3,4	3,6	6,1
<b>Zsír (g)</b>	1,5	2,8	3,6	3,9	7,2
<b>Szénhidrát (g)</b>	5,3	5,3	5,3	4,7	5,0

**Forrás:** Rodler Imre: Tápanyagtáblázat, Medicina Könyvkiadó Zrt, Bp., 2006. 372-373

### 3.A SAJTKÉSZÍTÉS

A tejtermékek között az egyik legkedveltebb és leginkább elterjedtebb termék a sajt. Az egyéb tejtermékek (vaj, savanyított termékek, tejszín, stb.) közel sincsennek olyan sokszínűséggel és változatos ízvilággal mint a sajtok.

A sajt az egész világon különleges helyet foglal el az egyéb élelmiszerek között, amely nem csak egyszerű és különleges készítési technológiával bír, hanem befolyásolja az ételek jellegét karakterét, valamint az egészséges táplálkozás alapvető meghatározója úgy a háztartásban, mint a gasztronómiában.

A világ legismertebb és legelterjedtebb sajtjai: emmentáli, gauda, parmezán, eidámi, trappista, cheddar, camambert valamint a különböző főként a fejlett európai országokban készülő külső és belső nemes penésszel érlelt (hegyvidéki pincékben régi barlangokban különleges érelelőkben érlelt) egyedi ízvilággal rendelkező tejjipari és kézműves sajtok (1. ábra).



**1. ábra:** Kézműves sajt

**Forrás:** sajtkészítés

#### 4. SAJTFOGYASZTÁS KULTÚRÁJA MAGYARORSZÁGON ÉS KÜLFÖLDÖN

Ma Franciaországok tekintik a világ vezető sajttermelő országának, ahol több száz féltre tehető a forgalomban lévő sajtfeleségek száma. Ez az ország széles sajt kultúrával és sajt fogyasztási szokásokkal dicsekedhet Hollandia, Svájc, Dánia, Olaszország, Németország ellenben Magyarországgal, ahol még mindig kisebb szerep jut a táplálkozásban, mint a fentiekben említett Európai Unió és Svájc országaiban. Magyarországon a régmúlt hagyományai alapján fennmaradt és legelterjedtebb termékek a túró, gomolya, erős túró(brindza), parenyica, valamint az iparilag előállított trappista, karaván és az ehhez hasonló egyen technológiával készült termékek.

A sajtok régtől fogva táplálkozásunk fontos elemét képezik, ám ehhez az élelmiszerhez sokak számára a változatos ízek élvezete is kapcsolódik, sőt vannak, akik arra esküsznek, hogy a sajt fogyasztás a pozitív életérzés kifejezése. Minden nemzetnek megvannak a maga specialitásai, amelyek mint egy esszenciaként őrzik az évszázados hagyományokat.

A kifinomult sajt fogyasztók szeretik lassan ízlelgetni a kellő érettségi állapotban lévő sajtokat, főként egy pohár minőségi bor mellé. Egy jól elkészített sajt megérdemli, hogy igényes módon élvezzük annak aromáját. Egy menüsor végén az utolsó és legmegfelelőbb fogás a sajt, mely egy pohár finom bor társaságában, baráti beszélgetések elmaradhatatlan kísérője. A történelmi sajt készítésből kitűnik, hogy az ember a sajtban mindig is a tej legértékesebb tápanyagait tartósította. A tehenek juhok kecskék és bivalyok fogyasztva a legelő karakteres és üde zöldjét, naponta friss nyersanyagot szolgáltatnak a sajt készítéshez.

A sajtok rendszeres fogyasztásával jelentősen csökkenthető lenne az olyan gyakori és súlyos betegségek előfordulása, mint a csontritkulás, a szív-és érrendszeri megbetegedésekhez vezető elhízás, valamint megelőzhető lenne a fogszuvasodás.

A sajt a világon szinte mindenhol fontos téma a tejelő szarvasmarhák tartása régtől fogva első sorban a hűvösebb régiókra összpontosult, ott is főként az északi országokra. A juhok és a kecskék ellenben jobban érzik magukat a déli, szárazabb éghajlatú országokban. A világ párás és forró vidékein, pl. Afrikában, nem alakult ki sajt kultúra. Európában a hosszú, hideg tél és a települések közötti olyakor meglehetősen nagy távolság arra kényszerítette az embereket, hogy önellátók legyenek.

Ott, ahol az állatok nyáron legelhettek (2. ábra), télen pedig istállóban tarthatták őket, biztosítva volt a túlélés. Az anya állatok naponkénti fejése lehetővé tette a tej-és a túrófogyasztást, valamint az eltartható keménysajtok, savósajtok és vaj készítését a téli időszakra. Melegebb égöv alatt is előszeretettel készítettek sajtokat, e tevékenységből az évszázadok folyamán sokféle tapasztalatot és megfigyelést hasznosító finom sajt kultúra fejlődött ki. A Balkánon és a Közel-Keleten a sajt és más, juh-és kecsketejből készült termék mindig is az emberek napi ételmezéséhez tartoztak. Az állatok többnyire a szabad ég alatt élnek, és legelés közben nagy távolságokat tesznek meg.

Ázsiában, különös tekintettel Kínára, ahol az állattenyésztés és a tehenészet nem játszik szerepet a népek mindmáig nemigen tudnak megbarátkozni a sajtval, mert szervezetükből hiányzik a tejcukor lebontásához szükséges enzim. Más országokban, pl. Indiában a hinduk vallási okokból vonakodnak tejet fogyasztani mert a tehenet szentként tisztelik.



**2.ábra:** Tehéntartásra alkalmas legelő a Bükki fennsíkon

**Forrás:** sajtőkészítés

Az amerikai kontinensen a sajtűltúra nem túl régi, ám de gyors fejlődés eredménye, mivel tehenek először a spanyol hódítók hajóin érkeztek az Újvilágba. Észak- és Dél-Amerika sajtűltúrája között nagy, mondhatni eredendő különbség van. Míg az Egyesült Államokban a különféle nemzetiségű európai bevándorlók magukkal hozott sajtűltészési módszereikre alapozva nagyipari sajtűgyártást fejlesztettek ki, a déliek-spanyol mintáramindmáig előnyben részesítik a friss, nem túl sokáig eltartható sajtűféleségeket. Ausztrália és Új-Zéland egyértelműen brit bevándorlóknak köszönheti sajtűltűltúráját; a praktikus angolok a teheneket is magukkal vitték erre a kontinensre.

Franciországtban már 1919-ben törvényt hoztak az eredet védelmére, s e törvény némi módosítással mindmáig érvényben van. Az AOC (Appellation d'Origine Contróllée) azaz eredetvédelmi minősítést garantálja, hogy bizonyos mezőgazdasági és tejtermékek, valamint borok bizonyos régióbtól származnak és hagyományos módszerrel készülnek. Spanyolország, Olaszország és más országok is követték a francia példát, hogy megőrizték és védjék meghatározott régióktól származó, egyedülálló sajtűfajták hagyományos készítési módját.

Az Európai Unió közös mezőgazdasági politikájának keretében ezt a gondolatot is tekintetbe vették. Az Európai Minősítő és Jogvédő Rendszeren belül a 2081/92 számú rendelet értelmében az eredetet tanúsító megjelöléssel látják el ezen mezőgazdasági termékeket. E rendszer egyrészt fellép a márkanévtel való visszaélés és az utánzás ellen, másrészt tájékoztatja a fogyasztót a termék eredetéről és előállításának módjáról. Célja a nemzedékeken át megőrzött hagyományos előállítási módszerek fenntartása. A sajtűkra elsősorban a védett eredetmegjelölés vonatkozik. Az alapanyag meghatározott földrajzi területről származik feldolgozása és a kész termék előállítása elismert és rögzített eljárással történik. Voltaképpen nem védjegyeket ismernek el, hanem valamely meghatározott vidékhez köthető, hagyományos eljárással készült sajtűfajtákat. A megjelölés a logó rajza az Unió minden országában egységes, körfelirata azonban a tagállamok nemzeti nyelvtel tanúsítja, hogy a fogyasztó védett terméket vásárol.

#### **4.1. Átlagos sajtűfogyasztás**

A legbuzgóbb sajtűfogyasztók listáját hosszú ideig a görögök vesztették, ám az utóbbi időben utólérték, sőt valamelyest már el is hagyták őket a franciák. Mindkét ország lakosai évente fejnként 25 kilogrammnyi sajtűt fogyasztanak

Míg a nyugat európai országokban az egy főre eső sajt fogyasztás 25kg/fő/év, addig Magyarországon kb. 6kg/fő/év ami jelentős különbséggel bír. Sajnos hazánkban ezen adat mellett egy másik sajt fogyasztási problémával is küszködünk, a hazai vásárlók többsége elsősorban az ipari termékeket részesítik előnyben lényeges árkülönbségük miatt, szemben a magasabb árfekvésű külföldi termékekkel, aminek oka a magyar mezőgazdaság egyensúlyának hiánya.

Magyarországon csak a tehetősebbek fogyasztanak több sajtfeleséget a szélesebb népréteg körében legáltalánosabb a túró és a gomolya fogyasztása és csak ritkábban telik nemesebb sajtok vásárlására. Az ingyenc világ nagy kedvel és invencióval hódol a sajtgasztronómiai remekműveknek, miközben a hazai átlagos sajt fogyasztás megszegyenítően alacsony színvonalú vásárlási és felhasználási szokásokat tükröz. Nagyon minimális mennyiségű és jó minőségű sajt jut a családok mindennapi étkezéséhez, valamint elszomorító állapotokat mutat a sajt közétkeztetési, gasztronómiai feldolgozásának és alkalmazásának, mely elsősorban gazdasági okokból és szakmai hiányosságból ered. Nyomokban található csak Magyarországon az állandó sajt kínálat, valamint a változatos és szakszerű sajt felhasználás mely meghatározó alapeleme lehetne hazánk gasztronómiai képének. Számottevő különbség van a városi és a falusi lakosság tej-tejtermék, sajtok fogyasztásában is, amivel szorosan összefügg a lakosság életszínvonalával.

Ezzel ellentétben Nyugat-Európában az utóbbi évtizedekben hallatlan mértékben fejlődött a tej házi feldolgozása. Az utóbbi években hazánkban is magasabb a sajtkereslet annak választék igénye miatt. Az elmúlt évtizedek áruhiánya egy monoton típusú mind otthoni és vendéglátóipari étkezés, a manufaktúris sajtműhelyek hiánya a gasztro-kulturális értékrend leépülése ellene hatott a sajtfélék méltó megjelenésének.

Természetesen ezen okokból kifolyólag nem kérhető számon idehaza a sajtfeleségek nyugat európai mintájú minősége, de nem fordulhatunk el azon tény mellett, hogy az ősi magyar gasztronómia gyökereitől fogva a sajt jelen van táplálkozásunkban, és értékes konyhaművészetünkben a sajt fantasztikus ételkreációkban képviselheti magát a nemzeti konyhai és gasztronómiai kultúránkban. Érdekes tehát a tény, hogy sajttermékek tekintetében roppant konzervatívak vagyunk (bár az utóbbi időben mégis mintha ezen kultúránk fejlődni látszana a kereslet és a kínálat találkozásában), így a minőségen munkálkodó gazdák, tejfeldolgozók, sajt készítő, konyhaművészek komoly feladatnak tekintik ezen tények megváltoztatását.

A magyar szakácsművészet a nagy hagyományú polgári konyha kifogyhatatlan ötletekkel használja a sajtok különféle nemeit s igazítja harmonikusan a karakteres magyar ízvilághoz.

Hazánkban a fogyasztók saját konyhai sajtok és tejtermékek felhasználása általában mártások, panírozott és roston sült sajtok, csőben sült és téztafélék kiegészítője, valamint füstölt sajtok, túró és tejföl.

Nagy hagyományra tekint vissza Magyarországon a brinza vagy más nevén a székely túró, ami egy jellegzetes erdélyi termék, aminek alapja a gomolya sajt.

Az előző századokban sajtjaink alapanyaga a racka és bivalytej volt, még máig is készítenek Erdélyben bivalytejből sajtokat, hazánkban is készítenek rackatejből sajtokat, amit bizonyos fogyasztói réteg nagyon szeret, sőt egyre több helyen keresik ezen termékeket a vásárlók.

Néhány régi magyar sajt fajta: Kerekudvari juhsajt  
Óvári Romadour  
Kisszállási kereksajt  
Rábaközi juhsajt

Csermajori sajtok (lajta, márványsajt, tulipán, hóvirág stb)

A magyar tej- és sajt fogyasztás kezdetei természetesen a nomád korszakba vezetnek vissza minket, összehasonlító néprajzi elemzések bizonyítják, hogy az ázsiai legeltető népekre jellemző tejes italok, tejtermékek technológiailag egyenesen rokonságban állnak a magyar népi étkezésben máig fellelhető zsendicével, tarhóval (3. ábra). Eme tejes ételek tehát a magyar konyha honfoglalás előtti létezésének tanúi, hiszen a tejsavval való oltás, mint művelet hordozói és őrzői. A magyar konyha eredetét kutatva mindig utalnunk kell a konzerválás korai megjelenésére is, vagyis az élelmi anyagok tartósítására, amely a nomád törzsekbe szerveződött népek számára létfontosságú volt.



**3.ábra:** A savó mint élelmiszer

**Forrás:** sajt készítés

A sajt egyre változatosabb feldolgozása, tartósítása, a sajt készítés elsajátítása a társadalmi specializációt, az állattenyésztés, a pásztorkodás fejlődését, a kereskedelmi kapcsolatok szélesedését jelentette. Az élelmiszer kornak megfelelő tartósítási gyakorlata igazán beszélő bizonyíték a családi élet szerveződéséről, a más népekkel való kommunikációról.

#### 4.2. Sajt fogyasztás Reggeltől estig

A sajt legnagyobb előnye annak élvezeti értéke, melynek központja az ízélmény (4. ábra).



**4.ábra:** Sajtmanufaktúránk egyik kiválósága

**Forrás:** sajt szerkesztés

A sajt minden napszakhoz illik.

Reggel, amikor az érzékek még tompák, az enyhe sajtajták a legalkalmasabbak. A túró, joghurtajtók, savósajtók, zsendice tisztán vagy friss gyümölcssel önmagában vagy müzlihez társítva fogyasztják.

Az egyéb fűszeres friss sajtok kenyérrel vagy péksüteménnyel harmonikusak (5.ábra). Különböző friss sajtkrémeket pirítósra kenjük. Tízóráira általában különféle vágható vagy félkemény sajtok az ideálisak a szendvicsünkbe. Délben jön el a fűszeres, zamatos sajtajták ideje. Sokféle sajtot sokféleképpen lehet elkészíteni és egy pikáns sajtajtá új ízek tárházát nyitja meg, valamint a már megszokott ételeinknek új ízt kölcsönöz. A sajtokat csak lassan melegítjük, illetve csak az étel elkészültének végén adjuk hozzá.



**5.ábra:** Hazai friss sajt sajtmanufaktúránkból  
**Forrás:** saját készítés

Az olasz tésztaételek ízét-zamatát a frissen reszelt grana-típusú kemény sajtok, vagy a parmigiano reggiano valamint a különféle pecorino-fajták teszik teljessé, előszeretettel használják még a gorgonzolát melynek utolérhetetlen zamata nélkülözhetetlen alkotórésze a pikáns pastaszószoknak, nagy hagyományokkal rendelkezik a fontina sajt is. Észak-Olaszországban nagy hagyománya van a helyi hegyvidéki kézműves sajtoknak, melyet a lakosság előszeretettel fogyaszt (Tiroler Bergkase, Ziegenkase, stb.)

Olaszországban a pizzára hagyományosan csakis mozzarellát tesznek. A ravioli-t (a mi derelyénkhez hasonló) gyakran töltik ricotta és spenót keverékével, valamint különböző sajtos töltelékekkel.

Franciaországban számos mártást és felfűjtat ízesítenek gruyere-rel, az Alpok vidékén közkedvelt laktató csőben sülték pedig elképzeltetlenség keménysajt-reszelék nélkül: attól lesz olyan finom piros-ropogós a tetejük.

A holland gouda és az edami a különböző felfűjtakhoz illik a svájci raclette, kitűnően melegíthető és süthető, ehhez külön speciális raclette sütőt alkalmaznak. Az USA-ban általában a kékpenészes sajtokat használják salátaöntetek fűszerezésére, de itt meg kell említeni, hogy a gyors éttermek dömping hadjárataival megnőtt a minőségi kategóriába nem sorolható sajtok felhasználása. Angliában a Cheddar kedvelt alapanyaga a különböző ételféleségeknek. Hazánkban a bevált konyhai gyakorlatban főként túró, gomolyát, tejszínt, vaját, tejfölt használnak úgy a háztartásban, mint a különböző vendéglátóipari egységekben. Kevés azon vendéglő, étterem, szálloda konyhája, ahol ezen alaptermékeken

felül a magasabb minőségi kategóriájú sajtokat használnak (főként Bp. és vidéki városokban lévő néhány egység).

A nemzetközi étlapon a desszertek sorában is számos ínycséggel találkozhatunk, aminek az alapanyaga pl. a mascarpone, tejszínsajtok, savósajtok, friss joghurtsajtok, túrók, sajtkrémek, tejszín, vaj, stb., melyeket a szakácsok és konyhaművészek a lehető legváltozatosabban az egyszerűbb és bonyolultabb technológiával készítenek el. Ezen édességek és desszertek egyrészt meghatározója az otthoni konyhai gyakorlatnak, valamint az egész világon kialakult cukrászati kultúrának. Említést érdemel még a sajtok hidegkonyhai változatos felhasználása.

A fentiekben említett tej és tejtermékből készült alapanyagok fontos meghatározója még számos előétel, leves, mártás, főétel stb. kiegészítőjének.

**Összegzésként** elmondható, hogy hazánkban helyi jellegű, regionális minőségi termékek, sajtok csak elvétve fordulnak elő. Az előző évtizedek mezőgazdaságának kollektivizálása, amikor az egyéni gazdák tehenei a termelőszövetkezetekbe kerültek, s ez által megszűnt a házi tejfeldolgozás is.

A mai gazdálkodók, tejfeldolgozók, sajtkészítők közül kevesen ismerik az őseink által kialakított tradicionális sajtkészítés módjait. A sajt és tejtermék fogyasztás a magyar nép hagyományai közé tartozik. A magyar sajtkészítés évszázadok óta mély tradíciókra nyúlik vissza a Kárpát-medencében, mely kellő rangot teremtett a múlt század elején, ami sajnos az utóbbi évtizedekben megszűnt.

## **IRODALOMJEGYZÉK**

<https://mno.hu/migr/egy-szelet-sajttortenelem-750505>

Rodler I. (2006): Tápanyagtáblázat, Medicina Könyvkiadó Zrt., Budapest, pp. 372-373.

## AZ AMFÓRÁK SZEREPE A NARANCSBOR KÉSZÍTÉSÉBEN

LÉGLI ATTILA

fazekasmester

*Légli Kerámia Manufaktúra*

**Amfórákat már az egyiptomiak is használtak, akik a különböző agyagedényeket, különböző céllal készítették, sőt ezeknek köszönhetjük, hogy egyáltalán fent maradtak történelem előtti időkből származó borminták, melyek vizsgálatára, kóstolására az elsüllyedt gályákon szállított amfórák kiemelését követően kerülhetett sor. Az amfórákban való borkészítés és tárolás egyre népszerűbb napjainkban. Folyamatosan használnak amfórákat Grúziában, de napjainkban reneszánszát éli és egyre elterjedtebb Spanyolországban, Németországban és Olaszországban is.**

**The use of amphoras dates back as far as the time of the Egyptians, whom they purposely produced this clay vases for making storing, transporting food stuff, grains, oils and wine, fined on shipwrecks from this ancient time period given the opportunity to modern day man to study this samples. Using amphoras to produce and store wine is getting more and more popular in our days. In Georgia for they using this method continuously for centuries if not Millennials, in our days it is living a new renaissance and more wide spread in Spain, Germany and Italy.**

**Kulcsszavak:** amfóra, Narancsbor, Légli, amphora, orange wine

### 1. LÉGLI KERÁMIA MANUFAKTURA

Gimnazista koromban határoztam el, hogy fazekas leszek, egy Őrségi túrán látottak hatására. A Szőlőskislaki Légli Fazekasházat 1983-ban alapítottam. Fekete kerámiát készítettem kezdetben, fatüzelésű kemencében égetve. Majd mázas kerámiát: habánt, kályhacsempét, népi- és tűzálló, sütő-főző edényeket, kerti fagyálló virágtartókat, tároló edényeket, étkészleteket. Tevékenységi körünk talán legfontosabb része, az országos ismertségnek örvendő Gasztróangyal kerámia ét- és edénykészlet sorozat. A műhely melletti Bemutatóteremben megtekinthetők és megvásárolhatóak a termékeink, valamint a boltaneten webáruházban is.

A Balaton déli partján, egy olyan a népi hagyományokat bemutató központot kívántunk létrehozni, amely alkalmas a balatoni turisztikai kínálat és a szezonális kiszélesítésére, a népi kultúra és hagyományok megőrzésére, ápolására és széles körű ismertetésére. E célok megvalósítása érdekében, a népi gasztronómiai értékek bemutatása céljából épített Csürben, olyan konyhát alítottunk ki, ahol egy nagy sütő-főző alkalmatosság került elhelyezésre, amely lehetőséget nyújt a hagyományos népi ételek és egyéb finomságok elkészítésére.

Végre eljött az idő, amikor újratanuljuk elfeledett receptjeinket, életre hívjuk egykor világhíres konyhánk remekeit, a Légli kerámiák pedig megteremtik azt a környezetet, amelyben ezeket a fogásokat igazán finoman el lehet készíteni és fel lehet szolgálni.

2015-ben épült a Népi Kis Mesterségek háza. Amely lehetőséget nyújt a társszakmáknak műhelyek kialakítására, együtt gondolkodásra, közös munkára és bemutatók tartására. Ebben az évben veszi kezdetét az épület alagsorában egy kézműves műhely, ahol egyéni és csoportos foglalkozásokat kívánunk szervezni és tartani, szakmai irányítással.



*1. ábra:* Bemutatótermünk



*2. ábra:* Bemutatótermünk belülről



**3. ábra:** A Csűr I.



**4. ábra:** A Csűr II.



5. ábra: A Csűr III.



6. ábra: A Népi Kismesterségek Háza

## 2. AZ AMFÓRÁK VILÁGA

A Léгли Kerámia Manufaktúra életében 2009-ben kezdődött a palackok gyártása, amit egy szerencsétlen esemény indított útnak. Eltörtött egy üveg-balon és elfojt belőle a pálinka. Az volt a cél, hogy biztonságban legyen a pálinka. Meglepetésként ért bennünket az eredmény, hogy a biztonságos tároláson túl, az élvezeti értékét nem csak megőrizte, hanem tovább is fejlődött benne. A palackjaink méretei fél literestől 25 literig bezárólag, több méretben, színben és formában készülnek.



7. ábra: Palackok

Mivel bebizonyosodott, hogy ez alkalmas a pálinka tárolására, feltételeztük, hogy alkalmas lesz a bor erjesztésére és tárolására is; így készült el az első, 240 literes amfóránk. A kezdeti időkben 4-5%-os porozitású, mázas amfórákat készítettünk, majd a tapasztalatok és borászokkal való együttgondolkodás eredményeképpen kisebb porozitású, natúr felületű amfórákat készítettünk; 52, 73, 125, 160, 240, 300 és 500 literes és egy klasszikus formájú 200 literes amfóránk is van.

Az így készült amfórák ma még szinte beláthatatlan távlatokat jelenthetnek a hazai borászat számára. Nyilvánvaló, hogy a tokaji borkülönlegességek tárolására sokkal alkalmasabb lehet, mint az eddig használt üveg-ballonok, de érdekes lesz majd kikísérletezni, hogy az aszúboroktól a vörösborokig hogyan fejlődnek a hazai borok, ha amfórába kerülnek, hiszen például Spanyolországban is használják vörösborok tárolására.



8. *ábra*: Az amfórák mesés világa: mázas, 4-5%-os porozitású amfóráink.



9. *ábra*: Egy natúr amfóránk

**Összegzésként** elmondható, hogy az amfórák a borkészítésben mindig fontos szerepet játszottak. Az elmúlt évszázadokban többé-kevésbé feledésbe merültek, napjainkban azonban újra reneszánszukat élik és kezdjük ismét felfedezni s bennük rejlő lehetőségeket. Amfóráinkkal már kísérleteznek és használják a Felvidéken, Tokaj-hegyalján, Délvidéken, Móron, Villányban, Szekszárdon és természetesen a Balatonboglári Borvidéken. Használják pezsgő-alapbor erjesztésére és boreszencia érlelésre, vörös és fehérbor erjesztésre és tárolásra.

## AZ IZEK HARMÓNIAJA ÉS A HAGYOMÁNYOK MEGÚJÍTÁSA A MAGYAR GASZTRONÓMIÁBAN

RUPRECHT LÁSZLÓ<sup>1</sup> – BENE ZSUZSANNA<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Séf, gasztronómiai tanácsadó, <sup>2</sup>borász, egyetemi docens

<sup>1</sup>SVÉT-elnök, gasztronómiai tanácsadó, <sup>2</sup>Tokajbor-Bene Pincészet, ME-GTK Marketing és Turizmus Intézet

A gasztronómiai trendek sorában kiemelkedő fontossággal szerepelnek a helyben termesztett kiváló minőségű alapanyagok, az organikus termékek, az étel-ital párosítások nyújtotta kulináris élmények és az ötödik alapíz (umami) felismerése. Reményeink szerint hazánkban újra lehetőség lesz a helyben termesztett alapanyagok jó minőségben történő beszerzésére és felhasználására. Számos technikai újítás és nyersanyag jön az országba, amikkel lehet színesíteni az adott nemzet konyháját, de meg kell találni az arany középutat. A séfek nem csupán szakemberek, hanem valójában művészek és a főzés ugyanolyan öröm, mint maga az étkezés. A gasztronómia olyan, mint a zene: nehéz újat mutatni, de mindig próbálkozni kell.

A Narancsbor is kihívás, jól illeszkedik a trendek sorába: visszanyúlik régi hagyományhoz, meghökkentő újdonság és legtöbbször organikus gazdálkodásból származó termékek. Magas az alkoholtartalmuk és fűszeres az ízviláguk, szépen beilleszthetők a menüsorba, viszont nem ismertek és tanításra van szükség velük kapcsolatban mind a séfek, mind a fogyasztók számára.

**Kulcsszavak:** gasztronómiai trendek, séf, Narancsbor, helyi alapanyagok

### 1.A MAGYAR GASZTRONÓMIAI HAGYOMÁNYOK

*"Konyhánk, ételeink, akárcsak a zenénk, a nyelvünk, elütnek a nyugati népekéitől, azonban ezzel kapcsolatban megállapíthatjuk azt is, hogy nem a magyarság hátrányára. Mindezt ismerni nemcsak érdekes, hanem hasznos is." (Gundel Károly)*

A magyar konyhaművészet kialakulása és története szorosan összefügg a magyarság történetével.

A honfoglalás kori magyar konyha filozófiája teljesen más volt, mint a nyugat-európaiaké és gasztronómiai szempontból sokkal magasabb szinten állt, mint a korabeli európai konyhák. A magyar konyhára mindenekelőtt a főzés a jellemző, miként a türk és más keleti népek konyhaművészetében is ez a lényeges vonás. Míg nyugaton inkább sütnek, keleten inkább főznek az emberek.

Az ősi magyar ételkultúra az életfa szimbólumrendszerében és az öt elem (tűz, víz, a föld, fa, fém) tiszteletén alapult. Ezért az ételek a földön álló, bronzból vagy vasból készített fémüstben főttek, válogatott fahasábokból rakott tűzön, víz felhasználásával. A világfa hármas jelképrendszere az ételek alapanyagaiban fejeződött ki. Az égi világot a fán termelt gyümölcsök (szőlő és alma), levelek, virágok és a méz; a földi világot a fölláldozott állat és a földön összegyűjtött növények és fűszerfüvek (a tárkony és a borsfű); a föld alatti világot a földben megtermelt gyökerek, gumók és hagymák jelenítették meg. Az ételeket az ún. „öt íz harmóniája” tette teljessé – az édes, a savanyú, a sós és keserű mellett az erőset is külön íznek fogták fel, akárcsak a mai belső-ázsiai népek. A leggyakrabban fogyasztott húsféle a birka és a baromfi volt, ünnepek alkalmával ló- és marhahúsból készültek az ételek, de fogyasztottak szarvas, jak, sertés és kecskehúst is. A gabonákból (búzából, kölesből, árpából)

tejben, vízben főtt kásákat készítettek. A belső-ázsiai konyha jellegzetes étele a „laska”, a kézzel nyújtott tészta, a korabeli magyar ételek között is jelen volt. Kedvelték a mézet és számos egzotikus fűszert is (szerecsendió, szegfűszeg, fahéj, vanília) ismertek. Legjellemzőbb italuk a víz volt, emellett kumiszt, méhsört, és ünnepek vagy áldozati szertartások alkalmával bort is fogyasztottak. Az élelmiszerek tartósításában az aromás fűvekkel – kakukkfűvel, rozmaringgal, tárkonyal – való pácolás dominált; a húsféléket sózással és szárítással is tartósították, majd gyakran porrá őrölték. Egyes tejtermékeket is porítottak.

A letelepedett magyarság ősi gasztronómiájába kezdetben a környező szláv népek étkezési szokásai, majd a bajor és szász konyha hozott jelentős változást; de a balkáni népek révén enyhe görög hatás is érvényesült. A szláv népek ismertették meg a magyarokkal a zabot, a kölest, a rozst és a hajdinát, a növényi ételek közül a káposztát, a tormát, a zöldborsót, és a különféle salátákat. Kialakultak a kolostorok, melyek szomszédságába falvak telepedtek és rendszeressé vált a földművelés, a gyümölcsstermesztés, a méhészet, az állattartás. A konyhakerti zöldségtermesztés módszereit is a kolostorok szláv szolgáitól vették át a magyarok. A letelepedett életmód az eszközök fejlődését hozta, az ételek körének bővülését eredményezte. Szent István király bajor felesége, Gizella révén a bajor és szász szokások, a német sütési-főzési módok is terjedni kezdtek. A házakban kialakult a konyha, és a szakácmesterség önálló foglalkozássá vált. 1300-ra a magyarság gazdaság- és társadalomszerkezete, települései és lakóházai mind az európai feudális normákat követték. A régi és új elemek keveredése révén ekkorra a marhahús, a korábbinál több sertés-, birka és baromfi-hús, gabonafélék és kásanövények, hüvelyesek és levélzöldségek, valamint a gyümölcsfélék (a dinnye, szilva, kökény, szőlő, szelídgesztenye) alkották az alapvető élelmiszerkészletet. A húselekek elkészítésében továbbra is a főzés uralkodott.

A 15. században jelentős felvirágzást hozott az olasz gasztronómiai ismeretek beáramlása, amelyet Mátyás király második felesége, Beatrix honosított meg. Az ekkor betelepülő olasz szakácsoknak köszönhetjük a sáfrányt, a vöröshagymát, a gesztenyét, a pulykát, a zsemleféléket, a száraztészta használatát, és a sajtokat. Mátyás király uralkodásának ideje emlékekben gazdag. A királyi és főúri asztalokra kerülő ételek sora bőséges és választékos. Galeotto Marzio leírása szerint Mátyás udvarában sokféle halat szolgáltak fel. A legkedveltebb halak: a csuka, a menyhal, az angolna, a pisztráng. A húsok között szerepelt a marha, a juh, a házi- és vadsertés, a kecske, a szarvas, az őz, a nyúl, a liba, a kacska, a fogoly, a fácán. Kedvelt csemege a hizott pávahús is. Nagy gondot fordítottak a kovással készült kenyérré. Kedvelt fűszerek voltak az olasz dió, sáfrány, fahéj, bors, gyömbér, ánizs, kapor. A húseleket erősen fűszeres mártásokban tálalták fel, a levesek és mártások sűrítésére kenyérbelet használtak. A húsok sütésénél már alkalmazták a nyárson és roston sütést. A pároláshoz, főzéshez bográcsot, üstöket és lábasfazekat használtak.

A magyar köznép legnagyobb késő középkori gasztronómiai újítása az erjesztett kenyér sütése. A kenyér a középkor luxusélelmiszere volt. A 11. század során került a felső társadalmi csoportok étrendjébe, ám a köznépnél csak a 14. században vált elterjedté. A kenyérfélék finomabb változata, a kalács csak a 15. században jelent meg (TUSOR-SAHIN-TÓTH, 2005). A magyar történelemnek és a magyar gasztronómiának is aranykora volt ez az időszak. Ebben az időben alakultak ki a konyhaművészet alapszabályai és ugyancsak ekkor finomult az étkezés valóságos szertartássá. Művészek és mesteremberek készítették a szemet gyönyörködtető, mestermívű étkészleteket és evőeszközöket. A jó szakácsokat tisztelték, becsülték és földbirtokosi rangra emelték az uralkodók. Mindezek a

tényezők hozzájárultak ahhoz, hogy a sajátos nemzeti karakterrel rendelkező magyar konyhaművészet kifejlődhessen.

Somogy megyében található egy település, Nagyszakácsi, ahol a szakácsok a legtöbb földbirtokot kapták. Ennek emlékéét őrzi a Nagyszakácsi Királyi Szakácsverseny, ahol profi szakácsok mérik össze tudásukat a Mátyás király korabeli étkek elkészítése során. Az érdeklődők saját maguk is megkóstolhatnak olyan, a reneszánsz világot idéző népi ételkülönlegességeket, mint az aranyló csorbaleves, a szalvéta gombóc vagy a viharsarki hajtogatott. Az udvari forgatag, a reneszánsz muzsika, a lovagi játékok és a gólyalábasok gondoskodnak arról, hogy a Nagyszakácsiba látogatók egy napos időutazást tegyenek Mátyás király udvarába, és bepillantsanak a mai kor emberének szokatlan, olykor-olykor furcsa étkezési szokásaiba.

A Hunyadi kor idejében a pompás lakomák négyszögletű asztalok mellett folytak, melyeken, a mai szokásoktól eltérően, minden ételt külön-külön mártásban tálaltak. A XI. század emberének szemében az egyik legfurcsább szokás az lehetett, hogy elődeink egy tálból, evőeszköz nélkül, puszta kézzel étkeztek. Nehéz elhinni, hogy a magyar konyhára oly jellemző paprikát akkor még nem ismerték, ahogyan a burgonya és kukorica sem szerepelt Mátyás király asztalán. Bár a fogások összeállítása a király udvarába szerződött elsőrangú szakácsok feladata volt, olykor maga Mátyás is benézett a konyhába, és ellenőrizte egy-egy kedvenc ételének zamatát. Akkoriban mindössze kétszer étkeztek, de valószínűleg semmiben sem szenvedtek hiányt, hiszen egy-egy lakoma akár 4-5 órát is igénybe vett. A vacsorát kellemes zeneszó kísérte, itáliai lantosok és énekesek szolgáltatták a muzsikát. A vadakat általában bundájukban, a szárnyasokat pedig tollaikkal díszítve szervírozták. Az állatok patáit, fogait, szarvát és nyelvét gyakorta bearanyozták díszítésképpen. Abroszt nem használtak, és poharak szintén nem kerültek a vendégek elé: aki megszomjazott, az a pohárnoktól kérhetett italt.

A Hunyadi kor után a török uralomnak volt a legmeghatározóbb szerepe a magyar konyhaművészetre: elterjedtek a káposztás, rizses ételek, sok hal, vad, gomba és fűszer került felhasználásra. Megismerték őseink a kukoricát, kávé és a dohányt. A máig használatos fűszernövények közül kettő is van, melyekről francia botanikusok feltételezik, hogy a magyarok hozták be Európába: a tárkony és a csombor (borsikafű), de ismerték a kakukkfűvet, a köményt, a fokhagymát, a szurokfűvet, a kaprot, a turbolyát, lestyánt, a citromfűvet, a fehér mustárt, a zsályát, a gyömbérgyökeret is (BENE, 2016).



**1.ábra:** Fűszereink  
**Forrás:** www.bien.hu

A fűszerek világába bekapcsolódtak a gyógynövények is. A kolostori kertekben tudatosan kialakították a fűszer- és gyógynövény ágyásokat. Legkedveltebb gyógynövényünk a citromfű, bodza, levendula, zsálya és a kereklevelű mályva (2.ábra) volt, amelyekkel az ételeket is szívesen fűszerezték vagy italokba áztatva fogyasztották emésztést serkentő hatásuk miatt és hogy „melengessék az emberi szívet, lelket”.



**2.ábra:** Legkedveltebb gyógynövényeink  
*Forrás:* Bene, 2016

A török hatással egy időben a Királyi Magyarország területén a magyar konyha szokásaiba az erősen franciás jellegű osztrák gasztronómia keveredett, ezen belül a bécsi udvari konyha hatása érvényesült. Így a francia konyha fogásainak elemei az osztrák gasztronómia közvetítésével épültek be a magyar ételkultúrába. A 17. század második felében e területen zajló fontos változás volt a leves, mint bevezető fogás megjelenése, az ételsűrítő eljárások között megjelent a lisztes rántás. A rántás gyakori használatának tipikusan magyar divatja hívta életre a ma már hungarikumnak tekinthető új ételcsoportot, a főzeléket. Szintén a korszak magyar újítása, hogy a kemencében sült kalácsok mellett megjelent, a parázson sült kürtöskalács.

A hosszú Habsburg uralom, illetve a 18-19. századi magyar nemesség körében egyre gyakoribbá váló utazások hatására francia és angolételek kerültek át a magyar gasztronómiába. Az egész korszakot a konyhakultúrák keveredése jellemezte, és éppen ennek táptalaján fejlődött az a nemzeti büszkeség, amely segítette az egyedi vonások felerősödését. A Habsburg korszak folyamán az étkezésszervezés teljes átalakítása, a középkori eredetű formákkal való szakítás került napirendre. Mind az újkori hármás étkezési rendnek, mind a főétkezés új menüszerkezetének (egynél több fogás, első fogásként levessel) ismét országszerte volt közele mintája, hiszen az elit kultúrából ellesve a középosztály terjesztette. A korszak összességében a magyar táplálkozáskultúra társadalmi kiegyenlítését eredményezte. A változásokat a hazai mezőgazdaság (gabona- és burgonyatermelés előretörése az állattenyésztés rovására) és élelmiszeripar szerkezeti átalakulása (malomipar és cukorgyártás térhódítása), az ipari forradalom hatására átformálódó társadalmi struktúra (ezen belül a középosztály megerősödése: középbirtokos, középpolgár, értelmiségi), és a rohamtempóban terjedő modernizáció indukálta.

A magyar konyhát forradalmasította a zsíron enyhén pirított hagyma és fűszerpaprika felhasználása, a lisztes-rántásos főzelék, illetve maga a sertésszírral készült rántás. A vajban pirított liszttel való sűrítés már régebben ismert és használatos volt a magyarországi konyhákban, de a zsírral készült rántás francia módja (roux) bécsi közvetítéssel jutott el hozzánk. A magyar konyha kétféle osztrák rántást vett át, a világos rántást és a barna rántást. A másság kihangsúlyozása miatt majdnem minden magyaros ételt paprikáztak: volt paprikás hal, paprikás hús, paprikás csirke. Szintén az „ellenállás” eredményének tekinthető az egytálétel jellegű, laktató levesek: a Jókai-bableves, a palócleves megjelenése.

1947-től 2000-ig a hanyatlás volt jellemző a magyar konyhaművészetre. Nagyjából a rendszerváltás idejére telítődött a piac és megindult a koncepciókeresés a zsugorodó középosztály becsalogatására. Sajnos szakmai háttértudás hiányában ez közel húsz évig tartott.

Az első ötlet, ami elterjedt, a hatalmas, tányérról lelógó adagok voltak. A mennyiség a minőség rovására ment, mert adott összegnél nem lehetett többet kérni egy tányér ételért a konkurencia miatt. A rendszerváltással és a konvertibilis forint bevezetésével Magyarországon is megjelentek a félkész termékek (leves- és mártásporok, fagyasztott köreték és panírozott termékek). Ezek a fent leírt alaphelyzetre rászabadulva nagyon visszaszorították a friss alapanyagok használatát, új uniformizálódást kiváltva a magyar gasztronómiában. Szinte a teljes kihalás jellemezte a magyar konyhát. Molnár B. Tamás úgy nyilatkozott, hogy a 2000-es évek elején, egyfajta népbútítás zajlott hazánkban. Az a hír járta, hogy a magyar gasztronómia nemzetközi szinten elismert, és a világ legjobb szakácsai a mieink.

Az európai országok közül is sokan leköröztek minket, sőt a mi konyhánknak, nem volt semmiféle híre a határon kívül. Annoni Gianni, olasz származású étteremtulajdonos, illetve tévés 1994-ben költözött Magyarországra. Akkoriban az itteni identitás teljesen ledöbbsentette, hiszen az akkori teljesen elavult konyhai tradíciókkal, korszerűtlen konyhatechnológiával működtetett éttermek közül lehetett csak választani. Úgy érezte, nagyon nehéz lesz fejlődéseket elérni abban az időszakban, mivel a gasztronómiai szakemberek fejében rosszul voltak rögzítve különféle alapelvek. Olasz szakácsokhoz méltóan, ő is szerette volna népszerűsíteni az olasz, minőségi ételeket és az olasz életérzést, amelyet ma már bárki számára elérhető.

2003-ra tovább süllyedt a magyar gasztronómia színvonala. Az éttermi étlapok választéka túlságosan bőséges volt, és az ételek nagy részét a mélyhűtőből vették elő. A minőség egyáltalán nem számított és a szakácsképzés sem volt elsőrangúnak mondható. Ezzel egyidőben természetesen, olyan cikkek jelentek meg hazánkban, hogy Magyarország gasztró nagyhatalom. Ezzel egyidejűleg kialakult egy ellenzéki oldal, aki arról számolt be viszont, hogy a világ és Európa gasztronómiai élvonala milyen messze áll tőlünk. Bemutatták, hogy milyen ételkészítési technológiákat ismernek és használnak máshol a szakácsok, milyen az az alapanyag, amelyet a párizsi vagy a müncheni piacon lehet vásárolni.

2007-ben jelent meg a Kulináris Charta Molnár B. Tamás és Bittera Dóra vezetésével, amely a Magyar Gasztronómiai Szövetség (MGE) kiáltványa abból a célból, hogy a magyar vendéglátás és gasztronómia újra Magyarország fő vonzerejévé válhasson. Legfontosabb törekvéseik között szerepel, hogy az étkezési kultúra az ország civilizáltságának és általános kultúrájának egyik legfontosabb fokmérője legyen, jó alapanyagokra támaszkodjunk. Halaszthatatlan a szakácsképzés és a kapcsolódó kézműves szakmák talpra állítása, a népesség egészségi állapota és a közízlés romlása megköveteli, hogy sokkal jobban tanítsuk meg már az óvodást is arra, milyen fontos az értékes táplálék ([www.gaultmillau.hu](http://www.gaultmillau.hu)).

2010-re tehető a „nagy bumm” és a megújulás időszaka. A munka eredményeként országosan fejlődésnek indult az új magyar bisztrókonyha és fine-dining, amelyek hatása kiemelkedő a magyar konyhára. Fontos célkitűzés lett a főzés egy magasabb szintre emelése. Nemcsak az alapanyagok minőségében akartak változást, de a kész ételek megjelenésében is. Az elkészült ételek látványa olyan legyen akár egy képzőművészeti műalkotás. Játék a színekkel, a fűszerekkel, a textúrával, a formákkal és nem utolsósorban az ízekkel. Mindez egy magasabb

szintre emelte a gasztronómiát és lehetőséget teremtett a szakácsoknak a kibontakozásra ([www.gastroguide.hu](http://www.gastroguide.hu)).

Feltűnik egy új szín a hazai gasztronómiai palettán, ami hirtelen nagyon népszerűvé vált, megjelent a minőségi Street Food. A hamburgerek legújabb variációi, már a felsőkategóriás éttermekben is megjelentek, de egy idő után furcsa volt a fehér abroszon késsel-villával fogyasztani ezt a fajta gyors ételt. Kimondottan a jobb minőségű, újszerű, karakteres gyors éttermekben kínálták hamburgert, pizzát és társait. Ezek az ételek már nem csak a csúcs gasztronómia közönségéhez szólnak, hanem bárki számára elérhetőek egy jó ár-érték arányban.

Azok a séfek, akik a világ legjobb éttermeiben tanultak, akármilyen étteremben főznek ezek után, az ott tanultakat viszik magukkal. Ezzel példát mutatnak a kollégáknak, egy magasabb minőségre emeli az éttermet, amit az emberekhez is eljuttat. A street-food előnyei többek között, hogy kevesebb szaktudást igényel, mint egy klasszikus formában vett étterem, kisebb beruházással jár, és szélesebb közönsége van. Hasonlóképpen a fiatal generáció (tanulók, egyetemisták), akik a jó minőségi, ételen szocializálódnak és majd a későbbiekben is ezt a minőséget fogják keresni. Ez egyfajta jó ízlésre való nevelést jelent.

Az elmúlt évek tapasztalatai megerősítették, hogy a magyar ízlésvilág és a fogyasztói közönséghez sokkal közelebb áll a francia bisztrókonyha filozófiáján alapuló vendéglátóhelyek és szükség van a „vidék” nyújtotta lehetőségek megismerésére és jelentőségének hangsúlyozására.

A mai reformerek a holnap zálogát a tegnapelőtt újrafelfedezésében és újraértelmezésében látják. A hagyományosat korszerűen és mindenek felett legfontosabb a megfelelően megválasztott minőségi alapanyag (SZABÓ, 2014).

## **2.STILUSOS VIDÉKI ÉTTERMISÉG ÉS ANNAK SZEREPE A MAGYAR GASZTRONÓMIÁBAN**

Az azonos felfogású, de eltérő stílusú éttermek összefogtak és 2012-ben megalakult a Stílusos Vidéki Éttermiség (SVÉT). A társulás szlogenje – 16 vidéki étterem, 16 világnézet, 16 kreatív séf, 1 küldetés – szerint céljuk a minőségi konyha és a szívből jövő vendéglátás népszerűsítése a mindennapokban. Mindezt évente több rendezvény keretén belül teszik, azzal a szándékkal, hogy a már népszerű úti célok mellé beemeljenek kevésbé ismert kulináris desztinációkat is.

A SVÉT roadshow-k alkalmával a házigazda minden alkalommal egy-egy tagétterem, de olyan jelölteket is meghívnak a rendezvényre, amelyek ugyancsak a szívből jövő vidéki vendéglátásban hisznek, azonosulnak a szervezet elképzeléseivel, és így megfelelnek a csatlakozási feltételeknek.

Fontos szempont minden SVÉT tagétterem esetében, hogy törekedni kell a jóra. Természetesen figyelembe kell venni a mindennapok küzdelmeit, a megélhetés szempontjait is, mert a vendégek igényei nem mindig találkoznak az étterem törekvéseivel. A már kialakult vendégkört kell megtartani úgy, hogy közben nyissunk más vendégkörök felé. Ez – a magyar étkezési kultúrát ismerve – nagyon nehéz.



**3.ábra:**A SVÉT-logó  
**Forrás:**www.svet.hu

Az étterembe betérők várnak valamit, a vendéglők pedig próbálnak a saját városukban, a saját környezetükben egy kicsit mást adni, mint a megszokott. Nem az az elsődleges cél, hogy mindenkit elriasszunk és öncélú konyhát vigyünk, figyelembe kell venni a vendégek igényeit. Ahogy a fűszerezésben, úgy a vendéglátásban is meg kell találni a harmóniát.



**4.ábra:**Ruprecht László, a SVÉT elnöke  
**Forrás:**www.svet.hu

A SVÉT olyan digitális elosztóbázis felállításán dolgozik, amelyben a kínálati oldal határozza meg a keresletet, vagyis a termelő megmondja, mije van, és a szakácsok azonnal lecsaphatnak az árura, ha látnak benne fantáziát. Így egy idő után elérhetjük azt az eszményi állapotot, hogy a kistermelőktől folyamatosan érkező áru szinte azonnal gazdára talál, és az éttermek a legfrissebb alapanyagok felhasználásával készíthetik el az ételeiket. Itt azonban még sok a teendő, a kistermelők többsége csak munkaidő után néz körül a kertjében, nem meri feladni az állását, mert attól tart, hogy a kertből nem tud megélni.

Jó lenne, ha bebizonyíthatnánk az ellenkezőjét, és többen látnának fantáziát ebben a modellben. Vannak már jó minőségű érlelt marhahúsok Magyarországon, elérhető a bárány, a nyúl, a mangalica, a beregi csirke, és van tokhalunk is, igaz, hogy tenyésztett, de nagyon jó minőségű. A szilvászváradai pisztrángot már nem kell bemutatni, a mangalica pofa az egyik legpiacképesebb termékünk, erősödik a sajt-kultúránk, és megjelentek a jó gyümölcslevek is a kínálatban. Egyre gyakrabban találkozunk igazán színvonalas házi készítésű szalámmal, felvágottakkal, de vannak jó lisztjeink is, ezekre már lehet alapozni. A problémát inkább az okozza, hogy a kisebb termelőknek általában semmiből nem áll rendelkezésre nagyobb mennyiség, és a séfeknek egyszerűbb egy nagy beszállítóval egyeztetni a szükséges alapanyagokról, mint 5-6 kicsivel folyamatosan tartani a kapcsolatot.

A SVÉT számos hazai gasztronómiai rendezvény megálmodója: Hú!SVÉT Palkonyán, GasztrOpera Eger, Glamping Piknik Noszvajon, Debrecziner Gourmet Debrecenben. Részt vesz a SIRHA Budapest elnevezésű kiállításon, amely a közép-kelet-európai régió egyik legjelentősebb élelmiszeripari, sütő- és cukrászipari, szálloda- és vendéglátóipari, gasztronómiai, valamint csomagolóipari szakkiállítása.



**5.ábra:** SVÉTasztal a SIRHA Budapest 2018 kiállításon  
**Forrás:** [www.svet.hu](http://www.svet.hu)

### 3.NARANCSBOROK A HAZAI GASZTRONÓMIÁBAN

A gasztronómiában is, mint ahogyan a bor-, pálinka-, sör-, tea-, kávé-, sajt-, lekvár-készítésben, szükség van az innovációra, a folyamatos megújulásra. Erre lehetőség, hogy kihasználjuk az alapanyagok szezonálisát, vagy tematikusan használjuk őket, újfélé konyhatechnológiát alkalmazunk, de kiváló lehetőség, amikor egy újdonság kerül az étel vagy az italsorba.

A Narancsborokra úgy tekintünk, mint kiváló eszköz az újításra, mert témát ad a borászoknak, keressék a borkészítési gyökereket és alkalmazzák a modern technikákkal egy új létrehozására, egy egyedi és különleges ízharmónia érdekében. Téma a vendégnek is, mert meg kell vele osztani az ismereteket, hogy tudja, milyen italkülönlegességgel fog megismerkedni és hogyan lásson hozzá annak kóstolásához. Igazából idegenek a héjonerjesztett fehérborok, még hosszú út vezet az elfogadtatásukhoz.

Az ételajánlásokhoz többféle lehetőségeket kínálnak, széles skálán mozog a narancsbor-étel párosíthatósága:

- ❖ grillezett zöldségágyon aszalt gyümölcsökkel töltött csirkemell
- ❖ grillezett halételek
- ❖ kávé édességek
- ❖ olyan ételekhez, amihez az alacsonyabb tannin tartalmú vörösborokat kínálnánk
- ❖ tokaji borkörnyezetben a vörösbor alternatívájaként illeszthető egy ételsorba
- ❖ tartalmas húsalapú levesek kíséreként
- ❖ diós, padlizsános és bányalapú ételek különösen szép harmóniát alkotnak velük
- ❖ kacsahúshoz bármi kevés pörzsanyaggal, enyhe karamelizációval
- ❖ indiai curry-s és marokkói fogásokhoz, de a koreai és japán konyha elemeivel is jó barátságban van a narancsbor
- ❖ saláta mellé, valami könnyű zöldséges (akár pirított) étel mellé.



**6.ábra:** Grillezett lazac és narancsbor  
**Forrás:** [www.gastroguide.hu](http://www.gastroguide.hu)



**7.ábra:** Narancsbor és étel harmóniában  
**Forrás:** [www.gastroguide.hu](http://www.gastroguide.hu)

## **IRODALOMJEGYZÉK**

BENE ZS. (2016): Herbaborárium, Pethő Nyomda, Kaposvár

SZABÓ E. (2014): Nagy SÉF könyv, Corvina Kiadó, Budapest

TUSOR A. – SAHIN-TÓTH GY. (2005): Gasztronómia, Étel- és italismeret, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző, Budapest

<https://www.bien.hu>

[www.gastroguide.hu](http://www.gastroguide.hu)

[www.gaultmillau.hu](http://www.gaultmillau.hu)

[www.svet.hu](http://www.svet.hu)

## NARANCSBOR INOVÁCIÓ ÉS KAPCSOLÓDÁSA AZ ÚJ TURIZMUSFEJLESZTÉSI STRATÉGIÁHOZ

**DANKÓ LÁSZLÓ CSc.**

tanszékvezető, egyetemi docens

*ME-GTK Marketing és Turizmus Intézet*

A 2017-ben elfogadott Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 a négy kiemelt turisztikai „altermék” egyikének a prémiumkategóriás bor-és gasztronómiai turizmust tekinti, melynek innovatív fejlesztéséhez inkubációs forrásokat is kilátásba helyez, úgy, hogy ezen fejlesztések a desztináció-fejlesztésekbe ágyazottan jelennek, jelenjenek meg. A narancsbor, az Osló kézikönyv innováció értelmezése szerint a termék-és technológiai innováció kategóriájába tartozik, ehhez társul bor-gasztronómiai innovációk példáit bemutatva a tanulmány 3. részében vázolt kóser narancsbor koncepcióval összefüggő marketing innovációs javaslat.

A kóser narancsbor az NTS 2030-ban kiemelt turisztikai desztinációnak kijelölt Tokaji borvidéken prémium kategóriás REL innovációként méltán számíthat a kiválasztott nemzetközi célcsoport, a jelentős zsidó vallású, származású látogató és a stratégia megvalósítására kijelölt Magyar Turisztikai Ügynökség támogató figyelmére.

**Kulcsszavak:** NTS 2030, narancsbor innováció, kosher orange-hued wine

### 1. ÚJ TURIZMUSFEJLESZTÉSI STRATÉGIÁ

A Kormány – rövid társadalmi vitát követően - megtárgyalta és 2017 októberében elfogadta a részére bemutatott „Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030” című dokumentumot, és annak megvalósítása érdekében megbízta a nemzeti fejlesztési minisztert, hogy a Magyar Turisztikai Ügynökség Zártkörűen Működő Részvénytársaság útján gondoskodjon a Stratégiában megfogalmazott célok megvalósításáról.<sup>3</sup>

A stratégia megvalósításának kiemelt szereplője tehát az állami turizmusirányítás csúcsszervezete, a Magyar Turisztikai Ügynökség, amely az első, nagyjából 2023-ig terjedő időszakban jelentős állami szerepvállalással kritikus tömegű fejlesztés megvalósítását generálja az ágazatban, felépíti a megújult turisztikai országmárkát és a kapcsolódó márkarendszert, emellett megteremti az ágazat tisztességes és versenyképes működésének keretfeltételeit, jelentős figyelmet fordítva a humán feltételek fejlesztésére is.

A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 az állami turizmusirányítás célrendszerét és eszközrendszerét 2030-ig meghatározó alapidokumentum. Feladata, hogy a turisztikai szemléletváltás megalapozásával, a főbb beavatkozási pontok azonosításával, stratégiai célok kijelölésével rövid, közép- és hosszú távon definiálja az állam feladatait az ágazatban, illetve a célok eléréséhez megfelelő eszközöket, forrást és intézményrendszert rendeljen.

A turisztikai térségek fejlesztésének állami feladatairól szóló 2016. évi CLVI. törvény<sup>4</sup> (a turisztikai térségek fejlesztésének állami feladatairól) a turisztikai fejlesztések fókuszát az egyedi attrakciókról a turisztikai térségekre helyezi át, kimondva, hogy Magyarország turisztikai potenciáljának növelése a turisztikai desztinációkban rejlik. Olyan komplex

<sup>3</sup> [A Kormány 1747/2017. \(X. 18.\) Korm. határozata a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 elfogadásáról;](#) Magyar Közlöny 2017. évi 169. szám 2017. október 18. 28391. oldal

<sup>4</sup> [https://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy\\_doc.cgi?docid=A1600156.TV&timeshift=ffffff4&xtreferer=00000001.TXT](https://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=A1600156.TV&timeshift=ffffff4&xtreferer=00000001.TXT)

turisztikai élménycsomagok biztosításában, menedzselésében és piacra juttatásában, amelyek jelentős keresletbővülést jelentenek az adott területeknek. Az állami turizmusirányítás feladata a desztinációs logika értelmében az, hogy lehatárolja az egyes desztinációkat, azokra egyedi beavatkozási programot dolgozzon ki, az egyedi élménnyel azonosítható desztinációkhoz pedig önálló márkákat, márkaprofilokat építsen fel és menedzseljen.

A desztinációs megközelítést kiegészítő új szemléletű attrakciófejlesztési és alapinfrastruktúra-fejlesztési logika biztosítja a fejlesztett attrakciók gazdasági-társadalmi-környezeti fenntarthatóságát, továbbá azt, hogy minőségi élményt biztosítsanak a látogatók számára. Emellett kijelöli az attrakciófejlesztések irányát és főbb tartalmi követelményeit akkor, ha az attrakciófejlesztés desztináción belül, illetve ha azon kívül történik. A Stratégia kiemelten foglalkozik az állami turizmusirányítás új, integrált intézményrendszerének bemutatásával és az állam turizmusban betöltött szerepének meghatározásával.

Az előterjesztés szerint a dokumentum a turisztikai paradigmaváltás megalapozásával, a főbb beavatkozási pontok azonosításával, stratégiai célok kijelölésével rövid, közép és hosszú távon definiálja az állam feladatait az ágazatban, illetve a célok eléréséhez megfelelő eszközöket, forrást és intézményrendszert rendeljen.

A stratégia helyzetelemző része azonosítja azokat a globális trendeket és kihívásokat, melyekre választ kell adni. Ezek közül kiemelik, hogy a turizmusban várhatóan jelentős növekedés lesz 2030-ig: az elkölthető jövedelem emelkedésével, új térségek és csoportok turizmusba való bekapcsolódásával, illetve a fogyasztói szokások változásával a turizmusban jelentős növekedési potenciál azonosítható.

Térségi átrendeződés várható, míg Nyugat-Európa jelentősége küldőpiacként és fogadópiacként egyaránt csökken a következő 10-15 évben, addig a küldőpiacok körében felértékelődik Kína és Délkelet-Ázsia, a fogadópiacok esetén pedig növekszik a kereslet korábban kevésbé keresett desztinációk, közöttük Közép-Európa országai iránt. További trend lesz, hogy az utazók egyre inkább egyedi, autentikus élményt, nem pedig terméket, szolgáltatást keresnek.

A stratégia szerint a megosztáson alapuló gazdaság gyors terjedése drasztikus átalakulást eredményezett például a szálláshely-szolgáltatás, személyszállítás terén, mely változásokat eddig csak korlátozottan volt képes követni a szabályozási környezet. Várhatóan a következő 10-15 éves távlatban a sharing economy tovább terjed, új formái, üzleti modelljei pedig jelentős hatással lesznek a turizmus ágazatára is<sup>5</sup>.

### ***1.1A stratégia célrendszere***

A Stratégia célrendszere<sup>6</sup> úgy épül fel, hogy az indíttatás, a vízió és a misszió megfogalmazását követően pilléreket, stratégiai és horizontális célokat határoz meg. Az indíttatásban azt a közös gondolatot kívánták meghatározni, amellyel az ágazat valamennyi szereplője azonosulni tud. Vallja, hogy nekünk, akik a turizmust, a vendéglátást nem foglalkozásunknak, hanem hivatásunknak tekintjük, a legfontosabb célunk, hogy átadjunk másoknak abból az élményből, amit Magyarország jelent számunkra.

<sup>5</sup> [http://turizmusonline.hu/belfold/cikk/nemzeti\\_turizmusfejlesztési\\_strategia\\_drasztikus\\_atalakulas\\_johet](http://turizmusonline.hu/belfold/cikk/nemzeti_turizmusfejlesztési_strategia_drasztikus_atalakulas_johet)

<sup>6</sup> NTS 2030 MTÜ kiadvány, Budapest, 2017. 2-3.o.

A turizmust mint ágazatot meghatározó Stratégia legfelsőbb szintjén sem szerepelhet más mondat, **indíttatásunk** sem lehet más:

**„Azért dolgozunk, hogy megoszthassuk Magyarországra iránti szeretetünket.”**

Vallja továbbá, hogy a turizmusban és vendéglátásban dolgozók feladata,  
missziója: **„Elmesélni Magyarország történetét, és a turizmus fejlesztésén keresztül biztosítani az ország gyarapodását.”**

**A stratégia víziója** szerint a magyar turizmus jellemzői 2030-ban:

1. a fenntartható gazdasági fejlődés húzóágazata,
2. minőségi élménykínálat,
3. elérhetőség és széles körű hozzáférés, innovatív megoldások,
4. erős turisztikai országmárka,
5. vonzó karrier, és a turizmus jelentős mértékben járul hozzá az alábbi két célhoz:
  - közösségeink és értékeink védelme,
  - a hazaszeretet táplálása.

A Stratégia következő szintjén szereplő pillérek és a horizontális célok azok a nagyobb tématerületek, amelyekhez a Stratégia eszközzrendszere kapcsolódik.

**A Stratégia pillérei a következők:**

A. *Kisfaludy Turisztikai Fejlesztési Program.* A stratégiai pillérhez kapcsolódó célok a turisztikai desztinációk, termékek és attrakciók fejlesztésének irányait határozzák meg, azaz a hazai turisztikai kínálat minőségének javítása, térbeli és időbeni koncentrációjának csökkentése valósul meg az egységes térségi szemlélet, jövedelmezőségi szempontok, illetve társadalmi-gazdasági-környezeti fenntarthatóság érvényesítése mellett.

B. *Stratégiai márkakommunikáció,* célzott marketingkommunikációs kampányaktivitás és értékesítés A stratégiai pillérhez kapcsolódó célok előirányozzák a turisztikai országmárka megújítását, a desztinációs márkarendszer felépítését, a külpiazi értékesítési tevékenység újragondolását, illetve a hatékony marketingkommunikációs tevékenység megvalósítását.

C. *Elhivatott szakemberek, visszahívó vendégszeretet.* A stratégiai pillérhez kapcsolódó célok a turizmus ágazatában foglalkoztatottak felkészültségének és motivációjának erősítését irányozzák elő.

D. *Megbízható adatok, mérhető teljesítmény.* A stratégiai pillérhez kapcsolódó célok a kutatási-elemzési-értékelési feladatok hatékony megvalósítására, turisztikai tudásbázis építésére irányulnak. A pillér legfontosabb célja valós piaci, ágazati helyzetkép kialakítása, ami lehetővé teszi a teljesítmény értékelését és alakulásának nyomon követését.

E. *Transzparens, kiszámítható szabályozás és ösztönzés.* A stratégiai pillérhez kapcsolódó célok az ágazati szabályozási, finanszírozási környezet megreformálására irányulnak, kiemelt figyelmet fordítva a feketegazdaság visszaszorítására, illetve a hatékony forrásallokáció megvalósítására.

F. *Iránymutatás és együttműködés.* A stratégiai pillérhez kapcsolódó célok az ágazati szereplők együttműködésének javítására irányulnak, melynek eredményeképp világos feladat-

és felelősségi körök mentén szerveződik a munkamegosztás az állami, önkormányzati és magán, forprofit és non-profit érintettek között.

G. *Identitás és kötődés.* A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 kiemelt jelentőséget tulajdonít annak, hogy a turizmus eszközürendszerével nemzetstratégiai célokat is támogatasson.

**A Stratégia célrendszerét horizontális beavatkozási területek teszik teljessé, melyek a következők:**

H1. *Együtt-élő turizmus.* Célja a helyi közösségekkel és a természeti környezettel harmonikusan együtt élő turizmus megvalósítása.

H2. *Családbarát turizmus.* Célja több generáció közös élményszerzését lehetővé tevő turisztikai attrakciók megvalósítása, a szálláshelyek, vendéglátóhelyek és a közlekedési infrastruktúra családbarát szempontoknak megfelelő fejlesztése.

H3. *Hozzáférhető turizmus.* Célja a fizikai és infokommunikációs akadálymentesítés, illetve az attrakciók közvetlen megközelíthetőségének fejlesztése.

H4. *Érthető turizmus.* Célja a következetes, informatív tájékoztatás, illetve a többnyelvűség megfelelő megvalósítása.

H5. *Digitális turizmus.* Célja a digitális technológiák alkalmazása, a bennük rejlő lehetőség kiaknázása a turizmus valamennyi aspektusában.

## **1.2 A Stratégia eszközürendszere és finanszírozási forrásai**

A Stratégia eszközürendszerét mindazon beavatkozások jelentik, amelyeket az állami turizmusirányítás a jövőben tervez megvalósítani azért, hogy a Stratégiában foglalt célokat elérje. Ezek az eszközök az alábbi főbb csoportokba sorolhatók:

1. fejlesztéspolitikai, tervezési és támogatási eszköztár,
2. marketingkommunikációs eszköztár,
3. értékesítési eszköztár,
4. képzéshez, oktatáshoz, szemléletformáláshoz kapcsolódó eszköztár,
5. kutatási eszköztár,
6. szabályozási eszköztár,
7. horizontális célok megvalósítását támogató eszköztár.

A Stratégia megvalósításához a 2030-ig terjedő időszakban előirányzott, jelenleg ismert és tervezett fejlesztési források:

- 574,6 milliárd forint hazai költségvetési forrás és
- 262,18 milliárd forint uniós fejlesztési forrás.

A „Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030” feladata az, hogy igazodási pontként szolgáljon a turizmusban érdekeltek és a turizmushoz kapcsolódó ágazatok szereplői számára és keretbe foglalja a magyar turizmus gazdasági folyamatainak fehéritése, szakmai fejlesztése, illetve a fentiekben említett strukturális problémáinak orvoslása érdekében előirányzott állami cél- és eszközürendszert.

A Stratégia első vezérmotívumát az egységes desztinációs szemlélet érvényesítése, illetve az ezen alapuló új szemléletű attrakciófejlesztés és alpinfrastruktúra fejlesztés adja.

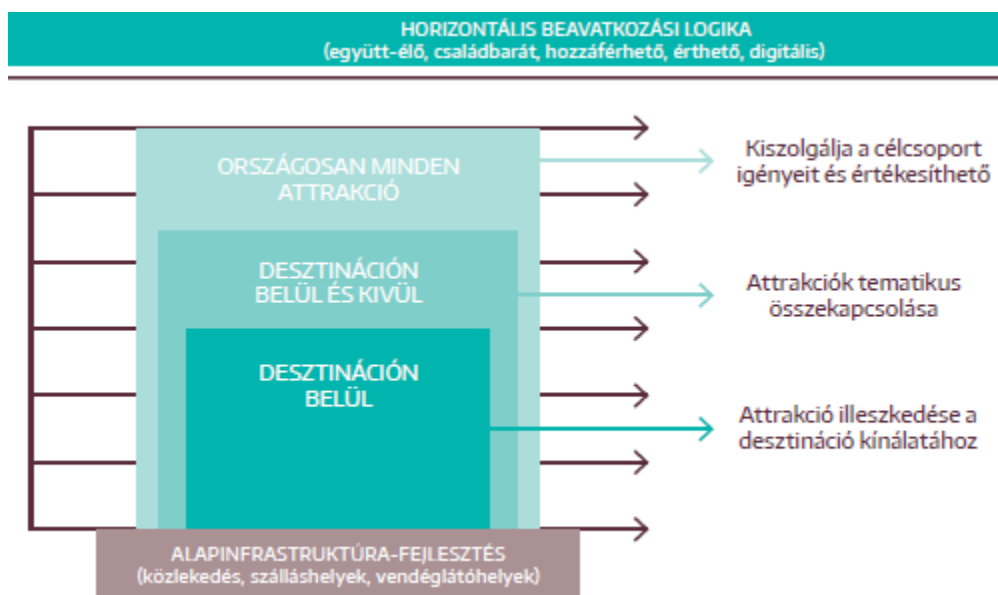
A Stratégiával párhuzamosan, azzal összhangban készül az országos szintű turisztikai márkakommunikációt meghatározó új Marketingstratégia, illetve az értékesítési irányokat meghatározó Értékesítési Stratégia.

A dokumentumok egymás mellett, egymást kiegészítve értelmezendők. Míg az NTS 2030 elsősorban fejlesztésorientált, addig a Marketingstratégia a marketingkommunikációs irányokat, cél- és eszközrendszert, akciókat, országos szintű turisztikai márkaelemeket határozza meg, az Értékesítési Stratégia pedig a külpiaci értékesítési tevékenység főbb fókuszait, elemeit, így ezekre az NTS 2030 utalást tesz.

### 1.3 Az új szemléletű attrakciófejlesztési és alpinfrastruktúra-fejlesztési logika érvényesítése

A stratégiában megfogalmazott - a desztinációs logikával együttesen értelmezendő - irány a *turisztikai attrakciófejlesztés* új szemléletben történő megközelítése, melyhez kiegészítő elemként társul az alpinfrastruktúra-fejlesztés.

A turisztikai attrakciók fejlesztésének középpontjában a látogatói élmény teljessé tétele, azaz az egyes célcsoportok, keresleti igények pontos, mélyreható feltárása és az azokra releváns módon választ adó bemutatás megvalósítása áll. Ez jelenti egyrészt a valódi élményt biztosító, megfelelő impulzusokon alapuló, interpretációs megoldásokat, a látogatófolyam újraszervezését, az új élményelemek beépítését. Másrészt a fenntarthatóság jegyében olyan szolgáltatások bevezetését, amelyek segítségével jelentősen növelhetők a bevételek (vagy csökkenthetők az üzemeltetési költségek), és ezzel egyidejűleg fenntartható a kedvező ár-érték arány.



1. ábra: Az új szemléletű attrakciófejlesztési és alpinfrastruktúra-fejlesztési logika

*Forrás:* NTS 2030, MTÜ, 19.o.

Azt mondhatjuk tehát, hogy egy turisztikai attrakció olyan természeti vagy ember alkotta erőforrás, amely megfelelő szolgáltatásokkal és kínálati palettával rendelkezik, és amely önállóan, vagy más attrakciókkal együtt adott térségbe, desztinációba képes látogatókat

vonzani. A vonzerőket tehát önmagukban és egymáshoz képest is vizsgálni szükséges egy desztináción belül (Jancsik, 2007; Rácz, 2011).

Magyarországot gazdagnak tekinthetjük mind természeti, mind épített, mind egyéb kulturális vonzerő szempontjából, azonban ezeknek csak kisebb hányada tekinthető jelenleg is jól működő turisztikai attrakciónak. Sok esetben a stabil, önfenntartó működés biztosításához nem elegendő a látogatószám és az árbevétel, ezért az üzemeltetés, pénzügyi fenntartás csak folyamatos dotációval biztosítható.

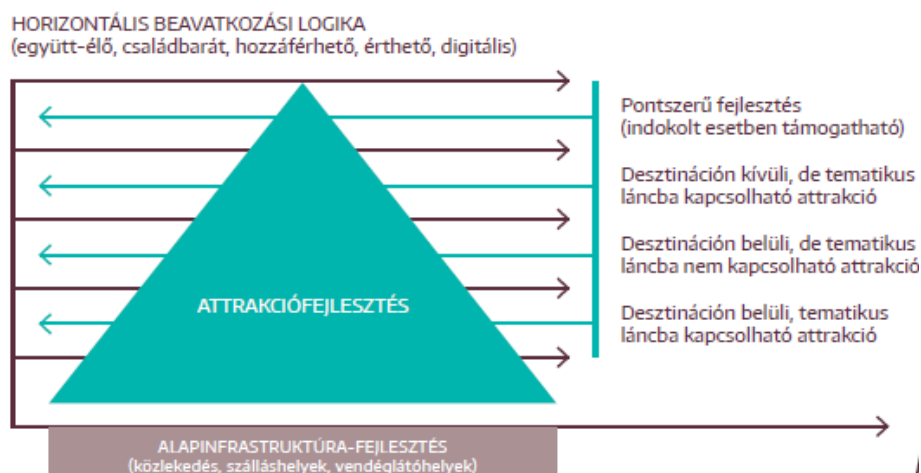
1. Az új megközelítésű attrakciófejlesztési logika törekszik a desztináció elsődleges termékei szerint, valamint a desztináció mai, vagy jövőben kívánatos profilja szerint vizsgálni a fejlesztési lehetőségeket. **Olyan USP-t** (egyedi terméktulajdonság, USP – Unique Selling Proposition) biztosító, vélhetően **nemzetközi vagy országos vonzerővel rendelkező attrakciók átgondolt fejlesztése élvez prioritást**, amelyek akár át is pozícionálhatják az egész desztinációt. Ugyanakkor az egyes motivációkra épülő turisztikai termékeket építő attrakciók közösen biztosítják a desztináció élménykínálatát.

2. Az új megközelítésű attrakciófejlesztési logika második szintje a desztinációs lehatárolástól függetlenül – tehát desztináción belül és/vagy kívül található – **tematikusan csoportosítható vonzerők egységes szemléletű, hálózatosodást és keresztpromóciót támogató fejlesztésére, összekapcsolására irányul.**

3. **A vonzerők csak megfelelő szolgáltatásokkal** kiegészítve **válhatnak** valódi élményt kínáló turisztikai **attrakcióvá**, ezért szükséges egy olyan, harmadik szint értelmezése az attrakciófejlesztés során, ahová azon szempontok tartoznak, amelyeket tématerülettől, turisztikai terméktől, földrajzi elhelyezkedéstől függetlenül valamennyi attrakciófejlesztés során érvényesíteni szükséges.

4. Az **attrakciófejlesztés** a fentiekén túl minden esetben **ki kell, hogy egészüljön az alpinfrastruktúra, a vendégfogadás feltételeinek minőségi fejlesztésével**, azaz a közlekedési infrastruktúra, a szállás- és vendéglátóhelyek fejlesztésével. Ebben az értelemben az aktív turisztikai hálózatok is az alpinfrastruktúra részét képezik.

Az állami szerepvállalás az attrakciófejlesztésben jelentős befolyású, hiszen az attrakciók jelentős része köztulajdonban van és a közszféra szervezetei üzemeltetik azokat. Ugyanakkor vannak, lehetnek, olyan piaci alapon működő attrakciók, ahol a jövőben is meg kell állapítani, hogy ezek milyen turisztikai hatásokkal bírnak, szükséges-e fejlesztésükhöz és/vagy működtetésükhöz állami dotáció, és ha igen, milyen mértékben.



2. ábra: Az új szemléletű attrakciófejlesztési logika

Forrás: NTS 2030, 22.o.

Az attrakciófejlesztésbe történő beavatkozás során tehát egyrészt vizsgálni kell, hogy van-e jogosultsága az állami szerepvállalásnak, és ha igen, milyen formában és mértékben. Másrészt desztináción belül az attrakciófejlesztés akkor támogatható, ha illeszkedik a desztináció élménykínálatához és nem jön létre párhuzamos kapacitás. Desztináción kívül ezzel szemben az attrakciófejlesztés elsősorban akkor támogatható, ha a fejlesztendő vonzerő valamilyen tematikus hálózatba integrálható.

#### **1.4 A bor-és gasztronómia helye a stratégiában**

A jövőben a magyar turizmus egyik kiemelt célja a fajlagos költés növelése, ezt a hatást elsősorban azon turisztikai termékek, altermékek előtérbe helyezése révén lehet elérni, amelyek bizonyos értelemben „önálló életet élnek”, azaz a helyi ár- és életszínvonaltól függetlenül működnek egy desztinációban. Négy ilyen alterméket azonosíthatunk, amelyekre a jövőben kiemelt figyelmet kell fordítani, ezek:

1. az egészségturizmus és azon belül az orvosi (medical) turizmus,
2. a kulturális turizmuson belül a csúcsmínőségű, egyedi élményt kínáló kulturális attrakciók, „magas kultúra”. (Világszínvonalú operaelőadások, hangversenyek, kiállítások, amelyek akár nemzetközi viszonylatban is utazási döntést generáló attrakciók.);
3. a MICE turizmus, hiszen ennek keretében is jellemzően magasabb fajlagos költésű vendégek érkeznek, sokszor családtagjaikkal együtt;
4. a **bor- és gasztronómiai turizmusnak** a csúcsgasztronómiát képviselő ága, hiszen ez a terület lényegesen magasabb árszínvonalon szolgáltat, mint a desztináció többi vendéglátóhelyének átlagos árszínvonala.

A gasztronómiai terület szerepe a turizmusban kettős: egyrészt önálló turisztikai terméként is értelmezhető, amelynek kínálati elemei képesek akár önálló utazási döntést is kiváltani. Másrészt azonban az adott desztináció gasztronómiai kínálatának színvonala az „alapinfrastruktúra” része is, hiszen minden turista étkezik látogatása során. Ez utóbbi, tehát az adott térségben működő vendéglátóhelyek kínálatának átlagos, általános színvonala összességében ráadásul meghatározóbb lehet a desztináció sikeressége szempontjából, mint egyegy csúcsmínőséget kínáló étterem jelenléte.

A 21. században a gasztronómiai turizmust erősítő trendek közé tartozik, hogy előtérbe kerül az egészséges életmód, amelynek elválaszthatatlan eleme az egészséges táplálkozás. Másrészt a környezeti-társadalmigazdasági fenntarthatóság kérdésköre is egyre inkább középpontba kerül, ezért felértékelődik a helyi, szezonális, organikus, fair trade termékek fogyasztása. A harmadik fontos változás, hogy egyre többen fordulnak el a tömegturizmustól és keresnek autentikus élményeket utazásaik során, amelyek előállításában egyre szívesebben vesznek részt maguk a látogatók is. E gondolatiság mentén szerveződik az egyre népszerűbb „slow food” mozgalom is, amely hangsúlyosan foglalkozik a helyi gasztronómiai kultúra megőrzésével és védelmével.

Az utóbbi években jöttek létre olyan, a minőségi gasztronómiát képviselő és közvetítő közösségek, társulások is, mint a Felelős Gasztrohős, vagy a Stílusos Vidéki Éttermiség (SVÉT) mozgalmai, amelyek tevékenységeik fókuszába helyezik a helyi alapanyagok felkutatását, ami a fenntartható fejlődést előtérbe helyező rövid ellátási lánc modellnek is megfelel. A helyi alapanyagok használatának elterjedésével párhuzamosan kell, hogy fejlődjön az ezek elkészítéséhez szükséges „*know-how*”, azaz a *receptúrák és a szaktudás* is. Kiemelendők és példaként állítandók azon vendéglátóhelyek, amelyek a bor-étel párosítására

kiemelt figyelmet szentelnek, továbbá szezonális, illetve helyi alapanyagra építő menükártyával is rendelkeznek.

A hazai borturizmus szintén dinamikusan fejlődő ágazat a turisztikai iparágon belül. A hazai borturisztikai potenciál évről évre nő, egyrészt, mivel a borfogyasztó közönség értő közönséggé kezd válni, másrészt, mivel egyre nő a borturisztikai attrakciók, helyszínek (vendégfogadásra is alkalmas pincészetek, borhotelek, bormúzeumok stb.) száma. A borturizmus kínálati oldalát borvidékek és borutak, illetve a borászatok, termelők, kóstolópincék, vendéglátó egységek alkotják.

Magyarországon 22 borvidék található, amelyek mind méretükben, elhelyezkedésükben, mind boraik karakterében jelentősen különböznek. Hazánkban nagy hagyománya van a bortermelői és a borhoz szorosan kapcsolódó gasztronómiai termékeket is kínáló kitelepüléseknek: ezek bornapok, borfesztiválok, gasztronómiai fesztiválok, illetve borbemutatók formájában valósulnak meg Budapesten és a borvidékekhez kapcsolódó vidéki településeken.

A gasztronómiai és borturizmus fejlesztése azért is fontos, mert integrátor szerepet tölt be a nemzetgazdaság többi ágazatával való kooperáció révén, hozzájárulva a turisztikai értéklánc számos eleméhez. Alapvetően támaszkodik a helyi élelmiszertermelésre, kézműiparra, támogatja a helyi közösségek fejlődését, tradicionális értékeik megőrzését, hozzájárul a desztinációk élménykínálatához. Csökkenti a szezonalitást és kevésbé ismert, látogatott területekre is látogatót vonz. A fentiek alapján a jövőben a bor- és gasztronómiai turizmus fejlesztését is elsődlegesen desztinációs alapon kell megvalósítani, támogatva, hogy a turizmus fejlesztése révén kialakuljanak és erősödjenek az említett értékláncok, rövid ellátási láncok, maximálisan kiaknázható legyen a fentiekben említett integrátor szerep.

A gasztronómiai és borturizmus fejlesztése során a fentiekben túl fokozott figyelmet kell fordítani az eredetvédelmi oltalom alatt álló borászati termékek, pálinkák, mezőgazdasági termékek és élelmiszerek, valamint a Hagyományok Ízek Régiók Program keretében elismert hagyományos különleges termékek szerepének növelésére, mivel ezek a termékek olyan egyedi, jól azonosítható jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek a gasztronómiai turizmus kínálatát képesek színesíteni.

**A stratégiában a bor-és gasztronómiai fejlesztések** is a desztináció-fejlesztésekbe ágyazottan jelennek meg. A Budapesten kívüli desztinációk élménykínálata elsősorban a belföldi turisták körében és bizonyos termékek esetén néhány külföldi (leginkább régiós) országban versenyképes. Ezen desztinációk a fejlesztéseknek és a belföldi kereslet élénkülésének köszönhetően idővel nemzetközileg is versenyképessé válhatnak. Ezért értékesítési és marketingstratégiájuk általános irányai a következők:

- Rövid távon (1-3 év) a desztinációs élménykínálatok integrációjára, belföldi ismertségük növelésére és szegmentált, célzott marketingkommunikációra van szükség a releváns, regionális küldőpiacokon, a megnövekedett kereslet elérése érdekében. Ebben az időben emellett elkezdődnek a Stratégiában és a desztinációk beavatkozási programjában előirányzott célzott fejlesztések a szolgáltatások színvonalának és a kapacitások növelésének érdekében.
- Középtávon (3-5 év) a desztinációk márkázása és a célzott fejlesztések eredményeként megvalósuló kapacitás- és minőség-növekedés révén növekszik a hazai és regionális kereslet, amely hozzájárul a versenyképes élménykínálat kialakulásához.

- Hosszabb távon (5+ év) a feladat: a nemzetközileg versenyképes termékekkel rendelkező vidéki desztinációk megnövelt promóciója a külföldön, kezdetben a „Grand Budapest” termékbe integrálva, azt kiegészítve.

**A turisztikai innovációk felkarolásának lényege** egy inkubációs program, amely megteremtheti a környezeti feltételeket ahhoz, hogy az újító gondolatok felszínre törhessenek és megkaphassák az induláshoz szükséges segítséget a turizmus világában is. Cél, hogy az új trendeket követő és alakító komplex megoldást és szolgáltatást kínáló egyedülálló és világszinten is különleges start-up-ok az ágazatban is markánsabban megjelenjenek és segítsék újszerű digitális megoldásaikkal az idegenforgalmi iparág innovációját és versenyképességét.

A tervezett start-up pályázat célja innovatív, korszerű projekt ötletek begyűjtése, felkarolása majd menedzselése, inkubációs tréningek szervezése várhatóan többfordulós pályázati rendszerben. A célcsoport vállalkozás a turizmus bármely ágából jöhet, lényeges, hogy az általa nyújtott termék vagy szolgáltatás újszerű legyen és illeszkedjen az állami turizmusirányítás által közvetített szakmai célokhoz (desztinációs logika, országmárka, minőségi turizmus erősítése).

## 2. AZ INNOVÁCIÓ ÉRTELMEZÉSE ÉS PÉLDÁI A BOR-GASZTRONÓMIÁBAN

### 2.1. Az új Oslo Kézikönyv kiterjesztett innováció fogalma

A tudás létrehozása, hasznosítása és diffúziója a gazdasági növekedés, a fejlesztés és az egészséges nemzeti létezés egyik alapeleme, ezért központi kérdés az innováció jobb mérésének az igénye. Utóbbi időben az innováció természete és megjelenése megváltozott, így szükségessé vált az is, hogy az innovációs folyamatot mérő indikátorok jobban tükrözzék ezeket a változásokat, és az innováció-politika alkotói számára az elemzés megfelelő eszközeiként szolgáljanak.

Az ezzel kapcsolatos elemzéseket az 1980-as és '90-es évek folyamán elvégezték. A felmérésekkel és azok eredményeivel összefüggő fogalmi készletet és eszköztárat az Oslo kézikönyv 1992-es, első kiadása tartalmazta, elsősorban a gyárilap technológiai termék- és eljárás-innovációt. Idővel a felmérések az Oslo kézikönyv szerkezetének további finomításához vezettek, és 1997-ben megszületett a második kiadás, amely, többek közt, kiterjesztette a vizsgálódást a szolgáltató szektorra.

Azóta a felmérések eredményei és a politika változó szükségletei a kézikönyv újabb revíziójának elindításához vezettek, aminek eredménye a harmadik kiadásban ölt testet. Az OECD és az Európai Bizottság (Eurostat) közös égisze alatt előkészített Oslo kézikönyv harmadik kiadása (2005. év) hároméves együttműködés eredménye, amelyben 30 ország szakértői vettek részt.

Az Oslo kézikönyv harmadik kiadásának legfőbb változása a korábbiakhoz képest az innováció fogalmának szélesebb körű definiálása. A termék- és eljárás-innováción túl, az innováció új meghatározása a marketing-innovációt és a szervezési-szervezeti innovációt is felöleli<sup>7</sup>:

<sup>7</sup> [https://www.innovacio.hu/1g\\_hu.php](https://www.innovacio.hu/1g_hu.php)

**„Az innováció új, vagy jelentősen javított termék (áru vagy szolgáltatás) vagy eljárás, új marketing-módszer, vagy új szervezési-szervezeti módszer bevezetése”**

Figyelemreméltó változás a „technológia” szó eltávolítása a termék- és eljárás-innovációból. Ez nem a technológiai innováció fontosságának kisebbitését célozza, hanem nyitottabbá teszi a definíciót az alacsonyabb K+F intenzitású cégek és a szolgáltató szektor befogadására.

**A termék-innováció** olyan áru vagy szolgáltatás bevezetése, amely – annak tulajdonságai és rendeltetése vonatkozásában – új, vagy jelentősen megújított. Ez magában foglalja a fejlesztésre vonatkozó részletes műszaki leírásokat, az összetevőket és anyagokat, a beépített szoftvert, a felhasználóbarát jeleket, vagy más funkcionális tulajdonságokat.

**Az eljárás-innováció** új, vagy jelentősen megújított termelési vagy szállítási módszer megvalósítása. Felöleli a technikában, a berendezésekben és/vagy a szoftverben bekövetkező jelentős változásokat.

**A marketing-innováció** új marketing-módszerek alkalmazását jelenti az értékesítés növelése érdekében, megcélözva a fogyasztói szükségleteket, új piacok megnyitását, vagy a termékek új célú piaci elhelyezését.

A marketing-innováció olyan új marketing-módszerek alkalmazása, amelyek jelentős változást hoznak a terméktervezésben, a csomagolásban, a termék piacra dobásában, a termék reklámozásában, vagy az árképzésben.

**A szervezési-szervezeti innováció** három területen hozhat újat: az üzleti gyakorlatban, a munka irányításával kapcsolatos folyamatokban és menedzsment-rendszerekben, a munkahelyi szervezetben, ami új szervezeti struktúrákat és új döntéshozatali eljárást eredményezhet; valamint a külső kapcsolatban, melyek a más cégekkel és állami kutatóintézetekkel ápoltt kapcsolatok jellegét foglalják magukba.

A szervezési-szervezeti innováció új szervezési-szervezeti módszerek megvalósítását jelenti a cég üzleti gyakorlatában, a munka szervezésében vagy a külső kapcsolatban.

Alapvető kihívás a négy különböző innováció meghatározásánál az egyes innovációk határeseiteinek megkülönböztetése.

Az EU tagországaiban – még az új Oslo kézikönyv megjelenése előtt – egy felmérést kezdeményeztek az innovációról (a CIS4-es felmérés keretében), amikor is az új keretfeltételek zömét már beépítették a kérdőívekbe. A kérdések az innovációknak mind a négy típusát felölelték, bár a marketing- és a szervezési-szervezeti innovációra vonatkozók külön szakaszban szerepeltek.

Az Oslo kézikönyv harmadik kiadása a tudástranszfer és az innovációs vállalati kapcsolódások sokkal nagyobb közvetítő szerepét mutatja be.

Amíg a második kiadás az információforrások hálózatainak bizonyos kiterjedését fogta át, továbbá egy rövid részt tartalmazott a K+F együttműködésről, jelenleg a hangsúly a kapcsolódások innováció-politikai fontosságán van.

A kézikönyv háromféle kapcsolódást határoz meg: a nyitott információforrásokat, a tudás és a technológia megszerzését, továbbá az innovációs kooperációt<sup>8</sup>.

**Nyitott információs források:** nyilvánosan elérhető információforrások, melyek nem igénylik a technológia vagy a szellemi jogok megvásárlását, vagy együttműködést az eladóval.

**A tudás és a technológia megszerzése:** megvásárlása azon külső tudásnak és/vagy tudásnak és technológiának, amely a tőke árucikkeibe lett beépítve (gépezet, berendezés, szoftver), és azon szolgáltatásoknak, amelyek nem igényelnek együttműködést az eladóval.

**Innovációs együttműködés:** innovációs tevékenység érdekében folytatott aktív együttműködés más vállalkozásokkal vagy állami kutatóintézetekkel (ami a tudás megvásárlását is jelentheti).

Az újdonság fogalma központi szerepet kap a vizsgálandó innovációban. Az előző Oslo kézikönyv a fogalmat úgy használta, mint valami újszerűt a világ, az ország, vagy a cég számára. Sok esetben az ország, melyben a cég innovációt végez, nem írhatja le megfelelően a versenykörnyezetet. Ezért az új kézikönyvben fogalomként az „új a piacra” fordulatot használják. Ezt már a legutóbbi felmérésekben (a CIS3-ban és a CIS4-ben) is figyelembe vették.

Az új Oslo kézikönyv szerint tehát **innovációs tevékenységnek tekintendő: „mindazon tudományos, technológiai, szervezési, pénzügyi és kereskedelmi lépés, amely az innováció megvalósítását ténylegesen szolgálja vagy irányítja.”**

Ez a meghatározás az innováció folyamatának valamennyi tevékenységét felöleli, és benne a K+F tevékenység nem kötődik közvetlenül egy-egy speciális innovációhoz. Így a K+F nem önálló innovációs típusként definiáltatik, ellentétben a korábbi kézikönyvekkel, de prioritása az innovációs folyamatban továbbra is megmaradt.

## 2.2 Innovációs példák a bor-gasztronómiában

### 1. Technológiai innováció

A technológiai innováció nem csak a termelő berendezésekre, hanem a termék előállításának teljes folyamatára vonatkozhat. A technológiai fejlesztések nagyon tőkeigényesek, ezért csak a felső vezetés és/vagy a tulajdonos(ok) döntése alapján lehet megvalósítani.

A technológia innovációja a legtöbb esetben együtt jár a termékinnovációval és/vagy annak következménye. Természetesen nem kevés olyan eset van, amikor önálló életet él. A technológia kifejezést itt úgy értelmezzük, mint azon eljárások rendszerét, amelyek során fogyasztói igény kielégítésére alkalmas termék, szolgáltatás jön létre.

A technológia szorosan kapcsolódik a termékhez, így a kétféle innováció igen gyakran összefonódik<sup>9</sup>.

### 2. Termékinnováció

Ötletgyűjtés: olyan vállalati környezet és kultúra kell legyen, amely kedvez az új ötleteknek. Célirányos tevékenységekkel segíteni kell az ötletgenerálást: makrotrendek elemzése, ötletek

<sup>8</sup>Oslo Manual: Guidelines for Collecting and Interpreting Innovation Data, 3rd Edition <http://www.oecd.org/sti/inno/oslomanualguidelinesforcollectingandinterpretinginnovationdata3rdedition.htm>

<sup>9</sup>Gergely S. (2012): Termelői értékesítő szervezetek létrehozása és irányítása. Szaktudás Kiadó Ház, 2012, Budapest, 294p <https://agrarium7.hu/cikkek/333-kutatas-fejleszt-es-innovacio-es-a-videk-fejlesztese>

átvitele egy másik piacra, más iparágak analógiája, váratlan sikerek és kudarcok elemzése, diszkontinuitások figyelése értékelése, külső kapcsolatok.

Az innovációs ötletek kiértékelése: Nagyon fontos, mivel a tévedések sokba kerülhetnek, de vigyázni kell, nehogy az ígéretes innovációt vessük el. A vállalatnak minél pontosabban meg kell fogalmaznia a sikeres innováció kritériumait a helyes szelekcióhoz. Ezek a kritériumok lehetnek számszerűsíthetőek is, de nem minden esetben.

A termék megtervezése: a termék megtervezéséhez pontosan meg kell határoznunk:

- mi az új minőség, amit a fogyasztónak nyújtunk;
- kinek szánjuk;
- hogyan valósítjuk meg?

Ezek után adhatjuk át az ötletet a tervezőnek, melyet ő is formál, alakít, és végül előáll a termék tervével (paraméterek, tulajdonságok, használati mód).

### 3. Tradíció és innováció a borászatban

A bor nemzetközi szervezetek által definiált, az EU-szerződések által elismert, természetes mezőgazdasági termék, melyet az uniós szabályozás így határoz meg: “kizárólag friss, zúzással vagy anélkül előkészített szőlőből vagy szőlőmustból, teljes vagy részleges alkoholos erjedéssel nyert termék”.

A bor a teljes termékpályán, vagyis a szőlőtől a fogyasztó asztaláig szigorúan szabályozott termék, az átfogó és konkrét előírások a szőlőtermesztéstől, a talajhasználatól, a termőterülettől kezdve a szőlőfajták engedélyezésén át a borkészítésig minden területet lefednek.

A borkészítés művészet és tudomány, a különböző klimatikus viszonyok és talajtípusok egyetlen szőlőfajta esetében is komoly eltéréseket okoznak, a különféle borászati eljárások pedig különféle borstílusokat eredményeznek. Kevés borász állítaná, hogy a borkészítésnek csak egyetlen üdvözítő módja létezik.

Minden bor egyedi. A talaj, időjárási viszonyok, geológia, szőlőfajták és borkészítési eljárások mind-mind olyan meghatározó, egyben pedig igen változékony tényezők, melyek egyediséget adnak a bornak.

Az északi és déli félteke borvidékei kiváló borok végtelen sorát állítják elő. Míg a bor továbbra is természetes termék, a technológiai fejlődésnek köszönhetően magasabb szintű higiénia, termelési folyamatszabályozás mellett állítják elő, hogy a mai kor fogyasztói ízlésének is megfeleljen.

Korunk fogyasztói a magasabb minőségű borokat keresik, és míg jelenleg a világban a borfogyasztás összeségében leszállóágban van, minőségi borok iránti kereslet növekszik.

A fogyasztók kiváló minőség és a fenntartható, egészséges életvitel iránti igényének kielégítése érdekében a borászok a világon mindenütt évezredek hagyományokat ötvöznek innovatív módszerekkel és ötletekkel<sup>10</sup>.

<sup>10</sup> <https://www.wineinmoderation.eu/hu/content/Technologia-s-innovci-a-borksztsben.5/>



2. A színesedő élelmiszeripari termékek sajátos példája a **kék bor**, amelyet júliustól forgalmaz a Geneva Blau genfi start-up cég. Thomas Heinimann, a vállalkozás társalapítója egy helyi lapnak elmondta<sup>13</sup>: új imázst akartak adni a bornak, amelyet a fiatalok régi vágásúnak tartanak. A Genfi-tó kékségét utánozó bort fehér borszőlőfajtákból készítik, kék színét a szőlő természetes festékanyagával, valamint az E-133-as színstabilizáló adalékkal érik el.

„A bor színe természetes módon kék, mi csak intenzívebbé tesszük ezt a színt” – jelentette ki Heinimann.

A vállalkozás eredetileg helyi termelőktől akarta beszerezni a szőlőt, ám azok nem voltak oda az ötletért, ezért a borhoz szükséges szőlőt Spanyolországból szállítják.

A vásárlók már megbarátkoztak a kék borral, de a bárók és éttermek még idegenkednek a megrendelésétől.

### 3. MÁD – egy új, települési szintű bormárka<sup>14</sup>

:

A termékfejlesztés 2012-ben kezdődött. A cél egy új rendszer létrehozásával egyedi, települési szintű bor előállítás volt, emellett a Furmint, mint kiemelkedő autochton fajta megjelenítése a világpiacon. Termékük neve MÁD, melynek létrehozásakor azt a célt tűzték ki, hogy első osztályú alapanyagból kiemelkedő minőségű bort készítsenek, elsősorban a borvidék fő fajtájából, a Furmintból. Az üzleti modell sikerességét jól tükrözi a dinamikus növekedés. Az integrált beszállítói kör 2012-től 2016-ig négy beszállítóról közel 100 termelős ellátó rendszerré duzzadt.



4. ábra: MÁD brand Tokaji furmint száraz fehér bor

Forrás: <http://www.szenttamas.hu/hu/story>

<sup>13</sup> <http://borespiac.hu/2017/09/08/rozsaszin-csokolade-es-kek-bor-keszul-svajcban/>

<sup>14</sup> A FM 2016. ÉVI AGRÁR INNOVÁCIÓS DÍJÁBAN a MAD WINE Kft. részesült MÁD brand, a világ új íze c. innovációért. [http://innovacio.hu/3b\\_hu\\_2016\\_dijazottak.php](http://innovacio.hu/3b_hu_2016_dijazottak.php)

A MÁD brand megalkotásával egy új borkategória, a település szintű bor létrehozása volt a cél. A bort kizárólag mádi termőterületekről származó alapanyagból készítjük úgy, hogy a különböző területek geológiai sajátosságai mind illatban, mind ízben megjelennek, egyediséget tükröznek. A terméskorlátozással szüretelt, egészséges - botrytis-mentes - alapanyagból magas minőségben előállított bort reduktív eljárással készítik, ezáltal mind a Furmint szőlőfajta jellegzetességeit, mind a termőhely geológiai egyediségét tükröző ízjegyeket szignifikánsan megjeleníthetik. A nemzetközi és hazai piacokon elért kereskedelmi sikerek okai a magas minőség és a termőhelyi sajátosságok együttes megjelenése friss, gasztronómiában jól alkalmazható száraz borban, mely ilyen minőségben, stílusban és árszegmensben ezelőtt nem volt elérhető a globális borkereskedelemben.

Boraik rövid idő alatt 26 aranyérmert nyertek nemzetközi versenyeken, valamint kiérdemelték több különdíjat is, köztük két Decanter Platina, és egy Decanter Regional Trophy díjat. Ezzel pincészetük az egyetlen magyar borászat, amely két év alatt háromszor nyerte el Decanter világversenyen a Magyarország Legjobb Bora kitüntetését. Emellett Magyar Bor Nagydíj, Általános Orvostudományi Kar Bora, Külügyminisztérium Bora (két alkalommal is), Semmelweis Egyetem Bora címeknek is büszke viselői vagyunk.

A MÁD Furmint néhány elismerése a teljesség igénye nélkül:

DECANTER 90+

JANCIS ROBINSON: 17,5 pont

NEW YORK WORLD WINE AND SPIRIT COMPETITION: Aranyérem

MUNDUS VINI: Nagy Aranyérem

KOREA WINE CHALLENGE: Aranyérem

VINAGORA NEMZETKÖZI BORVERSENY: Aranyérem

DECANTER INTERNATIONAL SELECTION WEEKDAY WINES: Top 25

THE WINE MERCHANT: Top 50

#### **4. Szamos marcipán tokajival**

A 2011. évi karácsonyi szezonra időzítve, rendhagyó sajtótájékoztató<sup>15</sup> keretében mutatkozott be a Tokaj Kereskedőház Zrt. és a Szamos Marcipán Kft. új, közös termékcsaládja.

A Corinthia Grand Hotel Royal Átriumában megtartott rendezvényen Illés Tamás a Tokaj Kereskedőház marketingvezetője és Szamos László a Szamos Marcipán tulajdonosa mutatták be a legnemesebb alapanyagokból létrehozott desszerteket és ajándécsomagokat.

Illés Tamás kiemelte, hogy a két nagy tradíciókkal rendelkező cég közti szinergiák kihasználásával új, prémium kategóriás termékeket hoztak létre. Az innovatív termékfejlesztés során, magyar márkák találkoztak, erős brandet alkotva. A két cég együttműködése hosszú távra tervezett, és a közös termékekkel a protokoll és diplomácia területén is lehetőségeket keresnek – emelte ki a marketingvezető.

Mint azt Szamos László az új termékcsalád közös leleplezése után hozzátette, az új szortiment első körben a Szamos Marcipán szakboltjaiban és e-boltjában vásárolható meg.

A résztvevők egy bor- és praliné kóstoló keretében is megismerkedhettek az Tokaji Késői Arany boros krémmel töltött „Aranyhordó”, és Tokaji Édes Szamorodni és marcipános desszert házasságából született a „Neptun” elnevezésű pralinékkal.

<sup>15</sup> <http://www.tkrt.hu/hirek.php?hir=134&ev=2011>

## 5. Kóser tokaji

A 17. században Joel Szirkisz krakkói rabbi levélben számolt be arról, hogy a Mád mellett lévő Zombor faluban kóser bort termelnek. Az abaújszántói Galambos család 2012-től készíti díjnyertes kóser fűrmint és hárslevelű száraz borait<sup>16</sup>.

Nagyobb tételben 2015-ben a mezőzombori Disznókő Pincészetnél kezdték meg a kóser bor előállítását<sup>17</sup>. Több mint egy évtizedes szünetet követően, ismét készítenek kóser bort Tokaj-Hegyalján. A zsidó vallási szertatásokhoz használt italt, különleges szabályok szerint, az arra jogosult személyek, általában rabbik állíthatják elő.

Használat előtt háromszor is átmoszák a vezetéket, amit csak egyszer lehet felhasználni kóser bor készítéséhez. A különleges tisztasági szabályok az ókorból erednek. A tartályok fogantyúit lefőliázták, a prést ugyanis csak szombattartó vallásos zsidók kezelhetik. A szünet után ők felügyelik a borkészítést, egészen addig, amíg az ital palackba kerül és lezárják. Ezután bárki hozzányúlhat az üveghez, felbontania viszont szintén csak az arra kijelölt vallásos embernek lehet<sup>18</sup>.

A kóser bornak érintetlennek kell lennie miközben készítik. A hagyomány szerint a szombat, már péntek este, a gyertyagyújtás után boráldással kezdődik. Ehhez is használják a kóser bort, de más ünnepeken is, mint például az esküvőkön, ahol az ifjú párt borral köszöntik. Ehhez is száz százalékban kóser, szigorú szabályok alapján készült italtra van szükség.

A Mád melletti Disznókőnél édes szamorodni készül, főleg fűrmintből. Ebből lesz a kóser bor. A hangsúly inkább a vallási hagyományokon és a tisztasági szabályokon van. A derítésnél tilos az állati eredetű anyagok, például zselatin használata. A Disznókőnél készült kóser bor 2016-ban került forgalomba.

## 3. JAVASLAT TOVÁBBI INNOVÁCIÓRA: KÓSER NARANCSBOR

Az NTS 2030 a négy kiemelt turisztikai „altermék” egyikének a prémiumkategóriás bor-és gasztronómiai turizmust tekinti, melynek innovatív fejlesztéséhez forrásokat is kilátásba helyez, úgy, hogy ezen fejlesztések a desztináció-fejlesztésekbe ágyazottan jelenjenek meg.

Magyarországon ugyan készítenek kóser bort, jelentős mennyiségben azonban külföldről, főleg Izraelből importálják. A kóser narancsbor koncepció a narancsbor innováció továbbgondolása, tekintettel a Tokaji borvidék multikulturális örökségére.

### 3.1 A kóser, a mevushal és a peszakra kóser bor azonosítása

A mai Izrael területén a kóser borok készítésére még hatezer hektárnyi szőlőtermő terület sem alakult ki, ám kóser bort nem csak ott, hanem szerte a világon készítenek. E borok három emblemikus alaptípusa a kóser, a mevushal és a peszakra kóser bor<sup>19</sup>.

**1. A kóser bor**, ellentétben számos tévhittel, nem attól válik kóserré, hogy a rabbi megáldja. A kóser bor készítőjének a rabbi jelenléte nélkül is szigorú szabályokat kell követnie. A bor,

<sup>16</sup> <http://www.galambospinceszeti.hu/borfajtak.php>

<sup>17</sup> <http://csodarabbikutja.hu/hu/turizmus/elem/borturizmus-mad-es-kornyeke-62712>

<sup>18</sup> <http://minap.hu/cikkek/rabbik-keszitik-koser-bor-keszul-mad-mellett-0>

<sup>19</sup> <http://www.foodandwine.hu/2016/01/14/koser-bor-koser-peszakra-koser-es-mevushal-borok/>

különösen Izraelben, nem származhat négyévesnél fiatalabb ültetvényről, és az ültetvényt minden hetedik évben parlagon is kell hagyni. Hogy a tiltott keveredést elkerüljék, a szőlőtőkék között nem teremhet más gyümölcs, vagy zöldség, Valamennyi eszközt, épületet hitközségi felügyelet mellett kell megtisztítani, valamennyinek kósernek kell lennie. Szüret idején kizárólag a szombattartó vallásos zsidó férfiaknak megengedett, hogy a termést betakarítsák, az eszközökhöz érjenek és a borkészítés szükséges műveleteit elvégezzék. A vallási előírásoknak ma már nagyon sok izraeli borász sem felel meg, ezért a kóser bor készítése során ők sem érinthetik az eszközöket és tevőlegesen sem vehetnek részt a borkészítésben.

A kóser borokhoz tilos mindennemű állati eredetű termék használata. A borok derítésére a gyakori zselatin és tojásfehérje helyett ásvány, például bentonit használható. Előírás, hogy a hordókat háromszor kell megtisztítani, és a bort kizárólag csak új palackba szabad tölteni. A törvény szigorú betartásával elkészült bor azzal válik végleg kóserré, hogy 1 százalékát megsemmisítik, ezzel emlékezve a jeruzsálemi Templomnak fizetett tizedre. Ha a bor nem így készül, többé már nem lehet kóser.

Hagyományosan, a legtöbb izraeli kóser bor még kékszőlőből készült, nagyon édes, vékony, egyszerű bor volt. A prémium minőségű kóser borok Izraelben csak a 80'-as évek közepétől bukkannak fel. A 90'-es években, majd az új évezredben azonban Izraeltől az Egyesült Államokig, Új-Zélandtól Magyarorszáig, robbanásszerűen javult a kóser borok minősége, ami jót tett a szabályokkal átszőtt, évezredes borkészítési tradíció felértékelődésének is.

**2. Mevushal, a korrekt kóser.** A kóser boroknak valójában két technológiai szintje létezik, a kóser és a mevushal. A kóserhez képest a mevushal még egy újabb eljárás meglétét igényli. Erre a záró eljárásra azért van égetően szükség, mert egy mindenben korrekt és megfelelő kóser bor is azon nyomban elveszíti kóserségét – tréflivé válik -, amint a palackot egy nem-zsidó személy, például egy pincér veszi kézbe, bontja fel, és/vagy tölti ki. Ennek elkerülésére, és erre utal a mevushal (forralni) kifejezés is, a kóser bort felforralják, hogy buborékok képződjenek benne, ami persze némi párolgási veszteséggel is jár.

A mevushal eredete a rabbinikus zsidó vallási előírásokban és hagyományban gyökerezik. Abban az időben a kóser borokat a főzéssel tették a pogány népek áldozati szertartásaiban használt, nem-főzött boraihoz képest mássá, megkülönböztetetté. Mai vallási haszna szerint, az ily' módon kezelt bor, bárki is érintse, nyissa, vagy töltse ki, mindvégig megőrzi korrekt kóserségét. Napjainkban, a hagyományos forralás helyett már a technológiailag jóval kíméletesebb magas hőmérsékletű, gyors pasztörizálás az elterjedt és, ha nem is az összes, de a legtöbb kóser bor így készül, így lesz mevushal. A pasztörizálással, majd palackban érleléssel, a mevushal és nem-mevushal borok között csekély, vagy nem észrevehető minőségi eltérés tapasztalható .

**3. Peszakra kóser bor.** Peszakra idején az egész évben érvényes, szigorú kóser szabályok még újabbakkal egészülnek ki. Számos ételmyszer, ami egész évben kóser volt, és lesz is, ekkor, átmenetileg mégsem számít annak. A bagel kóser lehet máskor, de nem peszakra, míg minden, ami peszakra kóser, kóser lesz más napokon is.

Általános elterjedt félreértés szerint, peszakra idején a zsidók nem isznak, nem is ihatnak bort, mivel a bor erjesztéséhez élesztő szükséges, és az ünnep alatt az élesztő is, és az erjesztett ételmyszer is tiltott. Ezzel szemben a vallási előírásokban a következő szerepel: A nagy felkészülés után, az ünnep első két estéjén – ez idén március 30-án és 31-én – kerül sor a

hagyományos széderre, az ünnepi vacsorára. **A széder során minden zsidónak** 1. maceszt kell ennie, lehetőleg kézzel gyúrt, “smurá” maceszt, 2. **négy pohár bort kell meginnia a megjelölt időkben, elsőként a kidusnál (lehetőleg vörösbort)**, 3. keserű fűvet kell ennie, 4. el kell mondania a Hágádát, az egyiptomi kivonulás történetét. A “hágádá” szó “elbeszélést” jelent. A Hágádá egyben a széder lebonyolításának “forgatókönyve” is. 5. Dicsőítő zsoltárokat (Hálélt) kell mondania<sup>20</sup>.

Mindezzel szemben, legyen ez bármily meglepő, az élesztő is, és az erjesztés (fermentáció) is, önmagában még nem tiltott, ilyenkor is megengedett. Tiltottaknak azok az élesztős, kovászos, másként hamec élelmiszerek számítanak, amelyek leginkább az 5 ekkor tiltott gabonából: búzából, árpából, rozsból, tönkölyből és/vagy zabból készültek, és 18 percnél hosszabb ideig folyamatosan érintkeztek vízzel. A bor tehát, önmagában, hiába készül élesztőgombákkal, továbbra sem számít tiltottnak, sőt, a borrituálé ennek az ünnepnek is szerves része, központi eleme.

A más napokon még kóser bor leginkább azzal válhat peszahra nem kóserre, ha az említett, 5 tiltott gabona valamelyikével, vagy a gabonák valamelyikéből készült termékkel kerül közvetlen kapcsolatba. Ezért aztán minden bontatlan, peszahra kóser bor kóser, de nem minden kóser bor peszahra kóser.

4. **A liberálisabb irányzatok** borüggyben is megengedők. A hatvanas években Izrael Silvermann rabbi arra hivatkozott, hogy a vallás nem feltétlenül kezeli bálványimádókként a keresztényeket. Ebből következik az, hogy a termékeik sem feltétlenül tisztátalanok. Mivel a zsidók számára megengedett, hogy a keresztény malom- és pékipar termékeit fogyasztják, már miért ne lehetne megengedni, hogy a keresztények által készített borokat is igyák hozzá.

A rabbi szerint ugyanis Amerikában a borászatok jelentős része teljesen automatizálta a termelést, a szőlőt se zsidó, se keresztény kéz nem érinti a termelés folyamán. A zsidók közül sem akar mindenki olyan szigorúan élni, ezért elfogadták, hogy a nem vallási célú boroknál enyhébb előírások érvényesüljenek a kóser borra.

Silvermann rabbi teóriáját aztán Eliott N. Dorff rabbi csiszolta tökéletesre, hogy a Silvermann-féle tételekbe ne lehessen belekötni. Eszerint: nem feltétlenül jelenti azt a teljes automatizálás, hogy nem érinti kéz a szőlőt. De ha érinti is, azt biztos nem olyan szándékkal teszi, hogy beszenyezze. A borba, meg biztosan így is, úgy is kerül valami nem kóser, ezt nem lehet elkerülni, következésképpen igyák csak a zsidók a nem zsidó termelők borait, abból nem lehet baj. A szabály tehát annyi, hogy kóser bornak számít a kóser bor, meg az a nem kóser bor, amit Amerikában termeltek.

Nekünk egy dolog van az egészben, amit maradéktalanul megérthetünk, mégpedig amit a lubavicsi ortodoxok mondanak, mielőtt bort isznak: L’Chaim! Vagyis az életre, egészségünkre!<sup>21</sup> Ezzel bármilyen nyelven és formában tökéletesen lehet azonosulni.

### 3.2 Kóser narancsbor

A tanulmánykötet által több tudományterület felől elemzett téma: a narancsbor készítési technológiája kiváló innovációs lehetőségként alkalmas a kóser – magyarul alkalmas, vagy megfelelő – minősítés elérésére.

<sup>20</sup> <http://zsido.com/holidays/pezsach/>

<sup>21</sup> <http://borravaló.hu/ultrakóser-borfesztival/>

Amint a borászati tanulmányok ismertetik (Bene, 2018. 9.o.) narancsborok héjon erjesztett fehérborok, hosszú héjon áztatással, mint ahogyan a vörösborok esetében történik. Lényeges technológiai sajátosságok: fehér borszőlő kerül feldolgozásra, a cefrét nem kénezik és nem kezelik, a cél nem a szín- és tanninok kioldása a héj alól, hanem olyan polifenol típusú vegyületek kioldása a bogyóhúsból, héjból és magból, amelyek speciális színnel és aromavilággal gazdagítják az alapvetően fehér borokat. A bor speciális narancsszínt kap, amelyet a szőlőhéjban levő vegyületek kölcsönöznek, közöttük sok értékes, az egészségre pozitív hatással levő antioxidáns is található.

A narancsbor készítési eljárás ilyenkor különösebb borkezelési korrekciók nélkül kielégítheti a biotermék rajongók, „slow-food” szemléletűek, az igényes gourmet-ek igényeit. A kíméletes feldolgozási technológia – mely nem nélkülözi az emberi közreműködést, odafigyelést -, a speciális, prémium minőségre törekvés, hozza magával a további piaci nyitási lehetőséget, hisz ettől logikájában és szemléletében nincs távol a kóser bor. Ha valaki kóstol kóser bort, akkor ugyanolyan minőséget és ugyanolyan élményt kap, mint egy hagyományos készítésű bornál, mert a kóserséget „csak” bizonyos higiéniai és rituális előírások határozzák meg.



**5. ábra:** Kóser bor készítés Tokaj-hegyalján

**Forrás:** <http://minap.hu/cikkek/rabbik-keszitik-koser-bor-keszul-mad-mellett-0>

Már maga a narancsbor téma hazai felvetése, a vele való kísérletezés, tapasztalatgyűjtés is komoly termék- és technológiai innováció, s erre építhető rá a piaci, vagy marketing innováció, amikor egy szűk, de földrajzilag és kulturálisan jól körülhatárolható szegmens számára vallási szertartásokhoz, családi eseményekhez, vagy egyszerűen ünnepi, hétköznapi fogyasztáshoz készítünk és kínálunk kóser minőségű narancsbort.

Költségtakarékosságból is, a borászatok leginkább csak egyféle, mégpedig peszahra kóser bort készítenek, amivel aztán minden előírás szerinti kívánalomnak, egész évben megfelehetnek. A kóser narancsbor címkéjén majd egyértelműen jelezni kell, hogy a bor ellenőrzött kóser-e, mevushal-e, illetve megfelel-e peszah alatti fogyasztás szigorú követelményeinek.

Az NTS 2030 kilátásba helyezi a bor-gasztronómiai innovációk támogatását, ami javaslatunk alaposabb megfontolását, megvalósíthatósági elemzését, realitását erősíti. A magyar állam a tulajdonában lévő Concordia Közraktár Kereskedelmi Zrt-n keresztül 450 Mft-al támogatja a fényslitkei kóser zölségfeldolgozó és logisztikai központ idejének előkészítését.

A termék marketingje kialakításánál célszerű figyelembe venni a szombatot tartó, vallásos zsidó férfiak alkalmi foglalkoztatásának, kóserségi igazolás kiadására feljogosított rabbi igénybe vételének többlet költségeit, ami ugyanakkor érvényesíthető a tétel palackos értékesítésénél az árban.

A normál kóser fehérborok ára az ezen termékek értékesítésére specializálódott honlapok tanúsága szerint 20-120 USD között<sup>22</sup> változik, feltételezhetően a minőségtől, márkázástól függően. A „narancsszínű kóser borra” egyelőre nem találtunk árinformációt. Orientálásként jelezzük, hogy a [www.piovinoteka.hu](http://www.piovinoteka.hu) honlap árinformációi szerint a Disznókő 2015-ös kóser tokaji száraz furmintja 3000 Ft-ban kerül, ami arra utal, hogy a tisztasági szabályok igazolt érvényesítése nem okozhat jelentős többletköltséget.

7"עב

RADNÓTI ZOLTÁN SMUEL RABBI  
BP. 1114, KÁROLI G. TÉR 5. TEL: +36.30.240.79.29 E-MAIL: RABBI@ZSINAGOGA.NET

K  
O  
S  
E  
R  
S  
E  
G  
I  
I  
G  
A  
Z  
O  
L  
Á  
S

KÓSERSÁGI IGAZOLÁS

AZ ALÁBBIKBAN KIJELENTEM, HOGY ÉN RADNÓTI ZOLTÁN SMUEL RABBI, MEGVIZSGÁLTAM AZ ÖSSZETEVŐKET, AZ ELŐKÉSZÜLET, A GYÁRTÁS ÉS A PALACKOZÁS FOLYAMATÁT AZ ALÁBBI TERMÉK ESETÉBEN:

1)  
TOKAJI KOSHER HÁRSLEVELŰ 2011  
SZÁRAZ FEHÉRBOR  
0,75 L  
VONALKÓD: 5-999885-551040

2)  
TOKAJI KOSHER FURMINT 2011  
SZÁRAZ FEHÉRBOR  
0,75 L  
VONALKÓD: 5-999885-551057

AMELYEKET A GALAMBOS PINCÉSZET TERMELT.  
(TELEPHELY: MAGYARORSZÁG, 3881 ÁBAUJSZÁNTÓ, DOBÓ I. U. 6.)


MINDEN ÜVEGEN A FENTEBB LÁTOTT ADATOK MEGTALÁLHATÓAK.

ÜGY TALÁLTAM, HOGY EZ A TERMÉK NEM TARTALMAZ, ILLETVE NEM KERÜLT KAPCSOLATBA,  
NEM KOSHER ÖSSZETEVŐKKEL,  
SEM AZ ELŐKÉSZÜLET, A GYÁRTÁS ÉS A PALACKOZÁS FOLYAMÁN,  
EZERT EZ A TERMÉK

KÓSER

AZONBAN PÉSZÁH UNNEPE ALATT NEM FOGYASZTHATÓAK.

A TELJES GYÁRTÁS A FELÜGYELEM ÉS AZ IRÁNYMUTATÁSOM SZERINT ZAJLOTT, ÉS EZT AZ  
ALÁBBI A KÓSERSÁGOT IGAZOLO PÉCSÉTTTEL TANÚSÍTOM:



A KÓSER TERMÉKEK RÉSZLETES ADATAI MINDEN ESETBEN MEGTALÁLHATÓAK NÁLAM

BUDAPEST, 2012. MÁJUS 10.

RADNÓTI ZOLTÁN SMUEL RABBI

**6. ábra:** Tokaji Kóser Furmint 2011 kósersági igazolása  
**Forrás:** <http://www.galambospinceszet.hu/borfajtak.php>

Kóser narancsbor készítés és értékesítés esetében Tokaj-hegyaljai borászatoknál kedvező körülmény, hogy mádi kiindulással és visszaérkezéssel egy Csodarabbik útja zarándokút került kialakításra, mely felfűzi a hegyaljai csodarabbik és más zsidó temetők, emlékhelyek sorát.

A haszid irányzat hazai megerősödésével, az izraelita vallási turizmus tokaj-hegyaljai fellendülésével a nagyszámú, hagyományaihoz ragaszkodó – elsősorban - amerikai és izraeli lubavicsi látogató potenciális vásárló és egyúttal reklámhordozó is lehet.

Az e tanulmánykötet megjelentetését támogató Tokajbor-Bene Pincészet a bodrogkersztúri Dereszla - domb oldalában a Reb Sájale csodarabbi nyughelyéül szolgáló zsidó temetőhöz vezető utcában van, ahol a zarándokok nagy számban közlekednek. De témánk szempontjából

<sup>22</sup> [https://www.kosherwine.com/products.html#/filter:ss\\_shopping\\_tools:On\\$2520Sale](https://www.kosherwine.com/products.html#/filter:ss_shopping_tools:On$2520Sale)

hasonlóan „előnyös” elhelyezkedésű borászatok Abaújszántón, Erdőbényén, Mádon, Olaszliszkán, Tarcalon, Tállyán, Sárospatakon, Sátoraljaújhelyen, Tokajban is működnek. A kóstolás, ajándékba vásárlás révén való termék-és márkaismertség teremtés, szájreklám elvezethet az ortodox zsidó közösségek központjának tekinthető new-york-i Brooklyn kereskedőihez, akik azután más vallási központok és organikus élelmiszert forgalmazók felé tovább adhatják a kóser narancsbor (kosher orange-hued wine) beszerzésének és értékesítésének lehetőségét.

A klasszikus nagy-és kiskereskedelmen keresztüli értékesítés (Tesco, Metro jelenleg 2 kóser bort forgalmaz) mellett, kisebb borászatoknak inkább a speciális kóser-és borszaküzletek (Magyar Kóser Központ, Kóser Piac), illetve vinotékák irányába ajánlanánk az indirekt értékesítést.

A direkt értékesítéshez a már jelzett nagyszámú zárandok „becsalogatása” mellett a webes értékesítéshez a magyar mellett, angol nyelvű, termékismertetést tartalmazó, de ezen túl megrendelés fogadására, visszaigazolására, számlaadásra is alkalmas honlapfelület, a borok küldéséhez pedig fadobozos védőcsomagolás és csomagküldési szolgáltatás igénybe vétele ajánlható.

**Összegzésként** elmondható, hogy a 2017-ben elfogadott Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 a négy kiemelt turisztikai „altermék” egyikének a prémiumkategóriás bor-és gasztronómiai turizmust tekinti, melynek innovatív fejlesztéséhez inkubációs forrásokat is kilátásba helyez, úgy, hogy ezen fejlesztések a desztináció-fejlesztésekbe ágyazottan jelennek, jelenjenek meg.

A narancsbor, az Osló kézikönyv innováció értelmezése szerint a termék-és technológiai innováció kategóriájába tartozik, ehhez társul bor-gasztronómiai innovációk példáit bemutatva a tanulmány 3. részében vázolt kóser narancsbor koncepcióval összefüggő marketing innováció.

A kóser narancsbor az NTS 2030-ban kiemelt turisztikai desztinációnak kijelölt Tokaji borvidéken prémium kategóriás REL innovációként méltán számíthat a kiválasztott nemzetközi célcsoport, a jelentős zsidó vallású látogató és stratégia megvalósítására kijelölt Magyar Turisztikai Ügynökség támogató figyelmére.

**IRODALOMJEGYZÉK**

- Az FM 2016. ÉVI AGRÁR INNOVÁCIÓS DÍJÁBAN a MAD WINE Kft. részesült MÁD brand, a világ új íze c. innovációért. [http://innovacio.hu/3b\\_hu\\_2016\\_dijazottak.php](http://innovacio.hu/3b_hu_2016_dijazottak.php)
- A Kormány 1747/2017. (X. 18.) Korm. határozata a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 elfogadásáról; Magyar Közlöny 2017. évi 169. szám 2017. október 18. 28391. oldal
- Bene, Zs. (2018): A qvevri borkészítési eljárás és a narancsborok létjogosultsága a gasztronómiai újdonságok körében. In.: Narancsbor Tokajbor-Bene Pincészet, Bodrogkeresztúr, pp. 9-17.
- Gergely S. (2012): Termelői értékesítő szervezetek létrehozása és irányítása. Szaktudás Kiadó Ház, 2012, Budapest, 294p <https://agrarium7.hu/cikkek/333-kutatas-fejleszt-es-innovacio-es-a-vidék-fejlesztése>
- Jancsik, A. (2007): A turisztikai attrakció és a turisztikai erőforrás fogalma – átfedések és eltérések in: Turisztikai erőforrások – A természeti és kulturális erőforrások turisztikai hasznosítása pp. 62.
- Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 MTÜ kiadvány, Budapest, 2017. 156.o.
- Oslo Manual: Guidelines for Collecting and Interpreting Innovation Data, 3rd Edition
- Rátz, T. (2011): Attrakció- és látókatómenedzsment in: Turizmusmenedzsment; Pécsi Tudományegyetem, 2011.
- <http://borespiac.hu/2017/09/08/rozsaszin-csokolade-es-kek-bor-keszul-svajcban/>
- <http://borravalo.hu/ultrakoser-borfesztival/>
- <http://csodarabbikutja.hu/hu/turizmus/elem/borturizmus-mad-es-kornyeke-62712>
- <http://minap.hu/cikkek/rabbik-keszitik-koser-bor-keszul-mad-mellett-0>
- [http://turizmusonline.hu/belfold/cikk/nemzeti\\_turizmusfejlesztési\\_strategia\\_drasztikus\\_atalakulas\\_johet](http://turizmusonline.hu/belfold/cikk/nemzeti_turizmusfejlesztési_strategia_drasztikus_atalakulas_johet)
- [http://turizmusonline.hu/belfold/cikk/tradicio\\_es\\_innovacio\\_a\\_borturizmusban](http://turizmusonline.hu/belfold/cikk/tradicio_es_innovacio_a_borturizmusban)
- <http://www.foodandwine.hu/2016/01/14/koser-bor-koser-pezsahra-koser-es-mevushal-borok/>
- <http://www.galambospincészet.hu/borfajtak.php>
- [https://ich.unesco.org/en/lists?text=Georgian%20winemaking%20method&inscription\[\]=00010&country\[\]=00080&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs](https://ich.unesco.org/en/lists?text=Georgian%20winemaking%20method&inscription[]=00010&country[]=00080&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs)
- [https://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy\\_doc.cgi?docid=A1600156.TV&timeshift=ffffff4&txrefere=00000001.TXT](https://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=A1600156.TV&timeshift=ffffff4&txrefere=00000001.TXT)
- <https://www.haaretz.com/food/the-winemaker-who-defied-the-rabbinate-1.5400302>
- [https://www.innovacio.hu/1g\\_hu.php](https://www.innovacio.hu/1g_hu.php)
- [https://www.kosherwine.com/products.html#/filter:ss\\_shopping\\_tools:On\\$2520Sale](https://www.kosherwine.com/products.html#/filter:ss_shopping_tools:On$2520Sale)
- [https://www.napi.hu/magyar\\_vallalatok/indul\\_az\\_allami\\_koser\\_zoldsegtermesztes\\_es\\_feldolgozas.652520.html](https://www.napi.hu/magyar_vallalatok/indul_az_allami_koser_zoldsegtermesztes_es_feldolgozas.652520.html)
- <https://www.wineinmoderation.eu/hu/content/Technologia-s-innovci-a-borksztsben.5/>