

# BARANYA MEGYE BORÁSZATÁNAK JELENTŐSÉGE ÉS FEJLESZTÉSÉNEK LEHETŐSÉGEI\*

KÁDÁR GYULA

a mezőgazdasági tudományok kandidátusa

Kertészeti Egyetem, Budapest

Az ország szőlőültetvényeinek mintegy 4%-a található Baranya megyében. A szőlőterület alapján tehát ez a megye nem áll az élvonalban. Jelentősége, szerepe azonban az ország bortermelése — különösen pedig az ország vörösbor-termelése — szempontjából mégis nagyon számottevő. A magyar vörösbor-termelést vizsgálva ugyanis azt látjuk, hogy — a vörösbor-termő terület alapján — a megyék sorrendjében Baranya a hatodik helyen áll. A kötött talajú területeket alapul véve, a vörösbor-termelésben csak Tolna megye előzi meg. Ha pedig a borvidékeket vesszük számításba — a nagy kiterjedésű Alföldi borvidéken kívül — legfeljebb csak a szekszárdi borvidék vörösbor-termelése múlja felül egyes évjáratokban a Villány-siklói borvidék vörösbor-termelését. — A Kadarka szőlőfajta beérése szempontjából nem kedvező években általában országosan is Baranya megye, illetve a villány-siklói borvidék áll az élen a vörösbor-termelésben; mert itt a nagy területeket elfoglaló korai érésű Oportó és a penészedésre nem hajlamos közép-érésű Kékfrankos is szinte minden évjáratban gazdag vörösbor-t ad, sőt még a késői érésű és penészedésre hajlamos Kadarka jó beérése is itt a legvalószínűbb.

Amennyiben a borok minőségét — és ezen belül főként a vörösborok minőségét — tesszük vizsgálatunk tárgyává, kétségtelenül nagyon nehéz objektív értékelést és pontos sorrendiséget megállapítani. Azt azonban határozottan állíthatjuk hogy az ország egyetlen más megyéjének sincs olyan kedvező ökológiai adottsága a vörösbor-termeléshez, mint Baranya megyének, illetve egyetlen más borvidéknek sincs olyan előnyös helyzete, mint a mediterrán klimahatásnak legjobban kitett Villány-siklói borvidéknek. (Gondoljunk csak a színanyagban és zamatban gazdag, telt, extraktdús 1973. évi villányi vörösborokra.)

A fenti megállapításokhoz azonban tegyük hozzá azt is, hogy ezideig a kedvező ökológiai adottságok maradéktalan kihasználásáról még egyáltalán nem beszélhetünk.

Évekkel ezelőtt egy országos vörösbor anketon a Baranya megyei borászok megkérdezték, hogy miért kerül sok villányi vörösbor egri bikavérként forgal-

\*A Baranya megyei Akadémiai Kertészeti Napon elhangzott korreferátum. Pécs, 1975. június 4.

mazásra. Ez a kérdés ma is aktuális, és ha választ akarunk adni erre a kérdésre, azt felelhetjük, hogy az egri borok nagyobb hírnevének kialakításában nagy szerepe volt a múltban is, és nagy szerepe lehet a jelenben is az ottani fejlettebb vörösbor-készítési és kezelési technológiának.

A kisgazdaságok, a háztáji gazdaságok országsszerte fontos szerepet töltenek be a bortermelésben. Különösen nagy a háztáji gazdaságok szerepe a jó minőségű vörösborok termelésében. Azt a sokak által hangoztatott véleményt azonban mégsem fogadhatjuk el, hogy kiváló vörösbort készíteni — elsősorban vagy éppen kizárólagosan — csakis hagyományos kisüzemi módszerekkel, vagy a fakadás erjesztéssel és a csömöszöléses törkölykalap-megmunkálással lehet.

Meggyőződésünk, hogy egy borfajtának nevet szerezni, vagy a megszerzett nevet megtartani ma már csak korszerű nagyüzemi borkészítési és borkezelési eljárások következetes alkalmazásával lehet.

Jelenleg azonban nem eldöntött még az a kérdés, hogy a vörösbor-készítésben melyik a legjobb és a leggazdaságosabb nagyüzemi technológia. A szakaszos erjesztési eljárásoknak bizonyára a jövőben is lesz létjogosultsága. (Körfejtes erjesztő és automatikus erjesztő-berendezések). Vizsgálatokat kell még végezni annak megállapítására is, hogy a soproni-rendszerű folyamatos erjesztőberendezés, vagy a melegítéses vörösbor-készítési eljárások (Diemme-féle Dioniso berendezés, Alfa—Laval-féle Rosenblad spirális cefremelegítő) adnak-e jobb eredményt.

A zamatgazdag Kadarka szőlőfajtából továbbá a kevésbé fanyar Oportóból a Kertészeti Egyetem Borászati Tanszékének vizsgálatai szerint — a Flanczy-féle szénsavatmoszférás erjesztéssel is kitűnő vörösborokat lehet készíteni.

Bármily fontos szerepe van a vörösborok minősége szempontjából a borkészítési eljárás helyes megválasztásának — hiszen a szőlőfajta és annak érettsége, valamint egészségi állapota mellett, a színkioldás módja, vagyis a borkészítési technológia a legjelentősebb minőségmeghatározó tényező —, nem szabad lebecsülni a borkezelés (házasítás, kénezés, savszabályozás, derítés) és a borpalackozás (hideg vagy melegsteril palacktöltés) szerepét sem.

A vörösbor-készítés költségesebb, mint a fehérbor-készítés, de a belföldi és az export-forgalmazásnál egyaránt megnövekedett kereslet mégis indokolta — s egyben gazdaságossá —, teszi, hogy lehetőleg importból származó festőborok felhasználása nélkül a korszerű technológia alkalmazásával lehetőleg minél több jó minőségű vörösbort készítsünk. Ehhez a jövőben fokozottabb figyelmet kell fordítani a kitűnő minőségű vörösbort adó szőlőfajták telepítésére (Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir) és a színanyagban gazdag új szőlőfajták (pl. a Kozma professzor által nemesített Magyar frankos és a festőlevű Biborkadarka) elszaporítására és telepítésére. De fokozottabb figyelmet kell fordítani a korszerű nagyüzemi technológiai berendezések beszerzésére és alkalmazására is. A vörösbor-készítés nagyobb, de jó gazdálkodással feltétlenül

megtérülő költségessége még inkább mint a fehérbor-termelésnél szükségessé teszi a társulások és az üzemek közötti kooperációk kialakítását.

A fehér bortermelésben sem elhanyagolható Baranya megye szerepe, hiszen elsősorban a Mecseki borvidéken de jelentős területeken a Villány-siklói borvidéken is továbbá több, jó bortermő helyen is — így mindenek előtt a Mohács—Bóly—Szederkény környékén — kitűnő fehérborokat termelnek.

A kedvező klimatikus adottságú Baranya megyében az Olaszrizling-túlsúly talán kisebb problémát okoz, mint máshol, de ez mégsem előnyös. Nagyon nagy a kevert fajta-összetételű kisüzemi fehérborszőlő terület is. A jövőben a korábbi érésű és intenzív szőlőillattal rendelkező fajták telepítésével kell a modern reduktív borkészítési technológia előfeltételeit a jelenleginél fokozottabban biztosítani és feltétlenül fejleszteni kell a megye nagy hagyományokkal rendelkező pezsgő alap-bor termelését is. Hiszen ezeket az alapborokat mind a Mecsekvídeki Pincegazdaság Pannónia Pezsgőgyára, mind pedig a Hungarovin budafoki pezsgőgyára egyre nagyobb volumenben igényli.

A híres villányi vörösborok, a józamatú mecseki és siklói fehérborok, a kitűnő baranyai pezsgőalaborok értékes termékei a magyar borgazdaságnak. A kedvező ökológiai adottságok és mindenek előtt a nagyon kedvező klimatikus adottságok alapján biztosítottak a feltételek ahhoz, hogy Baranya megye a jövőben még több kiváló bort produkáljon és ezáltal jelentősége, szerepe a magyar borgazdaságban tovább fokozódjon.