

Milyen lesz a 2020-as évjárat?

Az idei év sok változást hozott az életünkbe; a vendéglátásban át kellett szervezni jó néhány dolgot, ahogy sok esetben a borászatoknak is újra kellett tervezniük a megváltozott igényekhez igazítva tervüket. Az éttermek tavaszi bezárása, a csökkent turistaforgalom az üzletláncok vevőkörére irányította a fókusz. Országos átlagban a szőlőtermés mennyisége kissé elmarad az elmúlt évekhez viszonyítva, az október közepéig leszüretelt szőlők alapján a borászok szerint jó évjáratnak ígérkezik az idei: általában elmondható, hogy a szőlőket nem támadta meg nagyobb betegség, a beltartalmi paraméterek és az ízek pedig kimondottan jók – bár az októberi folyamatos és nagyobb mennyiségű eső a nagy vörösök esetében még hagyott maga után kérdéseket.

SZERZŐ: SZENDE GABI

Anapos, szokatlanul száraz április után az aszály májusban is folytatódott, a júniusi csapadék viszont a sokévi átlag majdnem másfélszerese volt, területileg azonban az eloszlás igen jelentős különbséget mutatott: a Pécsi és Vilmányi borvidékhez képest a Felső-magyarországi borrégió területén négyszer annyi eső esett, az Alföld egyes területein pedig az átlagos csapadékmennyiség duplája hullott le. Júliusban és augusztusban az átlagosnál valamivel magasabb csapadék mellett egyes borvidékeken a jégeső, az özvívyszerű zápor és viharos erejű szél tette próbára a szőlőültetvényeket, míg a napos szeptembert követően sok helyen az október eleji esőzések késleltették a szüretet a kései fajták esetében.

A kóstolásokból az derül ki, hogy nagyon jó minőségű és jó karakterisztikájú a 2020-as évjárat. Úgy látom, hogy amilyen rosszul és nehezen indult az év, annak ellenére az év folyamán, a nyári időszakban utolérte magát a vegetáció.

BORÁSZ SZEMPONTBÓL HARMONIKUS VOLT AZ ÉV

„Több borással beszéltem, és az eddigiek azt mutatják, hogy egy nagyon szép, kiegyensúlyozott évjárat az idei. Koncentrált gyümölcsöket tudtak szüretelni, így egy harmonikus évet tudhatunk magunk mögött, kicsit visszafogottabb mennyiséggel. A szüretet nem kellett korán elkezdni, ahogy például 2018-ban, amikor már augusztus elején elindult a szedés, idén ez nem így volt, mondhatni, hogy visszaállt a normálisra. Ez jót tett magának a szőlőnek; nagyon szép, tartalmas, harmonikus és kiegyensúlyozott borok készülnek idén. Egyedül a szüret végi esők változtattak a képen. Ez főként a kékszőlőket és a tokaji szőlőket érintette” – kezdi **Herczeg Ágnes** borszakértő.

Egyes szőlőfajták még erjedésben vannak, de október elejétől már kereskedelmi forgalomban is találunk idei borokat. A szakértő szerint bátran vásárolhatunk 2020-as tétéleket; az üzletekben jórészt friss és gyümölcsös tétéleket találunk.

„Kóstoltam idei kész forgalmi tétéleket, amik már a boltok polcaira kerültek. Ezek a borok általában nagyon üdék, nagyon gyümölcsösek, a fiatalágról szólnak. Még azok a borok nem készültek el, amiket össze szeretnénk hasonlítani az előző évjáratral.”

Azokban a régiókban, ahol a rügyfakadás, virágzás idején nem zavart be az időjárás, ott a szüretelt mennyiség is megfelelő, de a borszakértő megjegyzi, hogy azt se szabad elfelejteni, hogy a zöldszüret intenzív volt idén.

„Nálunk egyes fajtáknál megfáztak a rügyek tavasszal, ebből adódóan közepes a termés mennyisége. Nekünk tulajdonképpen nem is célunk a rekordmennyiség, így ez nem jelent akkora gondot” – tekint vissza a tavaszi időjárásra **Frittmann János** alföldi borász. Elmondása szerint a Duna borrégió Kunsági borvidékén peronoszpóra és lisztharmit tekintetében nem volt különösebben nehéz az idei év.

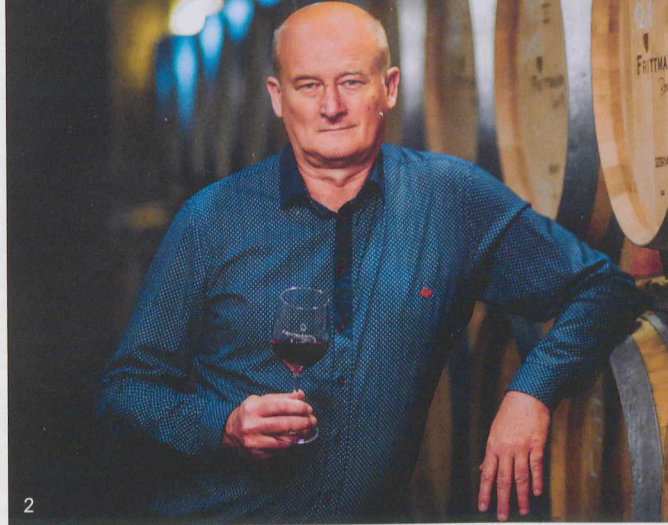
„Nagyon aszályos volt ugyebár a nyár, nem nagyon volt eső, úgyhogy ilyen szempontból könnyebb volt a szőlőket védeni, nem volt gombafertőzés, csak egy kicsit oda kellett figyelni, zöld munkákat időben elvégezni, a kórokozókkal nem volt semmi probléma.”

A közepes termésmennyiség ellenére Frittmann János maximálisan elégedett az idei évjáratral: a fehérborok és rozék igen gazdagok illatban, zamattal; beszélgetésünkkor ugyan a kádárka és a kékfrankos még erjedt, a cabernet éppen a szüret előtt állt, de a borász szerint az ideiek eddig szépek mutatkoznak.

ILLATOS ÉVJÁRAT

„Jó évjárat van, mert elég hosszú tenyészidőszakot, és hűvösebb éjszakákat tudhatunk magunk mögött, úgyhogy nagyon megmaradtak az illatok, nappal pedig megvolt a kellő hőösszeg. Úgy gondolom, hogy az ideiek illatos borok és szépek; a generosa szenzációs állapotban van, és kint vagyunk már a piacon két újbórral: az Irsai Olivérrel és a Néro Roséval. Mindkettőnek nagyon pozitív a fogadtatása. Ritkán kapunk visszajelzést újbóroknál, főleg úgy, hogy valaki veszi a fáradságot, hogy e-mailben megköszöni és gratulál, de idén már nagyon sok e-mail érkezett. Egy éve a fiam ötlete alapján készült egy Olívia névre keresztelt Irsai Olivér és generosa házasságából született bor, aminek hihetetlen pozitív fogadtatása lett, ez látszott az eladott palackok számán is; pillanatok alatt elfogyott a tavalyi évjárat. Ezt idén újra elkészítettük.”

A tavaszi három hónapos csapadékmentes időjárás a borászok segítségére volt az Egri borvidéken. **Bolyki János** birtokán kevesebbet kellett „ledobni”, a zöldmunka hatására nem burjánzott túl a szőlő, és mivel egy-egy tőkén alából nincs nagy mennyiség, sokkal jobban visel bármilyen körülményt a gyümölcs. »



1 Herczeg Ágnes
borszakértő

2 Frittmann János,
Frittmann Borászat,
Soltvadkert

3 Bolyki János,
Bolyki Pincészet
és Szőlőbirtok,
Eger

4 Kiss Attila,
Kiss Attila Élménybirtok,
Gyöngyöstarján

5 Ádám Gábor,
Sabar Borház,
Káptalantóti

„Ugyanannak a gyökérszónának csak azt az öt hajtást kell ellátnia vízzel, nem harminc hajtást, tehát ezért jobban is bírja a szárazságot. Kórokozók szempontjából is könnyű év volt az ide; igazából egyetlen permetezéssel megoldottuk, nem kellett komoly szereket használni. Egyébként is egy olyan környezetbarát technológiával termesztünk, amit az Unió támogat, körülbelül éppen annyival, mint amennyivel többbe kerülne a hagyományoshoz képest.”

Sauvignon blanc, pinot noir, királyleányka, hárslevelű, kékfrankos, cabernet, merlot, blauburger, zweigelt, menoir, portugieser – ezekből a fajtákból erjesztett borok készülnek a Bolyki-pince hordóiban. Idén Bolyki János úgy gondolta, hogy a kékfrankos egy részét sokáig rajta hagyja a tőkén.

„Kicsit kísérletezünk, hogy mit tud egy kései szüretben a kékfrankos. Szerencsére a kék szőlő kevésbé érzékeny a sok esőre, így egyelőre úgy néz ki, hogy nagy kárt nem tett az októberi esőzés, de nyilván jobb lett volna egy szárazabb időszak. Egyelőre továbbra is bízunk az évjáratban. A másik kísérlet, hogy szedtünk pezsgőnek egy kis hárslevelűt, abba tettünk egy kis sauvignon blanc-t, kíváncsiak voltunk, hogy is nézne ki; nagyon roppanós, finom, citrusos jellege lett. A grapefruitól kezdve a licsin át a mangóig olyan izgalmas ízek, illatok vannak benne, ami nagyon szerethető. Az idei Egri Csillag – csakúgy, mint a tavalyi – szintén elképesztően gyümölcsös.”

Bolyki János szerint a korlátozások miatt valószínűleg a vendéglátás még jó ideig nem fog dübörögni, és ennek megfelelően az idei évjáratnál azokra az üzletláncokban is elérhető borokra kell alapozni, amelyek kiszolgálják az ott vásárló vevőkört.

„Igazából amióta a karantén van, azóta azok a borok működnek nálunk – de szerintem ez másnál is így van –, amelyek az üzletláncokban is fellelhetők. Három borunk van a boltok polcain: az Egri Csillag, az Indián nyár és az Egri Rosé. Ezért nagyobb mennyiségű Egri Csillagot és Egri Rosét készítünk – Indián nyárból még van. Látva a tendenciát, a kékfrankosnak egy részét, a blauburgernek és az oportónak egészét rozénak szüreteltük. Eleve úgy is termeltük a szőlőt, hogy ebből tudjuk majd kiszolgálni azt a vevőkört, aki ott vásárol.”

ELTOLÓDOTT ARÁNYOK, MEGVÁLTOZOTT IGÉNYEK

Herczeg Ágnes is megerősíti, hogy a járvány miatt átalakult a piac; másként fogyasztottak az emberek, a korlátozások miatt

tavasszal érthető módon főként az üzletekben, áruházláncokban lehetett nagyobb mennyiségben értékesíteni.

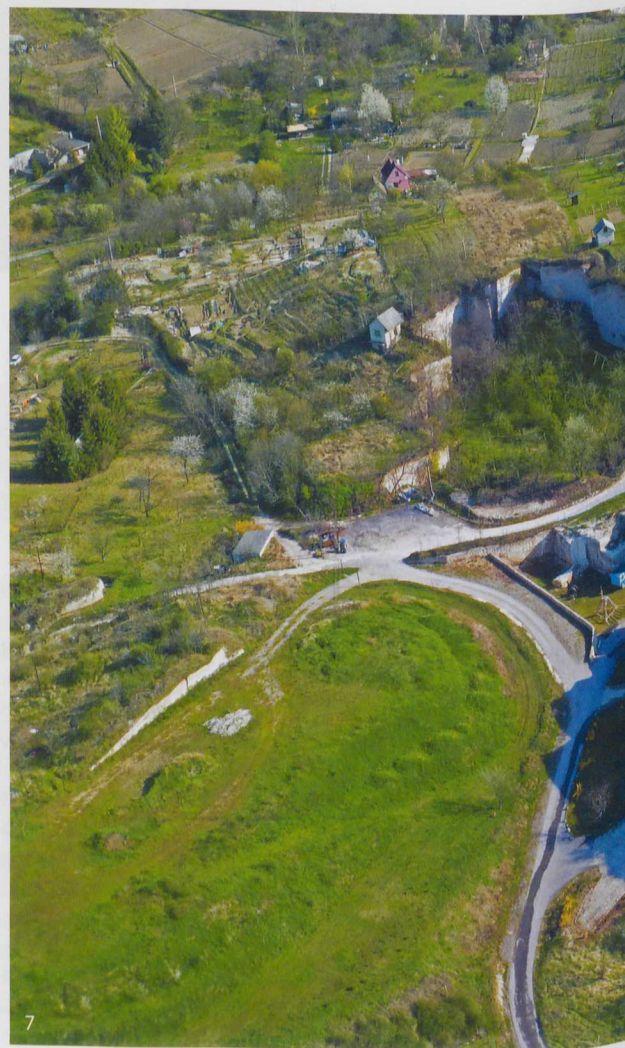
„Azok a borászatoknak, amelyek eddig jórészt éttermekbe vittek boraikat, most kevesebb a lehetősége. Főleg a középkategóriás borokat érinti a járvány miatt kialakult helyzet” – véli Ágnes.

A Mátrai borvidéken gombás fertőzés szintén nem tizedelte a szőlőt. **Kiss Attila** gyöngyöstarjáni borász szerint inkább az időjárás volt az, ami aggasztóan indult a tavaszi időszakban a sokáig tartó aszály miatt. Ennek ellenére jók voltak a beltartalmi paraméterek a mustokban, kellemes aromájú borokra számíthatunk erről a vidékről is.

„A kóstolásokból az derül ki, hogy nagyon jó minőségű és jó karakterisztikájú a 2020-as évjárat. Úgy látom, hogy amilyen rosszul és nehezen indult az év, annak ellenére az év folyamán, a nyári időszakban utolérte magát a vegetáció; komplex, harmonikus termést tudtunk szüretelni, egy-két fajtánál elmaradt az a mennyiség, amit vártunk, de a minőség kiemelkedő.”

Kiss Attila ültetvényein inkább az Irsai Olivérnél maradt el a mennyiség, emellett a szürkebarátból sikerült kevesebbet szüretelni. Cabernet sauvignonból, olaszrizlingből, sárgamuskotályból viszont megfelelő a termésmennyiség, és a fürtök is egészségesek.

„A beltartalmi paraméterek sokkal kiegyensúlyozottabbak, mint a korábbi években; nem voltak magas pH-k, nagyon jó cukor- és savszinteket mértünk, tehát én abszolút bizakodó vagyok az újborokat illetően.”



6 Sabar
Borház
7 Bolyki
Pincészet és
Szőlőbirtok

A borászat a fogyasztók által legkedveltebb tételeket, így az illatos fehérbor-házasítást, a Flórát, illetve az Olaszrizlinget idén is nagyobb palackszámban készíti el. Kiss Attila szerint utóbbi most is nagyon jónak ígérkezik.

A „NYERTES” BALATON

A Badacsonyi borvidék Sabar-hegyét elkerülték a nyári jégesők, és a szőlőt ezen a helyen sem támadták meg a kórokozók, de volt, ahol vadkárók csökkentették a mennyiséget.

„A környéken elég sok volt a vadkár, főként az őzek mentek be a szőlőültetvényekre, és megették a gyümölcsöket. Nem mondom, hogy nálunk jelentős kárt okoztak, de azért egy olyan másfél sor gyakorlatilag eltűnt, máshol pedig egész komoly mennyiséget legeltek le. A saját termésünk valamivel alatta volt a tavalyi évnek, de nálunk a boroknak több mint fele-kétharmada vásárolt szőlőből készül; az idei évben lesz az eddigi legtöbb borunk, mert több szőlőt vásároltunk.” – tájékoztat **Ádám Gábor**, a Sabar Borház tulajdonosa.

A borászat tételei közül az egyik legkedveltebb a Kéknyelű „Kőmagas”. Idén májusban jött ki a 2019-es, a kétharmada elfogyott már, a 2020-as évjáratra pedig legalább áprilisig kell még várunk.

„Addig a 2019-es nem fog kitaranni. Ugye kéknyelű szőlő nem sok van, amit hajlandóak a termelők eladni, így legfeljebb annyit tudunk venni, amennyit kínálnak. Tavaly sikerült többet vásárolnunk, így a tavalyelőtti évhez képest volt egy kisebb

A járvány miatt átalakult a piac; másként fogyasztottak az emberek, a korlátozások miatt tavasszal érhető módon főként az üzletekben, áruházláncokban lehetett nagyobb mennyiségben értékesíteni.

mennyiségi ugrás; bő 4000 palack született belőle, ennyit még azelőtt nem palackoztunk, és a 2020-as évben is körülbelül ez a mennyiség várható.”

Saját termesztésben olaszrizlinget, rajnai rizlinget, cabernet franc-t és kékfrankost találunk a Sabar-dűlőkön. Az 1988-as telepítésű olaszrizlingen kívül mind saját telepítésű; a kékfrankos idén termelt először. A Hercegföld névre keresztelt területen éró rajnai rizlingnek a 2019-es volt az első szürete, idén jött ki az első bor, és máris népszerűvé vált.

„A korábbi évekhez képest nem érzünk nagy különbséget, illetve azt, hogy visszaesett volna a minőség. Úgy látom, összességében jó évjárat az idei. Amikor indult az év, akkor úgy éreztük, ez egy gyenge évjárat lehet, de végül is azért eléggé összeszedték magukat a szőlők. Úgy tűnik, nagyon jó eredmények lesznek; szépek a mustok, persze az elején vagyunk, még nem készültek el, a kékfrankos és a szürkebarát azok, amikre tulajdonképpen azt lehet mondani, hogy kiforttak, jól néznek ki, de mi mindig adunk elég időt a bornak, hónapokat, mire leülepszenek, mire minden összeáll, szépen összeérik, és csak januárban kezdünk el palackozni. Novemberre, Márton-napra nem szoktunk bort készíteni.”

Az országban a Balaton-felvidék volt az egyik hely, amelynek mondhatni, kedvezett a vírushelyzet. A tavaszi karantén hetei után a nyár a borturizmust is fellendítette, és a helyi borértékesítés szempontjából is pozitív irányba változott a helyzet.

„Egyre erősebb a helyi eladás; a borászat teraszán és a házhoz szállításban is. A tavalyi arány, amikor körülbelül 40 százaléka fogyott helyben és 60 ment kereskedőknek vagy közvetlen éttermeknek, az idén megfordult. A nyári időszak rendkívül erős volt a helyi fogyasztás terén, nem is számítottunk rá. Kevesebben mentek külföldre, sokan itt nyaraltak a Balaton körül, a környék megtelt. Amikor elkezdődött a karantén márciusban, akkor azt gondoltam, hogy még karácsonykor is a Kékfrankos Rosét fogjuk inni, aztán gyakorlatilag augusztus elejére már nem tudtunk adni a vendégeinknek. A szürkebarátunk fogyott el eddig legutoljára, a 2019-es február végén jött ki, aztán idén előbb elfogyott, mint a többi, szintén augusztusig tartott, az új évjárat ismét csak jövő februárban kerül majd forgalomba.”

Végül a kérdés, hogy miket érdemes választani a tavalyi, tavalyelőtti tételekből: Herczeg Ágnes ajánlása alapján az elmúlt évjáratok friss borait lassan érdemes az érleltebb, komolyabb tételekre váltani, amelyek hamarosan már szintén elérhetőek lesznek az üzletekben. Ilyenek az érlelt fehérek, valamint az érlelt, testesebb vörösborok. **V**

