

Francia kollégák látogatása

Külföldi kapcsolataink bővülnek, s mind élénkebb az érdeklődés a magyar gazdasági élet, a specialitások iránt. Különböző megráztató volt nemrég a hazai borászat és szőlőtermesztés számára, hogy francia újságírók azzal a céllal látogattak hazánkba, hogy az ideai bordeaux-i Vinexpo kiállítás idejére külön magyar számot jelentessenek meg. E nagyhírű szőlő- és bortermelő ország szakemberei eddig nemigen törődtek a magyar szőlő- és bortermeléssel és ismereteik is hiányosak voltak. A *La Journee Viticole* hetente háromszor megjelenő borászati lap főszerkesztője, *Cr. Pecqueur*, különösen nagy figyelemmel ismerkedett a történelmi borvidékek hagyományaival, italaival. *Petrick Leenhardt* mérnök-menedzser, a lap rendszeres szakírója és egy évente 3000 hl bort forgalmazó cég és borászati laboratórium tulajdonosa. *L. Combaluzier*, a lap munkatársa volt a kis küldöttség harmadik tagja, akit elsősorban közgazdasági kérdések foglalkoztatnak. Országjáró útjuk során felkeresték a Badacsonyi,



Balról jobbra *L. Combaluzier*, *Cr. Pecqueur*, *Sárdi Fülöp* (a *Monimpex* képviselője) és *P. Leenhardt* a borászati tanszéken.

MIGEND LASZLÓ felvétele

a Kiskunhalasi Állami Gazdaságot, a tihanyi Badacsonyi, a nagyrédei Szőlőskert Tsz-t, a Balatonboglári és a Hosszúhegyi Mezőgazdasági Kombinátot, az Egervin és a Hungarovin Borgazdasági Kombinátot, a Tokaj-hegyaljai ÁG Bor-kombinátot, az Országos Borminősítő Intézetet, a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem borászati tanszékét és a

Monimpex Külkereskedelmi Vállalatot. Nagy élményt jelentett számukra a Mezőgazdasági Múzeum.

Ahogy *Pecqueur* főszerkesztő elmondta, meglepte őket a magyar borok jó és kiemelkedő minősége, a nagy szőlő- és borkultúra. Gratulált ahhoz, hogy a kevésbé fejlett technológiával is ilyen, számukra is kitűnő borokkal találkoztak.

Javaslatára alapján feltétlenül érdemes a magyar borászoknak korszerűbb gépeket, berendezéseket beszerezni, mert még jobb minőségű italokkal jelentős eredményt érhetnének el a külföldi piacokon.

A francia szakembereket érdekelték a biológiai érlelés, az elsődleges aroma, íz-, illatanyagok megőrzésével kapcsolatos kísérletek, eredmények. Hozzáértésüket mi sem mutatta jobban, minthogy a kitöltött, kóstolásra kínált borokról meg tudták mondani, hogy hordóban tárolták vagy palackos áru, illetve koronazárral, műanyagdugóval vagy parafadugóval zárták-e az üveget.

Egybehangzó véleményük szerint sokkal nagyobb figyelmet kellene fordítani a magyar italok külföldi megismertetésére. Bemutatók, kóstolók, segíthetnék, hogy az érdeklődők, a szakemberek egyaránt véleményt alkossanak, s ha ízlenek az italok, a kereskedelmi forgalom is meginduljon.