

DunaBor

A NÉPSZABADSÁG MELLÉKLETE • 2010. SZEPTEMBER 24., PÉNTEK • WWW.NOL.HU



Gálné Dignisz Éva a borbán is a harmóniát keresi

A szigetcsépi Gálné Dignisz Éva 1991 óta az első nő, akit az Év borásza címre jelöltek 2009-ben. Noha nem ő lett a győztes, a jelölésnek is nagyon örült, hiszen mások is három-négy alkalommal kerültek a Magyar Borakadémia öt jelöltje közé, mielőtt elnyerték a címet. Vigasztalódnia is volt mivel: 2009-es Kékfrankos rozéjuk aranyérmes lett 2010-ben a cannes-i rozé világversenyen.

A nők a borkészítésben is precízek és az ízek harmóniájára töreksenek - állítja Gálné Dignisz Éva, aki férjével Gál Csabával együtt ahhoz az ígéretes borszakcsapathoz tartozik, amely a három alföldi borvidékből álló Duna borrhíjában következetesen törekszik a minőségi borok készítésére. A Kunsági borvidékhez tartozó szigetcsépi Gál Szőlőbirtok és Pincészet termékei egyre több hazai és nemzetközi megmérettetésen kerülnek a legjobbak közé. Gálék kiváló, de megfizethető borokat kínálnak. Boraikat nem az üzletláncokban, hanem főleg a főváros-hoz közeli saját pincéjükben, a személyes kapcsolaton is nyugvó bizalomra építve lehet megvásárolni.

Cikkünk a 3. oldalon »

A Duna borrégió

Az alföldi szőlőtermelő tájban létrehozott Duna borrégió területe 2002 óta három borvidéket – Csongrádi, Hajós-Bajai és Kunsági – fűz egybe. Célja, hogy összehangolja a régió szőlőtermelésének, borászatának rövid, közép- és hosszú távú stratégiáját, ösztönözze az együttműködést, különösen a szőlőtermelés, a fajtahasználat, a borászati fejlesztés, a piacépítés és a marketing területén. Fontos célja az is, hogy képviselje a térség borter-

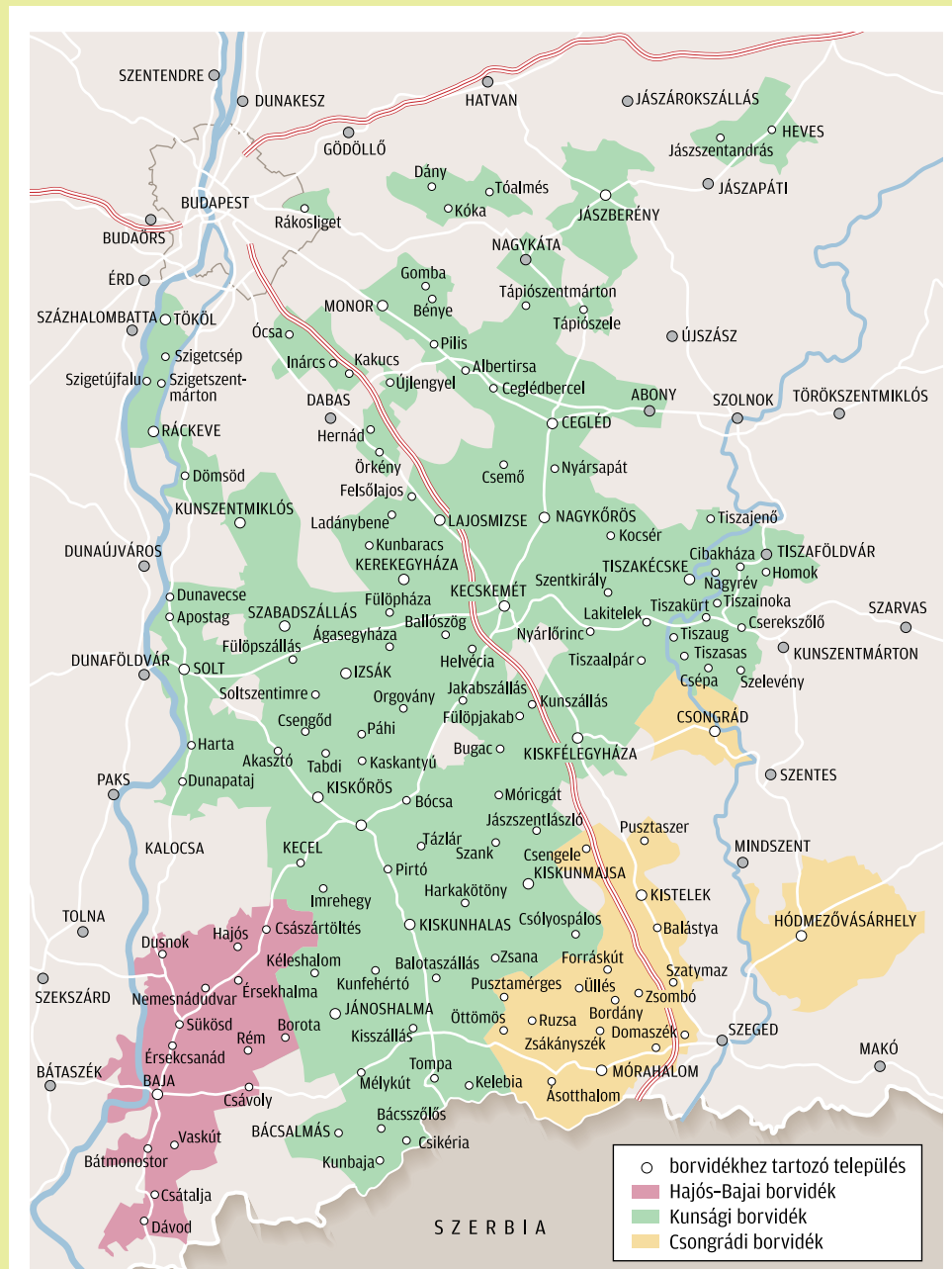
melőinek érdekeit az Európai Unió borreformja során.

A Duna borrégió 41 hegyközségében, 141 településen több mint 28 ezer hegyközségi tag több mint 25 ezer hektár szőlőültetvényt művel és készít a termésből több év átlagában 1,5-2 millió hektoliter bort. A Duna borrégióban több mint 70 szőlőfajtát termelnek, 15 fajtából 500 hektár feletti a termőültetvény. Ezek egy-két kivétellel hungarikumok.



MAGYAR BOR MINDENKOR

A Nemzeti
Bormarketing Program
támogatásával



Forrás: Fömi, VINGIS csoport / Népszabadság-grafika

Közülük őshonosnak tekinthető az ezerjő, az arany sárféher, a kövi-dinka, a kadarka; Kárpát-medenceinek a kékfrankos és a zweigelt; új, hazai nemesítésű pedig a cerszegi fűszeres, a bianca, a kunleány és a zalagyöngye. Utóbbiak közül néhány biotermesztésre is alkalmas.

A világfajták közül 500 hektár feletti területen csak a rajnai rizlinget termelik, de megtalálható a cabernet sauvignon és franc, a merlot és a chardonnay is. A régióban termelt szőlő 70 százalékából fehérbor, 25 százalékából vörösbor készül, míg 5 százalék a csemegeszőlő. A Duna borrégió adja a belföldi borértékesítés több mint 50 százalékát. 2008-ban a Duna borrégióból származott a teljes magyar borexport több mint harmada.



A Duna borrégió adja a belföldi borértékesítés több mint 50 százalékát. 2008-ban a Duna borrégióból származott a teljes magyar borexport több mint harmada.

www.hosting.vitae.hu/dunaborregio
www.kadarkaszalon.hu
www.partybor.hu

A borásznő és a harmónia

Az igazi borbarátnak nem csak egy kedvence van

Tanács István

Egyetemiszerelem volt Gál Csabáé és Dignisz Éváé. Együtt kaptak állást a szigetcsépi tangazdaságban, és amikor 1993-ban felszámolták a munkahelyüket, együtt döntöttek el, hogy szőlőtermesztésből próbálnak megélni. Fél hektár bérelt szőlővel kezdték, de már 2002-re 60 hektár fiatal szőlőjük fordult termőre. Éppen akkorra vált bizonyossá, hogy önmagában a szőlőtermelés nem nyújt többé biztos megélhetést. 2002-ben megvásároltak egy romos épületet. Felújították, berendezték – ez lett a **Gál Pincészet**. 2004 őszén szűrték először saját bort a legszebb szőlőikből.

– Szigetcsép a kunsági termőtáj legészakibb része, a Nagy-Duna és a Ráckevei-Duna között. Kiváló öntéstalaj van felénk, amelytől nagyon szép savak képződnek a borban. A saját pincénkben csak a legszebb termésből és kizárólag minőségi bort készítünk, évente 1200 hektolitert. A többi szőlőként adjuk el alföldi borászatoknak – mondja Gálné Dignisz Éva.

Reduktív borászati technológiát alkalmaznak, könnyű, gyümölcsös borokat állítanak elő. Leghíresebb fajtájuk a kékfrankos rozé, de nagyon jó a kékfrankosból készült testesebb vörösboruk is. Fontosnak tartják, hogy megméressék magukat a hazai és a nemzetközi borversenyeken: a kékfrankos rozéval Cannes-ban a világbajnokságon aranyérmert nyertek, a Vinagora nemzetközi borversenyen Champion díjat. A kékfrankos rozé a 18. Budapesti Nemzetközi Borfesztivál Bora címet is elnyerte – szívet melengető érzés, hogy ezt a díjat a közönség szavazatai alapján ítélik oda.

A Kertészeti Egyetemen már a kilencvenes évek elején is több nő borász végzett, mint férfi – a borászat azonban máig inkább a férfiak szakmája. Pedig a nők is nagyon jól tudnak kóstolni, és általában precízebbek a férfiaknál. Ahogyan az emberi kapcsolatokban, úgy a borkészítésben is a harmóniára törekszenek, magyarázza Gálné Dignisz Éva. Úgy szokták mondani, kettejük közül a férj a szőlész, a feleség a borász – alapvetően azonban mindent megbeszélnek



Dignisz Éva és Gál Csaba először a Kertészeti Egyetemen szűrte össze a levét Fotó: Ujvári Sándor

egymással. Gál Csaba hozza a vállalkozásba a merész terveket, a szárnyaló fantáziát, Dignisz Éva a kételkedő realitásérzékét és a pontosságot, nemcsak a borok kezelésében, hanem az adminisztrációban is. Fiuk negyedéves szőlészhallgató a Corvinus Egyetemen, a lányuk végzős francia szakos az ELTE-n. A szőlők nagy öröme már mindketten besegítenek a családi vállalkozásba.

Szerencsés helyen van a Gál Szőlőbirtok és Pincészet: közel a főváros és a Duna-parti üdülőtelepek. Az igényes borkedvelők szívesen keresik föl a pincéjüket. Úgy kezdődött, hogy eljött hozzájuk néhány személyes ismerős, megkóstolták, esküvőre vásárolták a borukat – és jó híret keltették. Aztán felbukkantak az ismerősök ismerősei, kóstoltak, vásároltak. A kulturált borfogyasztók szeretik megnézni milyen a szőlő, ho-

gyan dolgozik a borász, mennyire tiszta a pince. Nagyobb a bizalom, ha személyesen ismerik, aki a bort készíti – Gálék pedig igyekeznek megtanítani vevőiket a jó bor tiszteletére.

A személyes kapcsolat piaci esélyt is jelent a családi borászat számára. Magyarországon hatalmas a választék, a legtöbb üzletben azonban élesen elválik a nagyon olcsó, meg a nagyon drága borok kínálata. Ehhez képest Gálék az igényes közép réteg számára készítenek kiváló, de megfizethető borokat. Nem szándékoznak az üzletláncokban árulni a boraikat: a hipermarketek árrését inkább odaadják azoknak a vásárlóknak, akik hajlandóak keresni és megtalálni őket. Mindent alkalmat megragadnak, hogy megmutassák magukat: részt vesznek a borversenyeken, fesztiválokon, tagjai a Duna Borrégió Borút Egyesületnek.

Gálné Dignisz Éva a megfontolt fejlődés híve: semmit nem akar engedni a már befutott fajták minőségéből, de újabb és újabb kiváló borokkal bővítené a választékot. Próbálják újra divatba hozni a hungarikumokat – most telepítettek például ezerjót. Terméskorlátozással testesebb vörösborot készítenek, és megpróbálkoznak a kései szüretelésű szőlőből készült desszertborral is.

– Melyik a kedvenc bora? – tettem fel végül azt a kérdést, amit a vevői is gyakran megkérdeznek tőle.

– Természetesen a rozé – válaszolta Gálné Dignisz Éva. – Vagy a fehérborok közül a rajnai rizling. A férjem nagyon szereti a 2004-es telepítésű ezerjót. Az igazi borbarátnak nem csak egy kedvence van. Függ a napszaktól, a hangulattól és a társaságtól, hogy mikor melyik ízlik jobban.

Rozé – új borkultúra egy új életformához



A Duna Borrégió számára kitörési pontot jelent a rozé borok növekvő népszerűsége. A rozéfogyasztás tartós világdívvá vált, amely összefüggésben áll az életmód változásával. Az alföldi termőtaj adottságai egyenrangúak vagy kedvezőbbek a rozé előállításához, mint más borvidékeké, és máris számos tehetséges borász állt rá a rozékészítésre.

Tanács István

A rozé kékszőlőből készül, de a fehér borokéhoz nagyon hasonló technológiával. Jó borász kezében egyesül benne a vörösborok fűszeressége és a fehérborok illatosabb, üde, gyümölcsös ízvilága. A Duna Borrégió három borvidékén elsősorban Kékfrankosból készítenek a rozét, de például a borotai Koch-Vin Kft. prémium terméke Cabernet Sauvignonból készül. A kékszőlő mustját csak rövid ideig áztatják a megdarált szőlőszemekben, így a héjukban lévő színezőanyagok csak a kívánt mértékben oldódnak ki. Borásza válogatja, hogy karakteresebb színt akar-e adni a bornak, vagy gyönyörű selyemfényű rozét készít.

Frittmann János, aki az alföldi borászok közül elsőként nyerte el az Év borásza címet 2007-ben, és az ő Kékfrankos rozéja jelentette az áttörést, azt mondja: az Alföldön található meszes homoktalajt tartja a legjobb rozétermőnek. Ezen a talajon alakul a legjobban a savösszetétel, de a szürettel nem szabad megvárni, míg 20-22 fokra lesz a must – amikor eléri a 18 fokra, akkor le kell szüretelni, hogy a friss, üde ízek megmaradjanak benne. Koch Csaba, a borotai Koch-Vin Kft. vezetője hozzáteszi: az olyan hegyvidéki termőtajakon, ahol a kékszőlők rendre nagyon magas mustfokot érnek el, a borászok nem tudnak ideális időpontot találni a rozébor alapanyagának szüretére. Ott a 18 fokos szőlőben még túl durvák a savak, 20 fok fölött pedig a testes, telt ízek között már elvesz a gyümölcsösség, az üdeség. Rozénak olyankor kell a szőlőt szüretelni, amikor optimális a sav-cukor arány – erősí-



A Gál Pincészetben a légies, könnyed, gyümölcsös borokat kedvelik

ti meg Font Gábor, a soltvadkerteti Font Pincészet egyik vezetője is.

A rozéfeldolgozáskor nem lehet hibázni – hangsúlyozza *Gálné Dignisz Éva*, aki férjével együtt szigetcsépi Gál Pincészet tulajdonosa. Gálék is Kékfrankos rozét készítenek, a légies, könnyed, gyümölcsös borokat kedvelik. Jó bort csak válogatott, jó szőlőből lehet készíteni, mondják, de minden évben kicsit mást ad a természet. Ha kisebb a termés, akkor élénkebbek a színanyagok – még rövidebb idő alatt föl kell dolgozni a mustot. Ha ilyen hűvös, esős a nyár és az ősz, mint az idei, akkor még több múlik a szőlész és a borász pontosságán és hozzáértésén.

De éppen azért jó érzés rozét készíteni, mert nagy szerepet kap a borász ízlése, kreativitása, személyisége. A jó borász olyan, mint a jó szakács, állítja *Font Gábor*: a keze, a szeme, az ízlése benne van minden borában. Ha aprólékosan leírna, mit hogyan csinált, mások akkor sem tudnák ugyanúgy elkészíteni a bort.

Kökény Benőnek, a ceglédi Kö-

kény és Fia Családi Borászat tulajdonosának a karrierje úgy indult, hogy a kilencvenes években nem volt elég fahordó, és reduktív módszerrel, acéltartályban kellett erjesztenie a bort. Főlfigyelt rá, mennyivel jobban megmaradnak így az illatok, zamatok a bor-



Kökény Benő szerint a bor bizalmi termék

Aranyérmes borok 2009-ben

Szám	Termelő	Termőhely	Fajta	Pontszám
1.	Feind Borház		Cabernet sauvignon-franc	19,0
2.	Mészáros Borház Kft.	Szekszárd	Pinot noir	18,8
3.	Bayer Gábor	Palatinca	Cabernet sauvignon	18,8
4.	Hagymási József	Eger	Rozé	18,8
5.	Erdős Borászat	Kiskunhalas	Kékfrankos	18,7
6.	WCSP Kft.	Szekszárd	Pinot noir-Kékfrankos	18,7
7.	Béla Borászati Kft.	Imrehegy	Kékfrankos	18,7
8.	Tótl Pincészet	Sopron	Kékfrankos	18,7
9.	Bock Borászat Kft.	Villány	Portugieser-Zweigelt	18,7
10.	Font Pincészet	Kunság	Kékfrankos I.	18,7
11.	Varsányi Pincészet Kft.	Eger	Kékfrankos-Zweigelt	18,6
12.	Varsányi Pincészet Kft.	Eger	Kékfrankos	18,6
13.	Dimenzió Kft.	Miklóstelepi	Kékfrankos	18,6
14.	Varga Pincészet Kft.	Balatonmellék	Pinot noir I.	18,6
15.	Danubiana Bt.	Szekszárd	Merlot	18,6
16.	Thummerer Vilmos	Eger	Kékfrankos-Merlot	18,6
17.	Lucza János	Kiskörösi	Kékfrankos	18,5
18.	Varsányi Pincészet Kft.	Eger	Pinot noir	18,5
19.	Béla Borászati Kft.	Imrehegy	Rozé	18,5
20.	Etsberger Pince Kft.	Nemesnádudvar	Kékfrankos	18,5
21.	Gál Szőlőbirtok és Pincészet	Duna	Pinot noir	18,5
22.	Vincellér MPS Kft.	Sopron	Kékfrankos	18,5

22 aranyérem közül 8 a Duna Borrégióba került.

A teljes lista a www.nol.hu-n megtalálható.

ban. Inspirálta őt, hogy *Kunszeri Miklós*, az Országos Borminősítő Intézet főfelügyelője elindította Kecskemét-Miklóstelepen a Miklós-napi országos rozébor-versenyt, ahol évről évre összejönnek a Miklós nevé borászok, hogy az adott évi rozéborokat elbírálják. (A 2009-es évjáratra kiadott 22 aranyérem közül 8-at vittek haza a Duna Borrégió borásza. Fonték és Gálék aranyérmet hoztak a Cannes-i Rozé Világversenyéről, *Koch Csaba* Kékfrankos rozéja a Decanter nemzetközi bormagazin rozétesztjén 3 csillagos minősítéssel a hazai rozéborok élvonalába került.) Kökényék élvezik, hogy az anonim borversenyeken rendre kiemelkedő eredményt ér el a boruk, de a rozéjukat a pincéjüktől viszik el az igényes vásárlók. A bor bizalmi termék, mondja

Kökény Benő, aki büszke rá, hogy vevőkörének tagjai már előkóstolás nélkül vásárolnak tőlük.

A szigetcsépi Gál Pincészetben is örömmel látják, ahogyan évről-évre növekszik a borukért a pincéig jövő vásárlók száma. Köztük fiatalok, nők – a rozé ugyanis olyan rétegekkel kedvelte meg a borfogyasztást, amelyekre korábban nem ez volt jellemző. *Font Gábor* kiemeli: a rozét olyan időpontban – nyáron, nagy melegben, 10-12 fokra lehűtve, tisztán vagy fröcskésként – lehet a legjobban fogyasztani, amikor a testesebb borokat kevésbé kívánja az ember.

Inkább kevesebbet, de jót! – hangsúlyozza *Frittmann János*, aki szerint a rozé iránti kereslet nem múltó divat lesz, hanem a megváltozott életforma része. A borkultúra követi az étkezési kultúrát: könnyebb ételekhez, salátákhoz, halakhoz, szárnyasokhoz könnyebb bor illik. Egyre több a tudatos rozéfogyasztó. Könnyű azoknak a borászatoknak, amelyek nagyvárosok közelében vannak: helybe jön a borért a vásárló. De Soltvadkertről vagy Borotáról igenis be kell lépni a kereskedelembe, amely eljuttatja a bort az emberekhez. *Koch Csaba* szerint kevésbé tudnak a kereskedők diktálni annak, akinek a bora kelen-dő.

Frittmann János azt mondja: rozében a Duna Borrégió Magyarország három legjobb termőtája közé tartozik. A Duna Borrégió borásza számára a rozé lehet a kitérés pont, ahonnan már nem ök követnek másokat, hanem maguk diktálhatják a tempót.

Megújul a Kunsági borvidék



**A Te világod, a Te borod
– a friss, könnyű
borokra utaló új jelszó
a fiatalokat
igyekeznek megnyerni**

Kiskőrös környékén a szőlő jelenti a legfontosabb megélhetési lehetőséget

A hagyományok megőrzése mellett az Európai Unió támogatásával korszerű új ültetvényeket telepítenek, borászati csúcstechnológiát vezetnek be, a XXI. század igényeihez alkalmazzák a szőlészeti és a borászati képzést a magyar bortermelés 40 százalékat adó Kunsági borvidéken.

Tanács István

Az elmúlt 15-20 évben nagyot fordult a világ. A szovjet piac egykor olcsó tömegbort igényelt. Ma az orosz piacon sok pénz van, és nagyon határozottak a minőségi igények. Aki ott helyt tud állni, az versenyképes a globális piacon, mondja *Pszota István*, a 2500 hektár szőlőfelülettel rendelkező kiskőrösi hegyközség hegybírója.

Hangsúlyozza, hogy a fogyasztói igényeknek megfelelően előtérbe kerültek a friss, könnyű, gyümölcsízű borok, amelyek az Alföldön állíthatók elő a legjobban.

Az alföldi borászatok sikeresen használták ki az Európai Unió támogatási lehetőségeit: ma ezen a vidéken rendelkezésre állnak a legkorszerűbb feldolgozó berendezések. Átalakulóban van a fajtaszervezet és a termelési technológia is. Az előregedett ültetvények egy részét kivágják, de az Európai Unió támogatása miatt nagy a telepítési kedv is: 2010-ben 280 telepítési kérelmet adtak be, több mint 110 hektáros területre. A gépi művelésre alkalmas fajták – például a Kékfrankos, a Cserszegi fűszeres, a Bianca – nyernek teret, mivel egyre kevesebb az idénymunkás, és az önköltség csökkentésében minden fillér számít.

Suhajda Antal, Akasztó pol-

gármestere, aki korábban maga is hegybíró volt, elmondja: a kialakult értékesítési gondok ellenére a térségnek még mindig a szőlő- és bortermelés a legígéretesebb megélhetési lehetősége a jelenben, de a jövőre nézve is. Igaz, hogy csökkent a szőlő ára, kevesebb az igény a mezőgazdasági idénymunkára,

de a szőlőtermesztő, borkészítő hagyományok szinte minden családban élnek. Ha a térség termelőinek többsége kénytelen lenne felhagyni a termeléssel, kiesne hús esztendő, egy nemzedék elfelejtene a szőlő és a bor előállításához kapcsolódó ismereteket, akkor nagyon nehéz volna újra megtanítani mindazt, amit ma még szinte a levegővel szívni magukba a kunsági gyerekek.

A hagyomány csak alapot jelenthet a versenyképes tudáshoz – az oktatásnak hozzá kell tennie a legújabb gyakorlati ismereteket. *Forgács Éva*, a Kiskőrösi Petőfi Sándor Gimnázium és Kertészeti Szakközépiskola borászati képzésért felelős igazgatóhelyettese biztos abban, hogy nekik gyakorlati szakembereket kell képezniük – elsősorban a térség borászatai, családi gazdaságai számára. Az országban elsőként náluk indult





Suhajda Antal, Akasztó polgármestere ma is kapcsolatban áll a helyi bortermelőkkel

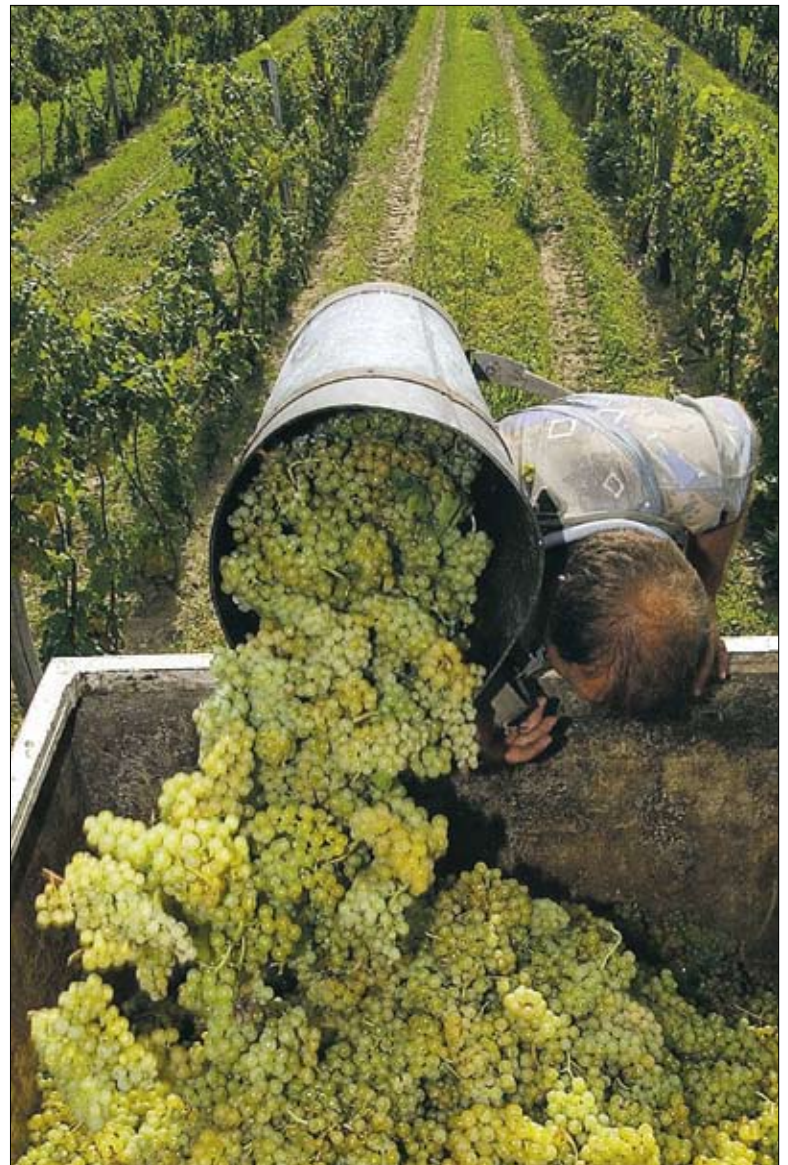
meg a vincellérképzés. Az iskolának saját tangazdasága, tanpincéje, laboratóriuma, palackozója, borkóstoló helyisége van. A tannertvet is helyben dolgozták ki – a szőlőtelepítéstől a bor értékesítéséig mindent tanítanak. Felnőtteket is képeznek – eddig 16 felnőttosztály vizsgázott. Nemrég a csongrádi hegyközség kérésére 18 Csongrád környéki termelő is részt vett a kiskőrösi képzésben. A felnőttoktatásért fizetni kell.

A 2009-ben Kunszentmiklóson megrendezett hagyományos Miklós-napi rozéversenyen a kiskőrösi szakközépiskola öt tanulója versenyzett a saját borával. Egy diák ezüst-, a másik négy bronzérmet nyert. A vizsga- és versenyborokat a tanulók nem otthonról hozzák. A tangazdaságban feldolgozzák a választott szőlő fajtát: ők végzik a borkezelési eljárásokat, ők tervezik címkét, választják a palackot – sőt, még arra is fölkészítik őket, hogy beszélni tudjanak a saját borairól. A borkultúrának ma már

része az a külön nyelv is, amelyet a gourmandok a borok ízének leírására használnak – ennek ismerete is a piaci siker egyik feltétele.

A Kunsági borvidék borásztai az asztali boroktól a csúcsborokig, a piac minden szegmensét kitöltik. Pszota István hegybíró szerint különösen fogékony a technológiai fejlesztésre és a legmodernebb eljárásokra a **Dr. Kuti Szőlészeti és Borászati Kft. az Országos Borráli** egyik fontos helyszíne a kiskőrösi **István Borház**. A **Duna Borrégió Borút Egyesülete** pedig a borturizmus fejlődésében játszik pótolhatatlan szerepet, és már a határ sem állhatja útját: a Vajdaságban is van néhány állomása. A **Kadarka Eurorégió** összeköti a szabadkai és aradi szőlősgazdákat Kiskőrös és Soltvadkert kadarkatermelőivel: együtt szeretnék e régi, tradicionális fajta megújított változatát újra a térség reprezentatív borává változtatni.

A legújabb jelszó: **Partybor – a Te világod, a Te borod!** A Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa **Partybor** néven új borcsaládot hoz létre kizárólag kunsági borokból. Ahogyan hirdetik: karakterében könnyű, fiatalos, játékos és divatos, könnyen iható, lágy karakterű borok kaphatják meg ezt a márkanévet a **Partybor Társaságtól**. Olyanok, amelyek kiválóan alkalmasak baráti összejövetelre, buliba, otthoni zenehallgatáshoz. Gyógyírt jelenthetnek szerelmi bánatra, és kocinthat velük az is, akit előléptettek a munkahelyén, vagy átment a vizsgán.



HIRDETÉS



A Te világod a Te borod!



MAGYAR BOR MINDENKOR

www.partybor.hu