

SZAKDOLGOZAT

Tisza Gábor

Szőlész-borász felsőoktatási szakképzés

**Keszthely
2024**



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Georgikon Campus

Szőlészeti és Borászati Intézet

Szőlész-borász felsőoktatási szakképzés

A balatonkeresztúri Bleicher Borászat alapítása és fejlődése

Belső konzulens:

Dr. Lukács Gábor

Egyetemi docens

Belső konzulens

intézete/tanszéke:

Agrárgazdaságtani és

Agrárpolitikai Tanszék

Külső konzulens:

Készítette:

Tisza Gábor

Készthely

2024

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés	1.
2. Történelmi áttekintés	2.
2.1 A Balaton kialakulása	2.
2.2 Balatonkeresztúr elhelyezkedése	4.
2.3 A Balatonkeresztúri szőlőtermesztés kialakulása	5.
2.4 A Balatonkeresztúri szőlőhegy bemutatása	8.
3. Bleicher-borászat bemutatása	11.
3.1 Út a jelenig	11.
3.1.1 Telepített szőlőfajták	13.
3.2 A Kft jelenle	16.
3.2.1 Szőlőtermesztési technológia	18.
3.3 Beicher Borászat borai	22.
3.3.1 A bor minőségére ható környezeti tényezők	22.
3.3.2 Boraink	24.
3.4 Bleicher-borászat jövője és jövőre néző tervei	25.
3.5 Interjú Kiss Istvánnal a Bleicher-borászat tulajdonosával	27.
4. Következtetések	29.
5. Irodalom jegyzék	31.

1. Bevezetés

Balatonkeresztúr környezetében a szőlőtermesztés már évszázados múltra tekint vissza. A korai avar korban Fenékpusztára és környékére költözött, keresztény vallású, romanizált és különböző germán népelemeknek az avarokétól eltérő, sajátos anyagi műveltségű vegyes etnikumú népcsoportja élt, akiket Keszthely kultúrájának nevez a kutatás. (Internet1) A romanizált lakosság, akik között leszerelt római katonák is éltek, és akik magukkal hozták a magas szintű szőlőművelést a térségbe. Balatonkeresztúri szőlőművelésnek igazi lendületet a filoxéra adott, ugyanis finom homoktalaja alkalmassá tette a tönkrement szőlőterületekről ide történő szőlő-áttelepítést.

Erre a tájra tévedt egy magyar származású, Angliában élő üzletember, aki beleszeretve a tájba itt képzelte el régi álmának megvalósítását, egy borászatot.

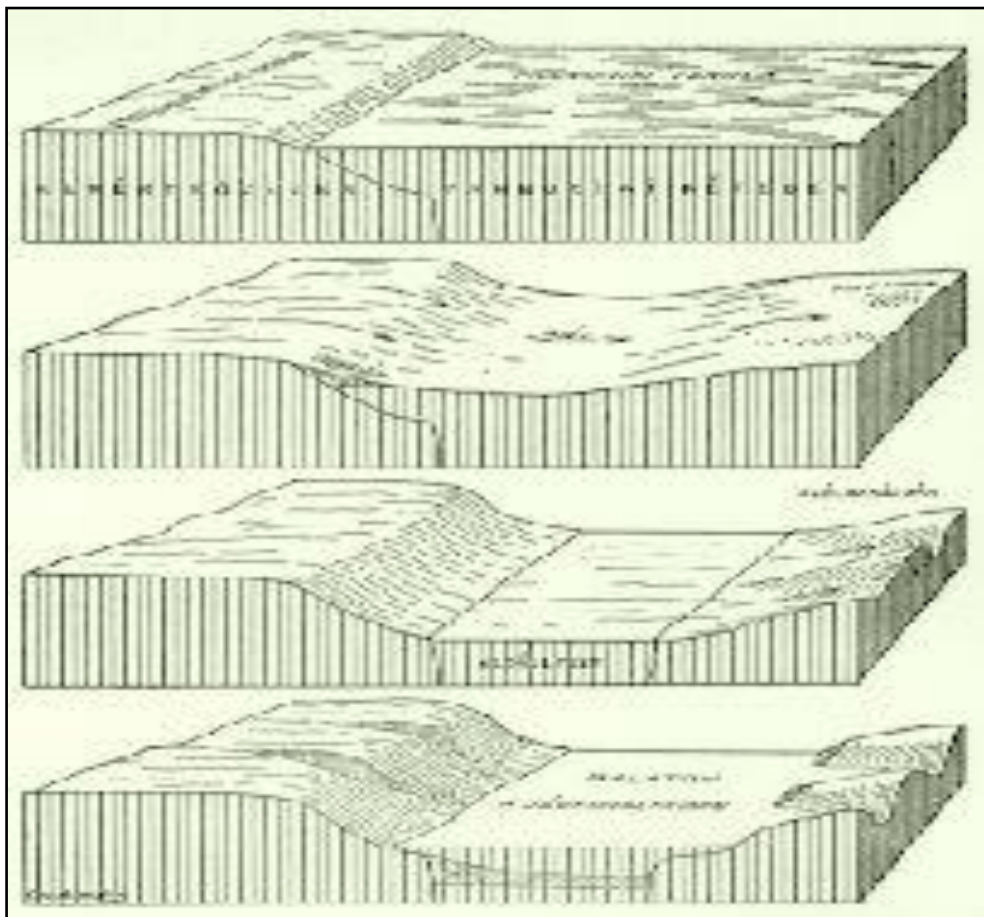
A Balaton kialakulásától elindulva, a partszakasz és talajának keletkezésén át, a történelem alakulásán keresztül jutunk el a borszőlőtermesztés és azon belül a Bleicher-borászat megalapításáig és bemutatásáig. Balatonkeresztúr szőlőtermesztése és történelmi háttere nyújt segítséget a Bleicher-borászat bemutatásában.

Balatonkeresztúr szőlőtermesztésének történelmi hátterét szeretném megmutatni valamint, Kiss Istvánnal beszélgetve a Bleicher-borászatot bemutatni.

2. Történelmi áttekintés

2.1 A Balaton kialakulása

A tó medre térben és időben szakaszos süllyedés eredményeként kialakult vulkáni medence.(1. kép)



1 kép: Forrás: Cholnoky Jenő: Balaton 1936, <https://mek.oszk.hu/00500/00574/html/>

A közép pleisztocén végén alakult ki a balatoni elősüllyedék, majd az eljegesedési időszakon belül melegebb éghajlatú periódus során a második süllyedési szakaszban zökkent le a Balatoni-medence. Ez a medence a Bakonyból érkező vizek és a somogyi vízfolyások északi szakaszainak erózióbázisa volt. Összefüggő tófelület azonban ekkor még nem jött létre, az egyes részmedencéket a somogyi meridionális hátak folytatásának tekinthető földnyelvek választották el egymástól. A harmadik süllyedési szakasz a legutóbbi jégkorszak elejére tehető, illetve ekkor csatlakozott az eredetileg a Kisalföld felé futó Zala is a kialakult medencébe. (Gábris és mtsa., 2007) A plusz vízhozam, a jéggel borított időszak alatt lecsökkent párolgás intenzitása miatt, valamint a földnyelvek pusztulása eredményeként létrejött az egységes víztükör. Ezt a földkéreg süllyedését újabb süllyedés követte, majd az éghajlat csapadékosabbá válásával körülbelül 21 000 évvel ezelőtt kialakult a Balaton mindenkori legnagyobb vízállása (112-114 méter). A legutóbbi jégkorszak végétől a Sió-völgy felé megnyíló időszakos lefolyás miatt regressziók és transzgressziók váltották egymást. A tó vízszintjének visszahúzódásakor a partok magasabb részei pusztultak, és a tó irányában jelentős anyag-áttelepítés történt. A tó hullámmozgása ekkor hozta létre a partokat kiegyenesítő, berkeket is elgátoló turzásrendszereket. A holocén (Kb 11.000 év.) eleji magas vízállás abrázíójának (Jég, szél, hullámverés) köszönhető az az 5–10 méter magas meredek perem, amely megtalálható a Balatoni-Riviéra, a Keszthelyi-fennsík lábánál, a somogyi meridionális hátak előterében, vagy a Balaton keleti partjainál (kenesei, akarattyai, világosi magas part stb.). A holocén eleji süllyedések eredményeként alakult ki az a legfiatalabb vetődés, amelynek mentén a tómeder (tófenék) besüllyedt. A törésvonal északon a jelenlegi part mentén fut, délen viszont több száz méterrel beljebb húzódik. A Balaton part feltöltődésével új kőrétegek jöttek létre. A Nagyberék a Balatonnal egy időben jött létre 24-25 ezer évvel ezelőtt. A Nagyberék Fonyód, Boglár, Balatonkeresztúr mögött elterülő terület. (Gyalog és Horváth, 2004) A környező vulkanikus maradványok – többek között a badacsonyi bazaltorgona, a tihanyi gejzirkúpok, a hévízi hőforrások, a gulácsi, csopaki és füredi savanyúvíz-forrás – egy korábbi földtörténeti szakasz emlékei. (Erdélyi 1954)

2.2 Balatonkeresztúr elhelyezkedése

I.e 5500-ra a mai vízállás alakult ki Keresztúr és a Nagyberek környezetében. A környék partvonala halászatra, berkei állattartásra voltak alkalmasak. A part mentén fejlődő turzás (a sekély vízben a pattal párhuzamosan futó alacsony, de hosszan elnyúló szigetek) ha az öblök elé kezd berakódni, akkor elzárhatja az öblöt és lagúna keletkezik. (Cholnoky, 1936) A balatoni halászok a lagúnát bereknek nevezték. A turzásokból egész rendszer épült fel a déli part mentén. Így keletkezett a Berek Balatonkeresztúr és Fonyód között. (Tengerdi, 2000)

Az első katonai térképek leírása alapján a Balaton környéke gyéren lakott. (1. sz. térkép)



1. sz. térkép: Forrás: <https://maps.arcanum.com/hu/map/firstsurvey-hungary/?layers=here-aerial%2C147&bbox=1917195.702144478%2C5887405.38686849%2C1942974.0899336538%2C5896596.93951978>

Keresztúr és Lelle emelkedik ki valamennyire a többi település közül, ahol vendéglőt találnak. A part mentén sűrű, magas törzsű tölgyerdő és szőlőhegyek húzódnak. A XV-XVII. századi térképeken látható, hogy a keresztúri Bokros- dombot a Balaton, a Nagyberek, a Kis Balatoni

berek határolta. Jól védett terület volt, elég nehezen megközelíthető. Az 1700-as évekig csónakokkal közlekedtek 3 irányba. Észak felé Györök és Szigliget irányába, keletre Fonyód volt a célállomás. A fonyódi Béla-telep részen a vár alatti kocsmába jártak csikósok, juhászok, gulyások. Nyugati részen Keszthely felé Battyán - Fenék között kompon közlekedtek, 1839-ig Balatonszentgyörgy és Fenék lett a két kikötő. (Mikókovics, 2005) Később 1886.-tól a Zalát töltések közé szorították és elkezdtek hidat építeni. A Nyugati-övcSATORNA valamint a Sió vizének szabályozásával megindult a Nagyberek és a mocsaras részek lecsapolása 1785-től. 1861-ben megépült a Déli vasút. 1872-től kezdődtek a parti mocsárrendezések. 1870-1940 közötti időszakban a Berekből szántók, legelők és szőlők lettek. A Balatonkeresztúrhoz tartozó hegyoldalt Keresztúri-hegy névvel tüntetik fel. A hegyen a szőlő és kertművelés terjedőben volt. A parti zónában a település terjeszkedett, de a kert és szőlőművelés is egyre nagyobb területeket foglalt el. (Tengerdi, 2000)

2.3 A balatonkeresztúri szőlőtermesztés kialakulása

Az 1878-ban a Balatonfőkajáron kitörő filoxéravész tíz év alatt minden szőlőt letarolt. (Kollega, 1997) A filoxéra a szőlő gyökerén élő rovarkártevő más néven szőlőgyökértetű. Az homoktalajok kivételével az európai szőlőket mindenütt kipusztította. Az amerikai szőlő fajták gyökérzete ellenálló volt a filoxéra pusztításának. A filoxéra 1 mm hosszú szabad szemmel alig látható citromsárga tetű. Szájszerve 1 szűrő és négy szívó sertéből áll. A szőlő gyökerén, lehámló kéreg alatt csoportokban tanyázik. Rendkívül szapora. A gyökereken a szűrés helyén rákszerű dudorok, kis daganatok keletkeznek. Ezek a dudorok a gyökerekkel együtt három-négy hónap alatt elhalnak. A tőke eleinte visszaesik a fejlődésben, majd elpusztul.

Miután 1890-ben Szárszóval végzett a filoxéra, a somogyi homok útját állta, Balatonszentgyörgy és Balatonberény szőlőit is megtámadta. Balatonkeresztúr a tapasztalatból okulva áttelepült a homokos területekre, virágzó szőlőtelepet létesített rövid idő alatt.

A Dél Balatoni borvidék területén 1873-1895 között 35.8 kataszter hold szőlőt pusztított el. A védekezéshez a vármegyei testület úgy próbált meg segíteni, hogy beszerzési áron bocsátotta rendelkezésre a szénkéneget (szén-diszulfid). Szénkéneg raktár Balatonszentgyörgyön volt.

A filoxéra terjedése ellen a kormány is több intézkedést hozott. (Kollega, 1999) A legfontosabb a rezisztens amerikai oltványok beszerzése volt 1881-ben. A szőlő felújítási törvény (1896 évi v. tc.) értelmében a rekonstrukcióhoz, az oltványokhoz és az alanyokhoz kedvező áron lehetett hozzájutni. A törvény rendelkezett a szakmunkások képzéséről, pince egyletek létrehozásáról, hosszú lejáratú kölcsönökről, kutatóintézet létrehozásáról.

A XIX század végén behurcolt kórokozók a filoxéra, a peronoszpóra, a lisztharmat elleni küzdelem során magyar tudósok nemzetközi hírnévre tettek szert. Teleki Zsigmond alanyai ma is a legelterjedtebbek. A peronoszpóra biológiájának a világban is elismert kutatója Istvánffy Gyula (1860-1930) volt. Darányi Ignác felkérésére az ő nevével indult a Magyar Királyi Központi Szőlészeti Kísérleti Állomás és Ampelológiai Intézet, a Szőlészeti Kutató Intézet elődje.

Megindult a szakszerű vintézőképzés Buda, Pécs, Eger és Balatonfüreden. (Kollega, 1997) A tönkrement Zala megyei termelőkön úgy igyekezett a Földművelésügy segíteni, hogy a Festeticsektől Keresztúr határában a természetesen feltöltődött és a lecsapolás után a zagytéri sávot bérbe vette. Itt a homokban nem élt meg a filoxéra. A terület nagyrészt alkalmas volt szőlőtermesztésre, bortermelésre. (Révai, 1911)

Ennek a szűz területnek a termővé tétele nem volt egyszerű feladat. 1890-ra készen volt a terv, hogy az állam hogyan tud segíteni a gazdákon. A somogyi nagybirtokos Széchenyi Imre gróf ötlete volt, hogy összehozza az ügylet partneri körét, és őt bízták meg a lebonyolítással a minisztérium részéről. Hosszas egyeztetések után (Gróf Festetics Tasziló és Gróf Széchenyi Imre) kijelölték Fonyód és Balatonkeresztúr között 150 méter szélességben a szőlőtelepítésre a területet. Gróf Széchenyi Imre 1891. szeptember 2-án gőzhajóval jött megtekinteni a területet és a zalai gazdákat. 1891. november elsejéig a Balatonkeresztúri homoktelepre 16 fő jelentkezett Nemesvitáról, Badacsonytomajról, Gulácsról, Káptalantótiról. (Internet2)

1891. november 9-én a fonyódi vasútállomáson volt a találkozó, Széchenyi Gróf maga osztotta a parcellákat. 18 kilométer hosszban, két sorban 800 négyszögöles parcellákat mértek ki a Keresztúri és a Fonyódi kitérő között. Harmincévnyi részletre bérbe adták a zalai szőlősgazdáknak. 315 holdnyi 585 telket mérek ki (1 hold= 5755 négyzetméter, 1 négyszögöl = 3.6 négyzetméter). Ezeket a területeket egy-egy család művelte, volt olyan, aki több telket is felvállalt. A hitel igen kedvező volt. A Festetics uradalomtól az állam bérelte a területeket és

előnyös részletfizetéssel haszonbérletbe engedte át a bérlőknek. A szőlőket általában a Balaton északi felén lakó zalai vállalkozók művelték.

1891 őszen kezdődtek a telepítések. Korabeli elbeszélések szerint gőzekével szántották fel a területeket 70 cm mélyen. Szántás után kijelölték Észak – Dél irányban kijelölték a sorokat, nádszálakkal kijelölték a tövek helyét. A csemetéket leszállították, áztatták, a gyökereket visszavágták, elültették és homokkal takarták. Tavasszal elkeserítő kép fogadta a gazdákat. A szél a homokot elfújta, sok helyen állt a víz a telepítésben. A nád és szemét törmeléktől megtisztították a kipusztultnak hitt szőlőket. Pár hét múlva szépen hajtani kezdtek a szőlőtőkék. 1892 tavaszán sokan ültettek szőlőt, tanulva az előző évben tapasztalt veszélyekből egész évben nád és akáckerítéseket építettek, hogy megfogják a szelet és a homokot. Szorgalmasan gondozták a szőlőket, ha kellett öntözték, permetezték, kapálták. A szőlők szépen fejlődtek. 1893-ban 200 parcella szőlőt ültettek. Hamar híre ment, hogy a homokon szépen fejlődik a szőlő. Az első öt évben nem kellett bérleti díjat fizetni. Gróf Széchenyi Imre többször meglátogatta az ültetvényeket. A Gróf feleségéről Gróf Andrássy Máriáról nevezte el a Szőlő-telepet és a Hullám – telepet Mária – telepnek. Innen ered a Balatonmárfürdő neve. 1996.-ban szobrot állítottak neki az Ady Endre utca 1-3.ban. Darányi Ignác földművelési miniszter 1893-as parlamenti beszámolójában elismerően nyilatkozott a szőlő ültetvények fejlődéséről.

Kezdetben a zalai telepesek napjában jártak át a lakhelyükről szőlőt művelni. 1891 ősztől minden nap közlekedett Vonyarcvashegy és a Szőlőtelep közt egy gőzhajó és egy komp. A bérleti szerződések évi 10 ingyenes utat biztosítottak a telepeseknek, de így nem volt elegendő. Györök és Szigliget és a déli part között többen is csónakokkal közlekedtek. Este hazafelé a part közelben vízre tették az eresztő hálót, és másnap reggel hallal kötötték ki. Partra érkezésüket már várták a halat vásárolni szándékozók. Télen, a vastag jégen jégpatkókat használtak a közlekedéshez, szánkóval hordták az istállótrágyát, amivel a homokot feljavították. A mindennapos utazás sok idővesztéssel járt és megerőltető volt a szerszámokat is hordani. Célszerű volt kis kunyhókat építeni ahol a szerszámokat el tudták helyezni és szükség esetén esőbeállóként is szolgált. Először csak deszkából barkácsolták a szerszámtárolókat. Később a bor tárolására is alkalmas tömésházakat építettek. Voltak, akik családjukkal együtt ide is költöztek és árulták a bort. A jó minőségű bort és mustot könnyű volt értékesíteni, versengtek értük az értékesítők (Alsó Ausztriából, Tirolból és Stájerországból). Alkalmi munkavállalókat Zala megyéből toboroztak. Éves szerződése a vincelléreknek volt ők

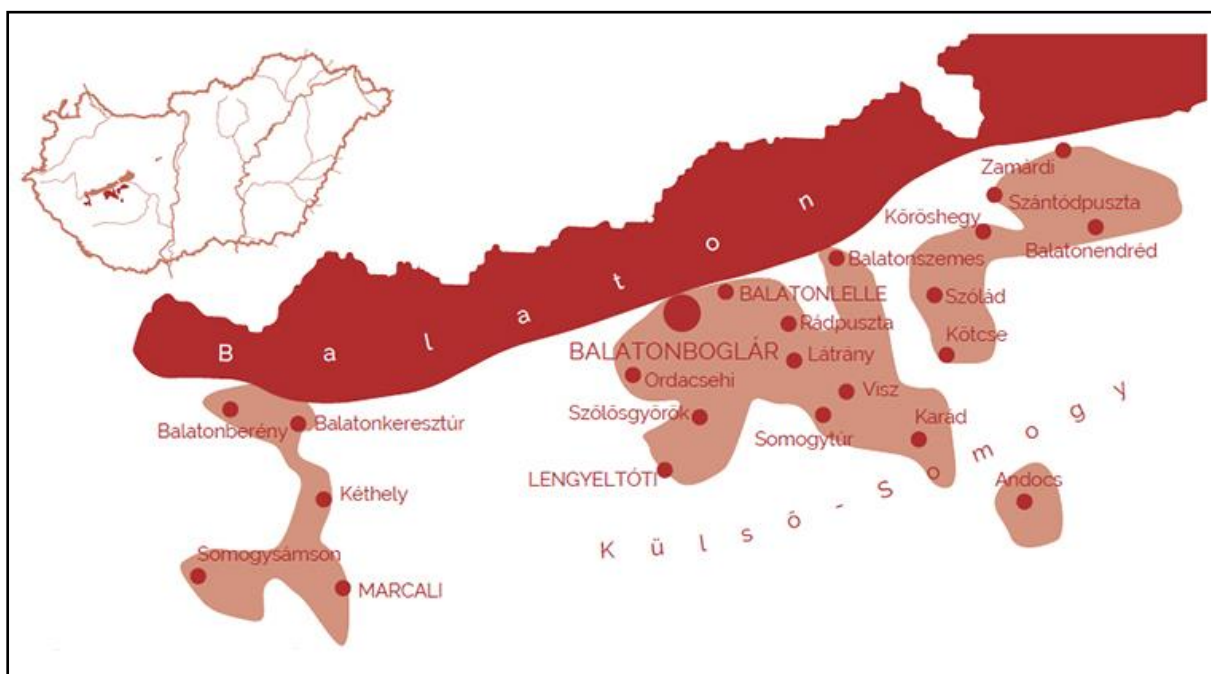
szőlőmunkások voltak. Általában szegényebb, kevés földtulajdonnal rendelkező munkások voltak a vincellérek. A szőlő összes munkáját leszerződve végezték, a megmaradt munkaerő feleslegüket a Festetics birtok használta fel. Télen a nádat vágták, kévézték, szállították, jégvermet ők hordták meg balatoni jéggel. Nyáron cséplést, répaegyelést vállaltak így a megélhetésük biztosítva volt. A dolgos szorgalmas vincellérek arra törekedtek, hogy saját birtokuk legyen és házat tudjanak építeni. Gazdagabb családok több parcellát béreltek, de azt is bér munkások művelték. Ők voltak, akik sok pénzt áldoztak a házukra, utakra, vasúti átjárókra, fürdőhely kialakításra, ez a fürdőhely kialakulását hozta. 1896-os első szüret nagyon jó eredménnyel zárult, sok és kiváló szőlő termett. Az ünnepségen Gróf Széchenyi Imre is jelen volt. Az öreg temetőben 1899-ben a első szüret emlékére kőkeresztet avattak. 1891-1910 között hat szakaszban mértek ki parcellákat 453587 négyszögölt mértek ki ~ 161 hektár. 1904-ben Festetics Taszilo lehetőséget adott a szerződések módosítására, ezt a bérlők örömmel fogadták. (Tengerdi, 2000)

2.4 A balatonkeresztúri szőlőhegy bemutatása

Balatonkeresztúr lakossága kereste a lehetőséget, hogy a szőlőhegyen területet vásároljon. Balatonkeresztúrnak nagy szőlőhegyen volt. A Bokros hegy és egy 1767-es felmérés szerint a Bari hegy is ide tartozott. Ebben az időszakban a bor tárolására és a gazda pihenésére tömés házakat építettek. A Bokrosi domb agyagjából verték a falakat. A faanyagot a Festetics Gróf erdeiből munka árán szerezték. A tető fedése náddal történt. A második világháború után ez a több évszázados szőlőhegyi élet felbomlott. A magántulajdonokat kisajátították, a TSZ táblásítása, a fiatalok városba költözése a szőlőhegy elhanyagolásához vezetett. Az 1960-as évek után következő időszakban, amikor az elhanyagolt szőlőkhöz nagyon alacsony áron lehetett hozzájutni. A városiakat a külföldieket hívogatta a szép panoráma, az olcsó vételi lehetőség. 1944-45 telén sokáig húzódott a front a környéken. Sok présház megmenekült a horhosok és gödrös utak miatt. Járhatatlan területeken csak gyalog vagy lovas-kocsival lehetett közlekedni. A nagyüzemi gazdaságok létrehozásához, lánctalpas traktorok gyökerestül tépték ki a gyümölcsfákat és szőlőket, hogy helyükre kukoricát vessenek. A nagyüzemi gazdaságok nem tudtak mit kezdeni a nehezen megművelhető területekkel. Ezeket a területeket visszaadták az eredeti tulajdonosaiknak vagy bérbe adták őket. 1949-82 között

a borvidék a minősítését elvesztette. 1982 óta Dél-Baltoni borvidék néven említette a bortörvény, 2001-től Balatonboglári borvidék. A 80-as években a szőlőhegy éledése tapasztalható. Új telepítésű kordonos szőlőket lehetett látni és új épületeket. Az 1980-as években a balatonkeresztúri és a balatonberényi hegyben nagy számban ültettek szőlőt, a TSZ-ek bérbe adtak területeket. A szocializmus éveiben a Balatonboglári Pincegazdaság irányította a táj szőlő és bortermelést. A saját és felvásárolt tételeket palackozta. A 1980-as évek végén már kis tételben minőségi borokat is palackoztak, de olcsó tömegborokat és pezsgőket is piacra dobta. 1990-es évektől átépített pincék egy része elektromos áramot kapott. 1995-ben meg kellett alapítani a Balatonberény-Balatonkeresztúr Hegyközséget a borértékesítési és bejelentési kötelezettség végett. 76 ha ültetvény a Balaton környék legnagyobb vörösboros ültetvénye. (Tengerdi, 2000)

A Balatonkeresztúri szőlőhegy jelenleg a Balatonboglári Borvidékhez tartozik. A Balatonboglári Borvidék 3,4 ezer ha szőlővel rendelkezik, ennek 69%-a fehér és 31%-a vörös szőlő. (Internet3) Balatonkeresztúr Somogy vármegye Marcali járásához tartozik. (2.sz.térkép)



2. sz. térkép: Forrás: <https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/balatonboglari-borvidek-7>

A balatonkeresztúri és balatonberényi szőlőhegyen 200 prэшáz és pinceérdemes arra, hogy népi építészeti emlékként meg őrizzék. Ezek a pincék 100-150 éve épültek. 1991 őszén a Néprajzi Múzeumban fotókiállítás nyílt balatonberényi és balatonkeresztúri pincék fotódokumentumaiból. (Somogyi Hírlap, 1991)

1974-ben a Turista Magazin kellemes útvonalat ajánlott Balatonkeresztúr-Vörs 4 km kötött a piros sávjelzésen. Ez az útvonal a balatonkeresztúri templomtól indul. A balatonkeresztúri szőlők mellett egy völgybe ér majd a berényi hegyre kapaszkodik fel az ódon pincék között. Egy horhoson keresztül lehet eljutni Balatonberény községbe és tovább a piros csík jelzésein a Csillagvárig majd Batthyány pusztán át Vörsre. (Turista Magazin, 1974)

A Balatonkeresztúron üdülők kedvelt kiránduló helye a településtől nyugatra lévő Bokros-hegy. 153 m a legmagasabb pontja egy keresztnél van, amely egy dűlő úton a templomtól kiindulva 20-25 perces sétával elérhető. Innen csodálatos a kilátás a Tapolcai-medence hegyeire. (Hajó, 2003)

A térség éghajlata

Napsütéses órák száma:1950-2000 óra

Évi csapadék, eső, hó: 600-800 mm

Uralkodó szélirány: északi

Átlag hőmérséklet: 11 °C

A víztükör visszaveri a ráeső napfény jelentős részét emiatt a déli kitettségű hegyoldalak kiváló szőlőtermő vidékek. A hatalmas víztömeg felett páradús a levegő, amely kiegyenlítő hatást gyakorol a hőmérsékletre.

Az éghajlati viszonyok a hó, a csapadék a szőlő cukorfokára és sav tartalmára hatnak.

A térség talajadottsága

A talaj agyagos, homokos, amit lösz fedett be. Legjellemzőbb közepesen kötött vályogos néhol homokos talaj.

A talajadottságok a bor jellegét, ízét és zamatát határozzák meg.

3. Bleicher-borászat bemutatása

3.1 Út a jelenig

Kiss István 2012-ben alapította és hozta létre a Bleicher Borkereskedő KFT-t. A Bleicher név a KFT-ben a tulajdonos Édesanyjának a leánykori nevéből fakad – Bleicher Irén. Kiss István Angliában nőtt fel és a 2000-es évek elejére sikeres vállalkozó lett. 2011-ben valósította meg régi álmát, ami egy Balatonhoz közeli ingatlan volt. Megtetszett neki a Balaton és vidéke, ezért elhatározta, hogy ezen a vidéken a Balatonhoz közel ingatlant fog vásárolni. Balatonkeresztúrra esett a választása. Megvásárolta 2012-ben első balatonkeresztúri szőlőhegyi (szántó, rét, szőlő, és gazdasági épületet magába foglaló) birtokát. Ez az első ingatlan, ezért a Fő épület nevet kapta. Ez lett később a birtokai központja. (2. kép)



2. kép: Fő épület, Forrás: Saját kép

És innen nem volt megállás. 2012-től folyamatosan vásárolta meg a szomszédos területeket egyrészt azért a meglévő régi kisparcellás (800- 1200 négyzetméteres) területű ingatlanok nem felelnek meg a korszerű szőlőültetvények kialakításának, másrészt mert, ahogy a régi szőlőültetvények kiöregedtek, úgy gondozóik is, és már nem akarták tovább művelni és gondozni ingatlanjaikat., így minden adott volt, hogy napjainkra a birtok nagysága elérje az

55689 m² 23 darab földrészletben. 2013-tól megindultak a szőlőtelepítések. Először a főépület közé lett telepítve Chardonnay és Kékfrankos. A Chardonnay 770 m² a Kékfrankos 2450 m². 2014-ben Királylányka 4300m² és Merlot 7722m²-en lett telepítve. Két régi területen meghagytuk a régi telepítést 900m²-en van Zweigelt telepítve illetve vegyes fehér (Irsai Olivér és Rizling Szilváni), vegyes vörös (Kékfrankos, Merlot) amelyek 1900m²-en vannak telepítve. (3. kép) Így már a szőlő adott volt, 2018-ban megkértük és megkaptuk a borászati engedélyeket. Hivatalosan is elindult a Bleicher Borászat.



3. kép: Merlot szőlő-ültetvény, Forrás: Saját kép

3.1.1 Telepített szőlőfajták

Chardonnay

A chardonnay szőlőhazája Francia ország. Fehér borszőlő, világfajta. Növekedése közepes. Bogyói kicsik gömbölyűek, zöldessárgák, feketén pontozottak, lédúsak. Fürtje kicsi vállas, közepesen tömött, ízük jellegzetesen fű ízű. érési ideje szeptember eleje. Megbízhatóan bőven terem. Sav tartalma finom, cukorfoka jó. Rothadásra érzékeny. (4. kép)

Kékfrankos

A kékfrankos szőlő a monarchiában terjedt el XIX. században, Eredete vitatott volt. Egyes nézetek szerint a Kaszpi-tenger vidékéről a honfoglaló magyarok hozták magukkal. A DNS vizsgálatok kimutatták, hogy Hunszőlő és Zimmettraube keresztezéséből jött létre Stájerországban. Vörös borszőlő. Tőkéje gyors növekedésű. Fürtje közepes nagyságú, kedvezően tömött, rövid nyelű. Bogyói közepesek, vastag héjúak, enyhén hamvasak. Jól termő fajta. Szeptemberben szüretelhető. közepes mennyiségű cukrot termel. Savtartalma közepesnél nagyobb. (5. kép)



4. kép: Chardonnay, Forrás: Saját kép



5. kép: Kékfrankos, Forrás: Saját kép

Királyleányka

A királyleányka Erdélyből származó fehér borszőlő fajta. A kövér szőlő és leányka hibridje. Tőkéje erős növekedésű, hajtása törékeny. Fürtje kicsi, vállas, tömött. Bogyói kicsik hamvasak, enyhén muskotály illatúak és ízűek, lédúsak. Bogyópergésre nem hajlamos. Bő termő. Középérésű, szeptemberben betakarítható. Közepes mennyiségű cukrot termel. Rothadékony, gombás betegségekre hajlamos. Elterjedése Magyarország és Erdély. (6. kép)

Zweigelt

A Zweigelt szőlőt 1920-ban nemesítette Dr. Fritz Zweigelt, Ausztriában. Erős növekedésű, bőtermő. Hibája, hogy olykor bogyói nem egyöntetűen érnek. Fürtje nagy, tömött. Bogyói közép nagyok, vastag héjúak. Középérésű, nem rothadós. Cukor tartalma közepes, sav tartalma közepesnél nagyobb. (7. kép)



6.kép: Királyleányka, Forrás: Saját kép



7.kép: Zweigelt, Forrás: Saját kép

Merlot

A merlot szőlő ősi francia fajta a XIV. századból. Magyarországon az 1960-as években kezdték termelni. Tavaszi fagyokra érzékeny. érzékeny, igényes fajta. Tőkéje közép erős növekedésű. Fürtje közepes, vállas laza. Bogyói kicsik, sötétkékek, gömbölyűek, hamvas vékony héjúak, mély szín anyaggal. (Hajdu, 2013)

Peronoszpórára nagyon, lisztharmatra kevésbé érzékeny. Cukorképző képessége kiváló. Érése szeptember. (8. kép)



8.kép: Merlot,Forrás: Saját kép

Az ingatlanokon épületek is voltak, amelyek egy része régi nádtetős épület (Fő épület, Bugram ház, Műemlék ház) valamint présház jellegű épületek (Keleti ház, Kocsis ház, Iván Ház, Németh Ház, Sipos ház, Liebig ház). Ezekkel a házakkal is kellett foglalkozni. Az egyik régi melléképületből kialakított kilátó tetőteraszáról lehet gyönyörködni a balatoni panorámában. Lehet látni a Keszthelyi Öblöt körül vevő hegyeket Badacsonytól a déli parton a fonyódi hegyig. 2018-tól folyamatosan haladnak a felújítási munkálatok. A régi présházak összkomfortossá történő átalakítása. (9. kép)



9.kép: Műemlék ház, Forrás: Saját kép

3.2 A Kft jelene

A Bleicher- Borkereskedő KFT a borászat és a borturizmus területére összpontosít. Az épületek az idelátogató vendégek számára minden kényelmi igénynek megfelelően lettek kialakítva, az infrastruktúra ki lett építve .Területeinken számos gyümölcsfa is található: Alma, szilva, körte, cseresznye, kajsz, őszibarack, meggy, birsalma, füge. A kertünkben megterem a konyhára való összes zöldség: paradicsom, paprika, uborka, káposzta, tökfélék, csemegekukorica, sárga és fehérrepa, cékla, burgonya, valamint málna, eper, szeder.

A Balatonkeresztúri Önkormányzat pályázott és nyert támogatást a szőlőhegyi utak rendbetételére, amely befejezése és átadása 2023 novemberében megtörtént . Így aszfaltos úton lehet bejárni a Balatonkeresztúri szőlőhegyet. Az út amely egyben turisztikai útvonal is kialakításra került Hamvas Béla Sétány amely több megállító tábla segítségével mutatja be a turisztikai és természeti látnivalókat. Hamvas Béla Kossuth díjas író (1897-1968) 1945 nyarán itt a hegyben írta meg a bor filozófiája című könyvét. „ Az ivás a szerelem legközelebbi rokona. A bor olyan volt, mint a cseppfolyós ”csók”(Hamvas Béla).(Internet4)

2023-ban a Berényi szőlőhegyen lévő területekre 8000m²-en telepítettünk Merlot-ot és Kékfrankost. 2024-ben tovább folytatjuk a szőlő telepítést 1 hektár Chardonnay-t és 0.3 hektár Zweigelt-et telepítünk. Két épület pincéjében zajlik a borászati munka (Kocsis és Sipos pince). 2018-ban kezdte a Bleicher KFT a boráskodást. Kézműves borokat készítünk, amely a

régi hagyományokra épül. A szőlőterületeket körülbelül 4 hektárig bővítjük, jelenleg 3 hektáron található szőlő, ez teszi lehetővé a gondos, személyes odafigyelést. Az összes szőlőterület jelenleg 28.778 m².

A régi ültetvények hagyományos kordon rendszerben lettek kialakítva.

A sortáv 1 m 80 cm. A tőtáv: 1, 5m. Fa támoszlopok, fa szőlőkarók, dróthuzal rendszer.

Az új telepítésen:

Fém kordonrendszer. A sortáv : 2 m . A tőtáv: 1.5 m , közép magas.

A 2023-ban telepített Merlot, Kékfrankos:

Fém kordonrendszer. A sortáv: 2,5 m. A tőtáv: 1 m, közép magas.

Egyszintes egykarú kordon művelést alkalmazunk. A telepítést megelőzte egy talaj vizsgálat.

A telepítés előkészítése mély szántással és istállótrágyázással kezdődött. Marhajó granulált szarvasmarha trágyát szórtunk ki (1kg/m²). A telepítés a nagyobb területeken géppel a kisebbeken kézzel történt. A tám rendszer fém karó és huzalos támasz. (10. kép)



10.kép: Fő épület és a kordon rendszer, Forrás: Saját kép

3.2.1 Szőlőtermesztési technológia

Metszés, zöldmunkák

Rövid csapos metszést alkalmazunk. A vízszintesen elhúzott szálvessző 8-10 rügyes termőrész, 2-2 szemre metszünk. A metszéseket februárban szoktuk végezni. Ha a metszéssel készen vagyunk a kivágott vagy elpusztult tőkét pótoljuk. Ha szükséges a harmatgyökereket eltávolítjuk. Márciusban a metszési hulladékot kihordjuk és elégetjük. Az enyhe telek miatt a kártevők túlélnek, ezért nem daráljuk és forgatjuk vissza a levágott vesszőket.

Májusban kezdődik a hajtásválogatás. Itt a cél az, hogy azokat a hajtásokat, amik rossz helyen nőttek vagy nincs rájuk szükség még a fejlődés kezdetén eltávolítsuk. A válogatással szellősebbé tesszük a lombozatot, elősegítjük a megmaradó lombzat és a termés jobb fejlődését. Egész nyáron folyamatosan a huzal rendszer közé fűzzük a hajtásokat, hónaljzunk és tetejezzük. A hónaljban képződött hajtásokat eltávolítjuk, hogy szellős maradjon a lombzat. Tetejezni akkor szoktunk, amikor a lombzat túlnövi a tám-rendszert. Erre azért van szükség, hogy ne akadályozza a szőlőben végzett munkát valamint a tápanyagot ne növekedésre fordítsa, hanem a termés nevelésére.

Agrotechnikai műveletek

A természetességre törekszünk, nem használunk műtrágyát. A sorközök füvesek, ezért csak fűnyírás és a tőkék között kaszálás történik egész évben. A kaszálék szerves anyag helyben marad. A szőlő természetes faunában él.

Területeink földje homokos agyag, amely nagyobb esőknél leszalad és magával viszi a talajréteget. Így a zöld felület meg fogja a talajt és a csapadékot is. A zölden tartott terület természetes élő helyet jelent a talajlakó élőlényeknek.

Növényvédelem

A növényvédelmi munkánkat szaktanácsadó segíti. A permetezések számát az időjárás nagyban befolyásolja. Főleg peronoszpóra, lisztharmat, szürke rothadás, atkák, molyok, kabócák, seregélyek ellen kell védekeznünk.

A peronoszpóra szőlő egyik legveszedelmesebb kártevője. Meleg csapadékos időjárásban májustól szüretig károsíthat. A megtámadott leveleken először sárgászöld olajfolt szerű tünetek látszanak, majd a levél fonákon fehér színű micélium jelenik meg. Foltokban a

levélszövet megbarnul, majd elszárad. A bogyók rozsdabarnák majd kékesek végül szürkék lesznek megráncosodnak, a kisebb fürtök lehullana. A legjelentősebb fertőzési forrás az áttelelt levélmaradványok. A kórokozó fejlődéséhez 15-20 °C hőmérséklet az optimális. Amennyiben a napi középhőmérséklet nem csökken 10-13 °C alá ugyanakkor 10 mm csapadék esik, elindul a fejlődésük. Lappangási ideje 3-4 nap optimális esetben. A peronoszpóra ellen megelőző védekezést kell folytatni. A megelőzés egyrészt termesztés technikai pl. lombritkítás, gyommentesítés, másrészt kémiai. (Kennelly és tsai., 2007)

A lisztharmat főleg a fürtöket károsítja, de minden zöld részt megtámadhat. A lisztharmat száraz meleg időben károsít. Legfőképp július augusztusban jelentkezik. A gomba nem hatol be a növénybe a felületen él. A növény felületén a fehér micélium úgy néz ki mintha a felület lisztes lenne ami jellemzően dohos szagú. A lisztharmattal megtámadott virágzatok és apróbb bogyók elszáradnak, a levelek nem működnek megfelelően leválnak a nyelükről. (Agrios, 2005)

A szürke rothadás kifejlődésére 18-21 °C hőmérséklet és csapadékos párák időjárás kell. A hirtelen nagy mennyiségű csapadék, jégverés, felrepeszt a bogyókat. A sérüléseken keresztül tud a gomba behatolni a bogyókba. Itt is a megelőzés a fontos valamint egy szellős gyommentes állomány kialakítása.

A szőlőmolyok báb alakban telelnek át az elszáradt növényi részeken, szőlőkarókon. Mákszem nagyságú fényes sárga tojásait a fürtbimbók közé, levelekre rakja. A hernyók egymás után pusztítják a bimbókat, majd pókháló szerűen összefonják őket, később itt bábozódik be. Újra lepkék lesznek a bábokból 10-14 nap múlva. A bogyókon okozott rágások fertőzési kaput nyithatnak egyéb kórokozók számára. Védekezés ellenük rajzás megfigyelésre alapozva, növényvédőszer segítségével hatékony.

A szőlőlevélatka tavasszal a fiatal levelek fonákján szívogat, majd tojásokat rak. Évente több nemzedéke lehet, fokozatosan vándorol a fiatal hajtások felé. Az asszimilációs felületet csökkentik. Kéregrepedésekben, rügypikkelyek alatt telel át, ezért tavaszi lemosó permetezéskor érdemes ellene védekezni, olajos kénes lemosással. Az olajos bevonat megfullasztja őket. Védekezhetünk ellenük a ragadozó atkák (természetes ellenségei) kímélésével is. Növényvédő-szeres kezeléssel is hatékonyan védekezhetünk ellenük..

A szüret közeledtével megjelennek mindig a seregélyek. Volt olyan év amikor elég nagy kárt okoztak. Ellenük hálózással védekezünk.

Szüret

A szüret idejét az időjárás függvényében határozzuk meg. Rendszeresen ellenőrizzük a must fokot. Az előkészületi munkák közé tartozik az, edények eszközök elmosogatása, a feldolgozó helyiség kitakarítása.

A szüret kézzel történik az egész területen. A szüretre meghívunk barátokat, ismerősöket, napszámosokat. A szőlőt vödrökbe szüretelő ládába szedjük. A darálást elektromos bogyózó darálóval végezzük kézi préseléssel (650 literes). A fehér borok erjesztése a tartályokban folyik. A vörös bort zajos erjedése nyílt kádakban történik csömöszöléssel, a borokat fahordókban és tartályokban tároljuk. Csak ként használunk, nem használunk élesztőket, tápsókat. Nem derítünk, minden természetes módon megy végbe.

Szőlő termésátlag és lé kihozatal arányának vizsgálata 2018-2023 között.

2018-2020. év

Változó időjárás, kevés adat jellemző.

A lé-kihozatal 65%-os volt.

A mustfokok 17-18 fok között mozogtak mind a vörös mind a fehér fajtnál.

2018-ban a szüret Október 6.-ig tartott.

2021.es év

Fokozottan aszályos év.

A lé-kihozatal 65% volt.

A mustfokok 17-18 fok közöttiek voltak mind a fehér mind a vörös szőlő esetében.

A szüret szeptemberben lezajlott.

2022-es év:

A szokásosnál kevesebb csapadék hullott év közben. Aszályos tavasz.

A lé-kihozatal 55%-os volt.

A mustfokok: Királyleányka 19 fok, Chardonnay 19.5 fok, Kékfrankos, Zweigelt 19 fok, Merlot 19 fok, Vegyes vörös 19 fok, Vegyes fehéret nem szüreteltük.

A szüret szeptember hónapban volt.

2023-as év

A 2023-as májusi szőlőtelepítés 95%-ban megeredt.

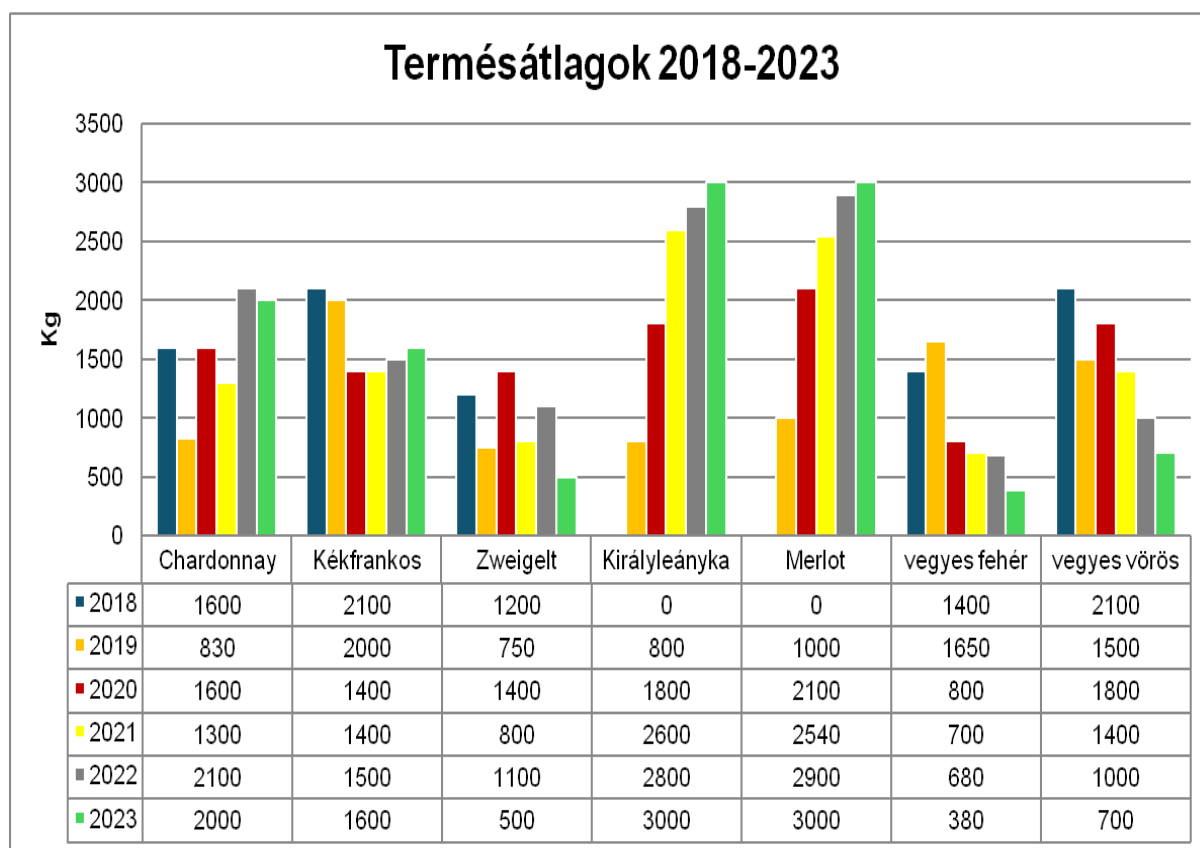
Rengeteg volt a csapadék tavasszal.

A lé-kihozatal 75% volt.

A mustfokok: vörös fajtáknál (Zweigelt, Kékfrankos, Vegyes vörös) 16.5-17.5 fok. A Merlot 19 fokos volt. A fehér szőlőknél: Chardonnay 18,5 fok, Királyleányka 18 fok, a Vegyes fehér 17.5 fok (Irsai és Rizlingszilváni).

Szeptember hónapban lezajlott a szüret.

1. táblázat: A termésátlagok alakulása a 2018-as és a 2023-as évek között.



Szüret után

A szüret után és télen karbantartási munkákat végzünk. Ilyenkor kivágjuk a beteg tőkéket. A tám rendszer karbantartását is elvégezzük. Tél végéi munkánk a borok fejtése és palackozásra való előkészítése.

3.3 A Bleicher Borászat borai

Jelenleg: Chardonnay, Királyleányka , Merlot, Kékfrankos, Zweigelt, Fehér Cuvée és Vörös Cuvée boraink vannak. Minden évben indulunk a helyi és környékbeli borversenyeken.

3.3.1 A bor minőségére ható környezeti tényezők

Fény

A szőlő fénykedvelő növény. Az asszimilációhoz és a bogyók színeződéséhez szükség van fényre. Hazánk szőlőtermesztő vidékein a napsütéses órák száma 1200 és 1500 közötti. A fénynek kitett bogyók vastagabb héjúak lesznek, több cukrot tartalmaznak.

Hőmérséklet

A szőlő hőigényes növény is. Magyarországon a szőlő vegetációs ideje április közepétől október közepéig tart. A termesztési időszak hossza sokévi átlagban 180-190 nap.

Csapadék

Mint minden növénynek, a szőlőnek is lételeme a víz. Azokon a helyeken ahol 5-600 mm az évi csapadék sikeresen termeszthető a szőlő. (Csepregi, 1982) A tenyészidőszak alatt eltérő mennyiségben igényli a vizet a szőlő, legtöbbet a fürtök növekedésekor és éréskor. A szőlő mélyreható gyökerei a vizet és a benne oldott tápanyagot a tenyészidőszakban veszi fel és építi be a vegetáció során. Szárazság esetén nem csak a szőlőnövény fejlődésére hat károsan, hanem a borminőségére is hatást gyakorol. (Eperjes, 2010) Aszályos években a szárazanyag tartalom kevesebb lesz, ezzel együtt jár a savtartalom csökkenése is, ami lágyabb bort eredményez. (Prohászka, 1986)

Talaj

A szőlő a talaj iránt nem igényes, jól terem agyag és homoktalajon is. (Prohászka, 1986) A PH értékre sem igényes, savanyú és meszes talajon, de még a tengerparti sós talajon is megterem. A talaj adja a bor zamatanyagainak jellegét.

Az évjárat az időjárás, a növényvédelem, a tápanyag-utánpótlás, a zöldmunkák összességének a hatása a végtermékre az az a borra. Nincs két egyforma évjárat. Az időjárási viszonyok jelentősen befolyásolják a termés mennyiségét, de legfőképp a minőségét. Kiváló évjáratokban a must cukortartalma magas és a vörösbort adó szőlők színanyagban gazdagabbak. Az évjárat hatásokat kiegészülve a talaj és a terület fekvésének, adottságának hatásaival összességében egy idegen kifejezéssel a terroir-nak nevezzük.

Borainkat, mivel palackozó és feldolgozó épülettel nem rendelkezünk, a keceli Béla Borászatba szállítjuk. A Béla Borászat palackozza, címkézi, tárolja az Angliába való kivitel előtt.

3.3.2 Boraink

Chardonnay: Francia származású, világfajta. Bora kiváló minőségű fehér bor. Felhasználható pezsgőnek is és különleges csemegebor is lehet. Kemény karakterű (krémes, vajás íz), közepes savtartalmú. Elegáns termék. Kézzel szüretelt, a talaj magas humusz és mésztartalma miatt gazdag illat és íz világ jellemzi.

Vegyes fehér cuvée : Kézzel szüretelt, virágos citrusos illatok szép savak és ásványosság jellemzi.

Kékfrankos: Bora rubin vörös, fűszeres, karakteres, száraz bor, Savhangsúlyos, gyümölcsös, tannin tartalma közepes. Legfinomabb rozé borok. Magyarország adottságai egyedülállóak kékfrankos termesztéshez. Fő alkotója az egri és szekszárdi bikavérnek. Oltalom alatt álló száraz vörösbor. Karakteres meggy illetve szeder ízekben gazdag bort kapunk belőle.

Vörös cuvée : Oltalom alatt álló száraz vörösbor, kiváló Balatonkeresztúri cuvée amelyben válogatott szőlőfajták alkotnak karakteres vörösbort.

Zweigelt: Színanyagban gazdag, kissé lila, jellegzetes zamatú, lágyabb, harmonikus, könnyű borok készülnek belőle. Fűszeres, gyümölcsös jegyek jellemzik, közepes tanninnal, piros bogyós tónussal. Érleléssel édes fűszeres jegyeket kaphat. Balatonkeresztúri területeink fiatalabb ültetvényéről késői szürettel sok odafigyeléssel készült bor. Üde karakter, jó ásványok, könnyen érthető és szerethető vörösbor.

Királyleányka:, virágos jegyekkel., harmonikus, zamatban gazdag, finom savú , testes, minőségi fehér bor. Oltalom alatt álló száraz fehérbor. Fiatal ültetvényről származó gyermeki pajkossággal játszó, harmonikus íz és illat keveréke, amelyben keverednek a citrus és az erdei gyümölcs ízei.

Merlot: Bora mélyvörös, telt, zamatos, fekete ribizlis, szilvás íz világgal, közepes tanninnal. Bársonyosan csersavas, száraz minőségi vörös bor. Hosszan eltartható, 10-15 év után is kiváló ízű bor marad.

A pincék nem boltíves pincék. A talajfelszín felett egy méterrel és a talajfelszín alatt másfél méterrel helyezkednek el ezért a hőmérsékletük nem állandó. A borászati technológiánkat úgy alakítottuk, hogy magasabb savtartalmú borokkal tudjuk kompenzálni a pincéknek ezt a hiányosságát. A borokat tölgyfa hordóban tároljuk 160-960 liter közöttiek. A műanyag PP tartályok 500-600 literesek amikben még borokat tárolunk.



(Bleicher Kékfrankos és Bleicher Chardonnay)

3.4 Bleicher-borászat jövője és jövőre néző tervei

Az átépítések befejeződnek (Bugram ház, Keleti ház, Liebih ház, Kilátó, Iván ház, Kocsis ház). A kilátónál a nyári szezonra megújítjuk a borteraszt ahova az előzetes bejelentkezést követően borkóstolókat tartunk az érdeklődőknek valamint az apartmanok vendégeinek igény szerint. A borkóstolóval egybekötve csodálhatják meg a festői Balatoni táj panorámáját, valamint betekintést nyerhetnek a borászat történeke múltjába a kilátó szomszédságában található Műemlék pincében található régi és 40-60-as évek kora-béli tárgyi eszközeinek bemutatásával. (11. kép) A Liebih- háznál tavaszra megnyitásra kerül a folyóbor értékesítés, ezen kívül palackozott borokat és pálinkát értékesítünk még. A területünkön található gyümölcsökből készült lekvárokat, szörpöket és a kertünkben található zöldségekből előállított készítményeket is megvásárolhatják az ide betérők. Szeretnénk tematikus hétvégéket tartani pl. disznóvágás. A vendégházakban megszálló vendégeket szeretnénk az aktuális munkákba bevonni, és a nap végén helyben készült finomságokra meginvitálni őket.

További fejlesztéseket hajtunk végre a szőlőfeldolgozás területén. Így a Sipos- pincénél kialakításra kerül egy új épületrész, amely egy pneumatikus prés, nagyobb saválló tartályok, és egyéb borászati eszközök kerülnek elhelyezésre. A meglévő gépparkunk területén kialakításra kerül egy 100 négyzetméteres alapterületű garázs a további gépek tárolására. Tervezünk további gépbeszerzéseket (pl.: szőlősorköz művelő eszközök). Az apartman házakhoz kerékpárokat vásárlását is tervezünk valamint grill kertet és játszóteret is szeretnénk

kialakítani. Így is bővítjük szolgáltatásaink színvonalát. A kis házak erkélyeiről gyönyörű kilátás nyílik az északi part hegyeire, településeire. Az erkélyek kényelmes karosszékeiből a csodálatos panorámát szemlélve, helyi bort kortyolgatva, az idő egy kicsit megpihen.

Van egy félbe hagyott épület, amit csak torzónak hívunk, ezt az épülete is csatasorba szeretnénk állítani. Az alsó szuterén szinte illemhelyiséget, mosókonyhát, raktárakat tervezünk létrehozni. A felette lévő szinten egy tálaló- reggeliztető helyiséget alakítanánk ki. Az agro-turizmusba való bekapcsolódás feltétele az arculattervezés és reklám. Tárgyalásokat folytatunk egy grafikussal, a házak jelölésére egy keramikussal.

A borászat jelenleg a Facebook-on található meg. Ezért egy új honlapot tervezünk. Ennek fejlesztése és kialakítása valamint az online térben való megjelenés bővítése a 2023.- évi őszi- téli feladata lesz, illetve folyamatban van. 2024-ben indul az újonnan megvásárolt ' Németh ház' átépítésre és később az apartmanok sorába állítása.

A távolabbi jövő egy feldolgozó üzem létrehozása, a terület már megvan, az infrastruktúra már kialakításra került (vezetékes és kútvíz, villany, optikai kábel). Szeretnénk kialakítani egy gyümölcs-zöldségfeldolgozót ahol a szőlőmag olajat is előállítanánk.



11. kép: Műemlék pince ajtaja, Forrás: saját kép

3.5 Interjú Kiss Istvánna a Bleicher-borászat tulajdonosával.

(Az interjút teljes terjedelmében és változtatások nélkül közlöm.)

--Angliában élsz és a Balatonkeresztúri hegyen területeket vásároltál. Az első szőlőt 2012-ben vásároltad meg. Volt e valamilyen kötődésed Magyarországhoz?

Kiss István: Igen itt születtem Budapesten. Szüleim 1956-ban kivándoroltak és ott nőttek fel.

--Miért Balatonkeresztúr?

Kiss István: A nagyszüleimmel és az unokatestvéreimmel többször jártam a Balatonon. Szüleim Hévízen ismerkedtek meg. Amikor anyagi lehetőségem volt rá, akkor a feleségemmel balatoni ingatlant kerestünk, amihez nagyobb terület is tartozik. Több lehetséges ingatlan közül ezt találtunk a legszimpatikusabbnak.

--Elhanyagolt szőlő és présház volt itt, felújítottad és a régi szőlő helyére újat telepítettél. A fajta kiválasztásánál milyen szempontjaid voltak? Melyek ezek?

Kiss István: Szerettem volna régi magyar és a kedvenc boraimat adó fajtákat telepíteni. Királyleányka, Kékfrankos, Chardonnay, Zweigelt, Merlot.

--Elégedett vagy e a szőlők állapotával és a borok minőségével?

Kiss István: Igen, szépen gondozottak a területek. a borok ízlenek, remélem a vásárlóknak is fognak. Az okleveleket, amiket a borversenyeken kaptunk be fogom kereteztetni és majd a megfelelő helyre kiakasztjuk.

--Folyamatosan vásároltál területeket és az ott lévő kis házak felújításra kerültek. Milyen korszerűsítéseket hajtottak végre? Mik a céljaid velük?

Kiss István: Fürdőszobákat és hálósobákat alakítottunk ki. Kutat fúratam, ami biztosítja a házak vízellátását. Agro-turizmusba szeretném őket bevonni, mint kiadó apartmanok.

--Mennyire volt fontos, hogy a nádfedeles házak jellegét megtartsd?

Kiss István: Szeretem a hagyományos régi dolgokat. Szerettem volna megtartani eredeti állapotában, kicsit modernizálva.

--Mire számíthat külföldi vagy magyar vendégekre?

Kiss István: Mindenkire, aki szereti a csendet, a nyugalmat, a bort és a Balatont. Külföldiekre és magyarokra egyaránt.

--Tervezel, még további területvásárlást vagy a meglévőket fejlesztetd tovább?

Kiss István: *Ha lesz rá lehetőségem akkor a szomszédos területeket szeretném megvásárolni. És természetesen a meglévő területek fejlesztése folyamatban van. Új szőlők telepítése, a legutóbb megvásárolt ingatlan felújítása, jelenlegi feldolgozó bővítése illetve egy új korszerű feldolgozó és tároló építése. Szeretnék pályázatokon indulni pl öntözési pályázat. Online és közösségi felületeken való megjelenés, online foglalási rendszerek. Új épületet is szeretnék a dombtetőre, amivel a rendezvény turizmusba is be lehet kapcsolódni. Az egyik nádfedelees házat eredeti formájában megtartom, ahol múzeumot szeretnék berendezni. Itt bemutatásra kerülnének a régi népi használati tárgyak. Szórólapot is szeretnék készíteni amely, tartalmazza a helyi látnivalókat, kirándulási lehetőségeket. Kerékpárral vagy gyalog is bejárható a Hamvas Béla túraút, műemlék pincesor, balatoni strandok. Szerepelne benne a Marcali termálfürdő, keszthelyi és hévízi látnivalók.*

-Ha bekapcsolódsz az agro-turizmusba akkor a helyben termelt borok értékesítésére is gondolsz?

Kiss István: *Igen palackozott és folyóborként helyben, a másik részét Angliában.*

-Nem csak szőlő, de számos gyümölcs is van a birtokon. Mi a sorsa a gyümölcsnek?

Kiss István: *Saját célra és a vendégeknek friss fogyasztásra a jelentősebb mennyiségből levárok, szörpök, befőttek készülnek valamint pálinka, amit helyben szeretnék értékesíteni.*

-Biztos alapokon nyugvó családi vállalkozást hoztál létre. Ez üzlet vagy hobbi? A gyermekeid osztoznak e a lelkesedésben?

Kiss István: *Üzlet és hobbi egyaránt. A gyerekeimnek szeretik Magyarországot és a Balatont. Élvezik ezt a kis kialakított birtokot. Folyamatosan bekapcsolódnak a fejlesztésekbe. Remélem, több generáción keresztül a család tulajdonában marad.*

--Köszönöm az interjút!

Kiss István: *Nagyon szívesen!*

4. Következtetések

A térségben évszázados hagyományokra épülő borszőlőtermesztés tradícióit és gyakorlatát lassan átalakították az ízlésbeli változások és a technológiai fejlődés. Változtak a szőlészeti valamint a borászati technológiák, változtak a piacra jutás és bennmaradás lehetőségei. A közízlés átalakulása eltolta a termelést a gyümölcsösebb, illatosabb reduktív fehérborok világa felé és a vörös borok piacát pedig a alacsonyabb alkohol tartalmú, könnyedebb testű italok irányába. További nehézséget jelent az éghajlatváltozás okozta felmelegedés melynek hatását a szőlőben is tapasztaljuk. A nap perzsel, nincs éles átmenet tavasz és tél között. Előbb fakad, előbb érik a szőlő. Rengeteg a perzselési kár, ha a levelet leszedjük, hogy több cukor legyen, megperzselődik a bogyó, tönkremegy. Ezért már 2020-óta nem levelezünk, a fürtök árnyékban vannak , de egészségesebb marad a fürt. Szüretkor igyekszünk minél magasabb cukorfokkal szüretelni , hogy magasabb legyen az alkoholtartalom, amely segít a borok eltarthatóságában mivel nincs állandó hőmérséklet a pincénkben. Az éves csapadékmennyiség meghatározza a bogyókból kinyerhető lé mennyiségét. Ha több a csapadék több a lé, ha kevesebb, akkor a lé-kinyerés is kevesebb. A vörös bort adó szőlőket kádon legalább 4 hétig érleljük, így jó minőségű boraink szoktak lenni. A borfejtéseket decemberben a fehérborokkal kezdjük, a vörösre áprilisban kerül sor , addig hagyjuk természetes módon érni a borainkat.

A Növényvédelem szempontjából is nagy a kihívás, a szűkülő növény-védőszer paletta illetve a szigorodó követelmények miatt nagyobb figyelmet követel a növényvédelem. Előtérbe kerülnek egyéb agrotechnikai eljárások ismeretei és alkalmazásai. Munkám során az a tapasztalatom, hogy a zöldítéshez nem magkeverékeket használunk hanem hagytuk a helyben előforduló növények elszaporodását. A sorokat és a sorközöket is csak kaszáljuk. Ezzel a módszerrel megakadályozzuk az eróziót, eső után nincs sár . Lassú átalakulás zajlik ebben a szektorban is, a több lábon állás, a fenntartható gazdálkodás, az egészséges produktumok irányában.

A Bleicher-borászat sem tehet mást, mint, hogy megpróbál megfelelni a jelen kor és a jövő támasztotta követelmények és iránymezsgyéek elvárásainak. Nemcsak azért mert ebben a kényszerpályában haladunk, hanem azért is, mert egyet is értünk az iránnyal. Hisszük, hogy minél kisebb ökológiai lábnyommal is lehet egy helyi alapanyagokból, helyben induló adottságokból sikeresen teljesítő, a jövő irányába mutató vállalkozást fenntartani.

6. Irodalomjegyzék

AGRIOS G. (2005): Agrios George: N. Plant Patology edit. 5. Elsevier Academic Press, 451. old. 2005

CHOLNOKY J. (1936): Cholnoky Jenő: A Föld és élete VI. kötet, Franklin társulat 1936

CSEPREGI P. (1982): Csepregi Pál: A Szőlő metszése, fitotechnikai műveletek, , Mezőgazdasági Kiadó 1982

EPERJES I. (2010): Eperjes Imre: Borászati technológia, Mezőgazda Kiadó, 2010

ERDÉLYI J.(1954): Erdélyi János: Balatoni bazalthegyek. Népművelési Minisztérium, Múzeumi Füzetek 1954

GYALOG L., HORVÁTH I.(2004): Gyalog László, Horváth István: A Velencei-hegység és a Balatonfő földtana. Magyar Állami Földtani Intézet 2004, ISBN 963 671 237 9

GÁBRIS GY.,MARI L. (2007): Gábris Gyula, Mari László: A Zala-folyó lefejezése. Földrajzi értesítő 2007 LVI 1-2 füzet 39-50.

HAJDU E. (2013): Hajdu Edit: Magyar szőlőfajták, Mezőgazda Kiadó, 2013

HAJÓ (2003): Hajó Magazin, 2003.01.01, 190.szám 50. oldal. 2003

KENNELLY, MEGAN M.; GADOURY, DAVID M.; WILCOX, WAYNE F.; MAGAREY, PETER A.; SEEM, ROBERT C. (2007): Primary infection, lesion productivity, and survival of sporangia in the grapevine downy mildew pathogen *Plasmopara viticola*. Phytopathology. 97 (4): 512–522.

KOLLEGA T. I., (1996): Kollega Tarsoly István szerk.: Magyarország a XX.században. II. kötet 496 old., Babits Kiadó 1997

KOLLEGA T. I., (1999): Kollega Tarsoly István szerk.: Magyarország a XX.században. IV. kötet 682 old., Babits Kiadó 1999

MIKÓKOVICS E. BÓDIS J. (2005): A tájhasználat alakulásának folyamata egy Dél-balatoni településen. 2005

PROHÁSZKA F. (1986): Prohászka Ferenc: Szőlő és bor, Mezőgazdasági Kiadó 2010

RÉVAI TESTVÉREK, (1911): Révai Nagy Lexikona II. kötet. 486 old. Balatonvidék borászata.

SOMOGYI HÍRLAP (1991): Somogyi Hírlap: Védett somogyi pincék 1991.05.11. 5. old. 1991

TENGERDI GY. (2000): Tengerdi Győző: Balatonkeresztúr község története. Balatonkeresztúr Község Önkormányzata. ISBN: 9630035413

TURISTA MAGAZIN, (1974): Turista Magazin, 1974.06.01. 6. szám220. old. 1974

Internetes irodalom

Internet1: <http://korokesborok.heviz.hu/kiallitoter/koranepvandorlaskor-keszthely-kultura>

Internet2: <https://winesofhungary.hu/wine-regio/balatonboglar-wine-district>

Internet3: <https://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszakiszoloultetvenyek/2020/index.htm/>

Internet4: <https://www.facsigabirtok.hu/>

Térképek

1.sz. térkép: Katonai Térkép 1787-1785

<https://maps.arcanum.com/hu/map/firstsurvey-hungary/?layers=here-aerial%2C147&bbox=1917195.702144478%2C5887405.38686849%2C1942974.0899336538%2C5896596.939519782>

2.sz térkép: Balatonboglári Borvidék térkép

<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/balatonboglari-borvidek-7>

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: **Tisza Gábor**

A Hallgató Neptun kódja: **U3I4EV**

A dolgozat címe **Esettanulmány: Bleicher KFT fejlesztése Balatonkeresztúr Szőlészeti múltjára alapozva**

A megjelenés éve: **2024**

A konzulens intézetének neve: **MATE Georgikon Campus**

A konzulens tanszékének a neve: **Agrártudományi és Agrárpolitikai Tanszék**

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

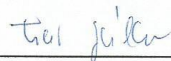
Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után

Nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: _____ 2024. _____ év _____ 04. _____ hó _____ 18. _____ nap



Hallgató aláírása

MATE Szervezeti és Működési Szabályzat

III. Hallgatói Követelményrendszer

III.1. Tanulmányi és Vizsgaszabályzat

**6.13. sz. függelék: A MATE egységes szakdolgozat /
diplomadolgozat / záródolgozat / portfólió készítési útmutatója**

4.2. sz. melléklete: Nyilatkozat a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

NYILATKOZAT

szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Tisza Gábor
A Hallgató Neptun kódja: U3I4EV
A dolgozat címe: A balatonkeresztúri Bleicher Borászat alapítása és fejlődése
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Georgikon Campus
A konzulens tanszékének a neve: Agárgazdasági és Agrárpolitikai Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlanul állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

-nem titkosított dolgozat a védést követően
-titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: _____ 2024 _____ év _____ 04 _____ hó _____ 21 _____ nap

Hallgató aláírása