

**MAĎARSKÁ UNIVERZITA AGRÁRNÝCH VIED A VIED O  
ŽIVOTE – MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI  
EGYETEM**

**UNIVERZITA J. SELYEHO – SELYE JÁNOS EGYETEM  
FAKULTA EKONÓMIE A INFORMATIKY  
GAZDASÁGTUDOMÁNYI ÉS INFORMATIKAI KAR**

**KOMPLEXNÁ ANALÝZA VINOHRADNÍCTVA  
SZŐLÉSZET ÁTFOGÓ ELEMZÉSE**

**Bakalárska práca  
Szakdolgozat**

**2025**

**Csókás Gellért**

**MAĎARSKÁ UNIVERZITA AGRÁRNÝCH VIED A VIED O  
ŽIVOTE – MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI  
EGYETEM  
UNIVERZITA J. SELYEHO – SELYE JÁNOS EGYETEM  
FAKULTA EKONÓMIE A INFORMATIKY  
GAZDASÁGTUDOMÁNYI ÉS INFORMATIKAI KAR**

**Komplexná Analýza Vinohradníctva**

**Szőlészet Átfogó Elemzése**

**Bakalárska Práca/ Szakdolgozat**

Študijný program:	Rozvoj Vidieka
Tanulmányi program:	Vidékfejlesztés
Študijný odbor:	Ekonómia a manažment
Tanulmányi szak:	Ökonómia és menedzsment
Vedúci záverečnej práce:	Dr. László Péli, PhD.
Témavezető:	Dr. Péli László, PhD.
Konzultant:	Dr. László Péli, PhD.
Konzulens:	Dr. Péli László, PhD.
Školiace pracovisko:	Katedra ekonomiky
Tanszék megnevezése:	Közgazdaságtan tanszék

**Univerzita J. Selyeho**  
**Fakulta ekonomie a informatiky**

**ZADANIE ZÁVEREČNEJ PRÁCE**

**Meno a priezvisko študenta:** Csókás Gellért

**Študijný program:** Rozvoj Vidieka Fakulta ekonomie a informatiky

**Študijný odbor:** 8.-ekonomia a manažment

**Typ záverečnej práce:** Bakalárská

**Jazyk práce:** maďarský

**Sekundárny jazyk:** slovenský

**Téma:** Szőlészet átfogó elemzése

**Anotácia:** Bakalárska práca predstavuje pôvod a históriu celosvetového rozšírenia viniča ako rastliny so zameraním na jeho evolúciu a vývoj odrôd hrozna. Postupne prechádza od svetového vinohradníctva k európskemu a slovenskému, pričom zdôrazňuje významné vinohradnícke oblasti a ich špecifiká. Podrobne opisuje vinohradnícke procesy, ako sú výsadba, starostlivosť, rez, viazanie a ochrana rastlín, ako aj prínosy mechanizácie a ekonomickej efektívnosti. Jadro výskumu sa zameriava na vinohradnícke tradície a moderné trendy obce Modrany, vrátane jej histórie, klímy a geografických podmienok. Na základe rozhovorov s miestnymi vinohradníkmi sa overuje hypotéza, že v obci Mo mainstreamové vinohradníctvo postupne nahrádza tradičné pestovateľské postupy. Práca zároveň poukazuje na kultúrny a spoločenský význam vinohradníctva a zachovávanie tradícií v kontexte moderných výziev.

**Kľúčové slová:** vinohradníctvo, tradičné odrody hrozna, moderné vinohradníctvo, obec Modrany, mechanizácia

**Vedúci:** Dr. László Péli, PhD.

**Oponent:** Dr. László Péli, PhD.

**Katedra:** KEK- Katedra ekonomiky

**Vedúci katedry:** PhDr. Zsuzsanna Szeiner, PhD.

**Dátum zadania:** 03.11.2025

**Dátum schválenia:** 04.11.2025

Dr. habil. Ing. Peter Karácsony PhD.

Osoba zodpovedná za realizáciu študijného programu

## A SZAKDOLGOZAT TARTALMI KIVONATA

**Dolgozat címe:** Szőlészet átfogó elemzése

**Hallgató neve:** Csókás Gellért

Szak, képzési szint és tagozat megnevezése: Vidékfejlesztési agrármérnöki szak,  
(alapképzés, nappali)

**Tanszék/Intézet:** Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem- Vidék és Területfejlesztési  
Tanszék

**Témavezető:** Dr. László Péli, PhD.

A szakdolgozat a szőlő eredetét és globális elterjedésének történetét mutatja be, különös hangsúlyt fektetve a szőlő evolúciójára és a fajták kialakulására. A munka a világ szőlőtermesztésétől kiindulva bemutatja az európai és szlovákiai szőlőkultúra fejlődését, valamint a jelentősebb borvidékek sajátosságait. Részletesen tárgyalja a szőlőtermesztés alapvető munkafolyamatait, az ültetést, a gondozást, a metszést, a kötözést és a növényvédelmet, továbbá kitér a gépesítés és a gazdasági előnyök szerepére is.

A kutatás középpontjában Madar község szőlészeti hagyományai és modern tendenciái állnak. A helyi borászokkal készített interjúk alapján vizsgálom azt a hipotézist, miszerint a mainstream szőlészet fokozatosan kiszorítja a hagyományos termelési módszereket. A dolgozat célja, hogy bemutassa, miként őrzik és fejlesztik a madari borászok a több évszázados hagyományokat a modern technológiai és gazdasági kihívások közepette.

# Tartalomjegyzék

<b>1. Bevezetés és célkitűzések</b>	<b>7</b>
1.1. Bevezetés	7
1.2. Célkitűzések	7
<b>2. Szakirodalmi áttekintés</b>	<b>8</b>
2.1. A szőlő növény eredete	8
2.2. Szőlő elterjedésének történelme az egész világon	9
2.3. A szőlő evolúciója	11
2.4. A szőlőfajták kialakulása	12
2.5. Szőlőtermesztés globálisan	13
2.6. Bortermelés globálisan	14
2.7. Szőlőtermesztés Szlovákiában	16
2.8. Szőlészeti munkák bemutatása	23
2.9. Madar község és a szőlészet	26
2.10. Madar község földrajzi és történelmi bemutatása	28
2.11. Szőlészet kialakulása Madar községben	29
2.12. Földrajzi adottságai	30
2.13. A madari szőlészet jellemző fajtái	30
<b>3. Alkalmazott módszerek</b>	<b>37</b>
3.1. Hipotézis felállítása	37
3.2. Vizsgálati szempont	37
3.3. Vizsgálati módszer	38
<b>4. Eredmények és értékelésük</b>	<b>38</b>
4.1. Ön Madar község borásza?	40
4.2. Mióta foglalkozik szőlőtermesztéssel?	41
4.3. Mekkora állományban termel szőlőt?	42
4.4. Milyen szőlőfajtákat termel?	43
4.5. Tervez változtatni a szőlészete állományán?	44
4.6. Ha tervez ültetni, milyen szőlőfajtákat szeretne telepíteni?	45
4.7. Ön szerint hanyatló félben van a hagyományos szőlőfajták termesztése?	46
4.8. Hogyan használja fel szőlőjét?	47
4.9. Kifőzte valaha szőlőjét? Ha igen, kérem, nevezze meg, milyen szőlőfajtából készült a párlat.	48
4.10. Hogyan használja fel borát?	49
4.11. Ön részt vesz borversenyeken?	50
<b>5. Következtetések és javaslatok</b>	<b>50</b>
5.1. Következtetések	51
5.2. Javaslatok	51
<b>6. Összefoglalás</b>	<b>52</b>
<b>7. Irodalomjegyzék</b>	<b>54</b>

<b>8. Táblázatok és ábrák jegyzéke</b>	<b>58</b>
<b>9. Mellékletek</b>	<b>60</b>
<b>10. Eredetiség és szellemi tulajdonkezelési nyilatkozat</b>	<b>65</b>
<b>11. Konzultációs nyilatkozat</b>	<b>66</b>
<b>12. Hallgató nyilatkozata mesterséges intelligencia (MI) alkalmazásáról</b>	<b>68</b>

## **Absztrakt**

A szakdolgozat a szőlő, mint növény eredetének és világszintű elterjedésének történetét vizsgálja, különös tekintettel a szőlőfajták fejlődésére és változatosságára. A dolgozat célja, hogy bemutassa a szőlészet történeti alakulását a globális kezdetektől Európán át egészen Szlovákiáig, majd részletesen elemezze a madari szőlőtermesztés hagyományait és jelenkori irányzatait. A kutatás kiemelten foglalkozik a szőlőművelés fő munkafolyamataival – ültetés, metszés, hajtásválogatás, kötözés, növényvédelem –, valamint a gépesítés és a gazdasági tényezők szerepével a modern szőlészet hatékonyságának növelésében. A dolgozat központi eleme Madar község borászainak vizsgálata, akik a hagyományos és a mainstream szőlőművelés között egyensúlyoznak. A terepkutatás során készült interjúk alapján megfogalmazott hipotézis szerint a mainstream szőlészet fokozatosan kiszorítja a hagyományos művelési formákat. Az eredmények összefoglalása után a dolgozat bemutatja a ma is termesztett szőlőfajtákat Madaron, különös hangsúlyt helyezve a helyi eredetű, tradicionális fajták fennmaradására. A kutatás célja, hogy feltárja a madari borászat hagyományainak megőrzését a modern technológiai és gazdasági kihívások fényében.

**Kulcsszavak:** szőlészet, hagyományos szőlőfajták, modern szőlőművelés, Madar község, gépesítés

## **Abstract**

In my thesis, I present the origins of the vine as a plant and the history of its global spread, with particular emphasis on the evolution of the grape and the development of its various varieties. Starting from global viticulture, the research gradually narrows its focus to European and Slovak viticulture, including the characteristics of specific wine regions. I provide a detailed analysis of vineyard practices such as planting, cultivation, pruning, shoot selection, tying, and plant protection, as well as the advantages of mechanisation and economic efficiency. The core of my research is a comprehensive study of viticulture in the village of Madar, based on interviews with local winemakers to compare traditional and modern (mainstream) viticulture. My hypothesis assumes that mainstream viticulture is gradually replacing traditional methods in Madar. After summarising my findings, I present the grape varieties currently cultivated in the village, with special attention to traditional local ones.

**Keywords:** viticulture, traditional grape varieties, modern vineyard management, Madar village, mechanisation

# **1. Bevezetés és célkitűzések**

## **1.1. Bevezetés**

A szőlészet gyerekkorom óta meghatározó szerepet játszik az életemben, hiszen családom generációkon át foglalkozott szőlőtermesztéssel és borászattal. Ezen hagyományok közé születtem, és már kiskoromban is csodálattal figyeltem édesapám munkáját, amikor éppen a szőlőhegyre készült. Azok az apró, de fontos tevékenységek, amelyeket gyerekszemmel megfigyelhettem, megalapozták bennem a szőlészet iránti vonzalmat. Már akkor éreztem, hogy a szőlészet nemcsak a családom öröksége, hanem az én szenvedélyem is lehet. A szőlőtermesztés folyamata, a szőlő fajtáinak sokszínűsége, a bor- és pálinkakészítés hagyományai mindig lenyűgöztek, és ez a szenvedély idővel mélyebb tudományos érdeklődéssé alakult.

A szőlészet a mezőgazdaság egyik legősibb és legnemesebb ágazata, amely nemcsak gazdasági, hanem kulturális szempontból is jelentős szerepet tölt be. Különösen érdekes számomra Madar község hagyományos szőlészeti kultúrája, amely évszázadok óta formálja a helyi közösség életét. Ezen szakdolgozat célja nemcsak az, hogy bemutassam ezt a gazdag múltat és tradíciót, hanem, hogy megismerjem a helyi szőlőtermesztők indíttatásait és ösztönözsem őket a hagyományőrzésre. A dolgozatomat személyes indíttatásból írom, és igyekszem átfogóan felölelni mindazt, amit a szőlészetről eddig megtanultam, valamint tovább bővíteni a tudásomat az ágazat múltjáról, jelenéről és jövőjéről.

## **1.2. Célkitűzések**

Céljaim e szakdolgozattal több ágon futnak, hiszen ismertetni szeretném a szőlő, mint növény eredetét, múltját, történelmét és elterjedését. Emellett elemzem a szőlőtermesztéssel járó munkálatokat, ültetést, ápolást és hajtásválogatást is. Átfogó képet adok a globális illetve a szlovákiai szőlőtermesztésről és egyes borvidékekről. Végző célom szülőfalum, Madar község szőlészeti hagyományait, szokásait feltérképezni és helyi borászok segítségével kutatni, hogy felállított hipotézisem reális-e, vagy sem. Vajon Madar borászai törekednek a hagyományőrzésre? Milyen arányban termesztik a hagyományos szőlőfajtákat? Hogyan viszonyulnak a helyi borászok a modern technológiákhoz? A globalizáció és a modern borászati trendek térnyerése miatt különösen aktuális kérdés, miként őrizhetők meg a hagyományos szőlőfajták és termesztési módszerek Madar községben.

## 2. Szakirodalmi áttekintés

### 2.1. A szőlő növény eredete

A szőlő a zárvatermők törzséhez tartozik, ezen belül a Bengevirágúak rendjébe, s a Szőlőfélék (Vitaceae) családjába. Nincs még egy olyan kultúrnövény, aminek ennyi fajtája lenne, mint a szőlőnek. Egyesek tízezerre, mások húszezerre teszik a fajták számát, lényeg az, hogy nagyon sok létezik. A borszőlő, *Vitis Vinifera*, előtörténete majdnem 100 millió évre nyúlik vissza. Az eredetét a Kaszpi-tenger környékére teszik, örmény, grúz, azeri, észak-iráni területeken. A földtörténet kréta korszakában jelenhetett meg a szőlő őse, amely az évmilliók alatt számos változatban volt megtalálható. Ezek az "összölők" egyáltalán nem hasonlítottak a ma ismert lédús, zamatos, illatos borszőlőre. Valószínűleg kemény, zöld bogyós, kesernyés, illetve savanyú levű vadgyümölcsök lehettek. Az utolsó nagy jégkorszak komoly pusztítást vitt véghez az eurázsiai virágos növények között. Az egyik nagy túlélő szerencsénkre a Ligeti szőlő (*Vitis silvestris*) volt, amelynek az őshazája valahol Közép-Ázsia és a Kaukázus közt keresendő, de a legújabb kutatások szerint a Balkánon és Észak-Afrikában is megmaradhatott. (web 1.)

A Ligeti szőlő a jégkorszak után, 7-8 ezer évvel ezelőtt terjedt el, s az ember hamar termeszteni, nemesíteni kezdte. Ennek eredményeképp a leve zamatosabb, édesebb lett, s létrejött a Kerti szőlő (*Vitis vinifera*), amely lényegében a ma ismert borszőlők alapja. A szőlőt legalább hatezer éve ismeri az ember. Az Apró bogyójú Ligeti szőlőt (*Vitis Silvertris*) kezdék el először termesztani. Már itt elkezdődött a szőlő nemesítése, szelektálása és több ezer éves megválogatása. Az így nemesített szőlő nagyobb fürtű, bogyójú és édesebb ízű lett. Így jött létre a kerti szőlő (*Vitis vinifera*). Kerti szőlő volt az, ami elterjed először Mezopotámiában, az asszír és Babilon birodalmakba. A föníciaiak, mint kereskedő nép által terjedt el Palesztinban, Egyiptomban. De az egyiptomi uralkodók is keleti hadjáratuk során hazavitték a szőlőt hazájukba ie. 2500-3000 körül. A görögökhöz ie. 2000 körül került a szőlő, innen terjedt tovább a Római Birodalomba. A rómaiak először kevésbé foglalkoztak a szőlőműveléssel, majd később intenzív szőlőtermesztésbe fogtak, és az egyik legnépszerűbb növényük lett, főleg a bor miatt. A rómaiak részletes szakirodalmat hagytak ránk a szőlőművelésről, a bor készítésről már kétezer évvel ezelőtt. Vergilius Maro: *Georgicon* című tankönyvében részletesen leírja, hogy a szőlőt vesszőről és bujtással szaporítják. A föld szétmorzsolásával győződnek meg róla, hogy a talaj alkalmas-e a szőlő termesztésre. Nyugati irányba nem ültettek szőlőt a hegyen, csak a déli oldalra. A szaporításhoz szükséges vesszőt a tőkéhez közel lévő területről vágják le, a vesszők felső részét nem alkalmazták szaporításra. A

szőlőket évente három-négyszer metszették vissza, gyakran kopaszra, időnként két-három szemre történő metszéssel. Az őszi időszakban minden évben kivették a szőlőkarókat és fedett helyen tárolták. A szőlőtőkét hét évente hagyták pihenni, ebben az időszakban nem végeztek metszést. (web 2.)

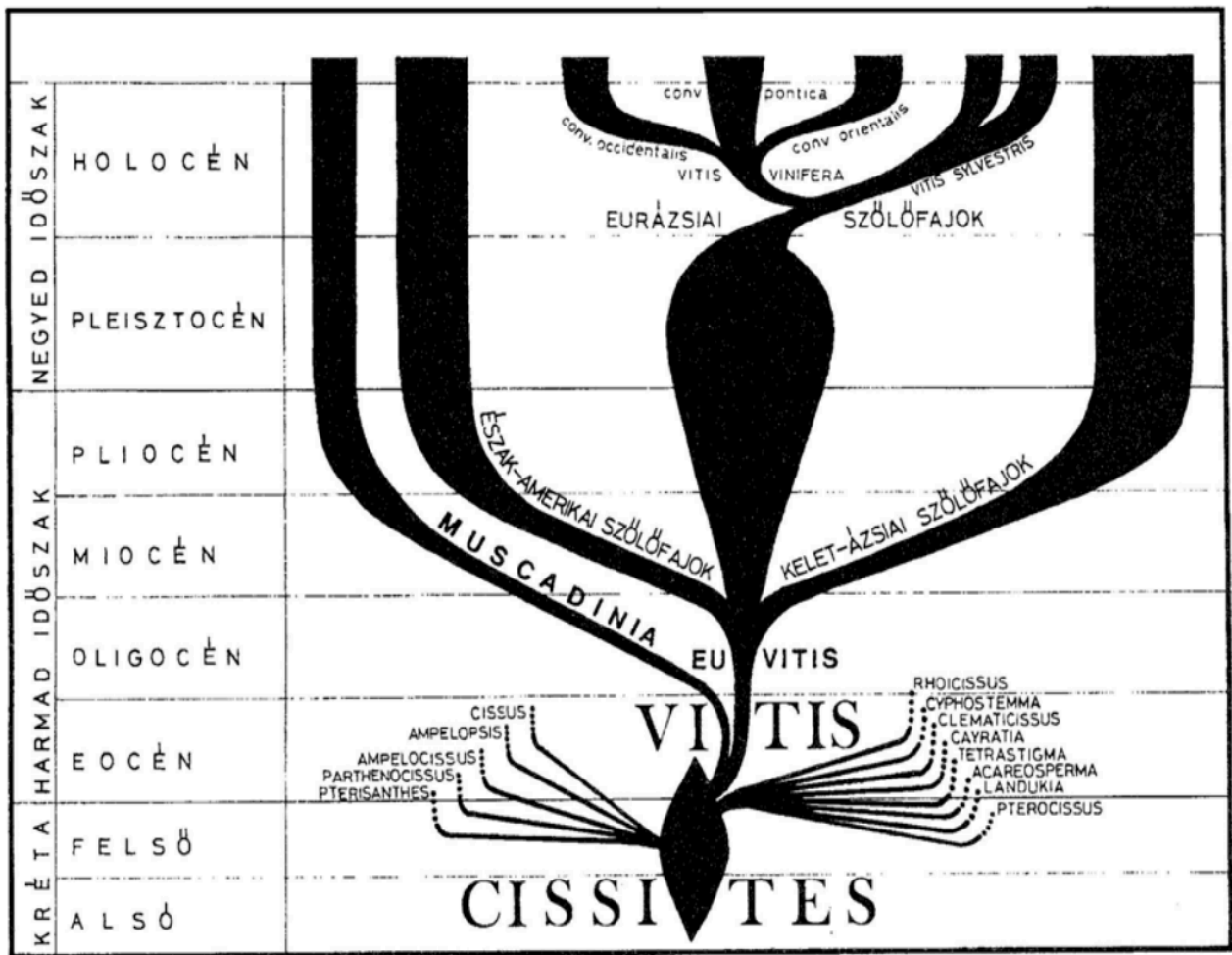
## **2.2. Szőlő elterjedésének történelme az egész világon**

A római provinciákon, mint például Galliában (Franciaország), Hispániában (Spanyolország) és a római birodalom déli részén, i. e. 300-500 körül a rómaiak bevezették a szőlőtermesztést. Pannóniában, a mai Dunántúlon, Aurelius Probus császár telepítette be a szőlőt, aki lelkes szőlőbarát volt (Kr. után 276-282). Ő törölte el Domitianus császár (Kr. után 81-96) szőlőtelepítési tilalmát. Még a rómaiak megérkezése előtt is volt szőlő Pannóniában, ahol a helyi kelták is foglalkoztak a szőlőműveléssel. A gallok (kelták), akik nyugatról hódítottak, az i. e. negyedik században már szőlőt termesztettek a Dunántúlon, különösen a Balaton-felvidéken. Amerikából 30 őshonos szőlőfajta származik. Ezek közül a legismertebb őshonos szőlőfajták: *vitis Labrusca*, *vitis Aestivalis*, *vitis Riparia*, *vitis Berlandieri*, *vitis Rotundifolia*. Ezeket a szőlőfajtákat már az őshonos indiánok korábban ismertek és fogyasztottak. 1839-ben William Wolfskill ültette az első szőlőt Kaliforniában. 1861-ben Haraszthy Ágoston magyar emigráns író, politikus, szőlész Európából százezer *vitis vinifera* dugványt importált, majd még 300 fajtát hozott Európából. Őt az amerikaiak „father of California viticulture” a kaliforniai szőlészet atyjának tartják. 1860-ban William Thompson angol telepes Sacramento mellett európai magnélküli fajtákat telepített és szelektált. Róla nevezték el később a híres Thompson seedless magnélküli fajtát. Az észak-amerikai szőlőfajok kiemelkedő fontossága elsősorban a filoxéra elleni biológiai védekezési módszerben, az alanytermesztésben és oltványkészítésben rejlik. Ezek a fajok másodsorban pedig a lisztharmat, peronoszpóra és botritisz betegségekkel szembeni rezisztencia nemesítésben, a direkttermő szőlőfajták (Noah, Izabella, Elvira, Delaware, Othello) és a nemesítés során felhasznált hibridek tekintetében is kiemelkedő teljesítményt nyújtanak. Dél-Amerikába a spanyolok hozták be a szőlő töveket. Először Mexikóba, majd onnan került tovább délre. Cortes 1524-ben elrendelte hogy minden új spanyol telepes területen ültessenek szőlőt. Mexikóban Juan de Grijalva volt az első spanyol, aki megismertette az aztékokkal a bor fogyasztást 1517-ben. Peruba Francesco Pizzaro hozta be az európai szőlőt 1547-ben. Majd terjedt tovább Argentínába (1569-1589), és Chilébe. Chilébe Frater Francesco de Carabantes hozta a dugványokat Peruból Talcahuano kikötőjébe. 1595-ben II. Fülöp spanyol

király elrendelte az új spanyol gyarmatokon a további borszőlő ültetés tilalmát, mert a spanyol óhazában nagy konkurenciát okozott a hazai termelőknek. Ausztráliába 1788-ban Arthur Philip hajóskapitány, később kormányzó hozta Új-Dél Wales a mai Sydney Camdan park(Cove farm) területére majd terjedt tovább Victoria államba és Tasmániába is. Új-Zélandra 1819-ben hozta be az első szőlővesszőket Samuel Marsden angol baptista lelkész misszionárius. (web 3.)

A kelet-ázsiai szőlőfajok körében kiemelkedő jelentőségű a *V. amurensis* nemesítése, mely elsősorban a hidegtűrés és a környezeti tényezőkkel szembeni ellenállóság növelése céljából történt. Ezen nemesítési erőfeszítések eredményeként létrejöttek olyan fajták, mint a Kunleány, Kunbarát, Orpheus, Amadeus és Pannon frankos. Kínában több ezer éves régészeti leletek bizonyítják a szőlő jelenlétét. Kínába a szőlőt a mai Kazahsztán területéről hozták be az akkori követek, kínai utazók elsősorban szőlőmag formájában. 2000 évvel ezelőtt a Han dinasztia korában már bizonyítottan ismerték a szőlőt és a bort, elsősorban csak az arisztokrácia körében. Komolyabb elterjedése a 19. sz. végén kezdődött. Japánba Kr. után 718-ba hozták be a szőlőt Közép-Ázsiából, illetve Kínából Katsunuma és Jamanashi prefektusokba. Erről írásos emlékek maradtak fenn. A japán szőlőnemesítés alapfajtái európai-ázsiai (Guzal kara, Pizzutello bianco, Alexandriai muskotály stb. ) és amerikai fajták (Steuben, Delaware, Thompson seedless stb.). A mai japán fajták a szőlőnemesítés csúcsát jelentik. A ma termesztett eurázsiai szőlőfajták a 8000 éves emberi kiválogatás során a *V. silvestris*ből alakultak ki. A termesztett *V. vinifera* három földrajzi csoportja közötti különbségek rendkívül fontosak a szőlőtermesztés szempontjából, beleértve az érés- és tenyészidőt, a tápanyagigényt, a növekedési habitust, a rügytermékenységet, a biológiai potenciált és a klímaadaptációs készséget.

## 2.3. A szőlő evolúciója



1. Ábra: . Rákonczás, 2014; (web 4.)

A kréta időszak elején, kb. 100 millió évvel ezelőtt – az első virágos növények kialakulása idején - jelent meg a szőlőfélék első nemzetsége a Cissites, amely Észak-Amerika, Ázsia és Európa egész területén elterjedt. Ez a harmadidőszak elején kihalt, de belőle származtatják a fennmaradt 14 nemzetséget. A Miocén és Pliocén harmadik időszakait jellemzi a szőlőfélék, például a *V. hungarica* és a *V. tokajensis*, széles körű elterjedése. A harmadidőszak végén élő szőlőfajok túlnyomó többsége a jégkorszakok hatására kihalt. Euráziában a kelet-nyugati irányú hegyláncok megakadályozták a szőlőfajok visszavonulását, ami jelentős mértékben hozzájárult pusztulásukhoz. Az amerikai kontinensen az észak-déli hegyláncok nem állták útját a dél felé húzódó szőlőfajoknak, így valószínűleg ezek nagyobb arányban tudtak fennmaradni. A szőlőfajok kialakulásában és szétválásában a kontinensek mozgása és az eljegesedési időszakok játszottak meghatározó szerepet. A földrajzilag elkülönült változatok eltérő ökológiai és biológiai környezetünkben folytatták az

evolúciós fejlődésüket, beleértve a kórokozók és kártevők szempontjából is. *(Rákonczás, 2014; web 4.)*

## **2.4. A szőlőfajták kialakulása**

A szőlőfajták tökéletes nemesítése kulcsfontosságú a világ minőségi borászatában. Az eurázsiai *Vitis sylvestris* fajtából nemesített Kerti szőlő (*Vitis Vinifera*) játszott meghatározó szerepet. Ez a fajta szolgál alapul számos kiváló minőségű borszőlőfajta számára a világon. *(web 5.)*

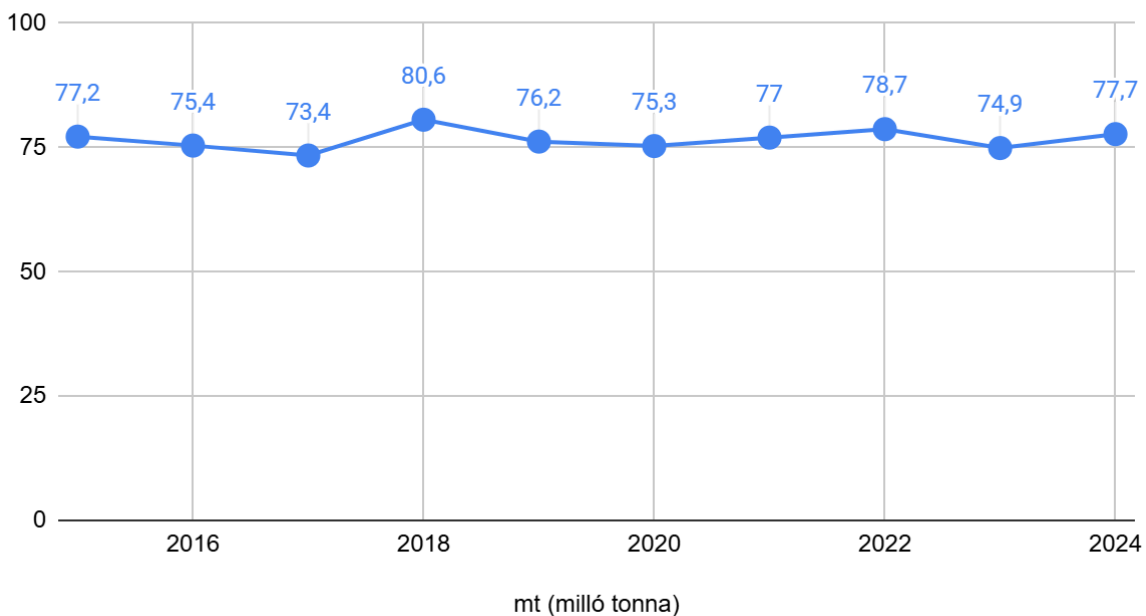
### **A minőségi borszőlő fajták globális kínálatát három fő csoportba oszthatjuk:**

Az első csoportba tartoznak az úgynevezett Keleti vagy Orientális fajták, melyek között számos magyarországi is szerepel, mint például a Juhfark, Leányka, Kékfrankos, Medoc és a Portugieser. A második csoportba sorolható a Nyugati vagy Occidentális fajták, amelyek közé tartozik többek között a Chardonnay, Olaszrizling, Rajnai rizling, Merlot, Sauvignon blanc, Semillon, Veltelini, Cabernet stb. A harmadik csoportot a Pontuszi fajok képezik, ahová sok magyar hungarikum fajta is sorolható, például a legismertebbek: Furmint, Hárslevelű, Ezerjő, Kéknyelű, Kadarka, Kövidinka, Izsáki sárfehér. A szőlőfajták folyamatos növekedése annak köszönhető, hogy a nemesítők napról-napra próbálkoznak új fajták keresztezésének létrehozásával. A nemesítések és keresztezések során számos új szőlőfajta jött létre. Ezek az új szőlőfajták új minőségi szőlőfajtákat eredményeztek és kiemelkedő eredményeket értek el az őseikhez képest. Magyarország a 20. században kiemelkedő nemesítési potenciállal rendelkezett, és számos tehetséges szakember dolgozott ezen a területen, például a kecskeméti, badacsonyi, pécsi, egri, szegedi stb. szakemberek. Néhány kiemelkedő magyar nemesítő és fajták közül említést érdemel: Kurucz András és Kwaysser István az Ezerfürtű és a Karát megalkotásával, Bakonyi Károly a Korona és a Cserszegi fűszeres létrehozásával, Király Ferenc a Zengő, Zenit, Zéta, Zefír, Zeus. Kozma Pál nevéhez fűződik a Mátrai muskotály és a Bíborkadarka, Szegedi Sándor a Téli és a Pölöskei muskotály, a Favorit nemesítése. Mathiasz János alkotásai közé tartozik a Cegléd szépe és a Szőlőskertek királynője. Csizmazia József és Bereznai László munkássága a Bianca, Medina, Zalagyöngye, Lakhegyi mézes fajták nemesítésével váltak ismertté. Kocsis Pál nevéhez fűződik az Irsai Olivér és az Attila, valamint a Kocsis Irma nevű csemegeszőlők nemesítése. Fontos megemlíteni a külföldi nemesítéseket is: Fricz Zweigelt; a Zweigelt kékszőlőt, Müller Thurgau, a nálunk Rizlingszilvániként ismert Müller Thurgaut alkotta meg. A névadó Robert Moreau által nemesített Ottonel muskotály is kiemelkedő nemesítői munka. *(web 5.)*

## 2.5. Szőlőtermesztés globálisan

A szőlőtermesztés világszinten 2024-ben megközelítőleg 77,7 millió tonna volt, ami 3,7%-os növekedést jelent az előző évhez képest. Az elmúlt évtizedben a globális termelés viszonylag stabil maradt. A világ tíz legjelentősebb szőlőtermelő országa közül Kína áll az élen, 17 millió tonnával, amit Olaszország (7,3 millió tonna) és az Egyesült Államok (6,4 millió tonna) követ. A tíz vezető ország együtt a teljes világtermelés körülbelül 70%-át adja.

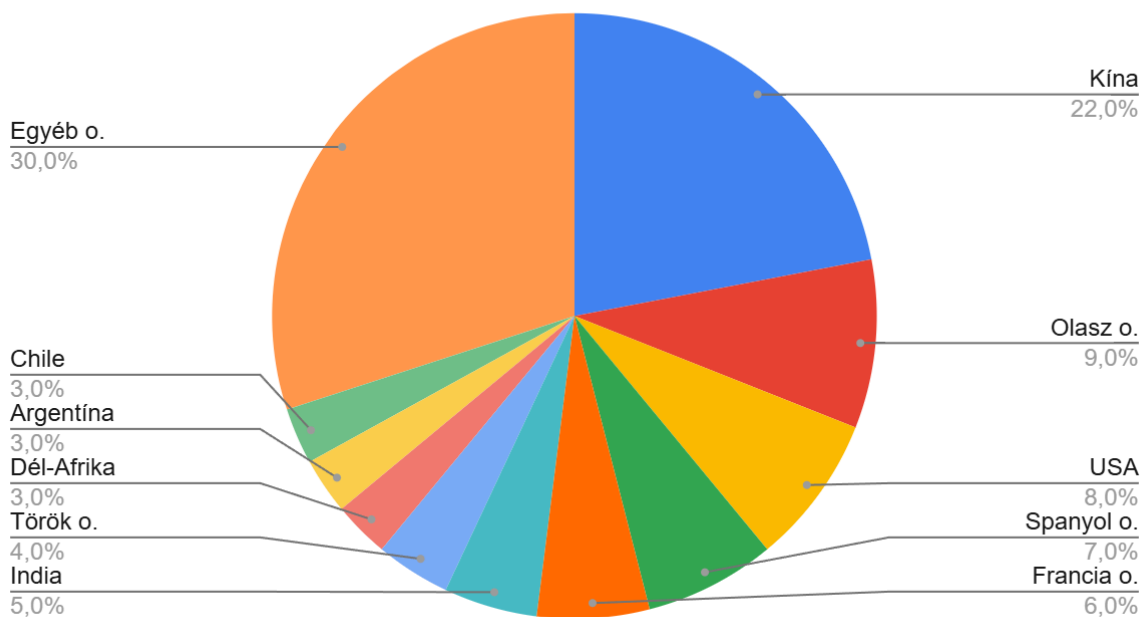
### A globális szőlőtermesztés alakulása (2015-2024)



2. ábra: saját szerkesztés az *International Organisation of Vine and Wine (2024) - OIV Statistical Brief: Wine, Table Grapes & Dried Grapes in 2024* adatok alapján. (web 6.)

Ezen ábrán a globális szőlőtermesztés alakulása látható 2015 és 2024 között. A vonaldiagram jól mutatja, hogy a termelés viszonylag egyenletesen alakult, kisebb ingadozásokkal az évek során, de összességében nem mutat jelentős növekedést vagy visszaesést.

## Szőlőtermelés %-ban (2024)



3. ábra: saját szerkesztés az International Organisation of Vine and Wine (2024) - OIV Statistical Brief: Wine, Table Grapes & Dried Grapes in 2024 adatok alapján. (web 6.)

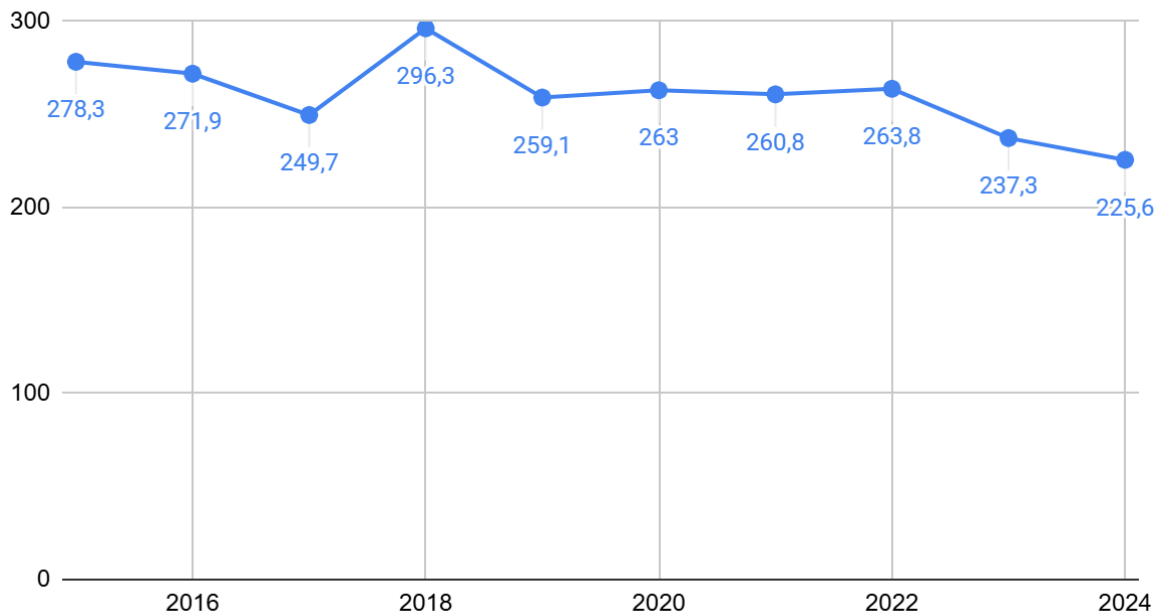
Ezen az ábrán a szőlőtermelés megoszlását ábrázolja 2024-ben százalékos formában. A kördiagramról leolvasható, hogy Kína önmagában a teljes világtermelés 22%-át adja, míg az „Egyéb országok” kategória – több kisebb termelőt összesítve – 30%-ot képvisel. Ez utóbbi jól szemlélteti, hogy bár néhány ország dominálja a piacot, a kisebb termelők összességében még mindig jelentős részt vállalnak a globális szőlőtermesztésből.

### 2.6. Bortermelés globálisan

A bortermelés során a déli féltekén az év elején, míg az északi féltekén az év végén betakarított szőlőből készül bor – a mustokat és gyümölcsleveket nem számítva. 2024-ben a világ bortermelésének becsült mennyisége 225,6 millió hektoliter volt, ami 5%-os visszaesést jelent a már amúgy is alacsony 2023-as szinthez képest. Ez már a második egymást követő év, amikor jelentős csökkenés tapasztalható. A visszaesés fő oka az éghajlatváltozás, amely kedvezőtlen időjárási körülményeket eredményezett több jelentős bortermelő térségben. A termelés ezzel az 1960-as évek eleje óta nem látott alacsony szintre esett vissza. A világ három legnagyobb bortermelő országa 2024-ben Olaszország (44,1 millió hektoliter), Franciaország (36,5 millió hektoliter) és Spanyolország (31,0 millió hektoliter) volt. A tíz

legjelentősebb bortermelő együttesen a világtermelés 83%-át adta. (web 6. adatok és információk alapján, fordítást segítő weboldal: web 7.)

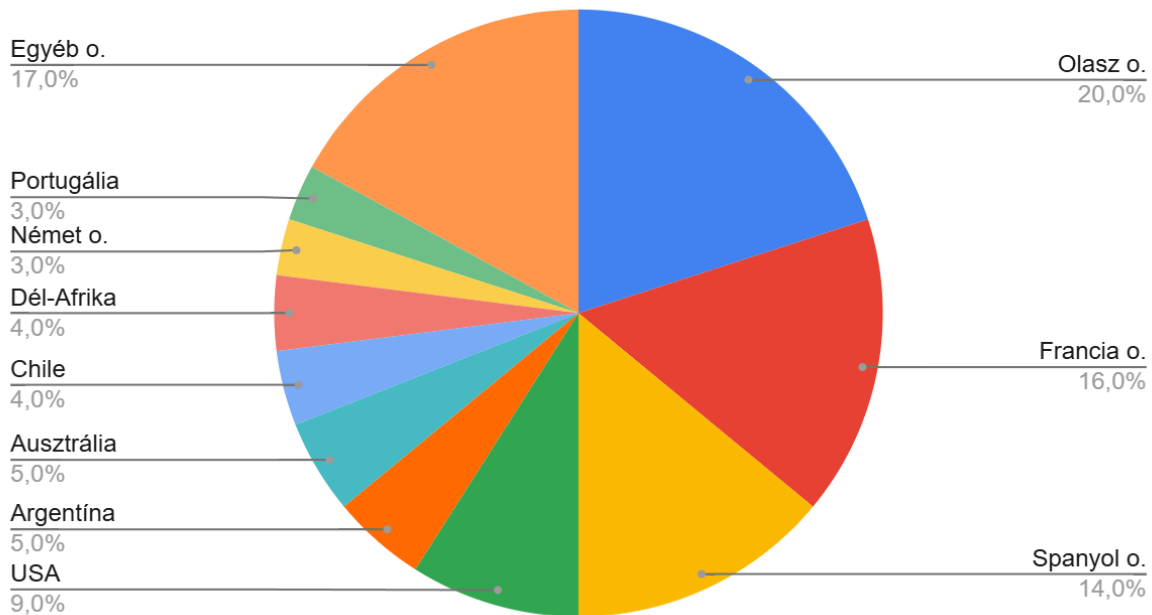
### Bortermelés a világon (2015-2024)



(4. ábra: saját szerkesztés az International Organisation of Vine and Wine (2024) - OIV Statistical Brief: Wine, Table Grapes & Dried Grapes in 2024 adatok alapján. (web 6.)

Ez a vonaldiagram a globális bortermelés alakulását mutatja 2015 és 2024 között. Látható, hogy a mennyiség 2018 után fokozatosan csökkent, a legnagyobb visszaesés pedig 2023–2024-re tehető.

## Bortermelés %-ban (2024)



5. ábra: saját szerkesztés az International Organisation of Vine and Wine (2024) - OIV Statistical Brief: Wine, Table Grapes & Dried Grapes in 2024 adatok alapján. (web 6.)

Ez a kördiagram a bortermelés százalékos megoszlását szemlélteti 2024-ben. Ezen jól látható, hogy Olaszország, Franciaország és Spanyolország továbbra is dominálja a piacot, míg a többi ország együttesen kisebb arányban járul hozzá a világ bortermeléséhez.

## 2.7. Szőlőtermesztés Szlovákiában

Szlovák borok története régre nyúlik vissza, hiszen egykoron királyi és császári udvarok kedvelt italai közé tartoztak. A szőlőtermesztés alapjait a rómaiak fektették le Szlovákia területén, amelyet többek között a 7. századból származó, szőlőmetszésre használt kések is bizonyítanak. Az első írásos források a szőlőművelésről a 11-13. századból maradtak fenn, a hagyományok és szimbólumok pedig városok és falvak címereiben is megjelennek. A szőlőtermesztés az egyik legősibb ágazata a mezőgazdaságnak, amely elsősorban a szőlőfajták nevelésére és feldolgozására összpontosít. Az európai bortermelési besorolás alapján Szlovákia a B zónába tartozik, ahol hat borvidék található, és ezekhez mintegy negyven szőlőtermesztési körzet kapcsolódik, összesen több mint 20 000 hektárnyi területen.

A szőlőhegyek közel négyötöde Nyugat-Szlovákiában fekszik, 13%-a Közép-Szlovákiában, és a fennmaradó 7% az ország keleti részén található. A szőlőtermelő

területek további borászati községekre oszlanak. A 13. században a Kis-Kárpátok vidékének vált meghatározóvá a szőlőtermesztés, amiben nagy szerepet játszottak a német telepesek, akik új kultúrával gazdagították a régió borászatát. A borászati hagyományokhoz szorosan kapcsolódnak különféle szokások is, mint például a borászok védőszentjének, Szent Orbánnak szobrát szőlőhajtásokkal díszítik, vagy a boros pohárból az első cseppet a földre loccsantják az elhunytak emlékére. A borászati ágazat jelentősége az idők során egyre növekedett, a bor pedig jelentős kereskedelmi és exportcikké vált. A legenda szerint a récsei Kékfrankos (Frankovka modrá) Mária Terézia udvarában is nagy népszerűségnek örvendett. *(web 8.)*

### **Kis-Kárpátok Borvidék**

A Kis-Kárpátok nyugati lejtői mentén, Szlovákia nyugati részén található a borászati falvakból és városokból álló Kis-Kárpáti borvidék, amely az ország legjelentősebb szőlőtermesztő területe. A Kis-Kárpáti borút Pozsonyból (Bratislava) indul, és olyan történelmi városokat érint, mint Szentgyörgy (Svätý Jur), Bazin (Pezinok), Modor (Modra), majd Nagyszombatnál (Trnava) ér véget. A történelmi látnivalók mellett a falvak népi hagyományai, borkóstoló pincéik, és a helyi ételek, mint például a sült libacomb és egy pohár bor, vonzzák a látogatókat. A borvidék 12 borászati körzetre van osztva, melyben 120 település található. A szőlőhegyek Pozsony és Bazin között terülnek el, kiterjedve Felső Diósig (Horné Orešany). Ezen a vidéken főként fehér szőlőfajtákat termesztnek, például Olaszrizlinget (Rizling vlašský), Rajnai rizlinget (Rizling rýnsky), Zöld Veltelínt (Veltlínske zelené), valamint Burgundi fehérét (Burgundské biele). A kékszőlő fajták közül a Kékfrankos és a Szentlőrinci (Svätovavríncké) a legelterjedtebb. Az itteni borok palettáját olyan fajták egészítik ki, mint a Müller-Thurgau, Silvánske zelené, Dievčie hrozno, Chardonnay, és a Portugalské modré. *(web 9.)*

### **Dél-Szlovákiai Borvidék**

A Dél-Szlovákiai borvidék a Duna és a Garam folyók síkságán terül el, átlagosan 140 méter tengerszint feletti magasságban. Nyolc szőlőtermelő körzet és 114 település alkotja a vidéket. A termesztett szőlőfajták közé tartozik az Olaszrizling, Rajnai rizling, Burgundi fehér, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, és a Kékfrankos. Dél-Szlovákiában kiváló eredménnyel termeszthetők még a Zöld Veltelíni, Zöldszilváni és a Szentlőrinci kékszőlő fajták is. *(web 10.)*

### **Közép-szlovákiai Borvidék**

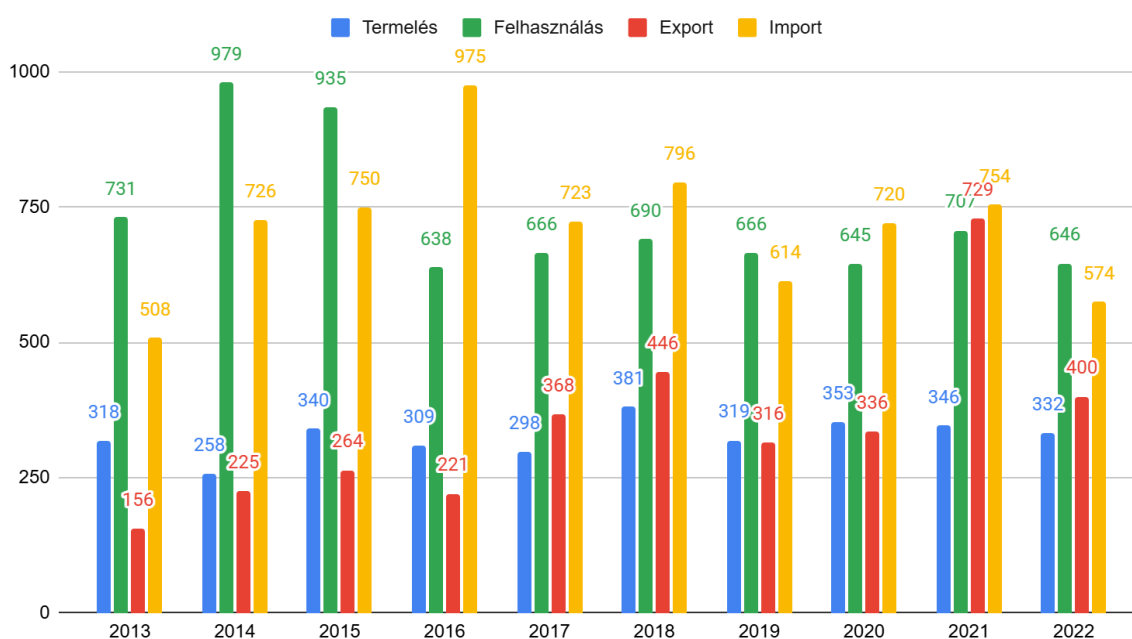
A közép-szlovákiai borvidék Közép-Szlovákia déli részén terül el, és összesen hét borvidéki körzetet, valamint 107 települést ölel fel. A térség fő fehér szőlőfajtái közé tartozik a Müller Thurgau, a Burgundi fehér (Burgundské biele), az Olaszrizling (Rizling vlašský), a Rajnai rizling (Rizling rýnsky), valamint a Chardonnay és a Zöld Veltelíni (Veltlínske zelené). Kevésbé elterjedtek, de szintén megtalálhatók a Vörös Tramín (Tramín červený) és a Leányka (Dievčie hrozno). A vörösborok előállításához elsősorban a Kékfrankost (Frankovka modrá) és a Szentlőrincit (Svätovavrinecké) termesztik. A terület egyik különlegessége a Stará Hora vidékén található hajlokok, melyek Sebechleby közelében helyezkednek el. Ezek a 18-19. századból származó hajlokok a népi építészet értékes emlékei közé tartoznak. *(web 11.)*

### **Kelet-szlovákiai Borvidék**

A kelet-szlovákiai borvidék a Vihorlát-hegység és a Kelet-Szlovákiai-alföld lankáin terül el. A borvidék négy körzetből és 89 településből áll. A körzetekben termesztett borfajták közé tartozik a Burgundi fehér (Burgundské biele), a Chardonnay és a Burgundi kék (Burgundské modré). Ezen felül a térségben elterjedtek a könnyű fehérborok, mint a Müller Thurgau és az Olaszrizling, valamint a vörös Kékfrankos (Frankovka modrá). További elterjedt fajták a Sauvignon, a Zöld Veltelíni (Veltlínske zelené), a Vörös Tramín (Tramín červený), a Cabernet Sauvignon, valamint a Szentlőrinci (Svätovavrinecké). *(web 12.)*

## Statisztika

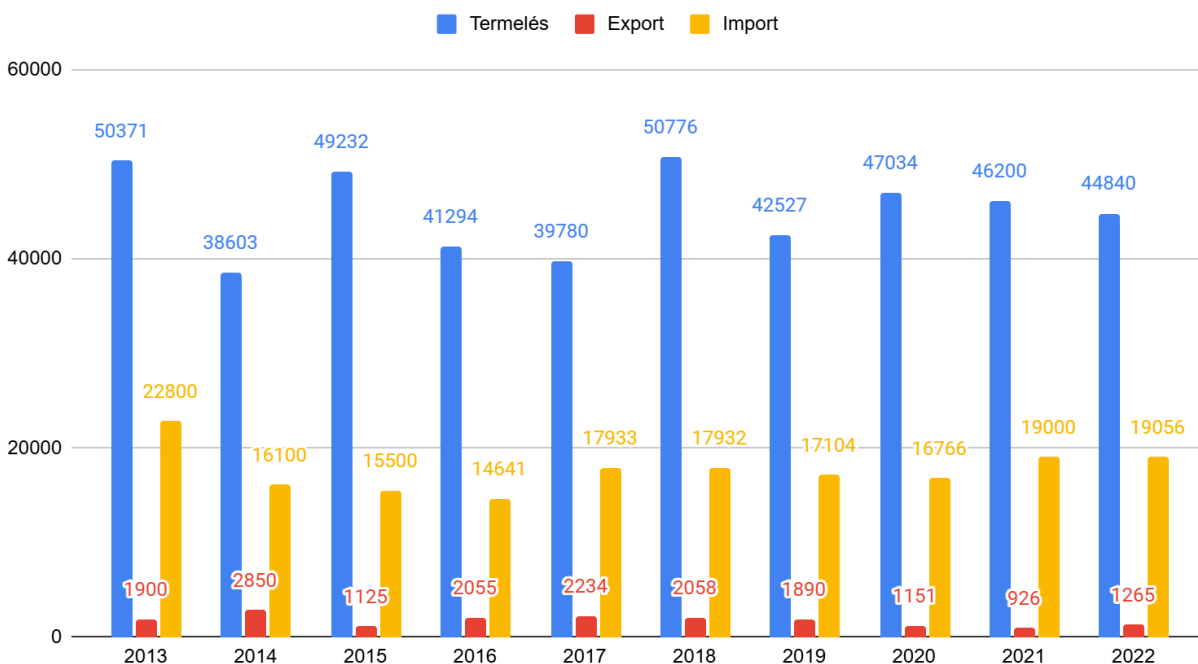
### Bortermelés, Felhasználás, Export és Import (1000hl)



6. Ábra: Saját szerkesztés International Organisation of Vine and Wine (2013, 2022) adatok alapján. (web 13.)

A bortermelés, felhasználás, export és import alakulása jól szemlélteti, hogyan változott Szlovákia borpiaca az elmúlt évtizedben. A 2013 és 2022 közötti időszakban a bortermelés mennyisége ingadozó képet mutatott: 2013-ban még közel 500 ezer hektoliter bor készült, míg az évek során ez az érték hol emelkedett, hol csökkent. A legmagasabb termelési szint 2018-ban figyelhető meg, amikor a termés elérte a 460–470 ezer hektoliter körüli mennyiséget, ezt követően azonban 2020 után enyhe visszaesés tapasztalható. A belföldi borfogyasztás általában meghaladta a termelés mértékét, ami arra utal, hogy a hazai kereslet nem mindig tudták kizárólag a helyi termelők kielégíteni. Az import mennyisége több évben is magasabb volt az exporténál, ami megerősíti, hogy Szlovákia inkább borimportőr, mint exportőr ország. Az export ugyanakkor enyhe növekedést mutat, ami főként a kisebb, minőségi borászatok külföldi piacokra való megjelenésének köszönhető. Összességében a bortermelés stabil, de nem növekvő tendenciát mutat, míg a fogyasztás és import aránya a belföldi kereslet élénkségét jelzi. (International Organisation of Vine and Wine (2013-2022) adatai alapján web 13.)

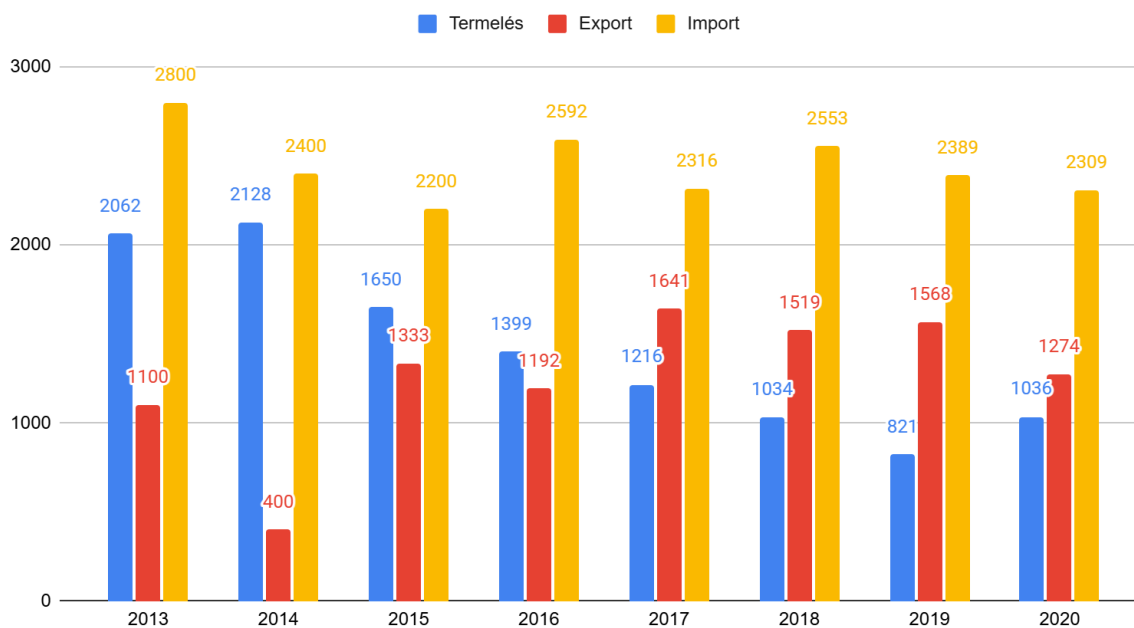
## Szőlőtermelés összesen, Export és Import (Tonna)



7. Ábra: Saját szerkesztés *International Organisation of Vine and Wine* (2013, 2022) adatok alapján. (web 13.)

A szőlőtermelés adatai alapján elmondható, hogy 2013 és 2022 között a szlovák szőlőtermesztés mérsékelte, de hullámzó pályán mozgott. A legmagasabb termelési érték 2013-ban volt, ekkor több mint 50 ezer tonna szőlőt takarítottak be. Ezt követően 2015-ben és 2016-ban jelentősebb csökkenés figyelhető meg, majd 2017-ben ismét emelkedett a termésmennyiség. A 2018–2022 közötti időszakban a termelés viszonylag stabilizálódott, évente átlagosan 44–47 ezer tonna körül alakult. Az export mennyisége a teljes időszakban viszonylag alacsony volt, évente általában 1000–2500 tonna között mozgott. Az import ezzel szemben jóval magasabb értékeket mutatott, ami arra utal, hogy a hazai szőlőtermelés nem fedezte teljes mértékben a belföldi feldolgozóipar igényeit. A grafikon jól mutatja, hogy míg a termelés mennyisége hosszú távon nem változott jelentősen, addig az import részaránya fokozatosan nőtt, ami a szlovák szőlőtermesztés versenyképességének gyengülésére is utalhat.

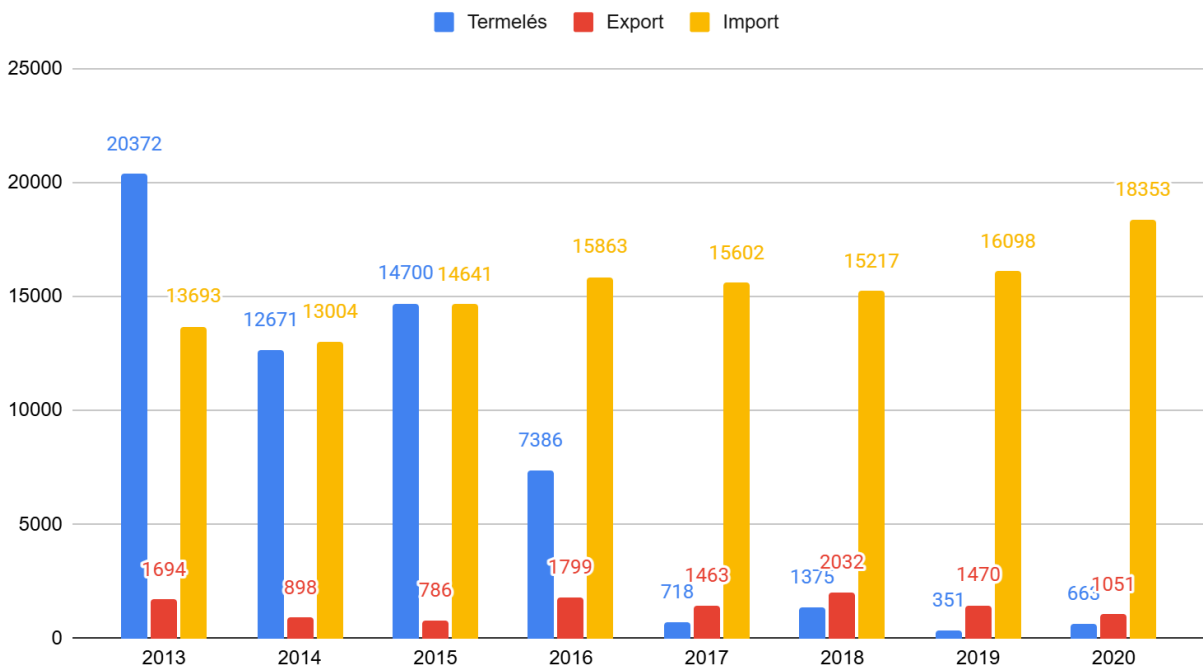
## Mazsola termelés, Export és Import (Tonna)



8. Ábra: Saját szerkesztés International Organisation of Vine and Wine (2013, 2020) adatok alapján. (web 13.)

A mazsolatermelés viszonylag kisebb ágazat Szlovákiában, de a grafikon adatai jól mutatják, hogy ebben a kategóriában is évről évre jelentős eltérések tapasztalhatók. 2013-ban a termelés meghaladta a 2000 tonnát, ami az évtized során nagyjából ezen a szinten maradt. 2015-ben és 2017-ben kisebb visszaesés történt, majd 2018-tól 2022-ig a termelés 1500–2000 tonna között stabilizálódott. Az export és import mennyisége e termékkörben közel azonos szinten mozgott, de a legtöbb évben az import dominált. Ez azt mutatja, hogy a hazai mazsolatermelés nem elégíti ki teljes mértékben a fogyasztói igényeket, és a piac jelentős részét a külföldről behozott termékek fedik le. 2018 után az export enyhén nőtt, ami arra utalhat, hogy a helyi termelők egy része megpróbálta növelni versenyképességét a külpiacokon.

## Csemege szőlő termelés, Export és Import (Tonna)



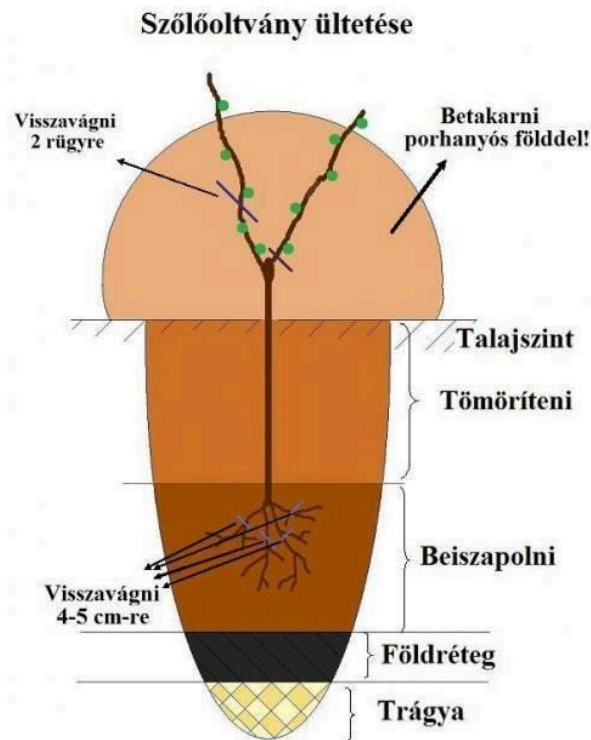
9. Ábra: Saját szerkesztés *International Organisation of Vine and Wine* és *Analysis of the Grape and Wine Market in Slovakia* (2013, 2020) és *Jana Ladvenicová, Dominika Čeryová, Zuzana Bajusová* (2022) - *Analysis of the Grape and Wine Market in Slovakia* adatok alapján. (web 13.); (web 14.)

A csemege szőlő esetében a termelés az évek során fokozatosan csökkent. 2013-ban még több mint 20 ezer tonna szőlőt termesztettek, míg 2020-ra ez az érték alig haladta meg a 6 ezer tonnát. Ez egyértelműen a belföldi csemege szőlő-termelés visszaszorulását mutatja, amelyet több tényező is befolyásolhatott: a kedvezőtlen piaci árak, a termelési költségek növekedése, valamint a külföldi, főleg déli országokból érkező importárak térnyerése. Az export mennyisége a teljes időszakban alacsony volt, míg az import szinte minden évben meghaladta a hazai termelés értékét. Ez jól szemlélteti, hogy Szlovákia csemege szőlőből erősen importfüggő ország lett, különösen 2016 után, amikor a behozatal mennyisége tartósan 15–18 ezer tonna között mozgott. A statisztikai adatokból jól látszik, hogy az elmúlt évtizedben Szlovákia szőlő- és borágazata kisebb mértékben, de folyamatos változáson ment keresztül. A termelési adatok alapján a bortermelés és a szőlőtermesztés összességében nem mutatott erős növekedést, inkább mérsékelt, hullámzó tendenciák figyelhetők meg. Bár az ország adottságai kedvezőek, a hazai termelés volumene nem tud lépést tartani a külföldi versenytársakkal, főként az alacsonyabb termelési költségű déli országokkal. A bortermelés

stabil szinten maradt, viszont a fogyasztás magasabb, ezért az import továbbra is meghatározó tényező. A szőlőtermesztés szintén stagnál, és különösen a csemegeszőlő esetében figyelhető meg jelentős visszaesés. Ennek egyik fő oka, hogy az olcsóbb, külföldről érkező gyümölcs kiszorította a hazai termelést, így a szlovák piac egyre inkább importfüggővé vált. A mazsolatermelés ezzel szemben kisebb mértékben, de viszonylag kiegyenlített maradt. Bár ez az ágazat nem meghatározó, mégis azt mutatja, hogy bizonyos szegmensekben a termelés képes volt megőrizni stabilitását. Összességében elmondható, hogy a szlovák szőlő- és borágazat fejlődése lassú és óvatos, viszont továbbra is fontos része a mezőgazdaságnak és a vidéki hagyományoknak. A jövőben a hangsúlyt inkább a minőségi termelésre, a hagyományos fajták megőrzésére és a modern technológiák bevezetésére kell helyezni. Csak így válhat a szlovák borászat újra versenyképessé nemcsak a hazai, hanem a külföldi piacokon is. *(web 13.); (Ladvenicová, Čeryová, Bajusová, 2022); (web 14.)*

## **2.8. Szőlészeti munkák bemutatása**

A szőlő telepítését leggyakrabban tavasszal vagy ősszel végzik, ám a szakemberek inkább a tavaszi időszakot javasolják, mivel a fiatal palánták így elkerülhetik a téli fagyok okozta károkat. A megfelelő ültetési idő függ a talaj állapotától és a szőlő típusától. A szabadgyökerű tőkéket április közepétől májusig célszerű elültetni, mivel ekkor gyorsabban meggyökeresednek, míg a cserépben nevelt növények tavasszal és ősszel is telepíthetők. A szőlő a humuszos, 5.0–7.5 pH-értékű talajt kedveli, savas talaj esetén meszezés javasolt. A talajt ültetés előtt legalább két hónappal, ideális esetben előző év őszén trágyázni kell. A napos, szélvédett hely ideális, a falak mentén vagy stabil támasz közelében a növény jól fejlődik. Ültetéskor a gyommentes, fellazított talajba 25–40 cm mély gödröt kell ásni, amelybe trágyával kevert termékeny föld kerül. A faiskolából származó vesszőket ültetés előtt vízben áztatják, a gyökereket 5–10 cm hosszúságúra vágják, majd a gödörbe egyenletesen elhelyezik. Az ültetést követően a palántát bőségesen megöntözik, és földkupaccal védik a fagyok ellen, amit fűrészporral, tőzeggel vagy fakéreggel is lehet takarni. *(Zemlik, 2022; web 15.)*



10. Ábra: Krisztina 2017; web 16.

A modern szőlőtelepítésben egyre nagyobb szerepet kap a gépi ültetés, amely gyors és hatékony megoldást nyújt. A gépi módszer előnye, hogy a frissen kitermelt tőkék azonnal a végleges helyükre kerülnek, így nem szükséges a téli vermelés. A gépek pontosan meghatározzák az ültetési mélységet, ezzel elkerülhető a kézi ültetés során előforduló hibák. A talajtömörítő kerekek biztosítják a megfelelő nedvességet, és a folyamat során starter műtrágyák vagy talajfertőtlenítők is kijuttathatók. A gépi ültetés kevesebb munkaerőt és időt igényel, miközben költséghatékonyabb is, különösen nagyobb ültetvényeken. A GPS-technológia tovább növeli a pontosságot és hatékonyságot. A gép általában 3–4 fő kezelőt igényel, és 80–120 lóerős traktorral működtethető. A gyökerek visszavágására csak a sérült részek esetén van szükség, ami gyorsabb növekedést eredményez. (Major-Árva Borház Kft, 2018; web 17.)

A hydro-fúrós technológia szintén elterjedt gépesített eljárás, amelynél egy vízágúhoz hasonló eszköz segítségével történik az ültetés. Ez a módszer egyidejűleg fellazítja és benedvesíti a talajt, megkönnyítve a szőlőoltvány földbe helyezését. Három fő munkafolyamatot igényel: a traktor irányítása, a fúró kezelésével a talaj előkészítése, valamint az oltványok elhelyezése a megfelelő mélységbe, úgy hogy azok csúcsa ne kerüljön föld alá. (Balogh, 2015; web 18–19.)

A támrendszerek kulcsfontosságú szerepet játszanak a szőlő fejlődésében, hiszen biztosítják a növény stabil tartását és a megfelelő fényviszonyokat. Kialakításuknál a domborzati viszonyokat és a talaj típusát is figyelembe kell venni. Anyagukat tekintve lehetnek fa, vasbeton, fém vagy műanyag szerkezetek. A faoszlopok közül az akác a leggyakrabban alkalmazott, mivel természetes módon tartós, és kezeléssel tovább növelhető élettartama. A huzalok és feszítők használata biztosítja a vesszők stabil rögzítését, és megkönnyíti a metszést, valamint a szüretet. (*Agro Napló, 2013; web 21.*)

A szőlő vegetációs időszaka tavasztól ősziig tart, amely során a növény fejlődik, növekszik és termést hoz. A rügyfakadás április–májusban történik, amit a virágzás követ június környékén. A bogyók kialakulása és növekedése július–augusztusban zajlik, majd zsendüléskor a termés érik, és színét a fajtára jellemző árnyalatra változtatja. A folyamat szeptember–októberben éri el csúcspontját, amikor a szüret lezárja a vegetációt. (*web 22.*)

A növényvédelem szempontjából az első lemosó permetezésnek kiemelt szerepe van, mivel ez távolítja el a kártevőket és kórokozókat a tél után. Rügypattanás előtt célszerű elvégezni, hogy a metszési sebek ne fertőzödjének. A virágzás alatti esős idő fokozza a lisztharmat és a peronoszpóra terjedését, amelyek ellen rendszeres védekezés szükséges. (*web 23.*)

A lisztharmat gyorsan terjed zárt lombzatban és meleg időben. Védekezésre leginkább fungicideket alkalmaznak, például Thiovit Jet vagy Cabrio Top készítményeket. A kén és a dinokap alapú szerek továbbra is hatékonyak az érzékeny fajták, mint a Kék oportó, Kékfrankos vagy Chardonnay esetében. (*Gabi, 2019; web 24.*)

A hajtásválogatás célja a tőkék túlsúfoltságának elkerülése, valamint a megfelelő levegő- és fényellátás biztosítása. A fölösleges hajtásokat korai stádiumban eltávolítják, ezzel javítva a növényvédő szerek hatékonyságát és a termés minőségét. A törzsön fakadó hajtásokat teljesen le kell vágni, míg a jövő évi metszéshez szükségeseket meghagyják. Az alsó levelek megőrzése előnyös, mivel ezek fotoszintetikus aktivitása magasabb. A levelezés segíti a cukor- és színanyag-felhalmozódást, de fokozatosan kell végezni, hogy a hirtelen napfény ne károsítsa a bogyókat. (*Baglyas; web 25.*)

A metszés biológiai és technikai okokból nélkülözhetetlen, hiszen ezzel tartható fenn az egyensúly a növekedés és a termés között. A metszés határozza meg a rügyek számát, ezáltal a termés mennyiségét és minőségét. A túl sok rügy gyenge hajtásokat és kisebb fürtöket eredményez, míg a túl kevés rügy erős vegetatív növekedéshez vezet, de csekély terméssel. A cél az optimális egyensúly megteremtése, miközben a növényen minél kevesebb

seb keletkezik. A rövidcsapos metszés 1–2, míg a hosszúcsapos 3–5 rügy meghagyását jelenti. (Dominé, 2008.)

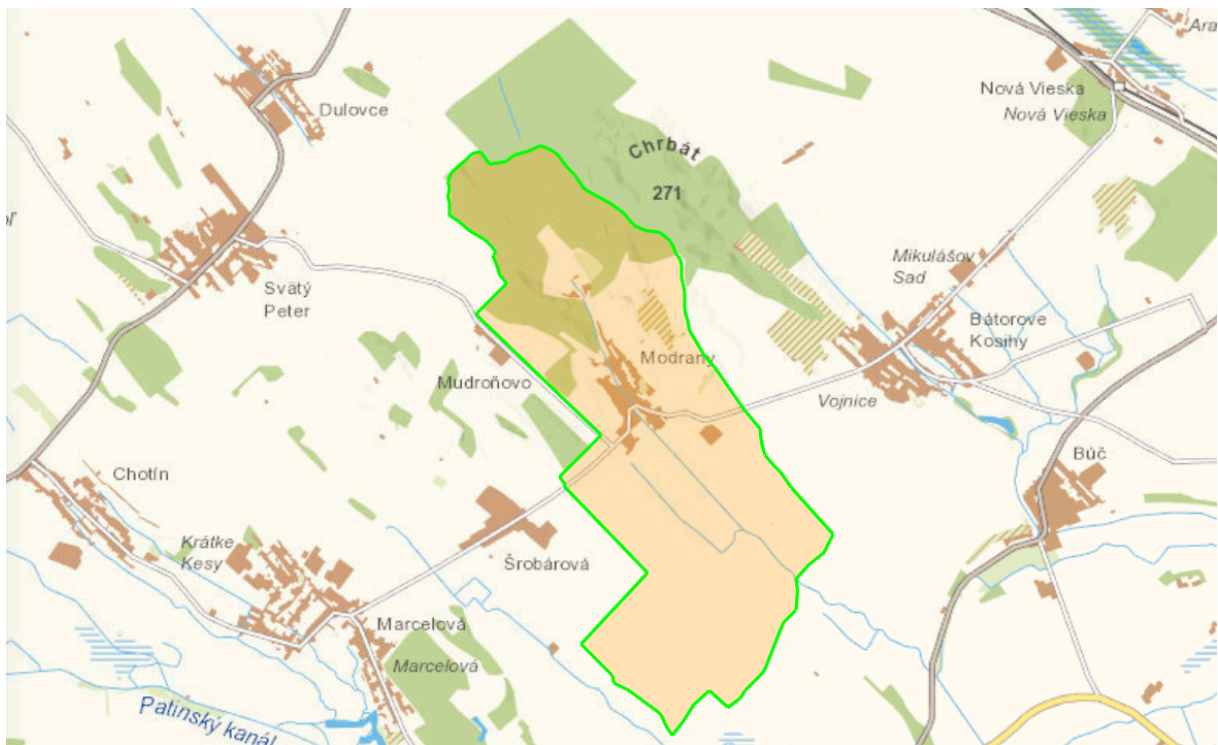
A kötözés célja a hajtások rendezése és rögzítése. Fejművelés esetén a virágzás után kötik fel a hajtásokat a karókhöz, huzalos művelésmódnál pedig a hajtásokat a huzalpárok közé helyezik. A megfelelő távolság biztosítja, hogy a növények elegendő fényt kapjanak, és a termés ne sérüljön. (Dominé, 2008.)

## **2.9. Madar község és a szőlészet**

A szőlészet és borászat évszázadok óta meghatározó szerepet játszik számos kultúrában, különösen Európában, ahol a földrajzi és éghajlati adottságok kiváló feltételeket biztosítanak a nemes növény termesztéséhez. Kutatásom célja nem csupán a szőlészet történeti és technikai elemzése, hanem Madar község szőlészetének részletes feltárására is. Madar, ahol immár 22 éve élek, mély érzelmi kötődésem helyszíne, és ezzel együtt egy olyan vidék, amelynek gazdag szőlészeti hagyományai generációkon átívelve formálják a közösséget. A szakdolgozatom szorosan kötődik ehhez a személyes kötődéshez, hiszen gyermekként a szőlőtermesztés és a bortermelés világa mindig körülvett, és az ezzel kapcsolatos tapasztalataim, emlékeim megalapozták érdeklődésemet-e téma iránt. A kutatás során arra törekszem, hogy bemutassam a Madar községben hagyományosan termesztett szőlőfajtákat, a helyi termelői szokásokat, valamint a község egyedülálló földrajzi adottságait, amelyek meghatározó szerepet játszanak a borászat fejlődésében. Madar község történelme nemcsak helyi, hanem regionális szempontból is figyelemre méltó. A település történeti említése 1198-ból származik, amikor királyi birtokadományozó oklevelekben kapott helyet. E gazdag történelem részeként a szőlészet és borászat meghatározó szereplője volt a helyi gazdaságnak és kultúrának évszázadokon keresztül. Madar és a környező vidékek gazdag talaja, valamint kedvező éghajlati viszonyai már korán kiváló alapot biztosítottak a szőlőtermesztéshez. Az egyik fő szőlészeti terület a településen a Sutyú-völgy, ahol a helyi borászat központja alakult ki. A völgy nevét a "sutyulásról", vagyis a szőlőpréslés folyamatáról kapta, amely a közösség életének fontos részévé vált. A rómaiak által behozott szőlőfajták, mint például az Othello, különösen jelentős szerepet játszott a helyi szőlészet történetében. E faja ellenállóképessége lehetővé tette a szőlőtermesztés fennmaradását a nehéz időkben is, amikor a filoxéra járvány számos európai szőlőültetvényt elpusztított. A kutatásomban különös figyelmet fordítok arra, hogy bemutassam, milyen hatással voltak a történelmi és gazdasági változások a madari szőlészetre. Madar szőlészete, amely a

középkortól kezdve meghatározó volt a régióban, sok változáson ment keresztül az évszázadok során. Zsigmond király uralkodása alatt például a madari bor olyan kimagasló minőséget képviselt, hogy az adószedők pénz helyett bort kértek a lakosoktól. Ez az egyedi tradíció és a helyi borok különleges minősége továbbra is jellemzi a települést, és hozzájárul ahhoz a kulturális örökséghez, amelyet kutatásom igyekszik feltárni. A dolgozat célja, hogy a szőlészet és borászat nemcsak technikai, hanem kulturális dimenzióit is vizsgálja, különös tekintettel Madar község gazdag hagyományaira. Az egyes szőlőfajták bemutatása, a termelési technikák elemzése, valamint a földrajzi és éghajlati adottságok mélyebb megértése révén kívánom bemutatni, hogy a helyi közösség miként tartotta fenn és fejlesztette tovább ezt az ősi szakmát. Madar, a község, amely a múltban és a jelenben is szorosan kötődik a szőlőhöz és borhoz, nemcsak történelmi emlékeket őriz, hanem a modern szőlészet számára is fontos tanulságokkal szolgál. Ez a kutatás tehát nemcsak a múlt feltárására irányul, hanem annak megértésére is, hogy milyen szerepet játszik a szőlészet jelenleg Madar községben. A helyi gasztronómia, amely szintén szorosan kapcsolódik a borászathoz, különleges élményt nyújt a helyieknek és a látogatóknak egyaránt, erősítve Madar község identitását és turisztikai vonzerejét. Remélem, hogy kutatásom nemcsak hozzájárul a szőlészet és borászat tudományos elemzéséhez, hanem inspirálja a közösség tagjait arra, hogy továbbra is őrizzék és ápolják ezt a gazdag hagyományt.

## 2.10. Madar község földrajzi és történelmi bemutatása



11. Ábra: Madar község felülnézet web 26.

### Általános információk

Madar, egy északkeleti fekvésű település, mindössze 21 km-re található Komáromtól. A falu a Bátorkeszi-dombság déli lábánál, a Madari-patak völgyében fekszik, 131 méter tengerszint feletti magasságban. A település 27,07 km<sup>2</sup>-es területen helyezkedik el, a nyitrai kerületen belül, a komáromi járásban. Határos több községgel, mint Szilasháza, Újpuszta, és Komáromszentpéter nyugaton, Dunaradvány és Dunamocs délen, Bátorkeszi keleten, valamint Perbete északon. Érdekesség, hogy keleti határa egyben a történelmi Komárom és Esztergom vármegyék közötti vonalat is jelképezi. (web 27. )

### Éghajlat, Népesség és társadalmi mutatók, Civil szervezetek

A település mérsékelt éghajlata enyhe telekkel és meleg nyarakkal rendelkezik. Az egyenletes csapadékeloszlás és a kedvező klíma kiváló feltételeket biztosítanak a mezőgazdasághoz, különösen a szőlőtermesztés számára, amely Madaron híres. A természeti adottságok hozzájárulnak a gazdasági diverzifikációhoz és a turizmus növekedéséhez is. Madar lakossága 1281 fő, közel egyenlő nemi megoszlással: 640 férfi és 641 nő él a faluban. A népsűrűség 47,32 fő/km<sup>2</sup>. A lakosság megoszlása életkor szerint: 0-14 évesek 176 fő, 15-64 évesek 891 fő, 65 év feletti 214 fő. Az eltartottsági ráta 43,77%, míg az öregedési index

121,59%. A 2022-es év során 17 elveszületést és 22 halálozást regisztráltak, ami -5 fős természetes fogyást jelent. A helyi közösségi élet aktív, számos civil szervezet működik Madaron. A Madari Ifjúsági Egyesület hagyományörző rendezvényeket szervez, mint például bálók, melyek a közösséget erősítik. Emellett évente faültetéssel járulnak hozzá a fenntarthatósághoz. A Madari borosgazdák egyesülete a borászati hagyományok megőrzésében játszik fontos szerepet, népszerűsítve a helyi borokat és borvidéket. Az önkéntes tűzoltó alakulat a biztonságért és vészhelyzetek kezeléséért felelős, nélkülözhetetlen közösségi munkát végezve.

## **Történelme**

Madar község története, kulturális élete gazdag és sokszínű. Madar lakói főként mezőgazdasággal, szőlőtermesztéssel és erdei munkákkal foglalkoztak. A régészeti kutatások kimutatták, hogy már a korai szláv időkben is település állt a területén, melynek temetőjét feltárták. A 11. és 13. század közötti időszakban egy másik temető is használatban volt. Falunk írott történelme 1198-ból való királyi birtokadományozó oklevelek alapján. Az első fellelhető írásos említés 1252-ből származik, amikor Marcellus de Modor és fiainak IV. Béla megerősítette szabadság jogait. Imre király madarászait 1198-ban telepítette le itt, nevüket is innen kapta a település. A szájhagyomány szerint Mátyás király madarászai (madarai) voltak itt. A községet több tragédia érte. 1543-ban Esztergom eleste után török fennhatóság alá kerül. Egy 1763-as feljegyzés szerint a falu szinte teljesen elpusztult földrengés következtében, de az ott élők újjáépítették a romokat. Valamint 1886-ban és 1904-ben tűzvész pusztított. A trianoni békeszerződésig Madar Komárom vármegye Udvardi járásához tartozott. Újpuszta, amely korábban Madar része volt, szlovák kolonistákkal települt be 1921-ben, majd önálló községgé szervezték 1951-ben. Madar történetében a 20. század közepén is kiemelkedő események történtek. 1938 és 1945 között újra Magyarország része volt, de a második világháború után számos családot telepítettek ki. A község a Madari-erdőben katonai löteret alakítottak ki. Az önkormányzat 2006. szeptember 23-án avatta fel a község címerét és zászlaját, hozzájárulva ezzel Madar történetének további fejezetéhez. *(Novák, 2008)*

### **2.11. Szőlészet kialakulása Madar községben**

Madar község szőlészeti hagyományai messzire nyúlnak vissza, hiszen a dombos területet már a rómaiak is felfedezték és szőlőtermesztésre alkalmasnak találták. A rómaiak idejében a szőlő és a bor elengedhetetlen részei voltak a mindennapi életnek. Madar

dombvidéki fekvése és a kedvező napsütéses órák száma ideális feltételeket teremtett a szőlőtermesztéshez. A települést a rómaiak a legmagasabb dombként tekintették, amely hozzájárult ahhoz, hogy elsőként hozzák be az Olaszrizling fajtát a térségbe, amely azóta is hagyományosan termesztett fajta. Az évek során Madar szőlészeti kultúrája tovább fejlődött, és egyre több területet használtak fel szőlőültetvények létesítésére. A szőlőtermesztés nemcsak gazdasági szempontból volt fontos, hanem a helyi közösségi élet része is lett. A szőlőültetvények művelése nemzedékről nemzedékre öröklődött, és a borászat a falusi élet központi elemévé vált. A madari szőlőtermesztés sajátossága, hogy itt jelentős mennyiségben telepítettek Othello szőlőt. Az Othello fajta Madaron a filoxeravész ideje előtt is elterjedt volt, és az ültetvények nagysága miatt sokszor csúfolták is a madariakat, mondván, hogy csak Othello termesztenek. Azonban a filoxeravész idején kiderült, hogy ezek a szőlőfajták ellenálltak a járványnak, míg a környező települések szőlészetei megszenvedték a katasztrófát. A szőlőtermesztéshez és borászathoz fűződő kapcsolatot Zsigmond király is megerősítette egy 1400-ból származó feljegyzésekben, ahol külön megemlítette, hogy a madari előljárók jó vörösborot vigyenek neki. *(Személyes Interjú alapján Csókás G. madari borász)*

## **2.12. Földrajzi adottságai**

Madár község földrajzi fekvése szőlőtermesztés szempontjából különösen kedvező. A település 131 méter tengerszint feletti magasságban fekszik, a Bátorkeszi-dombság déli lábánál. Ez a dombos táj különösen ideális a szőlő számára, hiszen a napfény jobban eléri a domboldalakat, és a talaj is megfelelő a szőlőültetvények számára. Az éghajlat szintén hozzájárul a sikeres szőlőtermesztéshez. A mérsékelt éghajlat enyhe telekkel és meleg nyarakkal jár, ami elősegíti a szőlő érését és a megfelelő savtartalmú borok készítését. Az egyenletes csapadékeloszlás is hozzájárul a minőségi szőlőterméshez, amely alapvető feltétele a borászatnak.

## **2.13. A madari szőlészet jellemző fajtái**

### **Othello**

Az Othello szőlőfajta (lásd Mellékletek: 12. ábra) egy Észak-Amerikából származó, sötétkék bogyójú direkt termő szőlő, amelyet a *Vitis labrusca* és a *Vitis riparia* keresztezéséből hoztak létre. Genetikai hátterében a *Vitis vinifera* is szerepet játszik, így fajtahibridként ismert. Az Othello különleges rókaszőlő (*labrusca*) ízéről híres, amelyet sokan felismernek és

kedvelnek, míg mások idegenkednek ettől az intenzív aromától. Eredetileg a Clinton és Kék trolingi fajták keresztezéséből származhat. Az Othello történelmi jelentőséggel bír, főként Európában, ahol a filoxéra járvány idején bizonyos szőlőültetvényeket mentett meg. Mivel a filoxéra ellenálló képessége kiemelkedő, egyes vidéki területeken, például Magyarországon, a szőlőtermesztők előnyben részesítették. A filoxéra pusztítása közepette az Othello fajta ellenállt, és Madar településén jelentős mértékben termesztették, ezért vált a településre jellemző fajtává. Az Othello fürtjei kicsi vagy közepes méretűek, vállasak és tömöttek. A bogyók gömbölydedek, sötétkékek és hamvasak. A vastag héjú, szívós bogyók kásás, nyálkás állagúak, amelyek jellegzetes labrusca ízzel rendelkeznek. Ez a fajtajelleg több másik hibrid szőlőre is jellemző, például a Szürke Othellóra. Az Othello kiválóan alkalmazkodik a közép-európai éghajlathoz, közepesen erős növekedésű, bőtermő szőlőfajta. Termése szeptember végén érik, és mivel nem rothad, a bogyók hosszabb ideig a tőkén maradhatnak. Az Othello ellenálló képessége a gombás megbetegedésekkel szemben, valamint fagytűrő képessége miatt sok termesztő számára vonzó lehetőség volt. Ugyanakkor az Európai Unió területén a direkt termő fajták szaporítása nem engedélyezett. Az Othellóból készült borok rubinpiros színűek, és az ízükben és illatukban egyaránt megjelenik a labrusca karakter, amely egyedivé teszi a belőlük készült vörösborokat. Csersavban gazdag asztali borok készíthetők belőle, bár az Othello borok nem minden borfogyasztó számára vonzóak az erős labrusca íz miatt. Annak ellenére, hogy fagytűrő és gombás betegségekkel szemben ellenálló, az Othello érzékeny a szárazságra, és viszonylag magas tápanyagigényű. Az utóbbi évtizedekben a fajta termesztése visszaszorult, és ma már ritkán találkozhatunk vele nagyobb mennyiségben, bár néhány helyen továbbra is jelen van a szőlőkultúrában, különösen a filoxéra járványt követően ellenálló képessége miatt. (web 28.)

### **Olaszrizling**

Az olaszrizling (lásd Mellékletek: 13. ábra) Közép-Európában, különösen a Kárpát-medencében elterjedt szőlőfajta, amely több országban is elismert. Bár Magyarországon különös figyelmet szentelnek neki, más szomszédos országokban, mint Horvátországban és Szlovákiában is jelentős szerepet tölt be. Az eredetét illetően eltérő elméletek léteznek: egyesek szerint Nyugat-Európából, esetleg Franciaországból került a térségbe, míg mások Spanyolországhoz kötik a fajta származását. A német nyelvben az olaszrizlinget „welschriesling” néven ismerik, megkülönböztetve a német rizlingtől, amely genetikailag nem áll rokonságban vele. Bár néhány forrás Észak-Olaszországhoz köti az olaszrizling eredetét, a közép-európai származás a legvalószínűbb. Az olaszrizling

mérsékelt nagy levelekkel és közepes méretű, tömött fürtökkel rendelkeznek. A bogyók vékony héjúak, lédúsak, és későn virágzik, ami ellenállóvá teszi a szárazabb körülményekkel szemben. A szőlőből különféle stílusú borok készíthetők, a könnyű, citrusos ízeztől a teltebb, ásványos borokig. Az olaszrizling leginkább Magyarországon található, de a környező országokban, például Horvátországban (ahol grasevina-nak hívják), Ausztriában és Szlovákiában is elterjedt. Magyarországon különösen a Balaton északi partján terjedt el, ahol a Badacsony, Balaton-felvidék és Balatonfüred-Csopak borvidékek dominálnak. Csopak különösen híres az olaszrizlingről, ahol a mész, agyag, valamint a vörös homokkő jelenléte hozzájárul a borvidék különleges terroirjához. Mivel az olaszrizling egy semleges ízprofilú szőlőfajta, sokféle stílusban készíthető belőle bor. A könnyű, friss borok citrusos és gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek, míg a testesebb borok ásványos, olajos textúrával és visszafogott savakkal bírnak. A legjellemzőbb aromái közé tartozik a mandulavirág, zöld alma, dió és mogoró. Az olaszrizling különösen alkalmas arra, hogy tükrözze a termőhely adottságait. Az olaszrizling sokféle étellel párosítható. A könnyedebb stílusú borok kiválóan illenek grillezett zöldegekhez, salátákhoz és halételekhez, míg a komplexebb, érlelt borok gazdagabb fogásokhoz, például húsokhoz vagy érlelt sajtokhoz társíthatók. Fröccsként is népszerű választás nyáron. (web 29.)

### **Zöldveltelini**

Az osztrák eredetű Zöldveltelini (lásd Mellékletek: 14. ábra) a legújabb kutatások alapján a tramini és a St. Georgen fajták természetes kereszteződéséből jött létre. A St. Georgen név egy Burgenlandban található településre utal. Érdekes, hogy a többi Veltelini fajtával, mint például a piros vagy korai piros Veltelini, nincs közvetlen rokonságban. Közepesen érő szőlőfajta, levelei nagyok, ötkarjúak, vitorlája gyapjas és zöldessárga árnyalatú, amelyről az osztrák „Weißgipfler” elnevezést kapta. Illata fűszeres, gyakran fehérborsra emlékeztet, amit a rotundone nevű aromaanyag ad, ez a syrah szőlőfajtában is megtalálható. Ez a szőlőfajta Ausztriában, különösen Alsó-Ausztriában, Burgenlandban és Bécs környékén terjedt el, és több eredetvédett borvidéken (DAC) a legjellegzetesebb szőlő. Magyarországon is elterjedt, főleg az Etyek-Budai, a Balatonboglári és a Soproni borvidéken találkozhatunk vele. A Zöldveltelini bora friss, citrusos, fűszeres jegyekkel rendelkezik. A legjobb minőségű borok akár évekig is érlelhetők, és nemzetközi versenyeken gyakran vetekednek a chardonnay vagy a rajnai rizling kiváló boraival. Hazánkban is egyre népszerűbb, különösen nyáron, könnyed stílusa miatt. Sokoldalúsága miatt számos ételhez

illik, különösen spárgához, halakhoz, citrusos fogásokhoz, tejszínes tésztákhoz, friss salátákhoz, de jól párosítható szárnyasokkal és sertéshúsokkal is. *(web 30.)*

## **Leányka**

Leányka (lásd Mellékletek: 15. ábra) valószínűsíthetően Erdélyből származik, bár a modern források elutasítják bármiféle kapcsolatot a leányszőlővel vagy a feteasca alba-val. Egykor széles körben termesztették, de az elmúlt évtizedekben a telepítési területei drasztikusan csökkentek. Korán érő fajta, amely széles, erősen tagolt leveleiről és közepes méretű, tömör fürtjeiről ismerhető fel. Bogyói vékony héjúak és lédúsak. A fajta ellenáll a hidegnek, így hűvösebb éghajlaton is jól megterem. Ma Magyarországon kb. 660 hektáron termesztik, főleg az Egri, Mátrai és Bükki borvidékeken. Különösen a Bükki borvidéken, ahol a telepített szőlők 16%-át a Leányka adja. A fajta elsősorban a hűvösebb éghajlatot és vulkanikus talajt kedveli, így a Felső-magyarországi borrégióban érzi magát a legjobban. A Leánykából készített borok leginkább könnyedek, közepesen savasak, illatuk pedig diszkrét, szőlővirágra és akácmézre emlékeztet. Gyakran házasítják más fajtákkal, például az Egri Csillag borban is jelentős szerepet játszik. Bár önállóan kevésbé ismert, különböző borvidékeken eltérő stílusban dolgozzák fel, esetenként hordós érlelés révén komplexebb ízjegyeket is kap. A Leányka borok leginkább könnyű, friss ételekhez illenek, mint például zöldséges és halas fogások, levesek és saláták. A citrusos és virágos jegyek különösen jól passzolnak könnyű szárnyasokkal, fehér húsú halakkal és friss sajtokkal. Friss évjáratait ajánlott fogyasztani, ideális tavasztól ősziig, de a testesebb borok hidegebb időben is kellemesek. *(web 31.)*

## **Szentlőrinci**

A Szentlőrinci (lásd Mellékletek: 16. ábra) szőlőfajta eredetéről az irodalmi források eltérő nézeteket közvetítenek. Magyar fajtának tartják, bár keveset tudni az eredeti származásáról és elnevezésének történetéről. Egykor jelentős szerepet játszott a hazai borászatban, de idővel visszaszorult. Az elmúlt években azonban újra növekszik az érdeklődés iránta, mivel jól alkalmazkodik a különböző klimatikus viszonyokhoz. A Szentlőrinci közepes méretű fürtöket hoz, viszonylag laza szerkezettel. A bogyói vékony héjúak, kékes-feketék, ami a késői érésű fajtákra jellemző. Levele szabályosan ötkarójú, közepes méretű, gyengén szőrözött felülettel. Az ültetvényekben általában nagy növekedési eréllyel bír, és a hidegtűrő képessége közepes. Magyarországon az Alföld és a Dél-Dunántúl vidékén terjedt el leginkább, különösen a Szekszárdi borvidéken. Szereti a jó

vízgazdálkodású, mélyrétegű talajokat, de megfelelő gondozással más területeken is eredményesen termesztethető. Nemzetközi elterjedése azonban csekély, mivel főként hazánkban és kisebb mennyiségben a szomszédos országokban található meg. A Szentlőrinci szőlőből készült borokat közepes test, mérsékelt savak és kellemes gyümölcsösség jellemzi. Gyakran földes, ásványos jegyek is megjelennek bennük, különösen, ha vulkanikus talajon termesztették. A borok aromavilága feketebogyós gyümölcsökre és finom fűszerekre emlékeztet. Frissen fogyasztva vagy rövidebb érleléssel is jól fogyasztható, de néha hordós érleléssel komplexebb, mélyebb struktúrát is elérhetnek. A Szentlőrinci bor kiválóan illik olyan ételekhez, amelyek közepes intenzitásúak, például grillezett zöldségekhez, könnyebb húsokhoz és gombás fogásokhoz. A bor aromái jól harmonizálnak a fehér húsú halakkal, de sertés- és szárnyasételekhez is remek választás lehet. Magasabb minőségű tételei zsírosabb húsokkal, például kacsával vagy báránnyal is jól párosíthatók. *(web 32.; fordítást segítő web 7.)*

### **Müller Thurgau**

A Müller Thurgau (lásd Mellékletek: 17. ábra) szőlőfajtát Hermann Müller hozta létre 1882-ben, Svájcban. A fajta keresztezésével a rizling és a madeleine royale szőlőfajták közreműködtek, célja pedig egy olyan szőlő kifejlesztése volt, amely gyorsabban érik és nagyobb hozamú, ugyanakkor jó minőségű bort ad. A szőlő gyorsan elterjedt Európában, és különösen Németországban, valamint Ausztriában vált népszerűvé. Magyarországon is megtalálható, főként a hűvösebb borvidékeken. Közepes méretű fürtöket növeszt, melyek lédús bogyókat tartalmaznak. A szőlőfürtök kisméretűek, a bogyók vékony héjúak, és korai érésűek. A levelek nagyok, kissé tagoltak, a hajtások zöldesek. A Müller Thurgau jól alkalmazkodik hűvösebb éghajlatokhoz és talajviszonyokhoz. Főként Németországban és Ausztriában termesztik nagy mennyiségben, de Magyarországon is jelentős a termesztése, különösen a Balaton környéki és az Etyek-Budai borvidékeken. A fajta kedveli a vulkanikus talajt és a hűvösebb éghajlatot. A Müller Thurgau bora általában könnyed és gyümölcsös, gyakran citrusos és virágos jegyekkel. Ezek a borok fiatalon a legjobbak, és nem igazán alkalmasak hosszabb érlelésre. Frissességük és egyszerűségük miatt népszerűek, de nem tartoznak a legkomplexebb borok közé. Könnyedebb ételek mellé illik, mint például saláták, fehér húsok és halak. Frissessége miatt kiváló választás nyári piknikekhez és friss, könnyed fogásokhoz. A Müller Thurgau borából készült fröccs is igen kedvelt ital. *(web 33.)*

## **Irsai Olivér**

Az Irsai Olivér (lásd Mellékletek: 18. ábra) szőlőfajtát Kocsis Pál nemesítette 1930-ban Kecskeméten a Pozsonyi fehér és a Csabagyöngye szőlőfajták keresztezésével. A fajta névadása valószínűleg Kocsis barátjának, Irsai József fiáról, Olivérről történt. Bár eredetileg csemegeszőlőként termesztették, hamar népszerűvé vált a könnyű, friss, muskotályos borok készítéséhez is. 1959-ben hivatalos állami minősítést kapott. Kiemelkedő illatossága és frissítő savszerkezete miatt a nyári borok egyik kedvelt alapanyaga lett, továbbá Dr. Bakonyi Károly ezt a fajtát használta a Cserszegi fűszeres nemesítéséhez. Az Irsai Olivér közepes méretű, vállas fürtjei laza szerkezetűek, a bogyók kicsik, gömbölyűek és sárgás színűek. A bogyók héja vékony, de erős, húsa pedig lédús, muskotályos ízű. A szőlő hajtásai közepes növekedésűek, míg levelei kerek formájúak és enyhén hullámos felületűek. Korai érésű fajta, ami már a nyár közepén beérik, azonban érzékeny a fagyra és hajlamos a darazsak és madarak kártevésére is. Az Irsai Olivér Magyarországon széles körben elterjedt, különösen a Kunsági, Mátrai és Balatoni borvidékeken. A szőlőfajta azonban nem csak hazánkban népszerű; Oroszországban és Svájcban is termesztetik belőle, ahol a helyiek Muscat Oliver néven ismerik. A fajtát jól alkalmazzák házasításokban is, és különösen alkalmas a reduktív borkészítésre, amely során a bor megőrzi frissességét és illatát. A Mátrai borvidéken a vulkanikus talajokon kiváló eredményeket produkál, mivel a hűvösebb klíma segít megőrizni a szőlő savasságát, így élénk és friss borok születnek belőle. Az Irsai Olivérből készült borok különösen fiatalon élvezhetők, hiszen friss gyümölcsösségükkel és parfümösségükkel tűnnek ki. A bor könnyed, zöldessárga színű, és alacsony savtartalmú, ami jól illik a bor aromatikusságához. Szőlővirágos, muskotályos illatjegyek és üde savak jellemzik, így a belőle készült borok vonzóak és fiatalosak. Gyakran használják cuvée borok alapanyagaként is. Az Irsai Olivér könnyed, illatos borai leginkább friss, könnyed fogásokkal párosíthatók. Kitűnő választás zöldsaláták, halak, szárnyasok mellé, de remekül passzol citrusos ételekhez vagy gyümölcsös desszertekhez is. A bort leginkább hidegen, 8-10°C-on érdemes fogyasztani, hogy a frissesség és az illatjegyek maximálisan érvényesüljenek. Frissessége és könnyedsége miatt kiváló választás tavaszi-nyári étkezésekhez. *(web 34.)*

## **Pálinkafőzés**

Az Irsai Olivér szőlőfajtából nemcsak bor készül, hanem a pálinkafőzéshez is nagy népszerűségnek örvend. Magas cukorfoka, illatos és édes bogyói miatt kiváló alapanyag a pálinka készítéséhez. A muskotályos jelleg és az érett gyümölcs ízei remekül megjelennek a

pálinkában, amiért sokan inkább kifőzik a szőlőt, mintsem bort készítenének belőle. A Cserszegi fűszereshez hasonlóan az Irsai Olivér pálinkája is egyre keresettebb a piacon. *(Csókás Gellért madari borász személyes véleménye szerint; Forrás: Személyes lekérdezés alapján)*

## **Andrej**

Az André szőlőfajta (lásd Mellékletek: 19. ábra) 1961-ben született meg Morvaországban, a Velké Pavlovice-i kutatóállomáson, ahol a Kékfrankos és a Szent Lőrinc szőlőfajták keresztezésével hozták létre. A szőlőt hivatalosan 1977-ben engedélyezték. Nevét a híres morva szőlőnemesítőről, Christian Carl André-ről kapta, aki megalapította az első szőlőnemesítési egyesületet. Leginkább Morvaországban és Szlovákiában található meg, ahol számos termelő foglalkozik termesztésével. Az André erős növekedésű, nagy termőképességű fajta. Levelei közepes méretűek, enyhén ötkarjúak. A fürtjei közepes méretűek, tömörek, és sötétkék bogyókat tartalmaznak, melyek magas színanyag-tartalommal rendelkeznek. Korai hajtású fajta, október második felében érik be, jó fagyűrő képességgel. Az André szőlő a túlterhelésre érzékeny, ezért a megfelelő metszést igényli, különben a szőlő nem ér be teljesen, és a belőle készült bor minősége romlik. Az André elsősorban Morvaországban elterjedt, de Szlovákiában is számos borvidéken megtalálható. A szőlőfajta mély talajt és tápanyagban gazdag, vízzel jól ellátott területeket igényel. Nem alkalmas száraz, sekély talajú helyekre. A legjobb termést akkor hozza, ha magas tőkevezetésű művelési módot alkalmaznak, és első osztályú termőhelyre ültetik, ahol a szőlő megfelelően beérik. Az André szőlőből készült bor intenzív színű, telt és harmonikus. Jellemzően rubinvörös színű, és a bor íze gyümölcsös, érett bogyós jegyekkel. A bor illata a fajtára jellemző, melyben kőmagvas gyümölcsök és fűszeres tónusok találhatóak. Magasabb savtartalommal és finom fűszeres lecsengéssel rendelkezik, és idővel a hordós vagy palackos érlelés során gazdagabb, teljesebb ízvilágot ér el. Az André bor ideális érési ideje 2-4 év, és barrique hordóban is gyakran érlelik, ahol fás, pörkölt aromákat is nyerhet. Az André borok kiválóan párosíthatók sötét húsból készült ételekkel, például vadételekkel, steak-kel, vagy akár marhasülttel. Emellett jól illik érett, kemény sajtokhoz, illetve fűszeres húsételekhez. A bor 16-17°C-on, dekantálva tálalva hozza ki legjobban gazdag ízvilágát. *(web 35.; fordítást segítő web 7)*

### **3. Alkalmazott módszerek**

A kutatás célja az volt, hogy feltárja a szőlőtermesztés jelenlegi helyzetét Madar községben, különös tekintettel arra, hogy a hagyományos termesztési gyakorlatok és szőlőfajták miként maradtak fenn a modern, gépesített és gazdaságosabb szőlészeti térnyerése mellett. A vizsgálat középpontjában a madari borászok tapasztalatai, szőlőválasztási szokásai, valamint a hagyományörzéshez való hozzáállásuk állt. A kutatás célja továbbá annak feltárása volt, hogy a gazdák miként látják a tradicionális és a mainstream szőlészeti jövőjét a térségben.

#### **3.1. Hipotézis felállítása**

A dolgozat hipotézise szerint Madar községben a modern, úgynevezett mainstream szőlőtermesztési gyakorlatok fokozatosan háttérbe szorítják a hagyományos szőlőfajtákat és művelési módszereket. Feltételeztem, hogy a gazdasági hatékonyság, a gépesítés, valamint az új, piacképesebb fajták megjelenése a tradicionális termesztés visszaszorulásához vezet. Ugyanakkor arra is következtettem, hogy a helyi borászok egy része tudatosan törekszik a hagyományos, őshonos szőlőfajták termesztésére, ezzel megőrizve Madar több évszázados borászati hagyományait és identitását. A hipotézis tehát két irányban vizsgálható: egyrészt a modern szőlészeti térnyerésének hatását, másrészt a hagyományos termesztés fennmaradását vizsgálja a mai körülmények között. A feltevés igazolására kérdőíves kutatást végeztem, amely során a madari borászok tapasztalatait, szemléletét és gyakorlati döntéseit elemeztem.

#### **3.2. Vizsgálati szempont**

A vizsgálat középpontjába a madari szőlőtermesztés és borászat került, különös hangsúllyal a termesztett szőlőfajtákra, a művelési módokra és a borászok hagyományörző szemléletére. A kutatás szempontjai közé tartozott a termőterületek nagysága, a termesztett fajták típusa (tradicionális vagy új nemesítésű), a termelés módja (kézi vagy gépi művelés), valamint a borászok generációs háttere. A vizsgálati terület Madar község, amely Komárom térségében található, és a régió egyik legrégebbi szőlőtermő települése. A dombos vidék kedvező mikroklímája, a löszös talaj és a napsütéses órák magas száma ideális feltételeket biztosítanak a borszőlő számára. Madar szőlészeti hagyományai több évszázadra nyúlnak vissza, és a község napjainkban is híres arról, hogy a helyi gazdák számos régi, hagyományos fajtát — például Othellót, Olaszrizlinget, Leánykát, Zöld Veltelinit, Szentlőrincit vagy Irsai Olivért — termesztnek. A vizsgálatba 16 borászt vontam be: közülük 13 helyi, madari

szőlősgazda, valamint 3 vendégborász a környező településekről. A kutatás egyik célja az volt, hogy felmérjem, milyen szőlőfajtákat termesztenek, mennyire jellemző a hagyományos fajták fenntartása, illetve hogyan viszonyulnak a modern termesztési technológiákhoz. Külön figyelmet fordítottam arra, hogy a válaszadók mennyire tartják fontosnak a hagyományőrzést, illetve látnak-e veszélyt abban, hogy a modern szőlészet kiszorítja a tradicionális fajtákat.

### **3.3. Vizsgálati módszer**

A kutatás empirikus jellegű, kérdőíves adatgyűjtésre épült. A kérdőívet személyesen juttattam el a borászokhoz, biztosítva az anonimitást és az őszinte válaszadás lehetőségét. A felmérés 20 kérdésből állt, amelyek a borászati tevékenység több területét érintették: a szőlőfajták megválasztását, a termőterületek nagyságát, a termesztési módszereket, a szüret és feldolgozás folyamatát, valamint a pálinkafőzéshez és borkészítéshez való hozzáállást. Az összegyűjtött adatok feldolgozását leíró statisztikai módszerekkel végeztem. A válaszokat százalékos megoszlásban értékeltem, és az eredményeket táblázatos és grafikus formában is megjelenítettem. A kvalitatív elemzés során a válaszok tartalmi hasonlóságait, valamint az egyéni véleményekben megjelenő mintázatokat vettem össze. A választott módszer lehetővé tette, hogy pontos képet kapjak a madari szőlőtermesztés jelenlegi helyzetéről, valamint a hagyományos és modern fajták termesztési arányáról. Az eredmények rámutattak arra, hogy bár a modern technológia és a gazdasági szempontok egyre nagyobb szerepet játszanak, Madar borászai túlnyomórészt hagyományőrzők, és továbbra is a régi fajták megőrzését tartják elsődlegesnek. Az adatfeldolgozás eredményei közvetlenül hozzájárultak a hipotézis értékeléséhez, amelynek részletes bemutatására és értelmezésére a következő fejezet, az „Eredmények és értékelés” ad lehetőséget.

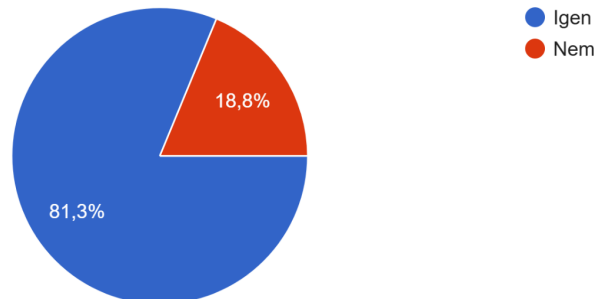
## 4. Eredmények és értékelésük

A kutatás során végzett kérdőíves felmérés célja az volt, hogy átfogó képet kapjak Madar község borászainak szőlőtermesztési gyakorlatáról, a termesztett fajták megoszlásáról, valamint a hagyományos és modern termesztési módszerek közötti arányokról. A kérdőív segítségével vizsgáltam a borászok véleményét a tradicionális szőlőfajták jövőjéről, a termelési technológiák változásáról és a helyi borászati kultúra fennmaradásáról. A felmérés 16 borász bevonásával készült, akik közül 13 helyi, madari termelő, míg 3 a környező településekről érkezett. A kérdések a szőlőtermesztés különböző területeit érintették: a gazdálkodás időtartamát, a területnagyságot, a termesztett szőlőfajtákat, az ültetvények jövőbeli változtatásait, valamint a szőlő felhasználási módjait. A felmérés kiterjedt a párlatkészítés, borkészítés és borversenyeken való részvétel gyakorlatára is, ezáltal teljes képet adva a madari borászok tevékenységéről és hagyományőrző szemléletéről. A kérdőíves vizsgálat eredményei lehetővé tették a korábban megfogalmazott hipotézis értékelését is, amely szerint Madar községben a mainstream szőlészet fokozatosan kiszorítja a hagyományos termesztést. Az adatok alapján ez a feltételezés nem igazolódott, mivel a válaszadók többsége továbbra is elkötelezett a tradicionális szőlőfajták és a kézi művelés iránt. Az eredmények azt mutatják, hogy a modern technológia inkább kiegészíti, mintsem felváltja a hagyományos szőlészetet, és a madari borászok tudatosan őrzik a község évszázados szőlőtermesztési örökségét. A következő alfejezetek részletesen bemutatják a kérdőív egyes témaköreinek eredményeit, táblázatok és diagramok segítségével szemléltetve a válaszadók megoszlását. Az adatok kiértékelése során külön hangsúlyt kaptak a hagyományos fajtákhoz való kötődés, a termesztési technológiák változása, valamint a borászati hagyományőrzés jövőbeni kilátásai.

## 4.1. Ön Madar község borásza?

Ön Madar község borásza? (egy válasz adható)

16 válasz



20. Ábra: Ön Madar község borásza?

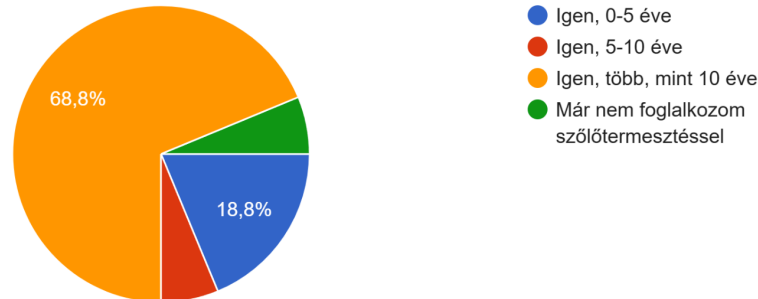
(Saját szerkesztésű Google Docs (2024.10.25 - 2024.10.29))

Ezt a kérdést azért tettem fel a borászoknak, hogy meggyőződjek arról, hogy tényleg madari borászok töltik ki a kérdőívet. Az első kérdésre adott válaszok alapján a kérdőív kitöltőinek többsége, 13 személy Madar községben működő borászok közé tartozik, míg 3 válaszadó nem madari borász. Valószínűsíthető, hogy a kérdőív néhány kitöltőjéhez a madari borászok elnökének segítségével jutott el, akit megkértem, hogy ossza meg a kérdőívet borász társainak. Az eredmények szerint azonban a résztvevők többsége madari borász, így a válaszok nagymértékben a helyi szőlőtermesztés és borászat jelenéről adnak visszajelzést. Ez a kérdés releváns és megbízható alapot ad a madari borászok jelenlegi helyzetének elemzéséhez.

## 4.2. Mióta foglalkozik szőlőtermesztéssel?

Mióta foglalkozik szőlőtermesztéssel? (egy válasz adható)

16 válasz



21. Ábra: Mióta foglalkozik szőlőtermesztéssel?

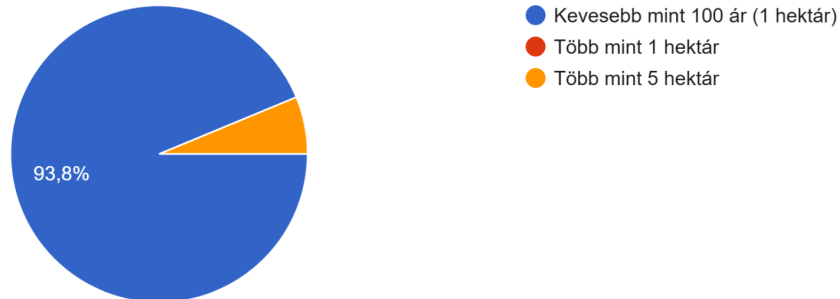
(Saját szerkesztésű Google Docs (2024.10.25 - 2024.10.29))

Ezt a kérdést azért tettem fel a borászoknak, hogy meggyőződjek arról, hogy tapasztalt borászok töltik-e ki a kérdőívet és szerettem volna megérdeklődni, hogy milyen mélyre nyúlik vissza az életükben a borászat és a szőlőtermesztés. Az adatok alapján az látható, hogy a válaszadók jelentős része, 11 fő, már több mint tíz éve foglalkozik szőlőtermesztéssel, ami a tapasztalat és elkötelezettség meglétét tükrözi a helyi borászok körében. Azok, akik rövidebb ideje, 0–5 éve foglalkoznak szőlészettel, 3 főt tesznek ki, míg 1 válaszadó 5–10 éve, és 1 személy már nem foglalkozik aktívan szőlőtermesztéssel. Az eredmények alapján a helyi szőlőtermesztők zöme sok éves múlttal rendelkezik, ami hozzájárul a hagyományos módszerek és tudás továbbörökítéséhez Madaron.

### 4.3. Mekkora állományban termel szőlőt?

Mekkora állományban termel szőlőt? (egy válasz adható)

16 válasz



22. Ábra: Mekkora állományban termel szőlőt?

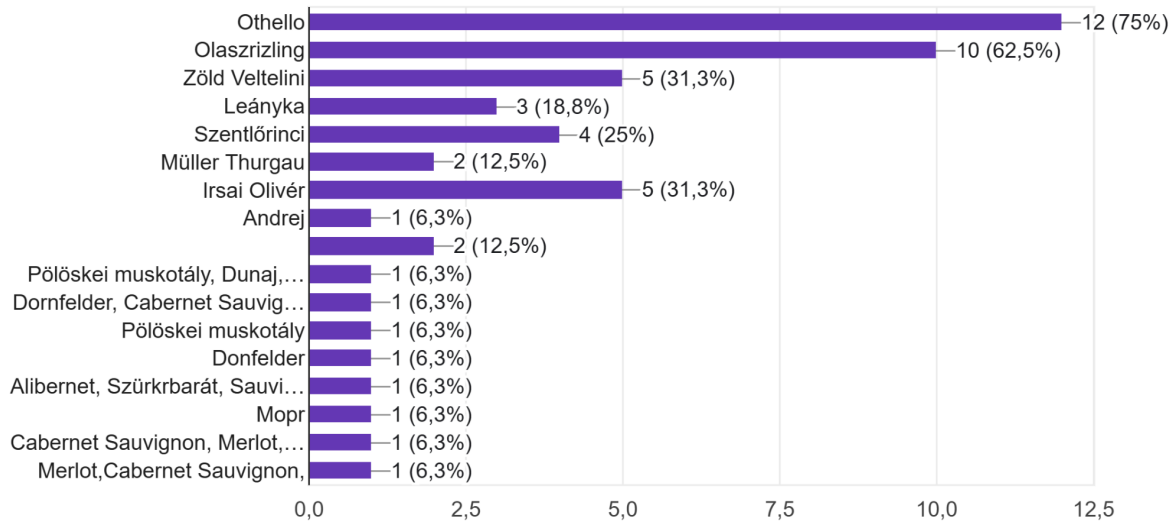
(Saját szerkesztésű Google Docs (2024.10.25 - 2024.10.29))

Ezt a kérdést azért tettem fel a borászoknak, hogy megérdeklődjem mekkora a szőlészetük. Meglepő módon 15 fő a 16-ból kis termelő és csak maguknak borászkodnak, nem haszonszerzés céljából, csupán hobbiból. Diagram azt mutatja, hogy a madari borászok túlnyomórészt kisebb, mint 1 hektáron szőlészkednek. A 16 válaszadó közül 93,8% (15 fő) nyilatkozott úgy, hogy területe nem éri el az 1 hektárt, míg mindössze egy válaszadó gazdálkodik több mint 5 hektáron. Valószínűsíthető, hogy ez az egy személy egy vállalkozó, aki nem csak hobbiból, hanem munkaként tekint a borászkodásra. Továbbá senki nem jelezte, hogy 1 és 5 hektár közötti területen termelne. Ez az eredmény jól tükrözi, hogy a madari borászatok leginkább kisebb területeken működnek és családi gazdálkodások ezek. Az ilyen családi gazdálkodások gyakran a hagyományos gazdálkodásra koncentrálnak, lehetővé téve a borászok számára, hogy figyelmet fordítsanak a helyi hagyományos fajták és hagyományos módszerek megőrzésére.

#### 4.4. Milyen szőlőfajtákat termel?

Milyen szőlőfajtákat termel? (több válasz adható)

16 válasz



#### 23. Ábra: Milyen szőlőfajtákat termel?

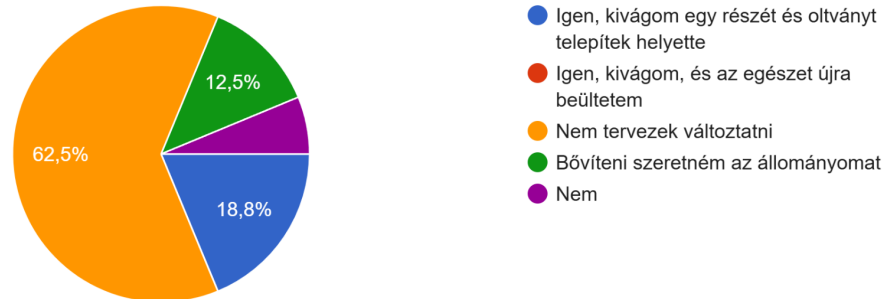
(Saját szerkesztésű Google Docs (2024.10.25 - 2024.10.29))

Ezt a kérdést azért tettem fel a borászoknak, hogy megérdeklődjem, hogy milyen szőlőfajtákat termelnek. Ez a kérdés az egyik legfontosabb a kérdőívben, ugyanis felsoroltam Madar hagyományos szőlőfajtáit és szerettem volna meggyőződni arról, hogy mennyien termelik ezeket a fajtákat és hogy hanyatló félben van-e ezek fajták hagyományának megőrzése. Diagram alapján tehát az látható, hogy a válaszadók között a hagyományos madari szőlőfajták, mint például az Othello (12 válaszadó), Olaszrizling (10 válaszadó), Zöld Veltelini (5 válaszadó), Leányka (3 válaszadó), Szentlőrinci (4 válaszadó), Müller Thurgau (2 válaszadó), Irsai Olivér (5 válaszadó), és Andrej (1 válaszadó) a legnépszerűbbek. Ez arra utal, hogy a hagyományos fajták továbbra is meghatározóak a madari borászatban, amit erősít, hogy ezek szerepeltek legtöbbször a válaszokban. Ugyanakkor a kérdőívből kiderül, hogy néhány termelő nem Madar hagyományos szőlőfajtáival is szőlészkedik. Például egyes válaszadók említették a Pölöskei muskotályt, Dunajt, Semillont, Solarist, Alettát, Alibernetet, Merlot-t, Kékfrankost és egyéb nem hagyományos fajtákat is, bár ezek csak egyszer-kétszer kerültek megemlítésre. Ez a sokszínűség azt mutatja, hogy bár a hagyományos fajták dominálnak, van egy kísérletező kedv is, amely új ízek és borok előállítására ösztönzi a borászokat, mindezt a helyi hagyományok megőrzése mellett.

#### 4.5. Tervez változtatni a szőlészete állományán?

Tervez változtatni a szőlészete állományán? (egy válasz adható)

16 válasz



24. Ábra: Tervez változtatni a szőlészete állományán?

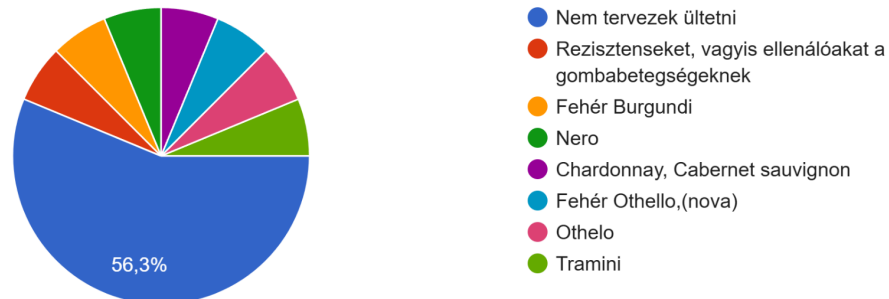
(Saját szerkesztésű Google Docs (2024.10.25 - 2024.10.29))

Ezt a kérdést azért tettem fel a borászoknak, hogy megtudjam terveznek-e változást, hozni a szőlészetükben. Az ötödik diagramon tehát az látható, hogy a madari borászok többsége nem tervez jelentős változtatást a szőlészetében. A válaszadók 68,8%-a (11 fő (10+1 mert valaki azt írta, hogy Nem)) nem tervez változtatást, ami arra utalhat, hogy elégedettek jelenlegi szőlőállományukkal. Három válaszadó jelezte, hogy kivágja szőlője egy részét, és oltványokat telepít helyettük. Két válaszadó a szőlészete bővítését tervezi. Egyik válaszadó sem tervezi a teljes szőlőállomány kivágását és újraterelítését.

#### 4.6. Ha tervez ültetni, milyen szőlőfajtákat szeretne telepíteni?

Ha tervez ültetni milyen szőlőfajtákat szeretne telepíteni? (egy válasz adható)

16 válasz

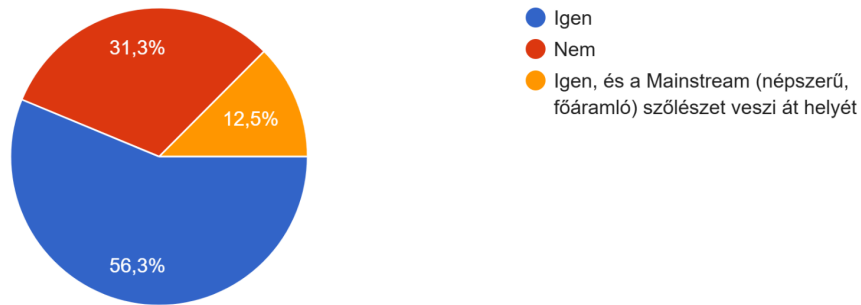


25. Ábra: Ha tervez ültetni, milyen szőlőfajtákat szeretne telepíteni? (Saját szerkesztésű Google Docs (2024.10.25 - 2024.10.29))

Ezt a kérdést azért tettem fel a borászoknak, hogy megérdeklődjem milyen szőlőfajták iránt érdeklődnek, hagyományos madari szőlőfajták iránt, vagy inkább teljesen másban gondolkodnak. Az eredmények alapján a válaszadók többsége (56,3%, azaz 9 fő) nem tervez új szőlőt ültetni, ami arra utalhat, hogy elégedettek jelenlegi állományukkal vagy nem kívánnak új szőlőfajtákkal kísérletezni. Azok közül, akik ültetni kívánnak, néhányan rezisztens fajtákat választanának, amelyek gombabetegségeknek ellenállnak. Néhányan klasszikus szőlőfajtákat is szívesen telepítenének, például Chardonnayt és Cabernet Sauvignont, ami a magas minőségű borkészítési szándéokra utalhat. Más válaszadók a helyi és hagyományos fajták, mint például az Othello, vagy Fehér Othello szőlőfajtákon gondolkodnak. Különleges Tramini fajta telepítésén gondolkodik, az egyik válaszadó borász, ami meglepő hiszen Madaron ez a szőlőfajta kevésbé ismert.

#### 4.7. Ön szerint hanyatló félben van a hagyományos szőlőfajták termesztése?

Ön szerint hanyatló félben van a hagyományos szőlőfajták termesztése? (egy válasz adható)  
16 válasz



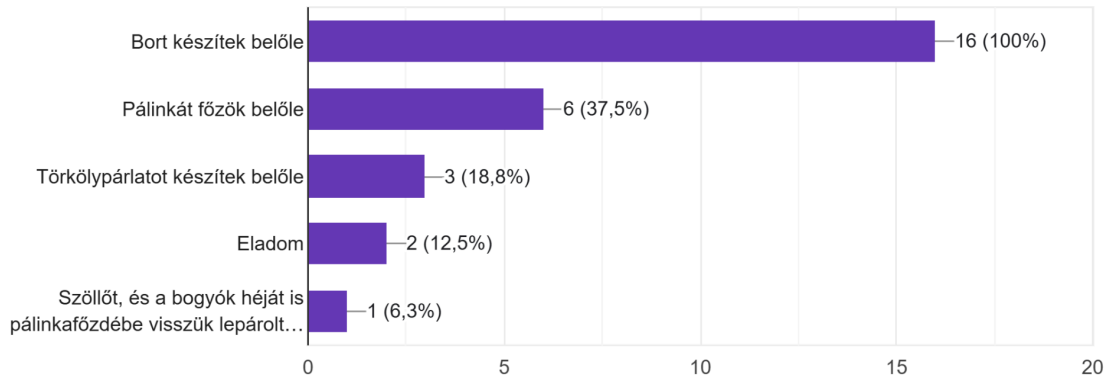
26. Ábra: Ön szerint hanyatló félben van a hagyományos szőlőfajták termesztése?  
(Saját szerkesztésű Google Docs (2024.10.25 - 2024.10.29))

Ezt a kérdést azért tettem fel a borászoknak, hogy konkrétan rákérdezzek, miként vélekednek az általam kutató legfőbb témáról. Szerintük milyen a hagyományos madari szőlőfajták állapota jelenleg a borászatban (globálisan). Az eredményekből az látszik, hogy a válaszadók többsége, 9 fő úgy véli, hogy a hagyományos szőlőfajták termesztése hanyatló tendenciát mutat. Ezzel szemben 5 válaszadó nem érzékeli ezt a jelenséget. Két válaszadó külön kiemelte, hogy a hanyatlás háttérében a „mainstream” szőlészet térnyerése áll, azaz a népszerű, divatos szőlőfajták fokozatosan kiszorítják a hagyományos fajtákat. Ez utóbbi vélemények tükrözhetik az újabb, kereskedelmi szempontból népszerűbb fajták elterjedését, amelyek jobban megfelelnek a piaci igényeknek, vagy a modern borfogyasztói trendeknek. Az eredmény alapján megfigyelhető, hogy a borászok egy része aggodalmát fejezi ki a hagyományos fajták megőrzésével kapcsolatban, míg mások inkább egy stabil, változatlan helyzetet tapasztalnak ezen a téren.

## 4.8. Hogyan használja fel szőlőjét?

Hogyan használja fel a szőlőjét? (több válasz adható)

16 válasz



27. Ábra: Hogyan használja fel szőlőjét?

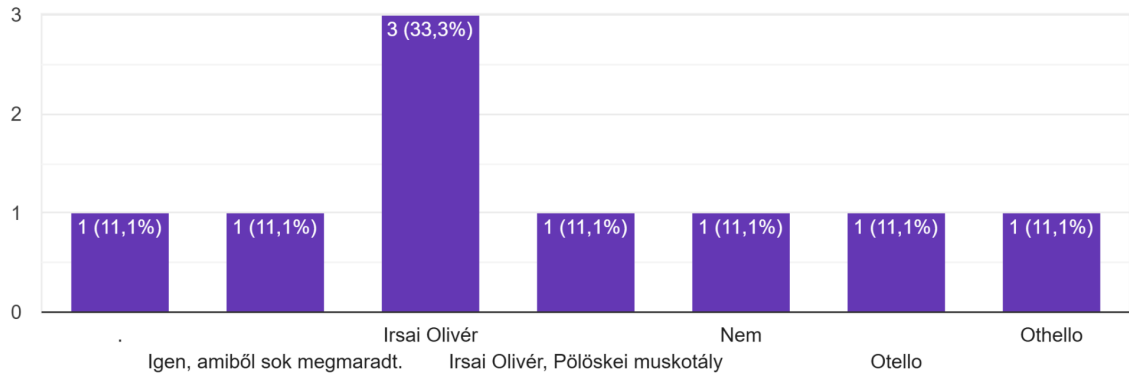
(Saját szerkesztésű Google Docs (2024.10.25 - 2024.10.29))

Ezt a kérdést azért tettem fel a borászoknak, hogy meggyőződjek arról a tényről, hogy hobbi szemmel tekintenek-e a szőlészetükre, és nem vagyonszerzés céljából szőlészkednek. Az eredmények szerint a 16 borász a szőlőjét bor készítésére használja fel, ami jelzi, hogy a borkészítés a legnépszerűbb felhasználási mód Madaron. Ezt követi a pálinkafőzés, amit 6 válaszadó említett, míg hárman törkölypárlatot is készítenek szőlőjükből. Két válaszadó azonban vagyonszerzés céljából szőlészkedik. Egy fő külön megjegyezte, hogy mind a szőlőt, mind a bogyó héját lefőzeti a pálinkafőzdében. Az adatokból jól látható, hogy a borászat és a pálinkafőzés kiemelt szerepet tölt be Madaron. Ugyanakkor az is érzékelhető, hogy egy termelő csak pálinkafőzés céljából szőlészkedik és kifőzeti teljes állományát.

#### 4.9. Kifőzta valaha szőlőjét? Ha igen, kérem, nevezze meg, milyen szőlőfajtából készült a párlat.

Kifőzta valaha szőlőjét? Ha igen, kérem nevezze meg, milyen szőlőfajtából készült a párlat. (Nem kötelező válaszolni)

9 válasz



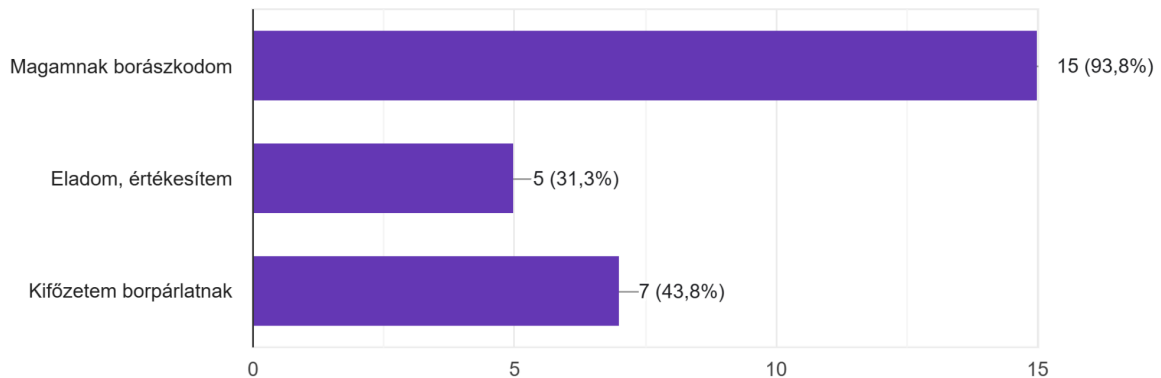
28. Ábra: Kifőzta valaha szőlőjét? Ha igen, kérem, nevezze meg, milyen szőlőfajtából készült a párlat. (Saját szerkesztésű Google Docs (2024.10.25 - 2024.10.29))

A következő kérdésre nem volt kötelező válaszolni. Ezt a kérdést azért tettem fel, hogy érdeklődjek, mely szőlőfajtákból készítenek párlatot. Legkíváncsibb arra voltam, hogy az Irsai Olivérre mennyi válasz fog érkezni, ugyanis ez az egyik leghíresebb szőlőpárlat a községeknél. Nem meglepő módon az Irsai Olivér szőlő párlat dominált, amit összesen négyen említettek (3+1 (valaki külön írta)). Ez a résztvevő külön megjegyezte még, hogy a Pölöskei muskotály szőlőből is készít párlatot. Az Othello szőlő párlatként való felhasználása is említést nyert, amit ketten válaszoltak. A válaszadók közül egy valaki nem jelölt meg konkrét szőlőfajtát, csak annyit írt, hogy „Igen, amiből sok megmaradt,” ami azt sugallja, hogy a fel nem használt szőlőt is szívesen lepárolják pálinkává. A kérdőív válaszai alapján elmondható, hogy az Irsai Olivér és az Othello a legkedveltebb fajták a madari borászok körében, ha párlatkészítésről van szó, de emellett, például a Pölöskei muskotály is bekerül a pálinkafőzőbe.

## 4.10. Hogyan használja fel borát?

Hogyan használja fel a borát? (több válasz adható)

16 válasz



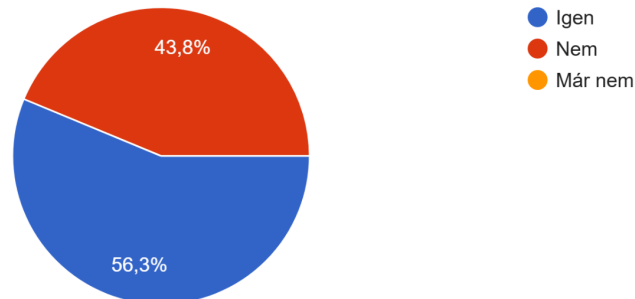
29. Ábra: *Hogyan használja fel borát?* (Saját szerkesztésű Google Docs (2024.10.25 - 2024.10.29))

Ezt a kérdést azért tettem fel a kérdőívemben, hogy további meggyőződést nyerjek azzal kapcsolatban, hogy a helyi borászok nem vagyonszerzés céljából borászok, hanem maguknak borászok. A kérdőív eredményei alapján 15-en, saját fogyasztásra borászok. Öten értékesítik is a borukat, így bevételhez jutnak belőle. Tehát nem csak hobbi szemmel tekintenek a szőlészkedésre. Emellett jelentős számban, 7 válaszadó, a bor egy részét borpárlatnak főzeti ki, ami további felhasználási lehetőséget biztosít számukra. Ez a 7 válasz tovább erősíti azt a tényt, hogy Madar község nem csak, hogy egy híres és nevezetes borász község, hanem híres pálinka készítő községnek is betudható. Az eredmények arra engednek következtetni, hogy a borászok túlnyomórészt saját fogyasztásra termelnek, de van, aki kereseti forrásként is tekint a bortermelésre, valamint a borpárlat készítése is népszerű opciónak tűnik.

## 4.11. Ön részt vesz borversenyeken?

Ön részt vesz borversenyeken? (egy válasz adható)

16 válasz



30. Ábra: Ön részt vesz borversenyeken?

(Saját szerkesztésű Google Docs (2024.10.25 - 2024.10.29))

Végül elérkeztünk a legutolsó kérdéshez. Ennél a kérdésnél azt vizsgáltam, hogy mekkora érdeklődést mutatnak borászok a bor versenyekkel kapcsolatban. Ez azért is egy fontos kérdés, ugyanis sokan maguknak borászkodnak és szerettem volna meggyőződni arról, hogy fontos-e számukra az elismerés a boruk minőségével kapcsolatban. Erre a kérdésre adott válaszokból kiderült, hogy a válaszadók többsége, 9 fő, aktívan részt vesz ilyen rendezvényeken. Ez arra utal, hogy madari borászok egy részének igenis fontos a borai elismerése, és szívesen mutatkozik meg különböző versenyeken, ami segítheti a borai minőségének javításán. Emellett kiváló lehetőséget nyújt új barátok megismerésére, továbbá kapcsolatok kialakítására is, vagy tapasztalat szerzés céljából is kiváló lehetőséget nyújt számukra a borverseny rendezvény. A válaszadók másik része, 7 fő, nem vesz részt borversenyeken, ami arra utalhat, hogy egyesek inkább a borászat személyes, közösségi vagy családi vonatkozásaira koncentrálnak. Lehet, hogy később meg gondolják magukat és egyszer részt vesznek majd borversenyen.

## **5. Következtetések és javaslatok**

### **5.1. Következtetések**

Tradíciók és modern trendek együttélése: Madar borászai továbbra is elkötelezettek a hagyományos szőlőfajták termesztése iránt, amit a kérdőíves eredmények is megerősítettek. Annak ellenére, hogy a mainstream, kereskedelmi szempontból népszerű fajták egyre inkább terjednek, a borászok többsége továbbra is hagyományos fajtákat termeszt, amelyek Madar kulturális örökségéhez tartoznak. A hagyományos fajták jövője veszélyben: Az eredmények szerint a megkérdezettek 56,3%-a úgy látja, hogy a hagyományos fajták termesztése csökken, míg egy kisebb, 12,5%-os arány úgy véli, hogy a mainstream szőlészet lassan teljesen kiszorítja a hagyományos fajtákat. Ez rávilágít arra, hogy a helyi szőlőfajták megőrzése érdekében további lépéseket lenne szükséges tenni. Helyi identitás és kultúra fontossága: A borászok azon törekvése, hogy megőrizték a hagyományos szőlőfajtákat, azt mutatja, hogy a közösség erősen ragaszkodik a helyi identitás és kulturális örökség fenntartásához. A hagyományos fajták termesztése és gazdasági kihívások: A termés minősége, a betegségekkel szembeni ellenálló képesség és a piaci kereslet szempontjából a hagyományos fajták termesztése gazdaságilag kihívásokkal járhat, különösen a modern, termelékenyebb fajtákkal szemben.

### **5.2. Javaslatok**

A további kutatások és fejlesztések érdekében a következő lépések javasoltak:

Hagyományos fajták megőrzésére irányuló programok: A helyi fajták fenntartása érdekében javasolt olyan támogatási programokat bevezetni, amelyek ösztönzik a borászokat a hagyományos fajták termesztésére, akár adókedvezmények, akár pályázati lehetőségek formájában. Kutatás a hagyományos fajták betegségekkel szembeni ellenálló képességének növelésére: A hagyományos fajták megőrzésének egyik fontos akadálya a betegségekkel szembeni gyenge ellenállás. Ajánlott új kutatások támogatása, amelyek az ezekre a fajtákra vonatkozó rezisztencia fejlesztését célozzák. Piaci igények elemzése: Javasolt egy alapos piaci elemzést készíteni, amely a fogyasztói igények és a tradicionális borfajták iránti kereslet alakulását vizsgálja. Ez segíthet a borászoknak abban, hogy jobban megértsék a helyi és nemzetközi piac igényeit. Oktatási és tudatosságnövelő kampányok: Az oktatási programok, amelyek a hagyományos szőlőfajták történelmi, kulturális és ökológiai fontosságát hangsúlyozzák, elősegíthetik a helyi borászok és a közösség elköteleződését ezeknek a fajtáknak a megőrzése mellett. Innováció a termesztési technológiákban: A hagyományos

fajták termesztésének gazdaságosabbá tételéhez érdemes olyan új, fenntartható technológiákat kipróbálni, amelyek csökkentik a termelési költségeket és növelik a termés mennyiségét. További kérdőíves és interjú felmérések készítése: A borászok és fogyasztók bevonásával érdemes folytatni az adatgyűjtést annak érdekében, hogy hosszabb távon is nyomon követhetők legyenek a helyi szőlőtermesztés változásai és kihívásai.

## 6. Összefoglalás

Az összefoglalás célja, hogy átfogó képet adjon a dolgozat legfontosabb célkitűzéseiről, módszertanáról és a kapott eredményekről, bemutatva, hogyan sikerült a kutatás során választ találni a kitűzött kérdésekre. A dolgozat a Madar község hagyományos szőlőfajtáinak helyzetét és a modern, mainstream szőlészeti trendek hatását vizsgálja a helyi gyakorlatok tükrében, különös figyelmet fordítva a hagyomány és a modernitás közötti egyensúly megőrzésének lehetőségeire. A kutatás egyik fő célkitűzése annak vizsgálata volt, hogy a mainstream szőlészet hogyan befolyásolja a hagyományos madari szőlőfajták termesztését, illetve hogy az új trendek fokozatosan kiszorítják-e ezeket a fajtákat. A dolgozat hipotézise az volt, hogy a mainstream szőlészet térnyerése hosszú távon veszélyt jelenthet a község tradicionális borászati hagyományaira, mivel egyre inkább háttérbe szorulnak a helyi szőlőfajták, amelyeket generációk óta termesztenek a térségben.

A kutatás módszertana magába foglalta egy kérdőív kidolgozását, amelyet 16 borász töltött ki, ezek közül 13 Madar községből, míg 3 vendég borászként vett részt a felmérésben. A kérdőív kérdései a borászok hagyományos és modern szőlőfajtákhoz való viszonyát, a tradicionális fajták jövőjével kapcsolatos aggályait és elvárásait mérték fel. A válaszok alapján részletes képet kaptunk arról, hogy a madari borászok milyen motivációkkal és célokkal tartanak ki a hagyományos fajták mellett, és hogyan viszonyulnak az új trendekhez. A felmérés eredményei azt mutatták, hogy a borászok 56,3%-a szerint a hagyományos szőlőfajták termesztése hanyatlóban van, míg 12,5% úgy véli, hogy a mainstream szőlészet térhódítása fenyegetést jelent a tradicionális fajták számára. Ugyanakkor a résztvevők elkötelezettsége a helyi fajták iránt továbbra is erős, mivel sokan attól tartanak, hogy ezek a fajták eltűnhetnek, ha a trendek így folytatódnak. A borászok válaszaiból kiderült, hogy az Othello, Olaszrizling, Zöld Veltelini, Leányka, Szentlőrinci, Müller Thurgau, Irsai Olivér és Andrej fajtákat ma is jelentős számban termesztik, többek között a hagyományok fenntartása érdekében. Az elemzések alapján levonható következtetés, hogy bár a mainstream szőlészet növekvő jelenléte kihívást jelent a hagyományos fajták számára, a madari borászok erős elköteleződése esélyt biztosít a hagyományok megőrzésére. Ezt erősíti az a törekvés is, hogy a község borászai tudatosan választják a hagyományos fajtákat, így próbálva meg megőrizni a helyi borászati örökséget a modernizációval szemben.

## 7. Irodalomjegyzék

Csókás Gellért (2023.12.08.) - Vidékfejlesztési esettanulmány Madar községről

Forrás: Saját készítésű esettanulmány

Könyv: Dominé A. - Bor (Vince Kiadó, 2008)

Könyv: Novák J. (2008) - Pečate miest a obcí na Slovensku I., II. A-M; N-Ž

web 1.: <http://miskolcipince.hu/index.php/szlrl-borrol-tudni-kell/92-a-szl-noeveny-eredete>

Miskolczi Pincék Asztaltársasága - Association of wine cellar proprietors in Miskolc, Hungary

Wine T. Ester (2008.01.14.)

web 2.: [https://borhirek.blog.hu/2008/01/14/a\\_szolo\\_evolutioja\\_avagy\\_mi\\_lett\\_veled\\_l](https://borhirek.blog.hu/2008/01/14/a_szolo_evolutioja_avagy_mi_lett_veled_l)

web 3.:

<https://xn--csemegeszl-6bcb.hu/index.php/2016/05/07/a-szolorol-a-szolo-eredete-es-elterjede-se/>

Csemegeszlő Fajtagyűjtemény - A Szőlőről – A Szőlő Eredete, És Elterjedése

web 4.: <https://mek.oszk.hu/15400/15416/15416.pdf>

Dr. Rakonczás N. (2012) – Szőlőtermesztés

web 5.:

<http://borneked.hu/borlexikon/szolo-es-borismeret/a-szolorol/a-szolorofajtak-kialakulasa.html>

Borneked - A szőlőfajták kialakulása

web 6.:

[https://www.oiv.int/sites/default/files/documents/OIV\\_Statistical\\_Brief-Wine\\_Table\\_Grapes\\_and\\_Dried\\_Grapes\\_in\\_2024.pdf](https://www.oiv.int/sites/default/files/documents/OIV_Statistical_Brief-Wine_Table_Grapes_and_Dried_Grapes_in_2024.pdf)

International Organisation of Vine and Wine (2024) - OIV Statistical Brief: Wine, Table Grapes & Dried Grapes in 2024

web 7.: <https://www.deepl.com/en/translator>

Fordítást segítő oldal

web 8.: <https://slovakia.travel/hu/szoloftermesztes>

Vydavateľstvo Dajama - Szőlőtermesztés

web 9.: <https://slovakia.travel/hu/kiskarpati-borut>

Vydavateľstvo Dajama - Kiskárpáti borút

web 10.: <https://slovakia.travel/hu/del-szlovakiai-borvidek>

Vydavateľstvo Dajama - Dél-szlovákiai borvidék

web 11.: <https://slovakia.travel/hu/koezep-szlovakiai-borvidek>

Vydavateľstvo Dajama - Közép-szlovákiai borvidék

web 12.: <https://slovakia.travel/hu/kelet-szlovakiai-borvidek>

Vydavateľstvo Dajama - Kelet-szlovákiai borvidék

web 13.:

[google.com/url?q=https://www.oiv.int/what-we-do/country-report?oiv&sa=D&source=docs&ust=1761672469238459&usg=AOvVaw0I\\_-0u5FLc0ut4zqyTSEkP](https://www.oiv.int/what-we-do/country-report?oiv&sa=D&source=docs&ust=1761672469238459&usg=AOvVaw0I_-0u5FLc0ut4zqyTSEkP)

International Organisation of Vine and Wine adatbázis

web 14.:

[https://www.researchgate.net/publication/366840805\\_Analysis\\_of\\_the\\_Grape\\_and\\_Wine\\_Market\\_in\\_Slovakia](https://www.researchgate.net/publication/366840805_Analysis_of_the_Grape_and_Wine_Market_in_Slovakia)

Jana Ladvenicová, Dominika Čeryová, Zuzana Bajusová (2022) - Analysis of the Grape and Wine Market in Slovakia

web 15.:

<https://www.gtx-group.com/hu/valjononisszakemberre/szoloultetes-idoszakok-feltetelek-gondozas/>

Zemlik A. (22. március 19.) - SZŐLŐÜLTETÉS — Időszakok, Feltételek, Gondozás

web 16.:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1874867149196169&id=358861174130115&set=a.718616204821275>

web 17.: <https://agraragazat.hu/hir/miert-jo-a-gepi-ultetvenytelepites/>

Major-Árva Borház Kft. (2018 január 30.) - Miért jó a gépi ültetvénytelepítés?

web 18.: <https://monoripincefalu.eu/szokrol/szolo-telepites-hidrofuroval>

web 19.: <https://www.youtube.com/watch?v=QzbpQACCJ1A>

Balogh B. (2015. nov. 30.) - Szőlő telepítése hidrofúróval

web 20.:

[https://www.agrarbazis.hu/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2535:szleszeti-tamrendszer1725&catid=474&Itemid=466](https://www.agrarbazis.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=2535:szleszeti-tamrendszer1725&catid=474&Itemid=466)

Agrárbazis (2010. január 26.) - Szőlészeti támrendszer

web 21.:

<https://www.agronaplo.hu/agrofokusz/20131105/a-huzalos-tamberendezes-megepitese-sz2451245kben-37360>

Agro Napló (2013. november 5.) - A huzalos táंबरendezés megépítése szőlőkben

web 22.:

[https://www.wineshopathome.com/blogs/winemakers-journal/the-grapevine-vegetative-cycle-part-ii?\\_pos=3&\\_sid=8a7e13983&\\_ss=r&ref=wineshopathome](https://www.wineshopathome.com/blogs/winemakers-journal/the-grapevine-vegetative-cycle-part-ii?_pos=3&_sid=8a7e13983&_ss=r&ref=wineshopathome)

Wine Shop at Home - The Grapevine Vegetative Cycle Part II

web 23.: <https://www.csodakerteszh.hu/blog/tavaszi-lemoso-permetezes-tobb-bio-erdokert>

Rosznáky B. P. - Tavaszi lemosó permetezés biokészítményekkel

web 24.: <https://agrarium7.hu/cikkek/1561-a-szolo-vedelme-a-vegetacio-masodik-feleben>

Dr. Gabi G. (2019. aug. 14.) - A szőlő védelme a vegetáció második felében

web 25.: <https://oszkdk.oszk.hu/storage/00/03/17/41/dd/1/Szlotemesztes.pdf>

Dr. Baglyas F. - Szőlőtermesztés c. tantárgy jegyzet

web 26.:

[https://www.google.com/maps/place/946+33+Madar/@47.8163204,18.2718377,12z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x476a56e3719a1a9b:0xf29c6d42516e37c118m2!3d47.8220704!4d18.3535631!16s%2Fm%2F026278z?entry=tts&g\\_ep=EgoyMDI0MTEwNi4wIPu8ASoASAFQAw%3D%3D](https://www.google.com/maps/place/946+33+Madar/@47.8163204,18.2718377,12z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x476a56e3719a1a9b:0xf29c6d42516e37c118m2!3d47.8220704!4d18.3535631!16s%2Fm%2F026278z?entry=tts&g_ep=EgoyMDI0MTEwNi4wIPu8ASoASAFQAw%3D%3D)

web 27.: <https://ma7.sk/tajaink/madar-fejlesztésekkel-a-fiatalok-megtartasaert>

Nagy Miskó I. (2020. szeptember 27.) - Madar: Fejlesztésekkel a fiatalok megtartásáért

web 28.: <https://uj szo.com/agro/az-othello-szolofajtarol-szakmai-szemmel>

Agro (2012. aug. 19.) - Az Othello szőlőfajtáról szakmai szemmel

web 29.: <https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/olaszrizling>

Kielmayer K., Herczeg Á. - Olaszrizling

web 30.: <https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/zoldvelteleni>

Kielmayer K., Herczeg Á. - Zöldvelteleni

web 31.:

<https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/leanyka>

Kielmayer K., Herczeg Á. - Leányka

web 32.:

<https://www.rebschule-sester.de/en/variety-description/traditional-red-varities/saint-laurent/>

Ralf&Sester Klemens Litterst - Saint Laurent

web 33.: <http://vinopedia.hu/muller-thurgau>

Vinopedia - Müller-Thurgau

web 34.: <https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/irsai-oliver>

Kielmayer K., Herczeg Á. - Irsai Olivér

web 35.: <https://www.vinokmeto.sk/produkt/andre-r-2024-suche/#>

Vino kmet'o - André

web 36.: <https://oasis.hu/disznovenyek/otello-2/>

web 37.: <https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/olaszrizling>

web 38.: <https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/zoldvelteleni>

web 39.: <https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/leanyka>

web 40.:

<https://www.rebschule-sester.de/en/variety-description/traditional-red-varities/saint-laurent/>

web 41.: <https://www.austrianwine.com/our-wine/grape-varieties/white-wine/mueller-thurgau/>

web 42.: <https://bor.hu/szolofajtak/feherszolo-fajtak-feherbor-stilusok/irsai-oliver>

web 43:

<https://www.vino.sk/blog/post/andre/?srsltid=AfmBOoqOTMspCFrxIev7Y4Roytq25wbbQ8gdV9fzi1ZF48VSXOgcMOef>

## 8. Táblázatok és ábrák jegyzéke

1. Ábra - Szőlőtermesztés (12 oldal)
2. Ábra - A globális szőlőtermesztés alakulása (2015-2024) (14 oldal)
3. Ábra - Szőlőtermelés %-ban (2024) (15 oldal)
4. Ábra - Bortermelés a világon (2015-2024) (16 oldal)
5. Ábra - Bortermelés %-ban (2024) (17 oldal)
6. Ábra - Bortermelés, Felhasználás, Export és Import (1000hl) (19 oldal)
7. Ábra - Szőlőtermelés összesen, Export és Import (tonna) (21 oldal)
8. Ábra - Mazsola Termelés, Export és Import (tonna) (22 oldal)
9. Ábra - Csemege szőlő termelés, Export és Import (tonna) (23 oldal)
10. Ábra - Szőlőoltvány ültetése (25 oldal)
11. Ábra - Madar község felülnézet (29 oldal)
12. Ábra - Otelló (61 oldal)
13. Ábra - Olaszrizling (61 oldal)
14. Ábra - Zöldveltelini (62 oldal)
15. Ábra - Leányka (62 oldal)
16. Ábra - Saint Laurent (63 oldal)
17. Ábra - Austrian Wine (64 oldal)
18. Ábra - Irsai Olivér (64 oldal)
19. Ábra - André - popis odrody (65 oldal)
20. Ábra: Ön Madar község borásza? (41 oldal)
21. Ábra: Mióta foglalkozik szőlőtermesztéssel? (42 oldal)
22. Ábra: Mekkora állományban termel szőlőt? (43 oldal)
23. Ábra: Milyen szőlőfajtákat termel? (44 oldal)
24. Ábra: Tervez változtatni a szőlészete állományán? (45 oldal)
25. Ábra: Ha tervez ültetni, milyen szőlőfajtákat szeretne telepíteni? (46 oldal)
26. Ábra: Ön szerint hanyatló félben van a hagyományos szőlőfajták termesztése? (47 oldal)
27. Ábra: Hogyan használja fel szőlőjét? (48 oldal)
28. Ábra: Kifőzte valaha szőlőjét? Ha igen, kérem, nevezze meg, milyen szőlőfajtából készült a párlat. (49 oldal)
29. Ábra: Hogyan használja fel borát? (50 oldal)
30. Ábra: Ön részt vesz borversenyeken? (51 oldal)

## 9. Mellékletek

12. Ábra - Otelló, 31 oldal; web 36.



13. Ábra - Olaszrizling, 32 oldal; web 37.



14. *Ábra - Zöldvelteli, 33 oldal; web 38.*



15. *Ábra - Leányka, 34 oldal; web 39.*



16. Ábra - Saint Laurent, 34 oldal; web 40.



17. *Ábra - Austrian Wine, 35 oldal; web 41.*



18. *Ábra - Irsai Olivér, 36 oldal; web 42.*



19. *Ábra - André - popis odrody, 37 oldal; web 43.*



## 10. Eredetiség és szellemi tulajdonkezelési nyilatkozat

MATE Szervezeti és Működési Szabályzat

III. Hallgatói Követelményrendszer

III.1. Tanulmányi és Vizsgaszabályzat

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

4.2. sz. melléklete: Nyilatkozat a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió nyilvános hozzáféréseiről és eredetiségéről (módosítva: 2025. október 16.)

### NYILATKOZAT

a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió<sup>1</sup> nyilvános hozzáféréseiről és eredetiségéről

A hallgató neve:

GELLÉRT CSÖKÁS

A Hallgató Neptun kódja:

CF1303

A dolgozat címe:

SZÖVEGÉRTÉSEK ÁTFOGÓ ELEMZÉSE

A megjelenés éve:

2025

A konzulens intézetének neve:

MAGYAR AGRÁR-ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

A konzulens tanszékének a neve:

VIDÉK-ÉS TERÜLET FEJLESZTÉSI TANSZÉK

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió<sup>2</sup> egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem. Továbbá kijelentem, hogy a dolgozat elkészítése során alkalmazott mesterséges intelligencia-eszközök (pl. szöveggenerálás, nyelvi javítás, fordítás, adatelemzés) használata nem helyettesítette a saját kutatási és alkotói munkámat, azok alkalmazását a források között vagy a módszertani részben feltüntettem, és a szakmai-etikai elvárásoknak megfelelően jártam el.

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 mindenkor szellemi tulajdonkezelési 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: 2025. év 11. hó 01. nap



Hallgató aláírása

<sup>1</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

<sup>2</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

## 11. Konzultációs nyilatkozat

### KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

A GELLÉRT CSÓKÁS (név) (hallgató Neptun azonosítója: CF1303)  
konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a  
záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfólió<sup>1</sup> áttekinttem, a hallgatót az  
irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól  
tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védeésre  
javaslom / nem javaslom<sup>2</sup>.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem<sup>3</sup>

Kelt: 2025. év 11 hó 01 nap

  
Belső konzulens

## 12. Hallgató nyilatkozata mesterséges intelligencia (MI) alkalmazásáról

Hallgatók, doktoranduszok nyilatkozata mesterséges intelligencia (MI) alkalmazásáról

### 1. Általános adatok

Hallgató neve:	GELLÉRT CSÓRÁS
Neptun-kódja:	
Képzési szint (a megfelelőt jelölje X-szel):	<input checked="" type="checkbox"/> BSc/BA <input type="checkbox"/> MSc/MA <input type="checkbox"/> Doktori (PhD) <input type="checkbox"/> Egyéb: .....
Tantárgy neve/kódja*:	VIDÉKFEJLESZTÉSI AGRÁRMÉRNÖKI-B-RE
A munka címe:	SZÖVESET ÁTFOGÓ ELEMZÉSE

V-N-HU-  
VIDEK

\* doktori értekezés esetén nem kitöltendő

### 2. Nyilatkozat az MI használatáról

Alulírott, etikai felelősségem teljes tudatában az alábbi nyilatkozatot teszem:

(Kérjük, válasszon egyet az alábbi lehetőségek közül!)

A) Nem alkalmaztam mesterséges intelligencia rendszert vagy szolgáltatást.

(Amennyiben ezt jelölte, a további táblázatok kitöltése nem szükséges.)

B) Alkalmaztam mesterséges intelligencia rendszert vagy szolgáltatást.

(Kérjük, töltsse ki a vonatkozó táblázatokat!)

### 3. A mesterséges intelligencia használatának részletezése

I. TÁBLÁZAT: Asszisztensi vagy kisebb mértékű felhasználás (pl. fordítás, nyelvi korrektúra, ötletelés stb.)

(Ezen felhasználások esetében a konkrét promptok és válaszok csatolása nem szükséges.)

A felhasználás célja	Alkalmazott MI-eszköz neve és verziója	Érintett rész (ha nem a szöveg egészére vonatkozik)
FORDÍTÁS, HELYESÍRÁS		
STILISZTIKAI HIBAK JAVÍTÁSA	CHAT GPT-40	

II. TÁBLÁZAT: Jelentős tartalmi hozzájárulás (pl. egy teljes ábra vagy egy hosszabb szövegrész generálása)

(Ezekben az esetekben a felhasznált kulcsfontosságú promptok és az MI által adott nyers válaszok dokumentálása és a munka mellékletében való csatolása szükséges.)

A felhasználás célja	Alkalmazott MI-eszköz neve, verziója, elérhetősége	Az érintett fejezet / ábra / táblázat pontos sorszáma	A prompt-naplót tartalmazó melléklet bejegyzésének sorszáma

--	--	--	--

**3/A. Oktató által előírt kiegészítő szabályok (ha vannak)**

Amennyiben az adott tantárgy oktatója vagy témavezetője az MI-eszközök használatára vonatkozóan külön szabályokat vagy elvárásokat határozott meg, kérjük, az alábbi mezőben foglalja össze ezeket:

*Pl. az MI használatának tilalma bizonyos feladattípusokra; csak konkrét eszköz használata engedélyezett; eltérő hivatkozási elvárások; dokumentációs forma stb.*

Oktató vagy témavezető által előírt szabályok:

.....  
.....  
.....  
.....

**4. Minden hallgatóra vonatkozó nyilatkozat:**

Kijelentem, hogy az MI által esetlegesen generált tartalmakat minden esetben kritikailag felülvizsgáltam, szerkesztettem és a munkába illesztettem. A leadott munka minden eleméért, annak eredetiségéért és tudományos helytállóságáért teljes körű felelősséget vállalok. Tudomásul veszem, hogy a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem a benyújtott munkát mesterséges intelligencia detektorral ellenőrizheti, és eljárást kezdeményezhet, amennyiben a nyilatkozatom valótlan vagy hiányos.

Kelt: ..... *Medyanz* ....., 2025. *11.* ..... hó *01.* ..... nap

.....  
*Sótos*

Hallgató aláírása

.....  
*A. Csiz*

Konzulens/Témavezető aláírása