

SZAKDOLGOZAT

Herczeg Gabriella
Szőlész-borász felsőoktatási szakképzés

MATE Georgikon Campus
2023



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Georgikon Campus

Szőlész-borász felsőoktatási szakképzés

A GENEROSA

Belső konzulens:	Dr. Varga Zsuzsanna Tanszékvezető, Egyetemi docens
Készítette:	Herczeg Gabriella DZAI0G Levelező
Intézet/Tanszék:	MATE Georgikon Campus

Készthely

2023

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés és célkitűzés	4
2. Irodalmi áttekintés	5
2.1. A Generosa szőlő bemutatása:	7
2.2. A Generosa szőlőből készült bor bemutatása:.....	10
3. A Generosa története	11
3.1.A Generosa származása, életútja az Állami Minősítésig:	11
3.2. A Generosa 2004-től napjainkig:	14
4. Interjú Dr. Hajdu Edittel	17
5. Interjú 6 borászzal	20
5.1. Interjú Sáfrán Andrással , Csákberény, Sáfrán Pincészet	20
5.2. Interjú Steger Antallal, Mór, Lincz Pincészet	23
5.3.Interjú Pálosi Miklóssal, Paulus Borház, Mór	26
5.4. Interjú Ifj. Szentpéteri Attilával, Szentpéteri Borház, Kiskőrös	29
5.5. Interjú Zarádi Viktorral, Gedeon Birtok, Izsák.....	33
5.6. Interjú Frittmann Jánossal , Frittmann Borászat, Soltvadkert.....	36
6. Eredmények és értékelésük.....	40
6.1. Szőlészeti tapasztalatok, telepítési sajátosságok:.....	40
6.2. Termesztéstechnológia:	41
6.3. Borászati tapasztalatok:	41
6.3. A Generosa jövője a megkérdezett pincészetek szerint:	42
7. Következtetések, javaslatok	43
8. Összefoglalás	44
Köszönetnyilvánítás.....	45
IRODALOMJEGYZÉK.....	46

1. Bevezetés és célkitűzés

Szakdolgozatom célja a Generosa szőlőfajta bemutatása, beleértve a nemesítést és az ezt követő kísérleteket, a növényt, az ebből készült bort, a termesztés körülményeinek és a termesztők, borkészítők véleményének bemutatását.

A Generosa szőlőfajta 1951. évi nemesítése után 53 évvel kapott csak állami elismerést. A 2004-től napjainkig eltelt időszakban a termesztése elterjedt, az ebből a fajtából készült borok forgalomba kerültek.

Azt szeretném megvizsgálni, hogy különböző termőterületeken miért választották ezt a szőlőfajtát, milyen körülmények között termesztik, milyen eljárással készítenek belőle bort és miért ajánlják, vagy nem ajánlják a Generosa termesztését.

Szakdolgozatom elkészítéséhez 6 olyan szőlőtermesztővel készítettem interjút, akik bort is készítenek Generosából, valamint megkerestem a szőlőfajta „szülőanyját” Dr. Hajdu Editet is.



1. ábra Generosa ernyőművelésen (Hajdu Edit gyűjteményéből)

2. Irodalmi áttekintés

A Generosa szőlőfajtának viszonylag kevés szakirodalma van.

Ez egyrészt annak tudható be, hogy az 1950-es évekből nem maradtak fent ezzel kapcsolatos jegyzetek, másrészt ez egy újnak számító, magyar szőlőfajta.

A Magyarország Kultúrflórája című színes albumsorozat (1) (főszerkesztő Máthé Imre) IV. kötetének 1. füzetében, 1966-ban tesz említést Hegedűs Ábel-Kozma Pál-Németh Márton arról, hogy ugyan a borszőlő nemesítésben Magyarország még elmaradásokkal küzd, mégis van számos nemesítő, akik munkásságát érdemes feljegyezni. Itt tesznek említést Bíró Károly nemesítőről is.

Az 1969-ben megjelent, Dr. Kapás Sándor által szerkesztett Magyar Növénynevelés című könyv (2) már részletesebben számol be a Csókakőn folyó munkáról:

1950-ben indított nemesítést Bíró Károly, az Intézet keretében, Kwaysserrel együtt. Az volt a célkitűzésük, hogy bőtermő, jó minőségű, nem rothadó borszőlőfajtákat állítsanak elő. A munka során 321 keresztezést végeztek, nagyrészt az Intézet budapesti tenyészkertjében, kisebb részben Csókakőn és Sőréden. Bíró Károly munkásságának köszönhetően 1961-ben 6 olyan fajtajelöltet jelentettek be, melyek az Ezerjő és a Piros Tramini keresztezéséből származtak.

Hajdu Edit, 2020-ban a Kertgazdaság kiadványban (3) arról ír, hogy a szőlőnemesítők több célt tűztek ki maguk elé, a jobban termő, korábban érő, nagyobb fürtű, jobban gyökeresedő egyedek stb. kiválasztását. Szerinte a hazai szelekciós nemesítés nagyon eredményes. Akár 25-30%-os termésnövekedést is el lehet érni klónszelekcióval.

Szintén Hajdu Edit, 2011-ben, a Szőlőfajták, szaporítóanyaguk és betegségeik c. könyvében (4) ismerteti a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet II. világháború utáni nemesítési programját. A fő cél az volt, hogy a Magyarországon elterjedt, tömegbort adó fajták minőségét és termésbiztonságát növeljék. Ő is beszámol Bíró Károly Csókakői munkásságáról az Ezerjő és Piros Tramini hibridcsaládról. Mivel a hibridanyag kiértékelését és felszaporítását 1976-tól ő végezte munkatársaival a Kecskemét-Miklóstelepen, tapasztalataiból tudja, hogy az Ezerjő a Piros Tramini apától fagyűrésben, rothadás-ellenállásban és borminőségben adott értékes utódokat. Ebben a könyvében említi meg, hogy a Generosa (lat) nemes származását jelent.

Viniczai a magyarmezogazdasag.hu oldalán megjelent 2017-es cikkében (5) állítja, hogy a Generosát egyaránt kedvelik a szőlészek és a borászok és egyre jobban keresik a fogyasztók is. A IV. Generosa konferencián hallottakra hivatkozva, azt írja, a szakemberek kivétel nélkül nagy potenciált látnak ebben a szőlőfajtában. Nem csak kiegyensúlyozott, az évjárathatásokat jól

toleráló fajta, de ráadásul többféle bor is készíthető belőle; nagyszerű reduktív borok ill. fahordós érlelésre is alkalmas.

Napjainkban számos internetes cikk foglalkozik a Generosával, főként az ezzel a fajtával kapcsolatos konferenciák, találkozók, speciális borkóstolók, bornapok apropóján.

A Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet honlapján (6) beszámol a 2019 előtt évente megrendezésre kerülő Generosa Szakmai Napról. Az utolsót 2019. június 18-án, hatodik alkalommal tartották a NAIK SzBKI, a Mathiasz János Borrend és a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsának együttműködésében. A szakmai nap célja, hogy a termesztők, borászok és érdeklődők információkat kaphassanak a fajtával kapcsolatos új kutatási eredményekről, valamint a közvetlen termesztői és borászati tapasztalatokról. A 2019-es találkozó egyik fő híre volt, hogy a Badacsonyi és a KecsKeméti Kutató Állomás is élesztőkísérleteket végez a fajtával, melynek során vad és szelektált törzsek hatását vizsgálják a borok analitikai és érzékszervi tulajdonságaira. Ahogy minden évben, 2019-ben is borkóstolóval zárult az esemény, melynek során 17 borminta került a poharakba.

2019-ben a résztvevők úgy értékelték a Generosa fajtát, mint ami még az útkeresés állapotában van. Ezt jelzik a különböző termőterületekről származó, nagyon eltérő karakterű termékek is. A benne lévő potenciál miatt többféle termék előállítására alkalmas, de a közös marketing még a jövő egyik feladata a szakmai nap résztvevőinek. Emiatt is szorgalmazzák hasonló szakmai események megrendezését.



2. ábra Generosa szőlő fürtje (Hajdu Edit gyűjteményéből)

2.1. A Generosa szőlő bemutatása:

A Magyar Szőlőfajták című könyv (Hajdu Edit, 2013.) (7) így mutatja be a Generosát:

Származása: Kecskemét-Miklóstelepen nemesített, fehérbort adó szőlőfajta.

Keresztezési kombináció: Ezerjő x Piros Tramini

Keresztezés éve: 1951

Állami minősítés éve: 2004

Morfológiája:

Tőke: vitálisan felfelé álló vesszőkkel

Vessző: egyenes, vörösesbarna, feltűnően érdes, ízközei hosszúak

Rügy: kicsi, hegyes, rügypikkelyei zártak

Vitorla: zöld, nemezesen gyapjas

Levél: A lemez kicsi, ötszögletű, karéjos. Felülete homorú, hólyagos és csupasz. Szövege szívós.

Vállöble középmező, „V” alakú és nyitott. Oldalöblei középmező, szélesek, alapjuk hegyben végződik, rajtuk gyakorta „fog” fejlődik. Fonák sertésszőrös és pókhálós. Ezege zöld, töve vörös. Levélszél fűrészes-csipkés, sekélyen és sűrűn bemetszett. Levélnyel hosszú, vörösesbarnás és zöld, csupasz és csíkos

Szártag: barnás zöld, hosszú-ízközökkel

Virág: hímnős



3. ábra Magyar Szőlőfajták 2013. Hajdu Edit

Fürt: középnagy (130 g), vállas, vagy ágas, kedvezően tömött, a fürtkocsány középhosszú

Bogyó: kicsi (1,9 g), enyhén ovális. Héja lilásrózsaszínű, alig hamvas, szívós, közép vastag. Húsa lédús, íze semleges, kellemesen édes és savas, különlegesen finom.

Termesztési értéke:

Középhosszú tenyészidejű. Szeptember közepétől érik. Cukorfoka 17.19 Mm, savtartalma 8-9 g/l. Bőtermő (14-17 t/ha). Rügyei termékenyek és téltűrők -21 C-ig, mint a Csertegi Fűszeres és a Rajnai Rizling. Magasművelésre alkalmas. Lombsátra szellős, igen kedvező a zöldmunkája. Hónaljajtást alig hoz. Homokos és kötött talajon egyaránt jól terem. Bogyói nem, vagy alig rothadnak. A viszonylag vékony vesszőit könnyű metszeni. Szüretelése is gyors és könnyű a kedvező kocsánya miatt.

Bora: Illata a szőlővirágra emlékeztető. Tramini jellegű, a szőlő ízét megőrző. Savai Ezerjó típusúak. Harmonikus, elegáns, kellemes fehérbor.

A Generosa szüreti adatai Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet – Kecskemét, 2000-2005.						
Évjárat	Szüreti időpont	Fürttermés kg/m ²	Fürttömeg (g)	Must		Botrytis (%)
				Cukorfok (%)	Tit. savak (g/l)	
2000	szept. 12.	1,94	107	21,6	5,1	0
2001	szept. 13.	1,40	128	19,8	9,8	0
2002	szept. 17.	1,35	121	21,4	7,0	2
2003	aug. 26.	1,58	119	20,1	5,0	0
2004	szept. 23.	1,73	118	19,3	7,3	0
2005	szept. 20.	1,78	115	18,5	8,4	0
Átlag:	szept. 13.	1,63	118	20,1	7,1	0,3
Szórás:		0,21	6,3	1,1	1,7	0,8

4. ábra Generosa szőlő szüreti adatok 2000-2005 (Magyar Szőlőfajták 2013. Hajdu Edit)

Hajdu Edit a Szőlőfajták, szaporítóanyaguk és betegségeik című könyvében ismerteti a Generosa agrobiológiai sajátosságait: (4)

Fenológiai jellemzői: középkorán fakad és virágzik, későn zsendül, középkorán érik (szeptember második felében). Középkésőn sárgul a lombja és hull le. Középhosszú tenyészidejű.

A vegetációs fázisok időpontjai:

- a rügyszakadás kezdete: 110.nap (106-117.)
- a virágzás zöme: 158. nap (150-174.)
- a zsendülés kezdete: 232. nap (230-250.)
- a fogyaszthatóság kezdete: 275. nap (X.2.) (268-291.)

-a lombszínéződés kezdete: 292. nap (280-305)

-a lombhullás vége: 305. nap (292-310)

A vegetáció időtartama:

-rügyfakadástól érésig: 165 nap (162-164.)

-rügyfakadástól lombhullásig: 198 nap (185-202.)

Biológiai sajátosságai: középerős vagy erős növekedésű, hajtásrendszere önszabályozott, a hajtások felfelé törőek. Szellős, ritka lombot nevel. Hónaljajtása alig van, s azok is gyengék. Másodfürtöt nem hoz. Rügyei termékenyek, és mind a téltűrésük, mind a viszonylagos fagytűrésük -21 C-ig kiváló. Közel olyan téltűrő, mint a Csertegi fűszeres és a Rajnai rizling. Bőtermő, egyenletesen terem. Kocsánya nem törik, bogyói nem peregnek.

-abszolút termékenységi együtthatója (ATE): 1,71

-fürttermése: 16,5 t/ha

-beérési mustfoka: 18,6 Mm.



5. ábra Generosa szőlő fürtje (Hajdu Edit gyűjteményéből)

2.2. A Generosa szőlőből készült bor bemutatása:

Kerényi Zoltán (a Magyar Biotechnológiai Kutatóintézet tudományos főmunkatársa) a Kertészet és Szőlészet magazinban, 2014-ben így nyilatkozik a Generosából készült borokról: (8)

Hangsúlyozta, hogy az eredményei több évnyi mikrovínifikációs kísérletből származnak. A Generosa borát más szőlőfajták boraihoz hasonlítva, úgy gondolja, hogy savai az Ezerjó, illata a Piros Tramini borához hasonlítható. A hibrid jól egyesítette a szőlőfajták kedvező tulajdonságait: a bor testes, finom savú, harmonikus.

A fajta évjárataiban is kiegyenlített borminőségű. Kerényi Zoltán sok értéket lát, főként a Generosa íz és zamatanyagaiban. Azt javasolja, hogy kerüljön kidolgozásra egy Generosának legkedvezőbb borkészítési technológia.

Ugyanebben a cikkben Frittmann János úgy nyilatkozott, hogy a Generosa szőlőfajtában és a borban óriási lehetőség van. Bírja a meszes talajt Soltvadkerten. Ízvilága emiatt is különleges. A bor jól bírja a palackban érlelést, sokféle borkezelési technológiára alkalmas, például a reduktív borkészítésre, vagy a fahordós érlelésre.

Kornóczi János (Kecel) arra hívja fel a figyelmet ebben a cikkben, hogy a borkészítés során nem szabad az illatos felé elvinni, még akkor sem, ha a Generosa illata hasonlít a Piros Traminihoz.

Borát sajátos ízében meg kell tartani.

Szőke Sándor (Kiskunhalas) azt mondja, a Generosa bora ragyogó ízvilágú. Még sok próbálkozásra lenne szükség, hogy reduktív vagy oxidatív technológiát használjanak, palackban érleljenek, vagy hordóban tárolás lenne a legjobb. Szerinte nagyon kell vigyázni a héjon erjesztés időtartamával, mert ha ez túl hosszú, akkor a bor rózsaszínes lesz, bár ízvilága így gazdagabb, karakteresebb.



6. ábra Generosa termőtőkái (Hajdu Edit gyűjteményéből)

3. A Generosa története

3.1. A Generosa származása, életútja az Állami Minősítésig:

A Generosa borszőlőfajtát a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet Kecskeméti Kutató Állomásán nemesítették, azonban Csókakőn (Móri borvidék) született a Dr. Bíró Károly tervezte kombinációból. (8) (Kertészet és Szőlészet magazin 2014. június 11)



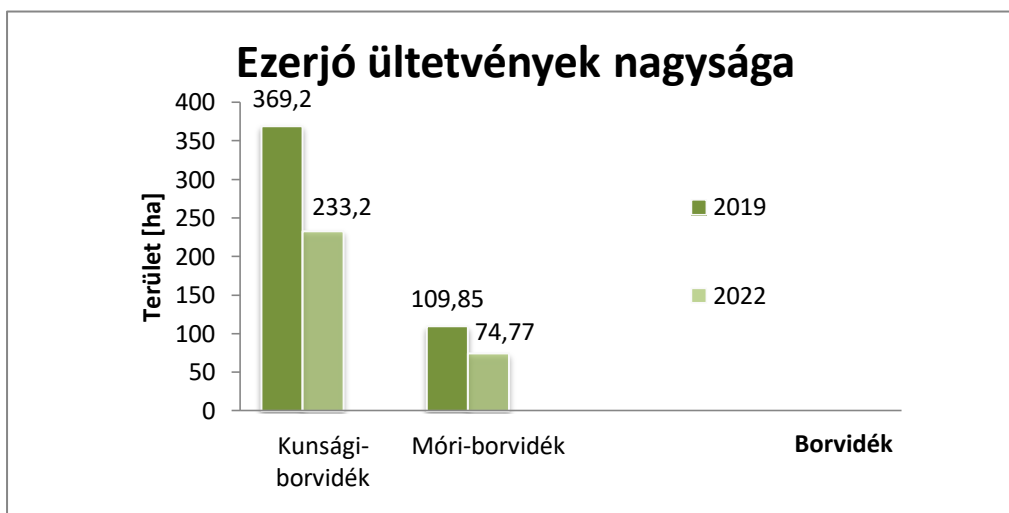
7. ábra Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet, Kecskemét (Hajdu Edit gyűjteményéből)

De miért pont az Ezerjót és a Piros Traminít keresztezték?

Az Ezerjő tömegbort adó, régi magyar szőlőfajta. Az egész Kárpát-medencében ismerik, de főként hazánkban elterjedt. 1996-ban még a 4. legjobban elterjedt szőlőfajta volt, elsősorban az alföldi területeken és Mór környékén termesztik.

A HNT statisztikái szerint 2019-ben már csak 369,20 ha ültetvény volt a Kunsági-borvidéken, 2022-ben ugyanitt már csak 233,20 ha.

A Móri borvidéken 2019-ben 109,85 ha Ezerjót termesztettek, 2022-ben már csak 74,77 ha-t.



8. ábra Ezerjő ültetvények nagyságának alakulása 2019-2022 között (HNT adatokból)

A fajta kiegyenlítettten és bőven terem, termékeny rügyű, kevés zöldmunkával termesztethető. Bora kemény karakterű, finom savú és ízű.

Az Ezerjő ugyanakkor több hibával is rendelkezik: rügyei fagyérzékenyek, fürtjei rothadékonnyak, borai sokszor gyenge minőségűek.

Mivel ez egy kedvelt fajta volt a termesztők és a borfogyasztók körében is, a nemesítők azt a célt tűzték ki, hogy az Ezerjő termésbiztonságát és beltartalmi értékeit fokozzák keresztezési programban.

A keresztezéshez főleg a *Vitis vinifera occidentalis* földrajzi ökológiai csoporthoz tartozó pl. a Bouvier, a Piros Tramini és a Szürkebarát fajtákat használták, melyektől koraiságot, téltűrés, rothadás-ellenállást és magas beltartalmi értékeket reméltek.

Dr. Hajdu Edit a magyarmezogazdasag.hu oldalán válaszol erre a kérdésre az Illatos Tramini és értékes utódai című cikkében (2022) (9)

Magyarországon kedvelt illatos borszőlőfajta a Tramini. Nem tudni pontosan, hogy honnan származik, valószínűleg Dél-Tirolból terjedt el. A Piros Tramini rövid tenyészidejű (218 nap), fagyűrő, a szárazságot is jól viseli, bogyói nem, vagy csak alig rothadnak. Egyenletesen terem és kiváló cukorgyűjtő.

Országunkban a területe 1985-ben még 2020 hektár volt, 2022-ben már csak 745 hektár. Sűrű a lomboságra, emiatt sok zöldmunkát igényel. Termése géppel könnyen szüretelhető, de vastag a héja, kevés a termés lényeredéke, sok a törkölye. Termése ugyan kevés, de minősége kiváló.

A nemesítők felismerték a Piros Tramini előnyeit. Rövid tenyészidőt, korai érést, nagy rügytermékenységet, a rügysokaságát és kiváló minőséget vártak a hibridektől.

A keresztezésekből nagyszerű utódok születtek, főként azokból a hibridpopulációkból, ahol a Piros Tramini apafajtaként szerepelt a keresztezési kombinációknál.



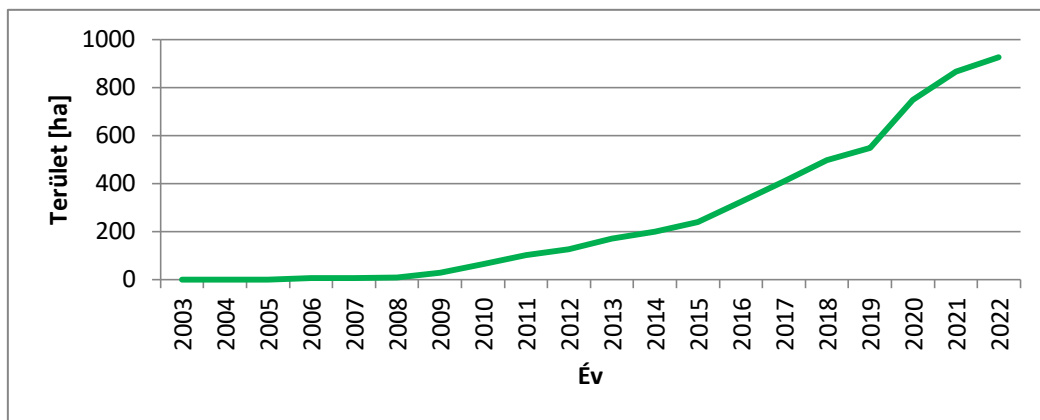
9. ábra Mikrovinifikációs pince, Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, Kecskemét (Hajdu Edit gyűjteményéből)

A csókakői állomás hamarosan megszűnt és 1951-ben kerültek a hibridmagok Kecskemétre. Először Kurucz András, 1976-tól pedig Hajdu Edit állította kísérletbe őket.

A hibridcsaládból származik a Csókakő-sorozat (CS1, CS2, CS3, Cs4, CS5, CS6) és a K14, K15 hibridek. A hibridek közül kedvező morfológiai, termesztési és borászati értékek alapján emelkedett ki a K15, amely 2004-ben állami minősítést kapott Generosa néven.

3.2. A Generosa 2004-től napjainkig:

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa statisztikái alapján a Generosa területi adatai 2004-től a következők:



10. ábra Generosa termőterületek nagysága 2003-2022 (HNT adatokból)

A Generosa termőterületek nagysága 2003-2022 között

Év	Terület [ha]
2003	0,00
2004	0,00
2005	1,09
2006	7,45
2007	7,45
2008	9,88
2009	29,49
2010	64,61
2011	103,19
2012	127,21
2013	170,94
2014	201,21
2015	241,19
2016	324,71
2017	409,88
2018	496,94
2019	548,63
2020	749,93
2021	865,66
2022	925,74

Fenti grafikonból és táblázatból is látszik, hogy a Generosa termőterületei folyamatosan növekednek.

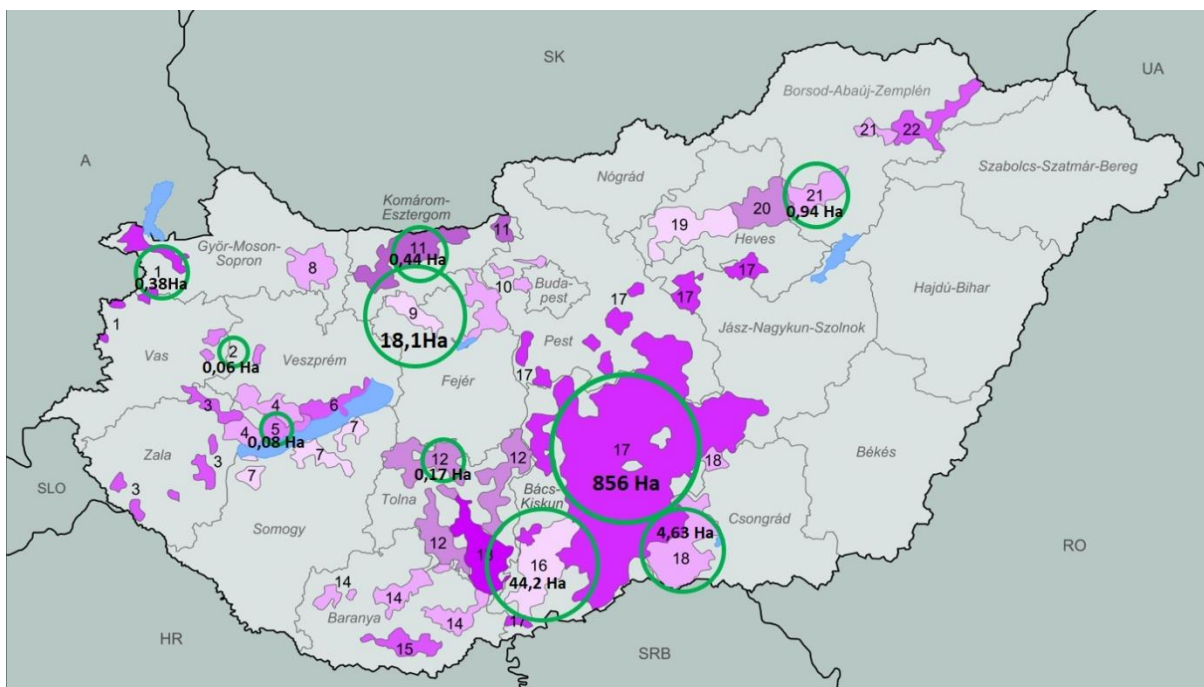
Ma a következő borvidékeken termesztnek Generosát (HNT statisztika, 2022)

Badacsonyi borvidék:	0,075 ha
Bükkü borvidék:	0,9425 ha
Csongrádi borvidék:	4,6271 ha
Hajós-Bajai borvidék:	44,2322 ha
Kunsági borvidék:	856,7086 ha
Móri borvidék:	18,1097 ha
Nagy-Somlóú borvidék:	0,058 ha
Neszmélyi borvidék:	0,4409 ha
Soproni borvidék:	0,3771 ha
Tolnai borvidék:	0,1668 ha

Látható, hogy a 22 borvidékből csupán 10-ben termesztnek Generosát és ebből is csak 4 borvidéken 1 hektárnál nagyobb területen.



11. ábra Móri borvidék (internet)



12. ábra Generosa termőterületek nagysága, borvidékenként, 2022 (HNT adatokból)

Magyarország borvidékei:

1. Sopron (Soproni borvidék) [0,3771 ha];
2. Nagy-Somló (Nagy-Somlói borvidék) [0,058 ha];
3. Zala (Zalai borvidék);
4. Balaton-felvidék (Balaton-felvidéki borvidék);
5. Badacsony (Badacsonyi borvidék) [0,075ha];
6. Balatonfüred-Csopak (Balatonfüred-Csopaki borvidék);
7. Balatonboglár (Balatonboglári borvidék);
8. Pannonhalma (Pannonhalmi borvidék);
9. Mór (Móri borvidék) [18,1097 ha];
10. Etyek-Buda (Etyek-Budai borvidék);
11. Neszemly (Neszemlyi borvidék) [0,44098 ha];
12. Tolna (Tolnai borvidék) [0,1668 ha];
13. Szekszárd (Szekszárdi borvidék);
14. Pécs (Pécsi borvidék);
15. Villány (Villányi borvidék);
16. Hajós-Baja (Hajós-Bajai borvidék) [44,2322 ha];
17. Kunság (Kunsági borvidék) [856,7086 ha];
18. Csongrád (Csongrádi borvidék) [4,6271 ha];
19. Mátra (Mátrai borvidék);
20. Eger (Egri borvidék);
21. Bükk (Bükki borvidék) [0,9409 ha];
22. Tokaj (Tokaji borvidék)

A térkép a Wikipedia „Magyarország borrégióinak listája” alapján készült. A térképen lévő körök átmérője csak a nagyságrendet mutatja, tekintettel az igen széles méreteloszlásra.

4. Interjú Dr. Hajdu Edittel

NAIK Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet-Kecskeméti Kutató Állomás, 2023. március 21-én

-Hogyan került kapcsolatba a Generosával?

-Az 50-es évekig több kutatóintézet volt az országban, Mór-Csókakőn is. Dr. Bíró Károly itt kezdte a Generosa nemesítést és ezek a magok kerültek át Miklóstelepre, Kecskemétre. Az Országos Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet világhírű szervezet volt, 1886-ban alapították. Alapítója Istvánffy Gyula, botanikus, mikológus, ampelológus volt. Fő kutatási területe a gombák okozta szőlőbetegségek voltak, növényvédelmi módszerek kidolgozásával. Az intézet a filoxéravész miatt létesült. Filoxéramentes talajokat vizsgáltak és filoxéramentes alanyok létrehozása volt a feladat. Budapesten volt a központ és több kutatóállomás tartozott ide. Pl. Kecskemét (Mathiasz telep, Miklóstelep, Katonatelep, Lakitelek) , Tarcsl, Eger, Mór, Badacsony, Pécs stb. 1980-ban átszervezték az intézetet. A móri kutatóállomást a borvidék borkombinátjához csatolták. A központ Kecskemétre került. Mór-Csókakő az 50-es években szűnt meg, ennek a vezetője volt Dr. Bíró Károly. Mindegyik állomás fő feladata az adott vidékre jellemző klónszelekció és fajtanemesítés volt.

Dr. Bíró Károly Ezerjő és Piros Tramini hibrideket hozott létre. Kecskeméten folytak a borszőlő nemesítések, ezért kerültek a magok a csókakői intézet megszűnése után oda. Először Kurucz András állította be őket kísérletbe, Miklóstelepen. Ő sajnos meghalt, ezért engem kértek fel Miklóstelep vezetésére és a kutatás folytatására.



13. ábra Mathiasz telep, MATE kutatóbázisa, Kecskemét (Hajdu Edit gyűjteményéből)

Még csak 28 éves voltam! Arra emlékszem, hogy nagy rendetlenség volt az iratok között. Egy félretett cetlin találtam meg, hogy mi az a K15-ös hibrid, amely kiemelkedett a többi közül. Ez a K15-ös hibrid a nagy telek után is kihajtott. A többi csókakői kísérlet már középparcellában volt, de sajnos mind rothadt, kivétel a CS5-ös. Sajnos nagyon fagyérzékenyek voltak és a boruk sem volt jó. Szomorú voltam, hogy nincs sikere ennek a sorozatnak. Ekkor találtam rá a K15-re és a magonc-tábla törzskönyvére. Az egész kísérleti munkát én végeztem vele, több, mint 20 éven át a kollégáimmal. Először a mikroklónokat értékeltük, aztán került középparcellába a K15.

A mikroparcellákban 20 tőke van, a középparcellában 300 tőke. Ezek terméséből már mikroborokat készítettünk, értékeltük, kontrollfajták mellett.



14. ábra K15 középparcellában (saját fotó)

Volt olyan alkalom, hogy 138 mintát kellett megkóstolnom!

A K15 bora mindig kiemelkedő volt. A középparcellában feltűnt, hogy a K15-el nincs zöldmunka, elég a csonkázás is. A vesszői felfelé törnek. Ez egy intelligens fajta, rendezi magát. Jókor van a szüret időpontja, és igazán nem rothadás fajta. (nem szabad túl sok nitrogént adni

neki) . Könnyű szüretelni is, átlátható, kellemes a fűtszerkezet. Azt mondhatom, hogy jó volt termesztetni. Miklóstelepen, homokon, saját gyökerű ültetvényen zajlott a kísérlet.

Szerencsénk volt, hogy voltak fagyos évek. Kiemelném az 1984-85 telét, amely egy száraz őszt követett, a radiációs minimum (talajtól 1 cm-re mérve) -29 C° volt. Az 1986-87-es tél, nedves őszt következett, -25 C°-al. Ezekben az években is ragyogóan teljesített ez a hibrid, közel 70%-a életben maradt. Én ernyőművelésben javasolom termesztetni, ha a talaj bírja, lehet két szál is. A kísérlet minden évében készült belőle fajtatiszta bor, mikrovinifikációval. Kb. 20 liter. Főként érzékszervi vizsgálatokat végeztek vele. A kb. 20 éves adatsorból kiderül, hogy a bora is jó. Ezután az országban több helyen fajtakísérleteket állítottak be, több borvidéken. (Eger, Etyek, Soltvadkert, Mór) Ekkor még K15 néven futott.

Mindenkinek nagyon hálás vagyok, aki akkor befogadta ezt a fajtát és részt vett a kísérletben.

A fajta fagytüró képességét több módon is vizsgáltuk. Rügyvizsgálatokkal és klímaszekrényben is, nemcsak a középparcellában. Véleményem szerint a K, Mn trágyázás segíti fenntartani a fagytürést, a N rombolja azt, és elősegíti a rothadást. Szüret előtt mindenképpen a sav-cukor arányt kell vizsgálni. Végezetül lezárultak a kísérletek, kiértékeljük őket (termésátlag, cukorfok, levélminták, tápanyagigény stb.) és ezután jelentettük be minősítésre.

-Hogyan kapta a Generosa nevet?

-Én adtam neki. Mikroparcellában a hibrid jelle: **II. A-2** . Középparcellában a hibrid jelle: **K.15 volt**. Állami elismeréskor a fajta neve: **Generosa** (= nemes, nemesített), a szóban benne van a gén=örökítő anyag neve, és a rosa= rózsaszín, mert a bogyóhéj színe rózsaszín.

-Hogyan terjedt el országosan?

-Tulajdonképpen Frittmannék ismertették meg a Generosát az országgal. Ők egy image-t építettek a fajtára.

-Jelenleg kb. 1000 ha Generosa szőlőültetvény van Magyarországon. Miért nem jelenik ez meg palackokban?

-Mert a borászatok nem vállalják fel a marketingköltségeket. Nehéz betörni a borpiacra. Mivel könnyű termesztetni és jól házasítható, sokan így inkább a biztonságosabb felhasználás felé mozdulnak el.

5. Interjú 6 borászattal

5.1. Interjú Sáfrán Andrással , Csákberény, Sáfrán Pincészet

Az interjú 2023. március 13-án készült, Csákberényben, a Sáfrán pincénél, az Orondi szőlőhegyen



15. ábra Generosa bor, Sáfrán pincészet (internet)

-Hogyan ismerkedett meg a Generosával?

-1999-ben, 12-en kezdtük szervezni az azóta is megrendezésre kerülő bormustrát. 2005-ben ismerkedtem meg Hajdu Edittel egy rendezvényen. Szóba került a Generosa is. Emiatt meghívtam a 2006-os bormustránkra, ahol kb. 60-80 fő vett részt. Edit elhozta a Generosát, bemutatta, hozott bort is. Ekkor döntöttük el, hogy ez kell nekünk. Abban az évben elmentünk 800 tő oltócsapért és Abasáron leoltattuk. 2007-ben telepítettük el és 2009 őszén már volt annyi szőlő, hogy önálló bor készült belőle.

-Jelenleg mekkora a Generosa ültetvénye?

-3000 tőkének van.

-Mekkora az egész ültetvény?

-22 ezer tőkének van. A zöldmunkákhoz, szürethez napszámosokat veszünk fel. Ebből sajnos nincs elég, ezért nehéz ezt is gondozni.

-Milyen volt az első Generosa bor?

-Nekem már a növény is nagyon tetszett. A Generosa megnyerő, nagyon tetszetős. A bor kapásból beolta magát az emberek szívébe. Kedves, nagylelkű, finom, jók a savak. A szőlő nagyon jól termeszthető. Ennek oka, hogy a két szülőpárból kisselektálták a legjobb tulajdonságokat. A Tramini esetén szenvedni kell a növénnel és a borkészítéssel is, a Generosa nem ilyen. A bor persze évről-évre más. Ha kóstolót tartunk, önmagát eladja.

-Hogy került be a Móri borvidékre a telepítésre engedélyezett fajták közé?

-Könnyen ment. 2006-2009 között én voltam az elnök.

-Milyen művelésmóddal termesztik a Generosát?

-Szálvesszős. Nem próbálkoztunk mással. Kb. 3 fűrtöt hagyunk meg egy vesszőn. A Generosa nem veszi el a jellegét túlterhelésnél sem. Inkább a teljes érésben adja ki magát.

-Milyen területen termesztik?

-Délkeleti dűlőkön, csapadékban viszonylag szegényebb körzetben. Az altalaj változó: mészköves, dolomitos, erdőhordalékos, van homokos rész is, a dombtetőn löszös, de kavicsos is. A Generosa abszolút ellenálló. Egyetlen egyszer volt csak rothadás, 2014-ben, kb. 5%-a a szemeknek rothadt el. A Generosa növénynek hosszúak az ízközei, hosszú a levélnyele. Nem kell sok termőszemet hagyni. Zöldmunka szinte nincs vele, vagy csak nagyon minimális.

-Milyen bort készítenek Generosából?

-Reduktív technológiával. Amelyik bort érdemesnek tartjuk, abból fahordózunk is. Kb. ezer palack Generosát érleltünk már hordóban.

-Hogyan érintette a 2022-es, aszályos nyár a Generosát?

-Az öreg ültetvényt nem érintette, a 2018-as telepítést igen. Sajnos itt 2021-ben 3,5 kg/tőke terhelést hagytunk. Ha nem lett volna a szárazság, nem lett volna baj, de így 2022-ben csak 2,5 kg/tőke-t szüreteltünk.

-Termesztenek-e bio, natúr, holisztikus vagy vegán módszerrel?

-Nem, nem is tervezzük.

-Mik a jövőbeni terveik a Generosával kapcsolatban?

-Sajnos nem tudunk területet bővíteni, mert nincs ember (napszámos). A meglévő Generosából kényelmesen 50-60 hl bort készítünk, az összkészletünk 300 hl. Nem akarunk efölé menni. Csak magunk értékesítjük a borainkat, nem vonunk be kereskedőt.

-Miért az Alföldön elterjedtebb a Generosa?

-A Kecskeméti Kutató Intézet miatt.

-Mit gondol a Generosa országos helyzetéről?

-Szomorú, hogy sok borász sem ismeri a Generosát. Jó kezdeményezés volt régebben a Generosa Nap, ezeken több Generosát össze lehetett kóstolni. Sajnos a vírus óta nem volt. Több médiamegjelenés kellene, jobban meg kellene ismertetni a séfekkel, sommelierekkel, célzott kóstoltatásokat kellene szervezni. Biztos vagyok benne, ha a séfek megismernék a Generosa zamatvilágát, többen keresnék.

5.2. Interjú Steger Antallal, Mór, Lincz Pincészet

Az interjú 2023. március 14-én készült, Móron, a Lincz Családi Pincészetben (Mór, Zrínyi u. 27)



16. ábra Generosa bor, Lincz pincészet (saját fotó)

-Mióta termesztetek Generosát?

-2017 óta, kb. 6-8 éve.

-Mekkora területen van?

-Több területen van kisebb ültetvényünk, a legkisebb kb. 0,8-0,9 ha. Összesen 6-7 ha-on termesztünk szőlőt. Ebből kb. 0,9 ha a Generosa.

-Miért választották a Generosát?

-Páran próbálkoztak vele itt Mór környékén, pl. Sáfránék. Láttuk a szőlőjüket, kóstoltuk a bort, megtetszett. Tetszett az is, hogy az Ezerjó és a Traminer keresztezése, ez mindkettő őshonos a borvidéken. Az oltványokat Fityházáról, Zala megyéből vettük.

-Milyen termőterületen termesztik?

-Enyhén lejtős területen, D-DNy-i fekvésű. A Vértesben, Csókakőn, az Alsómagyaros dűlőben a kerékpárút bal oldalán. Csókakőn több a csapadék, mint Móron. A talaj elég agyagos, köves, mészkősziklás, meszes. Problémás az ültetvénynél, hogy északi oldalról erdő határolja, ami árnyékol, hűvösebb az a rész és a sok a vad is.

-Milyennek találja a növényt?

-Nagyon bőtermő. Pár évesen is rengeteget terem, korlátozni kell. Tavaly és tavalyelőtt is korábban tartottuk a szüretet, mert fáradt volt a növény. Mustfokban így is 18 fölött volt. Az egyetlen fajta, amit 20-as mustfokig el kell engedni, hogy fűszeres, aromás legyen. Technológiai érettsége nem egyezik a többi fajtáéval. Nem hajlamos a rothadásra, jobban bírja, mint a Királyleányka, rizlingek stb. De az erdő miatt előfordul a rothadás néha. Az erdő megfogja a szelet, ez nem jó. A Generosán a vesszők egyformán állnak felfelé, nem kesze-kusza, gyönyörű a növény. Minden rügyn lesz 1 fürt. Szépen szabályozható szőlő. Egyetlen hátránya van talán. Nagyon erős a kapaszkodó kacs, nehéz levágni.

-Milyen művelésmóddal termesztik a Generosát?

-Fém támrendszeren, új termőkarral, évente. Érdekes korlátozni a termésmennyiséget a minőség megóvása miatt. 80-100 mázsa/ha a maximum, amit mi meghagyunk

-Módosítottak-e a termesztéstechnológián a kezdetek óta?

-Inkább az évjárat sajátosságai miatt vannak változások. pl. kényszerhelyzetek: nehéz embert találni a zöldmunkára, akkor géppel levágjuk a kilógó ágakat. Jobb lenne befűzni, letörni, de nincs munkaerő. A gép sajnos nem kíméletes. Aszályos időkben ezt megsínyli a növény, de a Generosa nagyon talpraesett.

-Hogyan készítik a Generosa bort?

-Géppel szüretelünk, kora hajnalban. Kb. 15 perc az egész, még hidegen érkezik be a szőlő a pincészetbe. Cefrét nem tudunk hűteni. Egy lépéses zúzó-bogyózás történik, pneumatikus Willmes 2001-es géppel préselünk, kíméletesen. A Generosát nem áztatjuk, mert a héja piros, nem akarjuk, hogy színanyag kerüljön a mustba. A szükséges áztatás megtörténik a szüretelő kocsiban, amíg az első kocsi préselődik, a második ázik. Utána üleptítjük a mustot, 1-2 nap múlva élesztős oltást alkalmazunk. Mi egy nem elterjedt törzset használunk. Úgy gondoljuk, hogy leginkább az alapanyag minőségén múlik az eredmény. Erjesztésnél hőfokszabályozást alkalmazunk, átl. 14-17 C között. Derítjük, reduktív bor készül belőle. Nem próbáljuk meg finomseprőn vagy fahordóban érlelni. Éves mennyiségünk 2-3 ezer liter.

-Hogyan hatott a tavalyi,2002-es aszály a Generosára?

-Tavalyi évben a fele lett a szőlőnek. Minősége jó lett, szépen beérett. A vessző nem fejlődik ki rendesen az aszály miatt, szürke, vékony lett. Sajnos a vadak nagyon szeretik, jól látszik messziről és jó az illata is. Napelemes vadriasztókat, vadalarm-ot használunk, ami úgy tűnik, működik.

-Termesztenek-e bio, natúr, holisztikus vagy vegán módszerrel?

-Nem tervezzük a bio, natúr vagy holisztikus termesztést és borkészítést. A vegánba bele lehetne ugrani, árban jó lehetne és el lehetne vele érni olyan réteget, akik eddig nem vásárolták a borainkat.

-Mik a jövőbeni terveik a Generosával kapcsolatban?

-Változtatnunk nem kell, talán csak a vadriasztással kapcsolatban. Nem tervezzük bővíteni a Generosát. Inkább a Zenitben gondolkodunk, de az nem annyira ellenálló.

-Mit gondol a Generosa országos helyzetéről?

-Szerintem azért nem terjed el országosan, mert nagyon fajtajelleges. Talán a név sem jó. Házasítási alapnak nagyon jó, pl. szürkebaráttal. Nagyon jó natúrabb borokhoz, de tankpezsgő alapnak is. Bár palackosnak nem. Móron kapcsolatban állunk más termesztőkkel is, keressük egymást pl. szaktanácsokért.

„Generosa 2022 (Lincz pince, Mór): szalmasárga színű, illatában a nedves fű, spárga és szőlővirág keveredik pici fehérborssal. Félszáraz, talán az édes-savanyú a legjobb kifejezés rá. Kortyban barackos, enyhe szénsavasság teszi lendületessé.” Vinoport borbár (10)

5.3. Interjú Pálosi Miklóssal, Paulus Borház, Mór

Az interjú 2023. március 14-én készült a Paulus Kft. szőlészetében (Mór, Csókakői u.10.)



17. ábra Generosa bor, Paulus pincészet (saját fotó)

-Mióta termesztetek Generosát?

-A Paulus kezdete óta van Generosa telepítve. Főként azért kezdtük el, mert Móron lett előállítva a fajta.

-Mekkora területen termesztetek Generosát?

-Két területen termesztjük, az un. Reptéren és a Látóhegyen. Összesen nettó 16 ha-on. Ez az összes területünk 16%-a. A talajminőségen nincs nagy különbség a két terület között, de a Látóhegyi mégis jobb egy kicsit, mert jobban benapozott.

-Milyennek ismerte meg a Generosa növényt?

-Nem bonyolult a termesztése, nagy ízközei vannak, kevesebb az aktív lombfelület. Tervezzük, hogy foszfor adagolással megpróbáljuk beszűkíteni az ízközeiket. Azt tervezzük, hogy a termésmennyiséget feltoljuk 140 mázsa/hektárra.

-Milyen művelésmóddal termesztik a Generosát?

-Gépi talajmunka van. Ernyő műveléssel termesztjük, kettes ill. félernyő műveléssel. Hagyunk késői szüretre is, ezt egy vesszővel, kevesebb lesz a mennyiség. A sorköz 2,3 x 0,8 m, keskeny. 5000 tőke/ha-al dolgozunk.

-Hogyan készítik bort a Generosából?

-Csak annyit árulhatok el, hogy teljesen reduktív módszerrel dolgozunk. Már pezsgőt is készítünk Generosából.

-Milyen hatása volt az ültetvényre a tavalyi, 2022-es, aszályos év?

-Én úgy gondolom, hogy átgondolt szőlőműveléssel elégnek kell lennie az esőnek. Emiatt mi nem is öntözünk. Az öntözést amúgy is borvidéki szinten kellene megoldani.

-Termesztenek-e a bio, natúr, holisztikus vagy vegán módszerrel?

-Nem tartom jónak ezeket. Amúgy sem használunk nem természetes szereket. Tojásfehérje helyett pl. borsófehérjét használunk. Védjük a természetet és igyekszünk ökotudatosan gazdálkodni. Egy nagyüzem amúgy is sokkal ökotudatosabb módon termeszt és gyárt, mert egyrészt drága a sok vegyszer, másrészt a NÉBIH is vizsgálja. Meggyőződésem, hogy a nagyobb cégeknél a legnagyobb az élelmiszerbiztonság. A gépesítése a jövő: robotika, drónos permetezés, ökotudatos, de gépesített gazdaságokra van szükség. Pl. szervesanyag utánpótlás csak oda kerüljön, ahová kell és a csak annyi, amennyi kell, így ki lehet váltani a műtrágyákat. Szerintem 80 mázsa/ha-al nem lehet gazdaságosan termelni. Tervezzük egy saját fermentáló telep létrehozását, hogy a vékony termőrétegbe visszapótolhassuk a szerves anyagot. Így felhasználhatnánk a törkölyt és a zöldhulladékot is. A talajműveléssel kapcsolatban már történtek lépések: az új telepítésekben szalmatakarást alkalmazunk, és szeretnénk egy magasabb biodiverzitású szintre lépni: pl. sorköztakaró növények (olajretek, bükköny) ültetése. A fő cél természetesen a megtakarítás. Pl. egy mélylazítás kihagyása 30 ezer Ft/ha megtakarítást jelent.

-Mik a Generosával kapcsolatos jövőbeni terveik?

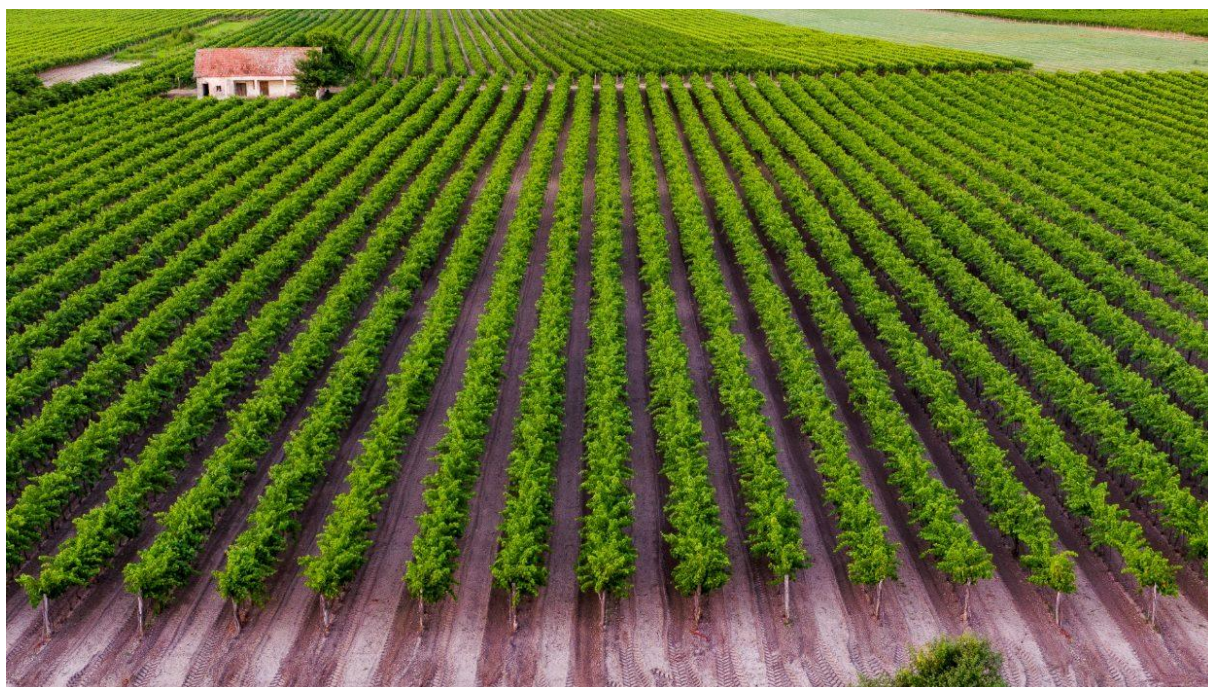
-Nincsenek bővítési vagy szűkítési terveink a Generosával kapcsolatban.

A termékpalettát esetleg bővítjük még a késői szüreteleléssel, jégborral, esetleg fahordós érleléssel és a pezsgővel. A vadkár ellen tervezünk kombinált elektromos kerítést telepíteni.

-Mit gondol a Generosa jövőjéről?

-Szerintem a Generosa megmarad lokális termesztésű szőlőfajtának. Mórton és az Alföldön fogják termesztetni, nem lesz országos elterjedtsége.

„Paulus Gold Generosa 2021 (Paulus borház, Mór.) : az első kortynál az Ezerjóhoz hűen ropogós savgerinc lecsengésében pedig a Traminira jellemző gyümölcsös, rózsás ízvilág. Már a pohárba töltés közben felfigyelünk egy izgalmas, új illatsokaságra.” Paulus borház (11)



18. ábra Kunsági borvidék (Frittmann család gyűjteményéből)

5.4. Interjú Ifj. Szentpéteri Attilával, Szentpéteri Borház, Kiskőrös

Az interjú 2023. március 20-án készült a Szentpéteri Borházban (Kiskőrös, Rákóczi u. 2.)



19. ábra Generosa bor, Szentpéteri pincészet (saját fotó)

-Önök 3 generációs családi pincészettel rendelkeznek. Hogyan kezdődött?

-Az apai nagyapám, hobbi szinten szőlészkedett az öreg szőlő dűlőben. Édesapám segített neki, aki eredetileg agrármérnök. Közösén vásárolták meg a pincét 1989-ben. Édesapám szőlész-borász szakmérnökként tanult tovább. Akkor már tudatosan terveztek nagyobb birtokot. Folyamatos földvásárlás és telepítés jellemezte a 2000-es évek elejét. Jelenleg összesen 60 ha saját területünk van, ebből 40 ha fiatal telepítés 3-4 évesek. Arra törekszünk, hogy közel 50%-ban hagyományos, helyi fajtákat termesszünk pl. Kadarka, Irsai Olivér, Cserszegi Fűszeres, Generosa. A másik 50% inkább innováció, főként világfajtákkal: pl. Chardonnay, Cabernet, rizlingek. De a fő fajtánk most a Néró, ez egy rezisztens fajta, 13 ha van belőle jelenleg. (az ebből készült borunk lett 2022-ben a Parlament bora és megnyerte a National Wine Competition -2022- Gold Medal-t is.) Hogy a családjunk történetét folytassam, én Budafokon tanultam a Soós István szakközépiskolában majd a Corvinus Egyetemen szereztem borász diplomát 2010-ben. A szakdolgozatomat pezsgőkészítésből írtam, azóta foglalkozunk is pezsgőkészítéssel a borászatban. Az egyetem után egy évig Németországban szereztem szakmai gyakorlatot és 2011-től dolgozom én is a családi gazdaságban. Szerencsém volt, hogy még pár évig együtt dolgozhattam a nagyapámmal is, közösén terveztük a telepítendő fajtákat, sőt, közösén is metszettünk évekig. Most is jellemző ráink, hogy családirag gondolkozunk, édesapámmal közösén. A gazdaság most két fő állandó

traktorosnak és egy fő kisegítő traktorosnak ad munkát. Ezen kívül két család, 8 fő, egész évben itt dolgozik és kb. 25-30 fő idénymunkást alkalmazunk szüretkor.

-Mióta természetnek Generosát?

-Körülbelül 11-12 éve. Jelenleg 5 ha Generosánk van, egyben az Izsáki úton, modern támrendszeren. Nálunk a minőség a fő szempont, emiatt sok a kézi szüret. 75-80%-a az összes szüretnek. Ezt nagyon nehéz megoldani, mert küzdelmes humán erőforrást találni a munkákhoz. Mi évek óta ugyanazokkal az erdélyi vendégmunkásokkal dolgozunk, de így is nehéz.

-Miért választották a Generosát?

-Kóstoltuk a Kecskeméti Kutató Intézetben Hajdu Editnél, megtetszett az aromatikája. Szerettük volna kipróbálni, de előtte meglátogattunk más termesztőket is. pl. Frittmanékat. A sok jó tapasztalat hallata után vágtunk bele. Ennek a fajtának nagyon jók az adottságai, benne van az Ezerjó sava és a Tramini gyümölcsös aromája.

-Milyen a termőhely?

-Mindenki azt gondolja, hogy az Alföld csak homokból áll, de ez nem igaz. A mi földjeinken található a Duna őshordaléka, erdőtalajok, meszes üledék is. Édesapám mindig tudta, hogy mit hová érdemes ültetni és igaza lett. A szőlőink nagy része a D-DNy-i fekvésű Csábori 2 sor dűlőben ill. a Remerenció dűlőben van. Itt komolyabb az altalaj. A Generosa ültetvényen is nagyon jó az altalaj, mészkőpados, ami előnyös a minerális jegyekhez.

-Milyen termesztéstechnológiát alkalmaznak?

-Moser műveléssel termesztjük. Nagyon fontos a terméskorlátozás, rövidcsapos metszést alkalmazunk, 2 rügyre metszünk. A zsendüléskor még egyszer metszünk és újra redukáljuk a termésmennyiséget. Általában 60 mázsa/ha, de volt hogy csak 30-40 mázsa volt, néha meghagyjuk 80 mázsára. Előmetszőgépet is használunk metszéskor. A Generosa nagyon jó termőképességű, fontos, hogy szőrös levélzetű, ez előnyös aszályos időkben. Nem rezisztens fajta, de nem hajlamos a betegségekre. Jó cukorgyűjtő, ezért alkalmas a késői szüretre, de nem töpped be úgy mint pl. a Rajnai. A Generosa egy ezerarcú fajta, lehet belőle reduktív, könnyű borokat készíteni, vagy fahordós, nehezebb borokat is.

2017-ben november végéig kint volt a szőlő a tőkén, lehálóztuk a madarak miatt. Nem jellemző a vadkár, a pince erdős részén van ugyan, de a vadkár nem jelentős. A Generosa ültetvény elkerített, egy régi almás helyén van.

A kezdetektől ezzel a művelésmóddal termesztjük, nem változtattunk rajta és nem is szeretnénk. Nagyon jó a zöldmunkája, egyenesen nő bele a támrendszerbe, könnyű a termesztéstechnológiája. A tápanyag utánpótlást műtrágyával oldjuk meg, de igyekszünk minél kevesebbet használni, hogy arra kényszerítsük a növényt, hogy a talajból vegye fel, amire szüksége van. Lombtrágyát is ritkán használunk.

-Van-e a Generosának nehézsége?

-Inkább a borászati részben, nehezebben derül. Szerintem a termolabilis fehérje sok benne, hiába van tükrösre derítve, visszafordul. Szőlészetileg a legjobb fajták közé tartozik. A szüret nálunk kizárólag kézi a Generosa esetén, de alkalmas lenne a fajta gépi szüretre is.

-Hogy készítenek bort belőle?

-A szüret előtt sok próbaszüretet tartunk, laborozzuk a termést. Ehhez igazítjuk a szüreti tervet is. Ládás szüret után gyors feldolgozás, pneumatikus, kíméletes préselés, acéltartályos erjesztés, majd fahordóban érlelés. Volt olyan tétel, ami 3-4 hónapig volt hordóban, majd visszakerült tartályba, de volt olyan is, amelyik 1 évig is hordóban volt. A legelejétől úgy terveztük, hogy több féle borral fogunk kísérletezni, reduktív, hordós, késői szüret. Most a pezsgő alapborban is van 1/3 a jó savai miatt.

-Öntözik-e az ültetvényeket?

-Nem. Azon a véleményen vagyunk, hogy a stresszes helyzetben lévő növény gyökere keresse meg a vízzáró réteget. 2022 különleges évjárat volt, de igyekeztünk elkerülni az öntözést.

-Hogyan hatott a 2022-es, aszályos év a Generosára?

-A terméskorlátozás miatt nem volt nagy gond. 15-20 %-os léveszteség volt. A nagy hősokk miatt minden bekonzentrálódott, ami minőség szempontjából jó volt. Maradtak a savak, nőtt a cukor. Az volt inkább a nagy nehézség, hogy az aszály miatt összeértek a fajták és az eddig 2,5 hónap helyett 1 hónap alatt kellett leszüretelnünk. Még a szeptemberi esőben is szüreteltünk, éjszakánként mostuk a ládákat. A 2014-es esős évjáratban kevesebb bor készült. Én úgy tapasztaltam, hogy a páratlan évjáratokban jobb a termés.

-Termesztenek-e a bio, natúr, holisztikus vagy vegán módszerrel?

-Az összes borunk vegán, az összes derítőszerünk is az, tervezzük, hogy feltüntetjük a palackokon is. Ökológiai, bio termesztéssel is szeretnénk foglalkozni. Pl. a Néró alkalmas erre. Alapvetően nagyon kevés vegyszert használunk, és az adalékanyagokat sem szeretjük.

-Mik a Generosával kapcsolatos jövőbeni terveik?

-A Generosa biztosan nem lesz nálunk a szűkítés áldozata. Marad az 5 ha, elsősorban reduktív borokhoz, cuvée alapanyagnak és késői szüretelésre. Szeretnénk exportban is fejlődni. Eddig Skóciába szállítunk, de tervben van Litvánia, Fehéroroszország, Anglia is. Emiatt járunk nemzetközi borversenyekre.

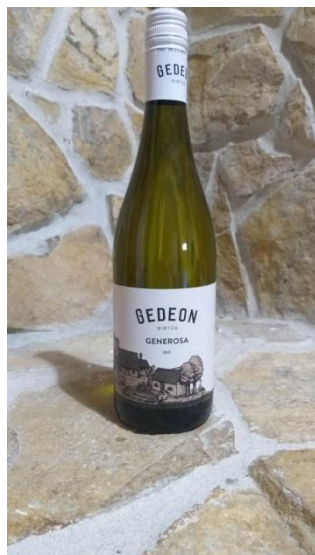
-Mit gondol a Generosa jövőjéről?

-Nem annyian ismerik, mint kellene, még az országban sem. Mi azon dolgozunk, hogy ez megváltozzon, mert ez egy jövőbemutató fajta. Jó marketinggel, szerintem, van jövője. Nehézséget okoz az értékesítésnél a piacon való ismertsége. Ráadásul a helyi vendéglátóhelyek sem helyi borokat árulnak. Mi sok fesztiválra, borkóstolóra járunk, igyekszünk megmutatni a Generosát a nagyközönségnek. Szerencsére a helyi bornapokon egyre több borász mutatja be a saját Generosáját.

„Generosa 2021. (Szentpéteri borpince, Kiskőrös): bora szalmasárga színű. Friss, lédús citrus és nektarin, virágos, könnyed zöldalmával és kis birssal kiegészítve. Gyümölcsös jellegű ízében citrusok, zöldalma és rózsavirág bukkan fel a háttérben. Kedves, friss lecsengésű tétel.”
Szentpéteri borpince (12)

5.5. Interjú Zarádi Viktorral, Gedeon Birtok, Izsák

Az interjú 2023. március 20-án készült a Gedeon Birtokon (Izsák, Gedeon dűlő 204)



20. ábra Generosa bor, Gedeon birtok (saját fotó)

-Mekkora területen gazdálkodnak?

-Közel 100 ha-os a szőlőbirtok, Ágasegyháza és Izsák között helyezkedik el. Elsősorban autentikus alföldi szőlőkkel foglalkozunk (pl. Arany Sárfehér, Kövidinka, Csertői Fűszeres stb), de megtalálhatóak nálunk világfajták is (pl. Pinot Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon stb.) Jelenleg állandó 25 fővel dolgozunk és kb. 8 fő időnymunkással. Mivel a pincekapacitásunk kb. 8000 hl, így sok szőlőt is vásárolunk. Sokat pályázunk, az infrastruktúra kiépítése is nagyrészt pályázatokból történt.

-Mióta foglalkoznak Generosával?

-Van egy 8-10 év közötti ültetvényünk 5 ha, és egy fiatal, alig 3 éves, szintén 5 ha.

-Hogyan termesztik a Generosát?

-A Generosa ültetvényeken nagyon heterogén a talaj, szikes az egyik ültetvény, fehér agyagos. A másik részen feketés a talaj. Moser műveléssel termesztjük. Kóstoltam már egyes függönyben is, de szerintem úgy nagyon savas lesz. Gépi előmetszést végzünk, majd kézi metszést. A napszámos hiány miatt a gépi művelést részesítjük előnyben. A Generosánál alkalmazunk terméskorlátozást, mert anélkül mindenhol jön belőle vessző. Kb. 80-100 mázsa/ha a termésmennyiségünk. A sorközöket géppel műveljük. Gyomirtózni a soraját szoktuk és kapás soraj művelőt használunk.

A tápanyag utánpótlás szerves trágya és Vinas (cukoripari melléktermék, magas foszfor tartalommal). Minden második sorba teszünk, így a vizet sokkal jobban megfogja. Gépi lombritkítást, csonkázást végzünk, de nem mindig csonkázunk a meleg miatt. Lényegesen kevesebbet kell permetezni, mint más fajtákat. Kb. fele annyit, mint pl. a Rajnai Rizlinget. Csak géppel szüretelünk. Vadkár nincs jelentős, főként seregélyek vannak.

-Milyen bort készítenek a Generosából?

-Csak reduktív bort készítünk, azt a színléből. Közel 100-150 hl. bort készítünk a színléből. A többi részét tisztított, flotált vegyes fehér mustként adjuk el. Készítünk pezsgőt is, de Generosából nem.

-Öntözik-e az ültetvényeket?

-A 2022 tavaszán telepített ültetvényeket permetező kocsival, éjszaka, hajnalban öntöztük. Nem építettünk ki öntözőrendszert, reméljük, nem lesz rá szükség.

-Hogyan hatott a 2022-es, aszályos év a Generosára?

-Termésmennyiségben volt lényeges változás, kb. 50 mázsa/ha volt. Érdekes, hogy a bor savai télen lementek és emiatt savpótlás kellett.

-Termesztenek-e a bio, natúr, holisztikus vagy vegán módszerrel?

-Vegán borászat voltunk 2019-ben. De mivel ez tételenként több százezer forint, így visszamondtuk. Jelenleg belső minőségbiztosítási rendszerünk van, ebben biztosítjuk a vegán eljárást. Az összes ültetvényünk teljesen bio, a borászat még nem teljesen az. Szerintem előbb-utóbb megkerülhetetlen lesz, hogy mindenki bio bort készítsen majd.

-Mik a Generosával kapcsolatos jövőbeni terveik?

-A Generosa sokarcú fajta. A savai ropogósak, jó reduktív bort ad, de lehetne belőle komolyabb, fahordósat is készíteni. Sajnos itt inkább az egyszerű reduktív bort szeretik, vagy inkább házasítani. Sokat küszködünk az eladással, így bővíteni biztosan nem fogunk. Most Erdélyben szeretnénk még értékesíteni.

-Mit gondol a Generosa jövőjéről?

-Itt a környéken nagyon felkapot , de sajnos nem a bora miatt, hanem a kicsi növényvédelmi igénye, könnyű termesztetősége miatt. A legtöbben mustként értékesítik, Nyugat Európai felvásárlóknak. Kár érte, mert ha jókor szüretelik, jó pezsgőnek is. Jók a savai hozzá.

Az országos helyzete nehéz, mert kevésbé ismert. Pedig jó a neve és potenciál lenne benne, már csak a termesztetősége miatt is megérné. Jó lenne egy Kunsági és Móri borvidéki , közös összefogáson alapuló országos fajtaismertetést tartani. Én azt mondom, bárcsak inkább a Generosából lenne több, mint a Biancából.

„Generosa 2021 (Gedeon birtok, Izsák) : enyhén bronzba hajló, világos szín fogad a pohárban. Illatában száraz rózsaszirm, mézes, fehér húsú őszibarack. Tartalmas, telt korty, jó savak, húsos test, majd ízben is átveszi a prímet az őszibarack. A többi fajtánkhoz képest tartalmasabb, magasabb alkohol, a korty végén enyhe citrusosság.” Gedeon birtok (13)

5.6. Interjú Frittmann Jánossal , Frittmann Borászat, Soltvadkert

Az interjú 2023. március 21-én készült a Frittmann Borászatban (Soltvadkert, Eötvös u.5.)



21. ábra Generosa bor, Frittmann pincészet (saját fotó)

-Mekkora ültetvényen gazdálkodnak?

-A szüleinktől örökölt családi birtokunkat bővítettük, 1997 óta, így ma 60 ha saját tulajdonú ültetvényünk van Soltvadkerten, a Kunság déli részén. Más környékbeli gazdáktól is jelentős mennyiségű, ellenőrzött minőségű szőlőt integrálunk. A testvéremmel, a feleségeinkkel és a gyermekeinkkel együtt dolgozunk a családi gazdaságban. Alföldi borászként én kaptam először meg az „Év Bortermelője” címet 2007-ben. Ez áttörés volt a Kunsági borvidék életében. Évente 700 000 palack bort állítunk elő. A fő célunk, hogy a térség legjobb szőlőfajtáiból készítsünk borokat. Az Ezerjó a városunk fő fajtája. Ezt készítettük fahordós változatban is. Termesztünk még Cserzei Fűszerest, Irsai Olivért, Generosát is, mert ezek hungaricum fajták. De vannak világfajtánk is, pl. Sauvignon Blanc, Rajnai Rizling, Cabernet Sauvignon-Franc, Merlot. A vörösborokat fahordós és barrique hordós érleléssel készítjük.

-Mekkora területen termesztetek Generosát és miért?

-A legidősebb ültetvény is csak 15 éves. Saját ültetvényünk 5 ha, de integrálunk is, így 13 ha-ról dolgozunk fel Generosát. Mindegyik prémium kategória.

-Miért választották a Generosát?

-A Kecskeméti Kutató Intézetben vettünk részt sok kóstolón és a mostoha körülmények ellenére is ízlett nekem a Generosa bor. Akkor már részt vettem a Csertői Fűszeres bevezetésében is, de azon volt támogatás. Editke hosszas unszolására vezettük be a fajtát. Először ültettünk egy táblát belőle. Eleinte nem hittem benne. De amikor elkészült az első bor, úgy tapasztaltam, hogy még finomabb, mint a Kutatóban volt. 1-2 évig nem is került piacra, valamilyen különleges megjelenést akartunk adni neki a lányommal. Több címke tervet készítettünk, de valahogy egyik sem tetszett. Aztán a lányom megtalálta egy lengyel grafikusnő rajzát. Az ő munkájának a jogait vettük meg. Telitalálat lett ez a címke. Annyi mindent elértünk vele 1 év alatt, hogy 10 alatt is boldog lettem volna tőle.

-Milyennek találja a Generosa növényt?

-A fajta nagyon jó. Az aszályt nem annyira szereti, pedig az Ezerjó bírja. Jó a cukorgyűjtő képessége, jók a savai, nem ég el benne a sav. Sima homokon aszály érzékeny.

-Hogyan termesztik?

-Ernyős művelésben, 1 vesszővel. 3 m-es sorban 2,40 m helyett és 70 cm-es tőtávval. Nem szabad túlterhelni, 2 kg./tőke körül hagyjuk. Mi csak prémium kategóriában termelünk. Felesleges többet termelni, a túlterhelt ültetvényben kipusztulnak a tőkék. Sajnos, amúgy sem tudjuk, hogy mennyire hosszú életű egy Generosa ültetvény.

-Milyen bort készítenek belőle?

-Főként reduktívát, de van fahordós változat is. Készítettünk belőle pezsgőt is. A bora se nem Muskotály, se nem Tramini, nagyon tartalmas bort ad. Az első megmérettetés egy zalakarosi hotelben volt, német, orosz vendégekkel kb. 10 évvel ezelőtt. Olyan sikeres volt, hogy már a kóstoló előtt megvették az összes palackot. Úgy kellett visszakérjünk egyet, hogy a borkóstolón is kínálhassuk. Szerintem hosszútávon, az illatos borok után megelőzi a világfajtákat is.

Jelenleg exportra is küldjük, száraz, reduktív, kibír 2-3 évet. Nem fehéritjük a borokat. Alacsony kénszinttel dolgozunk, nem a könnyebb utat választjuk. Cuvée-t is készítünk a Hajnal és az Olivia is nagyon jól szerepelt a borversenyeken.

-Öntözik-e az ültetvényeket?

-Nem öntözzük az új telepítéseket sem, emiatt a tavalyi évben a 4-5 éves telepítések is szétsültek. Ugyan tavaly lajtoskocsival próbálkoztunk, de drén csövekkel kellene, azt meg nem éri meg kiépíteni. Sorköztakarással próbálkozunk az aszályok miatt.

-Termesztenek-e a bio, natúr, holisztikus vagy vegán módszerrel?

-Vannak ültetvények, amelyeket bioként termesztünk, de biztos, hogy soha nem fogok bio bort készíteni. Nem lehet kén nélkül bort készíteni.

-Mik a Generosával kapcsolatos jövőbeni terveik?

-A Generosa fajtával dolgozni kell, Frittmann brand-ként megállja a helyét. Az országos borversenyeken szinte minden évben aranyérmes. Ez példátlan eredmény.

-Mit gondol a Generosa jövőjéről?

-Szerintem nagyon sok van ezen a borvidéken és már nem is szabadna többet telepíteni belőle itt. Attól tartok, ha még többet telepítenek bele fog sodródni egy olcsóbb, silányabb kategóriába.

Nem örülök neki, hogy mindenfélével próbálkozik már mindenki. Ez a fajta nem való késői szüretre, vagy említhetném, hogy Móron szerintem rossz élesztőt használnak a borkészítéshez. Nem a borversenyt tartom visszaigazolásnak, de a HNT-ben minden bort megkóstolunk. Nagyon rossz Generosákat ittam. A környékbeli bornapokon is évről-évre egyre több a Generosa, némelyik nem is hasonlít rá.

Én úgy gondolom nincs már szükség több Generosa konferenciára vagy népszerűsítésre. Egyszerűen nincs még meg a felvevő piaca. Jelenleg a szőlő eladási ára épphogy 5 Ft-al van a Biancáé fölött. Emiatt is nagyon félttem a fajtát. Jó ugyan a neve, kiejthető, jelentése van, latinul, olaszul, spanyolul. Ennyiből jobb, mint a Cserszegi. Ahhoz, hogy nemzetközi szinten is elismert legyen, sok év munkája kellene még.

„Generosa 2020 (Frittmann, Soltvadkert): halvány szalmasárga színű bor. A pohárba szagolva érezzük, ahogy az őszibarack és a körte teszi gyümölcsössé az illatvilágot. Az alkohol, a savak és a test könnyed, mégis kerek kontúrokkal bíró szerkezetet rajzolnak ki. Ízében sárga húsú gyümölcsök és frissítő citrusos aromák érzekedőek. Mindez egy jól fogyasztható, igazán vidám bort eredményez. Frittmann borászat (14)

Generosa fahordós FPV 2016 (Frittmann, Soltvadkert): a citromsárga színű bor illatában az olyan pörkölési jegyek mellé, mint a karamell és a kávé, rózsa és trópusi sárga húsú gyümölcsök sorakoznak fel. Kóstoláskor kerek érzetet ad a közepes test és az ebbe belesimuló alkohol és savak. Az aromatika körtéből, birsalmából, citrusokból épül fel, a fűszeres zamatok itt inkább a háttérbe húzódnak. Ízgazdag , tartalmaz fehérbor, összetett aromavilággal.” Frittmann borászat (15)

6. Eredmények és értékelésük

A fenti, az ország két fő Generosa termesztő borvidékén készült 6 interjúból a következő SWOT analízist készítettem el:

SWOT elemzés: Generosa		
Belső tényezők	Erősségek	Gyengeségek
	+ hungarikum + könnyű termesztetőség + jó fagy-, szárazságtűrés + különleges bor	- kevésbé ismert - alany kutatás hiánya - erős kacsok - házasításra használják
Külső tényezők	Lehetőségek	Veszélyek
	+ külföldi megjelenés + szakmai napok, kóstolók + borvidéki együttműködés + országos, világ marketing	- hiányzó munkaerő - megismertetés elmarad - drága telepítés - csökkenő kereslet

22. ábra Generosa SWOT analízise

6.1. Szőlészeti tapasztalatok, telepítési sajátosságok:

- Az összes termelő Dr. Hajdu Editen vagy a Kecskeméti Kutató Intézetten keresztül ismerte meg a fajtát. Móron és az Alföldön is fontosnak tartják, hogy ez helyi nemesítés, magyar szülőktől származó magyar szőlőfajta.
- A termesztők fontosnak tartották, hogy telepítés előtt meglátogassanak más Generosa ültetvényt.
- Mindegyik termesztőnél valamilyen különleges talajba telepítettek Generosát. Móron meszes altalajokon, az Alföldön mészkőpados, üledékes, fehér agyagos talajokon.
- Egyik termelő sem bánta meg, hogy Generosával kezdett foglalkozni.

6.2. Termesztéstechnológia:

- Mindegyik termesztő nagyon jónak tartja a Generosa termesztetőségét. Mindegyik szép növényről, könnyű zöldmunkáról, egyenletes, sok termésről számol be. Egyetlen nehézségként csak az erős kacsot említették meg.
- A nagyobb termesztők fontosnak tartják, hogy a kevesebb zöldmunka és az átlagtól lényegesen kisebb növényvédelem szükségessége miatt a Generosa termesztése sokkal gazdaságosabb, mint más fajtáké.
- Többféle termesztéstechnológiával próbálkoznak az ültetvényeken, (ernyős, Moser műveléssel), és a metszéspókok is eltérnek.
- A Paulus kivételével, az általam meglátogatott szőlészetek terméskorlátozást alkalmaznak. A Paulus célja a 140 mázsa/ha hozam elérése, a többiek 40-80 mázsa/ha között termesztik a Generosa szőlőt.
- Az általam meglátogatott szőlészetek nem öntözik (csak alkalomszerűen) az ültetvényeiket.
- A 2022-es aszályos év egyaránt érintette az összes szőlészetet. Általában kevesebb, de jobb minőségű termést takarítottak be.
- Míg Móron sok vadkárrol számolnak be, az Alföldön ez nem jelent problémát.
- Az alföldi termesztők bio ültetvényeken termesztnek, Móron ez nem jellemző.

6.3. Borászati tapasztalatok:

- A borászok mindegyike reduktív technológiával készít bort a Generosából.
- Három borászat (Paulus, Szentpéteri, Frittmann) készít fahordós érleléssel is bort.
- Két borászat készített késői szüretelésű Generosa bort. (Paulus, Szentpéteri)
- Több borászat is készít pezsgőt Generosából (Paulus, Szentpéteri, Frittmann)
- Mindegyik, általam megkérdezett borászat elégedett a Generosa szőlővel és az abból készült borával.
- Egyik helyen sem terveznek szűkítést a Generosa ültetvényben. A nehéz eladhatóság miatt viszont bővítést sem terveznek egyik helyen sem.

- Egyedül a Gedeon pincészet számolt be értékesítési nehézségekről a Generosa bor kapcsán.
- A nagyobb pincészetek értékesítenek külföldön is Generosából készült bort (pl. Skócia, Litvánia, Lengyelország)
- Az alföldi pincészetek szerint sok termelő Nyugat Európai borkereskedőknek adja el a Generosa szőlőből készült mustot.

6.3. A Generosa jövője a megkérdezett pincészetek szerint:

- A Frittmann borászat kivételével, mindenki egyetértett abban, hogy a Generosa bornak országos ismeretséget kell szereznie, ehhez több szakmai napra, konferenciára, marketingre van szükség.
- A Frittmann borászat úgy véli, az Alföldön már nem szabad több Generosát ültetni, mert attól tartanak, hogy elsilányodik és a túlkínálat miatt elértéktelenedik a fajta.
- Több borászat képviselője gondolja úgy, hogy a Generosa bor Európában is népszerű lehet, és érdemes volna más országokban is megismertetni.

7. Következtetések, javaslatok

A Generosa szőlőfajta a termesztők által kedvelt, megbecsült növény. A termesztett mennyiség nagy részéből a borászatok reduktív bort, kisebb részéből fahordós érlelésű bort, késői szüretelésű bort, pezsgőt készítenek, ill. vegyes, fehér mustként értékesítik.

Mind a szakirodalmi áttekintés, mind az elkészült interjúk arra engednek következtetni, hogy a Generosa fajta még országos megismertetésre szorul.

Csak két borvidéken elterjedt, másik 8 borvidéken hobbi szinten termesztik. Kereskedelmi forgalomba hozott bort alig 8-10 borászat készít belőle.

Ugyan a vidéki borkóstolókon, főleg az Alföldön, sok kisebb borász bemutatta már a saját Generosáját, sok borvidéken egyáltalán nem ismerik.

Mivel a termesztéstechnológiája egyszerű és olcsó, jól gépesíthető ültetvények létesíthetők belőle, megbecsült fajtája lehetne más borvidékeknek is.

A szakirodalom és a borászok szerint a bora különleges, jó savakkal, kellemes aromatikával rendelkezik, reduktív technológiával könnyen készíthető, de alkalmas különlegességek készítésére is.

Ahhoz, hogy más borvidékeken is elterjedt fajtává válhasson, két fontos lépést kellene megtenni:

1. Alanykísérleteket kell végezni, különböző termőtalajokon. Több borvidék szőlészetében kellene próba ültetvényeket létesíteni és szabadföldi, valamint mikrovínifikációs kísérleteket végezni.
2. Országos, később világszintű marketing tevékenységbe kellene fogni a borvidékeknek. Elsősorban a Móri és Kunsági borvidéknek kellene összefognia és megismertetnie a fajtát, a termesztés körülményeit, a borkészítésről gyűjtött tapasztalataikat a többi borvidékkel. Ebben a világjárvány előtt a Kecskeméti Kutató Intézet maximálisan támogatta a termesztőket, borászokat és érdeklődőket. Újra kellene indítani a Generosa Szakmai Napok rendezvénysorozatot. A MATE, mint a szőlészet-borászat oktatásának legnagyobb hazai központja, szintén szerepet vállalhatna a fajta népszerűsítésében.

8. Összefoglalás

A Generosa szőlőfajtát Dr. Bíró Károly nemesítette 1951-ben Mór-Csókakőn. A hibridmagok innen kerültek a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetbe, Kecskemétre, ahol Dr. Hajdu Edit végzett velük termesztési és borkészítési kísérleteket. A kiemelkedően teljesítő K15 hibridet Generosának nevezték el.

Fiatalfajtának számít, 2004-ben kapta meg az Állami Minősítést. A magyarországi termőterülete azóta folyamatosan emelkedik, a HNT 2022-es statisztikája szerint közel 1000 ha. Mivel hungarikum, külföldi termesztése még nincs.

Jelenleg a legnagyobb termőterületei a Kunsági, a Hajós-Bajai, a Csongrádi és a Móri borvidéken vannak.

A Generosa növény kiválóan termeszthető akár az alföldi homokon, akár a Vértess lankáin is. Nagyszerű fagy és szárazságtűrő képessége van.

Biztonságosan, bőségesen terem. Kicsi a zöldmunka és növényvédelmi igénye. Emiatt a nagygazdaságokban is jó választás lehet.

Borában a savai kellemesek, illata enyhén gyümölcsös. Reduktív módszerrel biztonságosan készíthető belőle palackozott bor, de savai alkalmassá teszik akár fahordós érlelésre, akár pezsgőkészítésre is. Jó cukorgyűjtő képessége miatt, késői szüretre is alkalmas.

Mivel az első ültetvények maximum 18 évesek, az ültetvény előregedésének idejéről még nincs tapasztalat.

Szűkebb hazájában, az Alföldön és Mór környékén jól ismert fajta, de az ország más területein még csak kisebb ismertsége van.

Emiatt szükséges lenne "Generosa kampányt" indítani, a kutatóintézeteknek, oktatási központoknak a termesztoőkkel, borkészítőkkel összefogva.

Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretném megköszönni konzulensem, Dr. Varga Zsuzsanna segítségét és biztatását.

Külön köszönöm Dr. Hajdu Editnek a szakdolgozatomra szánt idejét, a nekem adott fotókat, és a rengeteg jó tanácsát.

Köszönöm mind a 6 borászatnak, hogy vendégül láttak, válaszoltak a kérdéseimre, és megosztották velem a tapasztalataikat.

Köszönettel tartozom férjemnek, Madár Gábornak, az interjúk elkészítésében nyújtott segítségéért.

Mindhárom gyermekemnek köszönöm a fotózással és a különböző számítógépes programok használatával kapcsolatos segítségét.

IRODALOMJEGYZÉK

1. HEGEDŰS-KOZMA-NÉMETH (1966): Magyarország kultúrflórája. IV.kötet 1. füzet; Akadémiai Kiadó, Budapest; .pp. 186-187
2. KAPÁS S. (1969): Magyar Növénynevelés. Akadémiai Kiadó, Budapest; p.686
3. HAJDU E. (2020): Kertgazdaság. 52. évf. 1. sz. A Szent István Egyetem Kertészettudományi Kar és az Agrárminisztérium tudományos folyóirata pp. 45-48
4. HAJDU E. (2011): Szőlőfajták, szaporítóanyaguk és betegségeik. Agroinform Kiadó és Nyomda Kft., Budapest p.125
7. HAJDU E.(2013): Magyar szőlőfajták (Alany-, csemege-, és borszőlőfajták) Mezőgazdasági Kiadó. Budapest pp.209-212
8. HAJDU E. (2014) Útjára indult a Generosa. Kertészei és Szőlészet. 24. sz. Magyar Mezőgazdaság Kft. Budapest pp. 20-21

Internetes források:

5. VINICZAI (2017) <https://magyarmezogazdasag.hu/2017/05/16/jo-uton-generosa-02023.04.01>.
6. <https://szbki.naik.hu/hirek/generosa-szakmai-nap-2019> 2023.04.01
9. HAJDU E. (2022) <https://magyarmezogazdasag.hu/2022/12/05/az-illatos-tramini-es-ertekes-utodai> 2023.04.01.
10. <https://vinoport.hu/borbar/generosa-2017/3158> 2023.04.20.
11. <https://paulusborhaz.hu/termek/paulus-gold-generosa/> 2023.04.20.
12. <https://szentpeteriborpince.hu/product/generosa-2021-szaraz/> 2023.04.20.
13. <http://gedeonbirtok.com/feherborok> 2023.04.20.
14. <https://frittmann.hu/boraink/generosa/> 2023.04.20.
15. <https://frittmann.hu/boraink/generosa-fahordos-fpv/> 2023.04.20.

NYILATKOZAT

Alulírott Herczeg Gabriella, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Georgikon Campus, Szőlész-borász - felsőoktatási szakképzés szak nappali/levelező* tagozat végzős hallgatója nyilatkozom, hogy a dolgozat saját munkám, melynek elkészítése során a felhasznált irodalmat korrekt módon, a jogi és etikai szabályok betartásával kezeltem. Hozzájárulok ahhoz, hogy Szakdolgozatom egyoldalas összefoglalója felkerüljön az Egyetem honlapjára és hogy a digitális verzióban (pdf formátumban) leadott dolgozatom elérhető legyen a témát vezető Tanszéken/Intézetben, illetve az Egyetem központi nyilvántartásában, a jogi és etikai szabályok teljes körű betartása mellett.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem*

Kelt: Vilonya 2023-04-26


Hallgató

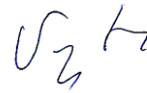
NYILATKOZAT

A dolgozat készítőjének konzulense nyilatkozom arról, hogy a Záródolgozatot/Szakdolgozatot/Diplomadolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A Szakdolgozatot/Diplomadolgozatot záróvizsgán történő védeésre javaslom / nem javaslom*.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem*

Kelt: 2023 év május hó 2. nap



Belső konzulens