

# **SZAKDOLGOZAT**

Kutai Dávid Ferenc Szakdolgozat

Kutai Dávid Ferenc

2023

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Élelmiszertudományi Kar  
Szőlészeti és Borászati Intézetében

A Budai Vörös cuvée

Kutai Dávid Ferenc

Budapest

2023

***Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem***  
***Szőlészeti és Borászati Intézet***

**Szak neve: Szőlő- és borgazdasági szakmérnök szakirányú továbbképzési szak**

Szakedolgozat készítés helye: Szőlészeti tanszék

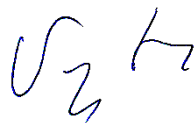
Hallgató: Kutai Dávid Ferenc

A szakedolgozat címe: A Budai Vörös cuvée

Konzulens: Dr. Varga Zsuzsanna

Külső konzulens esetén tanszéki felelős

Beadás dátuma:



---

Dr. Varga Zsuzsanna, tanszékvezető  
szakedolgozat készítés helyének vezetője



---

Dr. Varga Zsuzsanna  
konzulens

---

Dr. Fehér Orsolya  
szakfelelős

# Tartalomjegyzék

1.	Bevezetés .....	5
2.	Célkitűzés .....	6
3.	Irodalmi áttekintés .....	7
3.1.	Kadarka: .....	7
3.1.1.	Hasonnevei: .....	7
3.1.2.	Származása: .....	7
3.1.3.	Története: .....	7
3.1.4.	Elterjedése: .....	7
3.1.5.	Fajtaköre: .....	8
3.1.6.	Agrobiológiai sajátosságai: .....	10
3.1.7.	Borának jellemzése .....	12
3.2.	Csókaszőlő: .....	12
3.2.1.	Hasonnevei: .....	12
3.2.2.	Származása: .....	12
3.2.3.	Története: .....	13
3.2.4.	Fajta leírása: .....	13
3.2.5.	Agrobiológiai sajátosságai: .....	14
3.3.	Budai vörös cuvée .....	16
3.3.1.	Története: .....	16
3.3.2.	Név kialakulása: .....	17
3.3.3.	Bor leírása: .....	17
3.3.4.	A Budai Vörös cuvée napjainkban: .....	17
4.	Anyag és módszertan .....	20
5.	Eredmények: .....	22
5.1.	Fürtszám: .....	22
5.2.	Termés súlya: .....	23
5.3.	Egyesített adatok: .....	25
5.4.	Beltartalmi értékek: .....	27
5.5.	Cukor (g/l): .....	28
5.6.	Magyar mustfok: .....	29
5.7.	Összessavtartalom (g/l): .....	30
5.8.	pH: .....	30
5.9.	Borkósav és Almasav tartalom (g/l): .....	32
6.	Összefoglalás: .....	33

## 1. Bevezetés

Csupán néhány éve találkoztam először a Buda Vörös cuvée-vel. A pázmándi ApróKertek Pincészet egyik borásza Schubert Ádám kóstoltatta az első saját évjáratukat, a 2019-es Budai Vörösüket. Ádám olyan átéléssel és annyi érdekességet mesélt erről a borról, hogy amikor eljött a szakdolgozat írásának az ideje, úgy döntöttem ezt a témát választom és picit körbe járom alaposabban, hogy mi is az a híres Budai Vörös cuvée.

Azt ugyan gyorsan kiderítettem, hogy cuvée révén ez egy házasítás lehet, de hogy pontosan milyen fajták alkotották ezt az egyszer méltán híres magyar terméket, akkor még nem tudhattam. A fő alkotórésze az országunkban ma is igen népszerű Kadarka, amiről bőven áll rendelkezésemre adat, a házasítás másik eleme a hajdanán szintén nagyon népszerű, de manapság kevésbé ismert Csókaszőlő. Ugye míg a Kadarkáról bőven találtam információkat a Csókaszőlőről, már kevesebb adatot találtam. A megtalálható irodalom feldolgozásával, készítettem mind a kétfajtaról egy fajtaleírást, megvizsgáltam a történelmét, kutattam a fajta őshazáját és utána jártam milyen hasonnevei léteztek, illetve milyen bort készítenek, készítettek belőle. Feldolgoztam a Budai Vörösről talált adatokat is, hogyan keletkezhetett ez a bor mennyire volt elterjedt, és manapság mennyire ismert, kik készítik.

Mivel az ApróKertek pincészeténél készítenek Budai Vöröst, így felkerestem Ádámot, hogy az ő szőlőjükben lenne-e lehetőségem egy kísérlet kereteiben néhány mérést végezni a 2022-es évjáratban. Szerencsére Ádám örömmel fogadott, és lehetőséget adott a kísérletem lebonyolítására a Kadarka-Csókaszőlő ültetvényükben. Szóval az Anyag és Módszertan fejezetben leírtak szerint elkészítettem a méréseimet, melyet az Eredmények fejezetben taglaltam.

## 2. Célkitűzés

A szakdolgozat elkészítésével az volt a célom, hogy felhívjam a figyelmet erre a szebb időt is megélt borra. Továbbá még izgalmasabbá tette vizsgálataimat, hogy a Csókaszlőről igen kevés adat áll rendelkezésünkre, így fent állt a lehetőség ezen adatok bővítésére is. A Kadarkáról már elég sok ismerettel rendelkezünk, de szintén egy érdekes szőlőfajta, mivel rendkívül rég óta megtalálható hazánkban.

Célom volt felderíteni, hogy jelenleg kik foglalkoznak ennek a cuvée-nek a készítésével, és hogy ők esetleg milyen jövőt látnak benne. Mire gondoltak, amikor először készítették ezt a házasítást.

A méréseim eredményei taglalása közben pedig azt vizsgáltam, hogy ez a két fajta mennyire alkalmas egymással való házasításra. Az fajták eredményeit összehasonlítva megnéztem, kiegészítik-e egymást, úgy érve, hogy amelyik paraméterből esetleg az egyik fajtában kevesebb volt a másik tartalmazott-e eleget. Úgy gondolom, hogy ezekre a kérdésekre sikerült választ kapnom, azokat a megfelelő fejezetben taglaltam.

### 3. Irodalmi áttekintés

#### 3.1. Kadarka:

##### 3.1.1. Hasonnevei:

Fekete budai, Fekete cigány, Jenei fekete, Fekete linka, Kadar, Kadárka, Törökszőlő, Kadarka blanc, Gamza, Kadarka noir, Csetereska, Kadarka crna, Negru moale. Kadarka nera,

##### 3.1.2. Származása:

convar. pontica, subconvar. balcanica, provar. mesocarpa, subprovar. dalmatica. A Kárpát-medencébe valószínűleg a török megszállás idején került. Eredeti őshazája a mai Albánia területére, a Shkodrai-tó környékére tehető, bár vannak források melyek Kis-Ázsia területét jelölik.



1. ábra: Kadarka tőke (Pázmánd, 2022)

##### 3.1.3. Története:

hazánkba a törökök elől menekülő délszlávok (szerbek, rácok) a XV században és később hozták be. Az elterjedése két útvonal mentén valósult meg. Az egyik út a Szerémségen, Villányon, Pécsen, Szekszárdon, Budán, Szentendrén, Gyöngyösön át Egerbe vezetett. Igen híres Kadarka-kultúra volt a budai Tabán városrész, ahol a Buda visszafoglalása után betelepedett rácok termesztették igen nagy területen és készítettek belőle bort. A másik út, amely felől hazánkba kerülhetett, a mai Romániában található Ménes felé vezetett. (Hajdú, 2013)

##### 3.1.4. Elterjedése:

sokáig az egyik legnagyobb területen termesztett szőlőfajtánk volt. A nagyüzemek megjelenéséig tartott virágkora, 1800-as években még az ültetvények 2/3-a Kadarka állomány volt. A Kárpát-medence szinte mindegyik borvidékén megtalálható, de a modern szőlőtermesztés és a nagyobb fajta választékból kifolyólag a termesztett területe megfogyatkozott. 1960-ban még a 47 000 ha-os területet is meghaladta. Ez az ország szőlőterületének a 23,4%-a. 1967-ben a Kadarka területe 41 500 ha, ami az összes szőlőterület 16,9%-a. (Németh, 1967) A termőterület 1970-ben 28 000 ha, ez az összes

szőlőterület 18,1 %-a, 2000-ben már csak 993 ha, míg 2011-ben csupán 519,7 ha. (Hajdú, 2013) Napjainkban kb 400 hektár Kadarka van az országban, annak mintegy negyede a Szekszárdi borvidéken található. (Szekszárdi, 2021)

### 3.1.5. Fajtaköre:

A Kadarka fajtacsoporton belül *Kék Kadarka* és *Szürke Kadarka* fajtát különböztetünk meg. A termesztésben inkább az előbbi terjedt el Kadarka néven. (Csepregi & Zilai, 1989) A Kék Kadarkának több alfajtáját is ismerjük, és pedig ezek a következők: Lúdtalpú kadarka, Kordoványos kadarka, Nemes kadarka, Kereszteslevelű kadarka, Fügelevelű kadarka, Csillagvirágú kadarka, Teltvirágú kadarka, Kupakos kadarka, Terméketlen kadarka. A köznyelvben fentmaradt a Hím- a Nöstény- és a Bolond kadarka név is. (Hajdú, 2013)

Klónjai (állami minősítés éve): Kadarka Kt.4 (1958), Kadarka P.9 (1969)

Minősítése: Jelenleg az alapfajta helyett már csak, a minősített klónjai szaporíthatóak.

Fajta leírása: A legváltozékonyabb fajták egyike.  
(Csepregi & Zilai, 1989)

Tőke: középerős, erős fejlődésű, mereven álló, kevés számú vesszőkkel.

Vessző: egyenes, vastag, rövid ízközű, erősen barázdált szinte recézett, érdes, barnásszürke, a szárcsomó sötétebb, alig hamvas, csíkos, pókhálós, lapított

Rügy: középnagy, pókhálós, középbarna, hegyesedő, hegye gyapjas.

Hajtás: a fakadó rügy vörösesbarnás-zöld, nemezesen gyapjas;

- a 10-15 cm-es hajtás zöld színű, gyapjas, benne a virágzat vöröseszöld és gyapjas
- a vitorla bronzos-sárgás zöld színű, gyapjas, levélkéi homorúak-kiterítettek
- a szártag barnás-zöld színű, részben mintázott, alig hamvas, pókhálós, rügye barnászöld és pókhálós.
- a kacs barnászöld színű, háromszoros elágazású, pókhálós, középhosszú: átlag 21,6 cm



2. ábra: Kadarka fürtök a tőkén.  
(Pázmánd, 2022)



Levél: a lemez középnagy, osztott-hasadt-karéjos, 3-5 karéjos, szabálytalan alakú. Vállöble közép mély „O” alakú, alapját a levél szövete határolja. A felső oldalöblei közép mélyek vagy mélyek, „V” vagy „U” alakúak, az alsók sekélyek keskenyek és nyíltak. A levéllemez felülete haragos zöld, hullámos, szövete kemény és merev, nehezen szakad, fényes, zsíros tapintású, ráncos vagy hólyagos, pókhálós, fonákja bársonyos és gyapjas. Erezete zöld és részben vörös. Őszi lombszíne piros zölde foltokkal. Levélszéle csipkés-fűrész, ritkán és mélyen bemetszett. A levél éle pillés. A levél nyél barnászöld, pókhálós és rövid: átlagosan 9,0 cm, a közép ső érhez viszonyítva is rövid. A levél ampelometriai mutatója: 2-035-42-69 (Hajdú, 2013)

Virágzat: a szárcsomókból fejlődik ki, háromszoros elágazású virágzat.

Virág: a Kadarkának hímnős van, a termője gömb alakú. Kozma (1954) kutatásai szerint több virágtípus ismert a Kadarkának.

Éretlen fürt: kocsányzata barnászöld színű, pókhálós mintázatlan. A bogyó zöld, nem színváltó és gyéren pontozott.

Érett fürt: közép nagy méretű, vállas, néha hengeres, tömött fürtű. Kocsányzata igen törékeny, a fürt nyél rövid, közép vastag, egyenletesen vastagszik.

- „a fürtkocsány hossza (a vesszőtől a kocsány első elágazásáig): 4,6 cm
- a fürt méretei: hossza 15 cm, szélessége 8,6 cm
- a fürt tömege: 150 g
- bogyószám: 76 db/fürt
- bogyótömeg: 2,1 g
- a bogyó méretei: hossza 16,2 mm, szélessége 15,3 mm” (Hajdú, 2013)
- a bogyó közép nagy méretű, gömbölyű és pontozott, feltűnően hamvas, jól beérve kékesfekete, héja vékonyabb, közepesen erős, olvadó, húsa puha, lédús, finom ízű. A bogyókocsányát közepesen szemölcsök borítják, középhosszú, közép vastag, a kocsánykoronája kúp alakú. A bogyóecset középhosszú és rózsaszínű.



3. ábra: Kadarka fürt (Pázmánd, 2022)

- a mag középnagy, picit megnyúlt, szürkésbarna színű, törzse tojásdad vagy szív alakú, csőre rövidkés. (Hajdú, 2013)

### 3.1.6. Agrobiológiai sajátosságai:

Fenológiai jellemzők: igen későn fakad és virágzik, közepes időben zsendül és elég későn érlik. Lombja közepes időben színeződik és hullik le. Hosszú tenyész idejű fajta.

„A vegetációs fázisok ideje:

- a rügyfakadás kezdete: 107. nap
- a virágzás zöme: 165. nap
- a zsendülés kezdete: 226. nap
- a fogyaszthatóság kezdete: 288. nap
- a lombszínözödés kezdete: 291. nap
- a lombhullás vége: 325. nap

A vegetáció időtartama:

- rügyfakadástól érésig: 181 nap
- rügyfakadástól lombhullásig: 218 nap” (Hajdú, 2013)

Biológiai sajátosságai: Az egyenesen növekvő hajtásai meglehetősen ritka lombzatot alkotnak. A téli és a rejtett rügyei is termékenyek ennek a fajtának. Virágai rosszul termékenyülnek ezért közepes termőképességű fajtának mondhatjuk. Nem hajlamos a bogyópergésre és bogyói ritkán töppednek. Hosszú idejű a termőszakasza. Beérési cukorfoka közepesnek vagy gyengének mondható. Fagyérzékeny, de károsodás után jól regenerálódhat.

- „abszolút termékenységi együtthatója (ATE): 1,66
- fűrtermése: 11,0 t/ha
- beérési mustfoka: átlagosan 15,9 Mm°
- cukortermése: 1224 kg/ha
- titrálható savtartalma: 9,1 g/l” (Hajdú, 2013)

1. táblázat: A Kadarka néhány termesztési adata Gyöngyösön Moser-műveléssel (Csepregi &amp; Zilai, 1989)

Év	Rügy db/m <sup>2</sup>	Termés t/ha	Mustfok tömeg%	Savtartalom g/l	Rothadás 1-10	Szüreti idő
1970	9,50	10,20	13,60	8,50	1,50	10. 30.
1971	14,40	14,20	17,30	5,50	1,50	10. 28.
1972	7,00	11,10	16,60	9,30	3,00	10. 11.
1973	11,10	18,90	16,30	6,40	0,00	10. 18.
1974	14,90	5,30	13,10	8,90	9,00	10. 24.
1975	13,10	13,10	16,20	8,40	5,00	9. 30.
1976	16,10	18,70	14,00	9,00	3,00	10. 17.
1977	10,50	9,20	17,50	11,20	2,00	10. 19.
1978	8,30	12,20	14,00	9,50	2,00	11. 3.
1979	8,40	17,00	17,00	8,00	0,00	10. 10.
1980	9,00	8,10	14,50	11,00	3,00	11. 12.
1981	8,10	7,10	16,20	8,80	5,00	10. 15.
1982	8,40	11,90	16,30	8,70	4,00	10. 26.
1983	7,80	10,20	17,60	7,70	2,00	10. 17.
1984	7,40	8,80	17,40	15,30	8,00	10. 31.
1985	14,80	0,80	16,50	9,70	0,00	10. 15.
Átlag	10,55	11,05	15,88	9,12	3,06	10. 21.

Ellenállása és igényei: védett és napsütötte fekvésekbe való, mivel rügyei fagyérzékenyek. Szárazságtűrő képességéből adódóan a talajokhoz jól alkalmazkodik. Mind a sík vidéki homokon, mind a hegyi kötöttebb talajokon jól terem. A termő helyi sajátosságok jól visszatükröződnek a borokban.

Termesztéstechnikai igényei: közepes nagyságú tenyész területet kíván. Alacsony vagy közép magas művelésmód kedvező a termesztéséhez. Rövidcsapos metszést igényel a fajta. A Kadarka zöldmunkája könnyű, mert tőkén kevés számú hajtást hoz és azokon hónalj hajtás alig képződik. Rügyterhelésre érzékeny, a nagy termésmennyiség minőségi romlással jár. Mérsékelt tápanyagigényes.

Technológiai jellemzői: a fürt felépítése és a bogyó összetétele mérsékelt kedvező. Közepes lé-hozamú. Jellemzően október második felében szüretelhető. (Hajdú, 2013) (Csepregi & Zilai, 1989)

### 3.1.7. Borának jellemzése

Nem sorolhatjuk a legillatosabb fajták közé, fűszeres, csersavdús, rubinvörös színű, de nem elég intenzív, inkább sillerbornak mondható. Jó évjáratokban elérheti a minőségi bor kategóriát is. Napjainkban egyre több minőségi bort készítenek a Kadarkából és a fogyasztók is kedvelik az ízét. Kiváló minőségű bort készítenek belőle az Egri- és a Szekszárdi borvidéken. A régebbi irodalmi közlemények szerint Tokaj-Hegyalján aszúborokat is készítettek belőle. Gyengébb évjáratban fehérbor is készülhet belőle, mivel leve világos színű.

„Borelemzési adatok:

- alkohol (tf%): 11,6 %
- titrálható savtartalom (g/l): 6,2
- pH-érték: 3,75
- cukormentes extrakt tartalom (g/l): 33,91

Érzékszervi bírálat pontszámai:

- illat: 2,0
- íz, zamat, összbenyomás: 9,7
- összes pontszám: 13,6”

(Hajdú, 2013) (Csepregi & Zilai, 1989)

## 3.2. Csókaszőlő:

### 3.2.1. Hasonnevei:

Vad fekete, Czigányszőlő, Ráczfekete, Kökényszőlő Kleinschwarz, Makra (Ambrus, 2005) (Geri, 2022) (Ambrus, foodandwine.hu, 2009)

### 3.2.2. Származása:

A Csókaszőlő őshazáját a Kaukázus, Kisázsia és Földközi-tenger mellékén kereshetjük, ahonnan hazánkba akár már az újkőkorból eljutott, ahogy Ambrus Lajos író fogalmazott: „ kiváló növényországi emlék”.



4. ábra: Csókaszőlő tőke (Pázmánd, 2022)

### 3.2.3. Története:

A tudós sárospataki tanár Szikszai Fabriczius Balázs már 1590-ben megemlíti a híres Nomenclaturájában, néhány „*Enni valo szőlő*” között.

A középkorban a jó anyagtartalma miatt domináns kékbogyójú szőlőfajta volt, egészen a török időkig, mikor is bekerült hazánkba a Kadarka, és a Csókaszőlőt elkezdték mellőzni a termesztésből. Kivéve néhány tapasztaltabb szőlősgazdát, akik a sokszor gyengébb színt adó Kadarka szőlővel házasították a fajtát. Ezen felül, az országból több helyről is fentmaradt írásos emlék, amiben megemlítik, hogy a délről betörő Kadarka egyre nagyobb teret hódít, de sokszor „javítják” a testesebb Csókaszőlővel.

A budai szőlős kertekben is nagyon fontos helyet foglalt el ez a két szőlőfajtánk, melyeknek a házasításából készült a híres export cikknek számító „budai vörös”. Éppen ennek a házasításnak a történetét olvasva döntötte el a 2000-es évek legelején Szentesi József, hogy feléleszti a Csókaszőlőt.

Az első szüretre 2004-ben került sor. Azóta ezt már tucatnyi követte, így a borász kellő tapasztalatot gyűjtött a fajta újkori teljesítményét és helyét illetően. (Geri, 2022) (Ambrus, foodandwine.hu, 2009) (Schubert, 2019)

### 3.2.4. Fajta leírása:

A XIX. század előtt jellemzően mindenütt előforduló fajta volt, mára szinte eltűnt.

Tőke: erős, egyenesen álló, pirosbarna színű, recézett kéreggel rendelkezik. Közepes számú vesszőt szokott hozni.

Vessző: gyenge növekedésűek és vastagok, ízközei rövidebbek, néha középhosszúak. Színe szintén pirosasbarnás.

Rügyei: nagyok, kiállóak, gyapjasak. Viszonylag késői fakadású fajta.

Levél: hosszúdad formájú, középnagy méretű, vastag, puha tapintású, hólyagos, fölfelé hajló. Öt karéjra tagolt, melyek további karéjokra osztottak, a fő karéjok fedik egymást. Öblei mélyek és szélesen kikerekítettek, száröble zárt. Levéllemez felülete szürkészöld színű és zsírfényű, ősszel sötét piros színre vált. A levél fonákja puha



5. ábra: Csókaszőlő tőkéje (Pázmánd, 2022)

gyapjas, erezete alul-felül piros, alul szőrös. A levélnyel rövidebb, a középéernél vastag, szőrös, piros.

Fürt: kicsi előfordul közepes méretű, hengeres, kúpos. egyszerű és tömött.

Bogyó: saját tapasztalatból azt írnám inkább kisebb méretű, de a kutatómunka közben találtam forrást mely középnagy bogyójú fajtaként írja le. Formája kerek, héja sötétkék színű, vastag, lágy, igen festő. Köldöke kicsiny, hamvas, fehérszínű. A bogyó lédús, édes és savanykás ízű. (Villási, 1881) (Schubert, 2019)

Bora: kiváló minőségű, fűszeres és zamatos ízű, gazdag illatú, bársonyos tannintartalmú.

### 3.2.5. Agrobiológiai sajátosságai:

Fenológiai jellemzők: Közép érésű, ennek köszönhetően jól illeszthető a minőségi fajták sorába.

(Kozma, Werner, Csikászné Krizsics, & Hoffmann, 2010)

A közepes érési idő ellenére, igen jó beltartalmi értékekkel

rendelkezik ez a fajta. Átlagosan a 20-as magyar mustfok mellett tartalmaz kb. 9 g/l savat, amely biztosítja a bor eltarthatóságát, karakterességét.

Ellenállása és igényei: Elégé igénytelen, edzett, minden betegségnek jól ellenálló fajta, a termése, rothadásra nem hajlamos, szellős lombfal kialakításával jól megvédhető. Mivel tenyészideje nem túl hosszú így hűvösebb évben is biztonsággal beérik, de a szárazságra érzékeny. Rövid csapos metszés mellett is megfelelő mennyiséget terem. A bakművelés és a közép magas kordonos művelés is jól alkalmazható a Csókaszőlőnél. (Schubert, 2019) (Pettenkoffer, 1931)



6. ábra: Csókaszőlő fürt.  
(Pázmánd, 2022)

2. táblázat: A csókaszőlő szüreti eredményei 1998-2009 között Pécsen. (Kozma, Werner, Csikászné Krizsics, & Hoffmann, 2010)

A csókaszőlő szüreti eredményei 1998 - 2009 között					
PTE - TTK szőlészeti és borászati intézet - központi telep					
Év	Termés (kg/m <sup>2</sup> )	Mustfok (MM°)	Titrálható savt. (g/l)	Rothadás (%)	Szüreti időpont
1998	0,3	19,5	7,7	0	szeptember 30.
1999	0,8	24,1	8,1	0	október 18.
2000	1	22,5	7,3	0	szeptember 26.
2001	1,2	18,4	9,9	0	szeptember 12.
2002	0,6	21	11,6	0	szeptember 4.
2003	1,2	20,3	8,6	0	augusztus 18.
2004	1,3	18,9	10,8	0	szeptember 22.
2005	0,8	16,9	13,3	7	szeptember 23.
2006	0,6	18,1	12	0	szeptember 19.
2007	0,9	20,4	6,6	0	augusztus 28.
2008	0,5	22	7,6	0	október 20.
2009	0,9	21,8	8,2	0	szeptember 15.
<b>Átlag</b>	<b>0,84</b>	<b>20,33</b>	<b>9,31</b>	<b>0,58</b>	<b>szeptember 19.</b>

1881-ben a Kertészeti Egyetem, Gyümölcsészeti és Konyhakertészeti Füzetek című kiadásában úgy fogalmaztak, hogy: „Külön szüretelve azt hiszem becses vörösbort adna, minálunk csak ürmös bor készítéséhez használják, termékenysége és többi jó tulajdonsága miatt több figyelmet érdemelne!” (Villási, 1881)

### 3.3. Budai vörös cuvée

#### 3.3.1. Története:

Sokáig a Kárpát-medencében egyetlen fajtából készítettek vörösbort, mégpedig a Csókaszlóbból. Aztán délebről érkezett a Kadarka első vesszői, oltványait a 15. században Magyarország szerémségi régiójában telepítették, ahonnan aztán főleg a Duna vonalán indult el észak felé, és érte el a 16. század végén a Tabánba beköltöző rácokkal a török által megszállt Budát.

Néhány tapasztaltabb szőlősgazdának köszönhetően, csekély mértékben, de még is fentmaradt a fajta, ugyan is a Kadarkának sokszor vékonyabb borát feljavították a Csókával szüretelve és egyébként sem volt divat abban az időben fajtabort készíteni.

Légrády István azt írja például 1844-ben, hogy a Csókaszlót szeretik összeszüretelni, leginkább a Hulló vagy ragyozó kadarkával, amelynek töppedt szőlőszemeiből készül a híres ménesi aszú – s azért teszik hozzá, hogy „setétebb vörös színt és fanyar savanyával állandóságot adjon”. Tehát a csekélyebb termést hozó, de jobb beltartalmi értékekkel bíró Csóka tökéletesen kiegészített a jól termő könnyen művelhető Kadarkát. Ennek a párosításnak köszönhető a hajdan egyik leghíresebb export cikkünk a Budai Vörös Cuvée.

A 19. század kezdetétől megjelenik ezen a klasszikus Budai borvidéken a Kékfrankos is, amelyet német – frank – születésű, szelektálású fajtának ír le az ampelológia, bár abban nincs egyetértés, hogy Ausztrián át érkezett-e el hozzánk (és ebben az esetben csak a 19. század utolsó negyedében) vagy már előbb, a 18. század elején-közepén főleg Württembergből beköltöző sváb honfoglalók közvetítésével. Mindenesetre azok, akik a Budai Vörös összetevőinek hipotetikus meghatározásával a legutóbbi öt esztendőben kísérleteznek úgy vélik, hogy a 19. század második felében a Budai Hegyvidéken már biztosan jelen volt a Kékfrankos is, és akkortól valamilyen arányban összeházasították a Kadarkával és a Csókával.

Szóval valószínűsíthető, hogy az eredeti Budai Vörös házasítás Csókaszlóbból és Kadarkából állt, kb. 70-80 % Kadarka és 20-30 % Csókaszló arányban. Majd később a 19. században bekerül hazánkba a Kékfrankos, így azt is hozzá házasították a már meglévő kétfajtához. A Kadarka Kör szerint a legvalószínűbb arány: legalább 70 % Kadarka, legfeljebb 20 % Kékfrankos és legalább 10 % Csókaszló, írásos emlék nem került elő pontos leírással. (Schubert, 2019) (Búza, 2014)





7. ábra: Tabán városrész, feltehetően a Budai Vörös szülőházaja. (DOMONKOS, 2018)

### 3.3.2. Név kialakulása:

1690-ben került sor a felszabadult Budán az első szüretre, abban az időben a budai hegyekben szinte mindenhol szőlőt műveltek, mai viszonyokhoz hasonlítani sem lehet. Ekkor főleg betelepített rácok lakták a Gellért-hegy környékét, és ők foglalkoztak a borkészítéssel is. Mivel ebben az időben már termeltek Kadarkát, és a szőlőművelő mesterembereknek eszük ágában sem volt kiírtani a már meglévő őshonos Csókaszőlőt a budai hegyekben, a jobb borászok ezt a két fajtát összeszüretelve házasították, egy időtállóbb, testesebb bort készítve és ezt ráadásul Buda várának a közelében, így kialakult a Budai vörös névre hallgató cuvée bor.

### 3.3.3. Bor leírása:

Milyen is volt ez az akár kultikusnak is mondható jelentőségű Budai Vörös cuvée? Keveset tudunk róla, mindössze osztatlan dicsérete maradt ránk, mint általános jellemzője. Schams Ferenc tüzesnek mondja, tannintartalmát visszafogottnak, fűszerességét egyéninek. Tudjuk azt is, hogy színe a csak Kadarkából érlelt borhoz képest sötétebb, jóval mélyebb vörös. (Búza, A nagy Kadarkakönyv, 2012)

### 3.3.4. A Budai Vörös cuvée napjainkban:

Szentesi József budafoki borász a következőt mondta: „*Nekem azért van Kadarkám és azért telepítettem Csókát is - most már egy-egy hektárnyi fordult termőre ezekből a fajtákból - mert rájöttem: ezt a híres bort valakinek végre újra meg kell csinálni.*”

Szentesi József a Szabad Föld című folyóiratban olvasott először a híres Budai vagy Promontori Óvörös, Sashegyi Vörös -, amely az egyik legjobb exportcikke volt a térségnek.

Ekkor döntött úgy, hogy 2003-ban átoltja a szőlőjének egy részét Csókára, a Kadarka oltványokat Vida Péter szekszárdi borász területéről hozta. Aztán elkezdte szaporítani, termőre fordulás után szüretelni az ültetvényeket. Középmagas kordonon termeszt, fél kilós tőketerheléssel, a megfelelő minőség érdekében. A cukor minden évben huszonegy-huszonkettő közé esik, az alkohol tizenhárom-tizennégy körüli szokott lenni. Október eleji szüret a jellemző, ugyanis a Csókaszőlő egy kicsit később érlik, mint a Kadarka. (Búza, A nagy Kadarkakönyv, 2012)

Szentesi József 2004-ben elkészítette az első Csókaszőlő bort kb. 130 év után először ő tette ezt. A szakma a csodájára járt, vitték a szaporítóanyagot, telepítették, próbálták termesztetni, majd kivágták. A gazdasági, piaci szempontok a legtöbb borászatnál felülírták a szakmai kíváncsiságot, az újdonság varázsát. (Schubert, 2019)



8. ábra: Az ApróKertek 2020-as Budai Vörös cuvée bora. (SZABÓ & SCHUBERT, 2022)

Nem úgy a pázmándi ApróKertek Pincészetnél, ahol a fiúk így fogalmaztak: „*Ha ezt a bort – a budai vöröset – készítették előttünk a Budai hegyeken és itt mifelénk is, akkor nem az a meglepő, hogy 2019-ben mi is megtettük ezt, hanem, hogy 130 évig ez előtt más nem.*”

Az ApróKertek 2019-es évjáratú Budai Vöröse alapján az látszik, hogy a „budai vörös” komolyabb, „vörösborosabb” karakterű, mint egy önálló Kadarka és komplexebb,

elegánsabb, mint egy Csókaszőlő. Mindezek alapján az a tervük, hogy folytatják a kísérletezést és igyekeznek ezt a bort a következő évjáratokban is elkészíteni. 2021-es tervük, hogy a régi hagyományokhoz visszanyúlva, egybe szüreteljék a kétfajtát, ha az időjárás és az érés megengedi ezt.

Mint látszik vannak néhányan, akiknek felkeltette figyelmét ez a bor, esetleg sikerülhet újra olyan népszerűvé válnia, mint hajdanán. (Schubert, 2019)

Kutai Dávid Ferenc Szakdolgozat

#### 4. Anyag és módszertan

A kísérletet az Etyek-Budai borvidékben található, pázmándi szőlőhegyen végeztem, egy idős Kadarka és Csókaszőlő ültetvényen. Az ültetvény az ApróKertek Pincészet gondozása alatt áll, az ő engedélyük kellett, hogy a méréseket elvégezhessem. A mintázott terület 0,08 ha és Dél-Keleti fekvésű. Művelés módját nézve bakművelésű a szőlő, a tőkék 1 \* 1 méterre helyezkednek el egymástól, így kb. 750 db tőke található kb. 800 m<sup>2</sup>-en. A területen természetesen kb. 200 db Csókaszőlőt és 550 db Kadarkát.



9. ábra: A dél-keleti fekvésű, természetes takarónövényzetű ültetvény. (Pázmánd, 2022)

A területen vulkáni, andezit alapkőzetén vékonyrétegű barna erdőtalaj található. A szőlősgazdák a morzsalékos, vulkáni

közzel gazdagon kevert talajon szívesen meghagyják a természetes aljnövényzetet. A parcella felső része enyhén púpos, lankás a völgy felé haladva a területre az egyre meredekebb lejtés jellemző, de még nincs szükség teraszos művelésre.

A 2022-es évben egy igen extrém időjárással kellett megbirkózniuk a szőlészeknek. Az évet a kevés csapadék és a hosszú száraz időszakok jellemezték. Ilyen feltételek mellett különösen előnyös lehetett egy természetes talajtakarás.

A méréseimhez mintákat mind a kettő fajtából 2022. szeptember 28-án vettem. Az időpont egybe esett a valós szüreti időponttal. Fajtánként kiválasztottam 10-10 tőkét, amiket külön-külön fotóztam, majd tőkénként mérőedénybe szüreteltem a termést. Minden egyes mintát megmértem, illetve számoltam, hány db fürt termett az adott tőkén, a végén fotóztam egy-egy tőke termését is.

Miután minden mintát mértem, számoltam és lefotóztam, a mintákat kettő db kádba öntöttem, az egyik kádba a Kadarka mintákat a másikba Csókaszőlő mintákat. Az így kapott két mintát három-



10. ábra: 10-10 db minta (Pázmánd, 2022)

három részre osztottam és készítettem belőlük három-három db must mintát. A mintákból a laboratóriumban meghatározták a cukortartalmat g/l-ben, valamint magyar mustfokban, az összes savtartalmat g/l-ben a must pH-át, valamint az almasav és borkősav tartalmát g/l-ben.

Egy táblázatban összesítettem a laboratóriumi vizsgálat után kapott mintákat. A táblázatban szereplő adatokat diagrammok segítségével szemléltettem, illetve összehasonlítottam. Célom a két szőlőfajta közötti hasonlóságok, vagy éppen különbségek kidomborítása volt, esetleg megnézni a két fajta házasításának a lehetőségét. A diagrammokat és az eredményeimet értelemszerűen az „Eredmények” fejezetben fogom részletesen taglalni.

Kutai Dávid Ferenc Szakdolgozat

## 5. Eredmények:

A méréseim alapján a következő eredményeket kaptam, ezeket szeretném bemutatni. Az eredmények a 2022-es termés értékeit tükrözik.

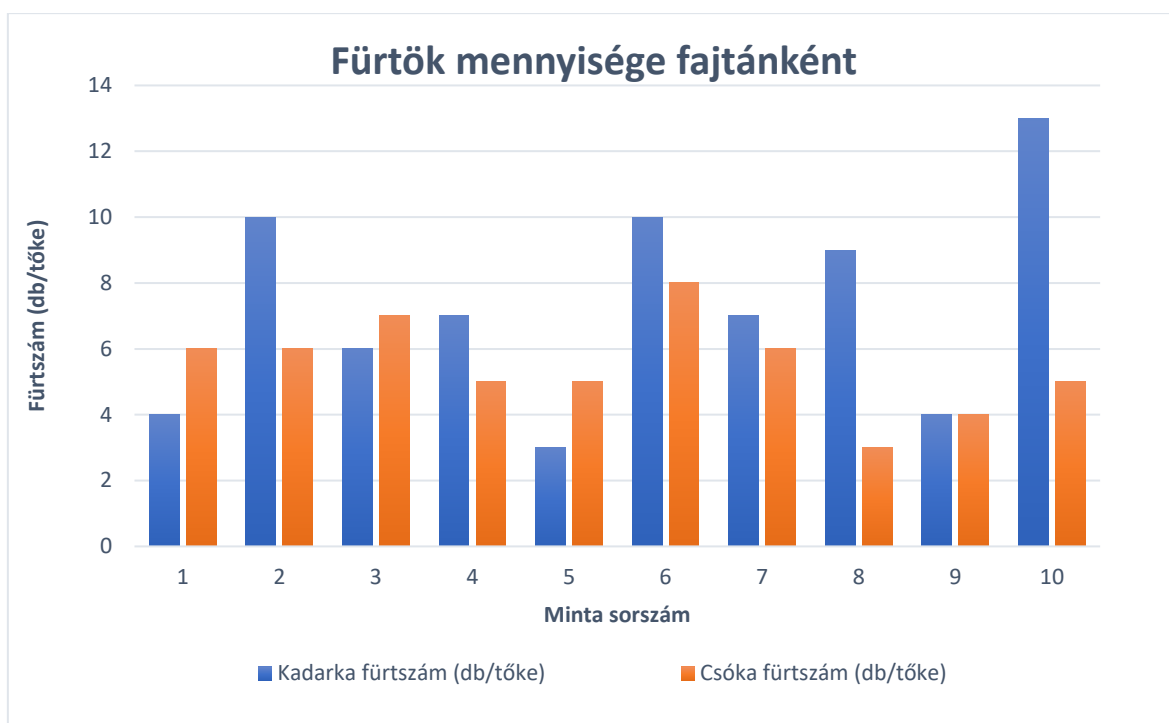
### 5.1.Fürtszám:

A méréseim kezdetén a fürtöket számoltam meg minden mintázott tőkén. A következő 1. táblázat azt mutatja be, hány darab fürtöt tudtam szüretelni egy-egy tőkéről. Egy erősebb Kadarka tőkére akár 10-13 fürtöt is tudtam szedni, de ez a fajta jóval nagyobb szórást is mutatott. A Csókaszólról maximum 8 fürtöt szedtem, de átlagban csupán 1 fürt a különbség a két fajta között.

3. táblázat: Szüretelt fürtök száma tőkénként (Pázmánd, 2023)

Fürtszám			
Fajta minta	db	fajta minta	db
Kadarka 1	4	Csókaszóló 1	6
Kadarka 2	10	Csókaszóló 2	6
Kadarka 3	6	Csókaszóló 3	7
Kadarka 4	7	Csókaszóló 4	5
Kadarka 5	3	Csókaszóló 5	5
Kadarka 6	10	Csókaszóló 6	8
Kadarka 7	7	Csókaszóló 7	6
Kadarka 8	9	Csókaszóló 8	3
Kadarka 9	4	Csókaszóló 9	4
Kadarka 10	13	Csókaszóló 10	5
K Átlag	7	Cs Átlag	6

A táblázatban összefoglalt adatokat diagrammon is ábrázoltam, amely a következő oldalon megtekinthető.



11. ábra: Fürtök darabszámának szemléltetése diagrammon.

A diagram jól ábrázolja, hogy a legtöbb fürtöt a Kadarka hozta szám szerint 13-at, de a legkevesebbet is bár ott holtverseny alakult ki a fajták között, mind a kettő leggyengébb tőke 3-3 fürtöt termelt. A Csókaszőlő termése sokkal egyenletesebb, mint a Kadarka termése ezt az oszlopok kilengése is jól mutatja a diagrammon. Ez azt jelentheti, hogy a Csókaszőlő rügytermékenysége kiegyenlítettebb, illetve állománya homogénebb. Viszont a Kadarka képes meghálálni a számára megfelelő körülményeket, egy-egy kiemelkedő termés mennyiséget hozva.

### 5.2. Termés súlya:

A következő táblázat a tőkék termésének a súlyát mutatja be. A táblázat azt mutatja, hogy átlagosan a Kadarka kétszer akkora tömegű termést képes hozni.

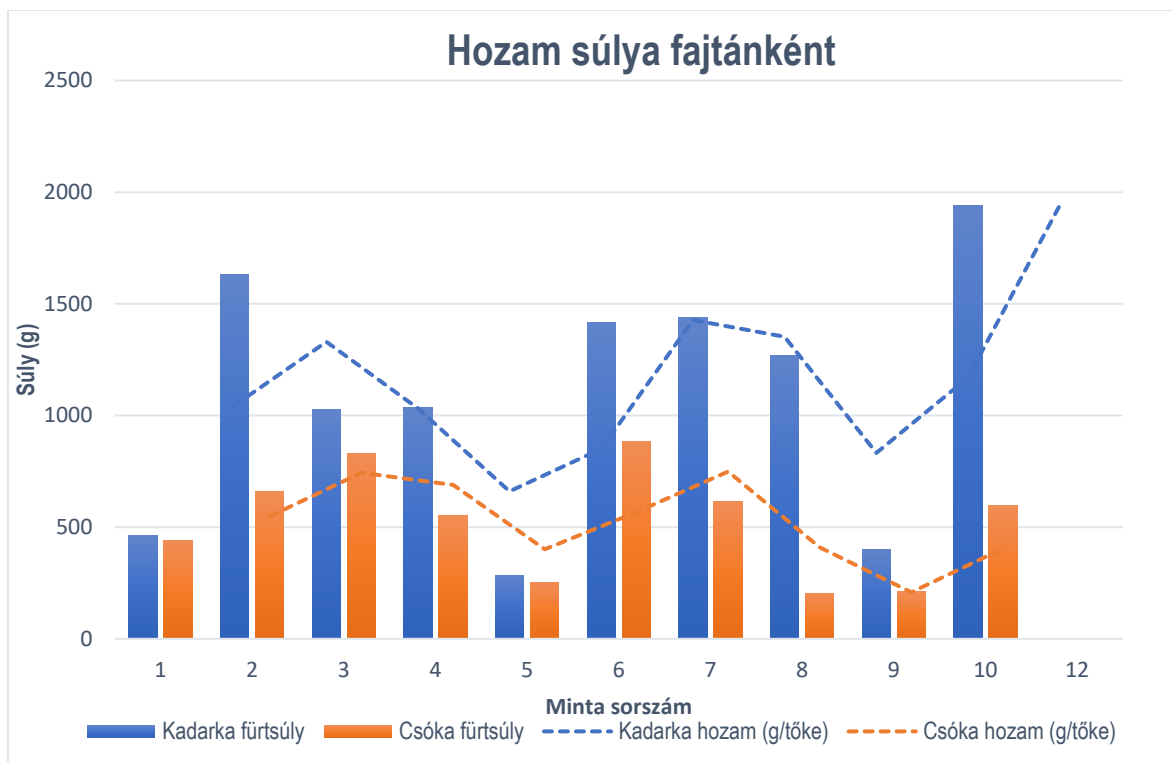
4. táblázat: Terméssúlya/tőke.

Fürtsúly			
Fajta minta	gramm	fajta minta	gramm
Kadarka 1	461	Csókaszőlő 1	439
Kadarka 2	1632	Csókaszőlő 2	659
Kadarka 3	1027	Csókaszőlő 3	828
Kadarka 4	1036	Csókaszőlő 4	551
Kadarka 5	285	Csókaszőlő 5	251
Kadarka 6	1418	Csókaszőlő 6	883
Kadarka 7	1438	Csókaszőlő 7	615
Kadarka 8	1267	Csókaszőlő 8	205
Kadarka 9	399	Csókaszőlő 9	212
Kadarka 10	1939	Csókaszőlő 10	596
K Átlag	1090	Cs Átlag	524

Néhány adattól eltekintve a Kadarkánál nem figyelhető meg az a hektikusság, (10-ből 7 minta 1000 gramm feletti) ami a fürtök számánál, ebből arra következtethetünk, ha kevesebb számú fürtöt is hoz egy tőke, a fürtök méretében azt képes honorálni, ez jól kihasználható a minőségi borkészítésnél. Termésszabályozással csökkenthető a fürtök száma, de a növény képes nagyobb, egyúttal jobb beltartalmi értékekkel rendelkező szőlőszemeket nevelni.

A Csókaszőlőnél azt figyelhetjük meg, hogy a termés súlyában jócskán elmarad a Kadarkától, de egyenletes termésméretet produkál. Továbbá egy erős jól termő tőke szinte 1 kg-s termést is képes hozni. Ezáltal érdemes oda figyelni a Csókaszőlő művelésére növényvédelmére.





12. ábra: Minták súlyának ábrázolása.

Diagramon is jól látszik, hogy a Kadarka jóval nagyobb tömegű termést képes hozni a legtöbbet termő tőke termése közel van a 2 kg-hoz. A Csókaszőlő termésének a súlya jóval kevesebb és ingadozó is, de a Kadarkának nagyobb az amplitúdója. Következtethetünk arra, hogy a termés súlyának alakulása, már jobban függ a környezeti tényezőktől.

### 5.3. Egyesített adatok:

A következő táblázatban a fűrtök számát, illetve súlyát egymás mellett tekinthetjük meg. Feltüntettem még az egyes fajták átlag tömegét és fűrt számát tőkénként, valamint 1 db fűrt átlag súlyát is kiszámoltam.

5. táblázat: Fürtök darabszám és súlya, tőkénként.

Fürtsúly					
Fajta minta	gramm	db	fajta minta	gramm	db
Kadarka 1	461	4	Csókaszőlő 1	439	6
Kadarka 2	1632	10	Csókaszőlő 2	659	6
Kadarka 3	1027	6	Csókaszőlő 3	828	7
Kadarka 4	1036	7	Csókaszőlő 4	551	5
Kadarka 5	285	3	Csókaszőlő 5	251	5
Kadarka 6	1418	10	Csókaszőlő 6	883	8
Kadarka 7	1438	7	Csókaszőlő 7	615	6
Kadarka 8	1267	9	Csókaszőlő 8	205	3
Kadarka 9	399	4	Csókaszőlő 9	212	4
Kadarka 10	1939	13	Csókaszőlő 10	596	5
K Átlag	1090	7	Cs Átlag	524	6
Kadarka fürt átlagtömeg		149,3 g	Csókaszőlő fürt átlagtömeg		95,3 g

Az egyesített táblázatból azt a következtetést tudjuk levonni, hogy az egyenletes tömegű fürtöket terem, ha kevesebb fürt terem, akkor a termés mennyisége is mindenképp kevesebb lesz. A Csókaszőlőnél ez általában igaz, de nem feltétlen az 5-ös számú mintánál az látszik, hogy megfelelő számú fürt fejlődött ki, de azok súlya nagyon alacsony volt.

Átlagosan 1 fürt tömege is nagyobb a Kadarkának, míg 1 fürt Kadarka 149,3 g, addig ugyan úgy 1 fürt Csókaszőlő még 100 g sincs, pontosan 95,3 g.

Egy kis számolással lehetőségünk lesz üzemi méretben is összehasonlítani a két fajta hozamát. Egy Kadarka tőke, a mintáim alapján átlagosan 7 db fürtöt hozott, amiknek a súlya 1090 gramm, ami 1,09 kg, egy Csókaszőlő átlagosan 6 db fürtöt hozott, amiknek a súlya 524 gramm, ami 0,524 kg volt. A kísérleti terület 800 m<sup>2</sup>, ezen a területen 750 db tőke található bakművelésben. Ebből kitudjuk számolni, hogy  $800/750=1,067$  m<sup>2</sup>, azaz 1 tőkére jut 1,067 m<sup>2</sup>. Ezt kivetítjük 1 hektárra, ami 10 000 m<sup>2</sup>,  $10\ 000/1,067=9\ 372$  db tőke kerülne 1 ha. Ebből kiszámolhatjuk, hogy 1 ha Kadarka termése hasonló körülmények között  $9372*1,09=10\ 215,48$  kg/ha lehetne.

Ugyan így számolva megtudjuk, hogy 1 ha Csókaszőlőnek a termése hasonló körülmények között  $9372*0,524=4\ 910,928$  kg/ha lehetne.

#### 5.4. Beltartalmi értékek:

A következő táblázat a minták laboratóriumban kimutatott értékeit mutatja be.

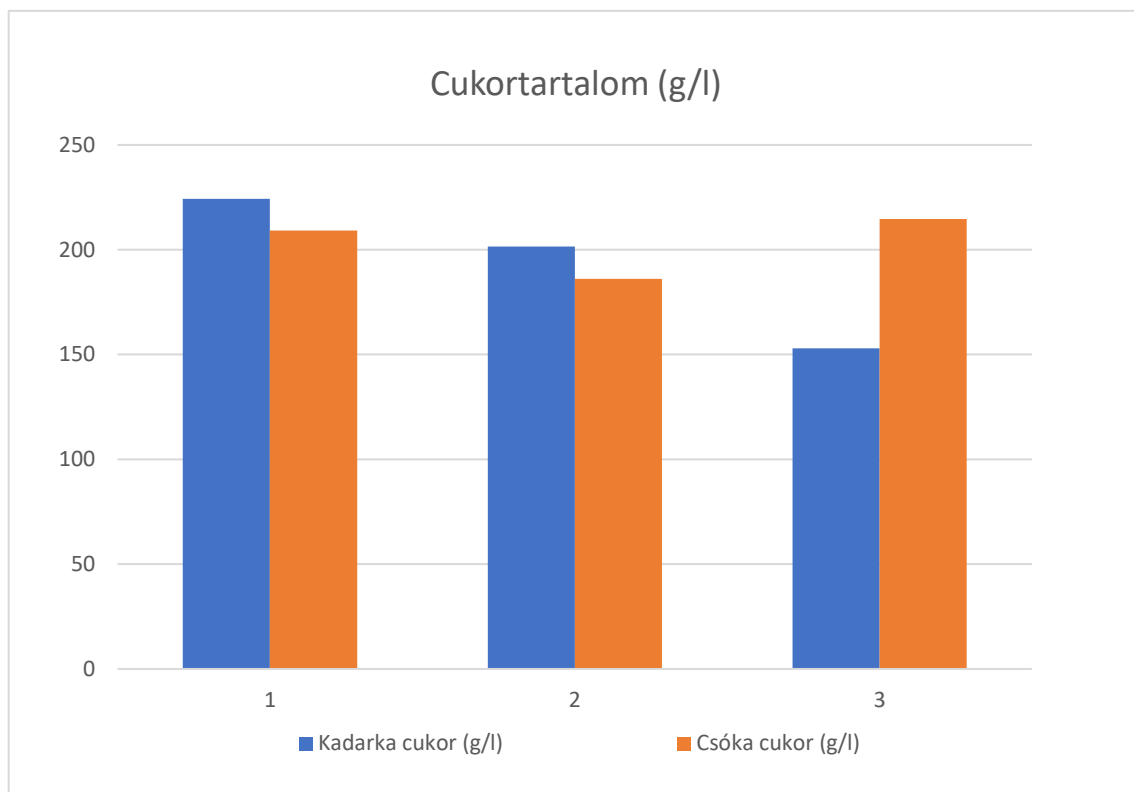
6. táblázat: A mustminták laboratóriumi eredményei.

Mustminta	Cukor (g/l)	Magyar mustfok	Össz.sav (g/l)	pH	Borkősav (g/l)	Almasav (g/l)
Kadarka 1	224,33	19,85	4,21	3,26	3,54	1,14
Kadarka 2	201,54	18,09	5,05	3,16	4,5	1,14
Kadarka 3	152,98	14,24	5,89	3,01	5,5	1,03
Csókaszőlő 1	209,11	18,73	4,98	3,14	5,55	0,55
Csókaszőlő 2	186,05	16,96	6,06	3,03	6	0,76
Csókaszőlő 3	214,6	19,19	5,33	3,1	5,81	0,68
Kadarka átlag	192,95	17,39	5,05	3,14	4,51	1,10
Csókaszőlő átlag	203,25	18,29	5,46	3,09	5,79	0,66

Ha a beltartalmi mutatók átlagát nézzük, megfigyelhetjük, hogy a Csókaszőlő szinte minden vizsgált paraméterben magasabb értéket produkált. Mind a kétfajtánál volt egy minta, ami a másik kettőtől lényegesen eltérően kisebb értékeket hozott. A táblázatot összevetve a szakirodalommal, megfigyelhető, hogy arányaiban mind a két fajta megfelel a leírtaknak, a 2022-es évjárat forrásával magyarázható a savtartalomban lévő releváns különbség.

### 5.5.Cukor (g/l):

A legtöbb cukrot egy Kadarka minta tartalmazta (224,33 g/l), de átlagban nézve a Csókaszőlő (203,25 g/l) 10 g/l-el több cukrot tartalmazott a Kadarkánál (192,95 g/l). Ez ismét alátámaszthatja, hogy a Kadarka mennyivel változékonyabb termést tud produkálni a másik fajtával szemben.

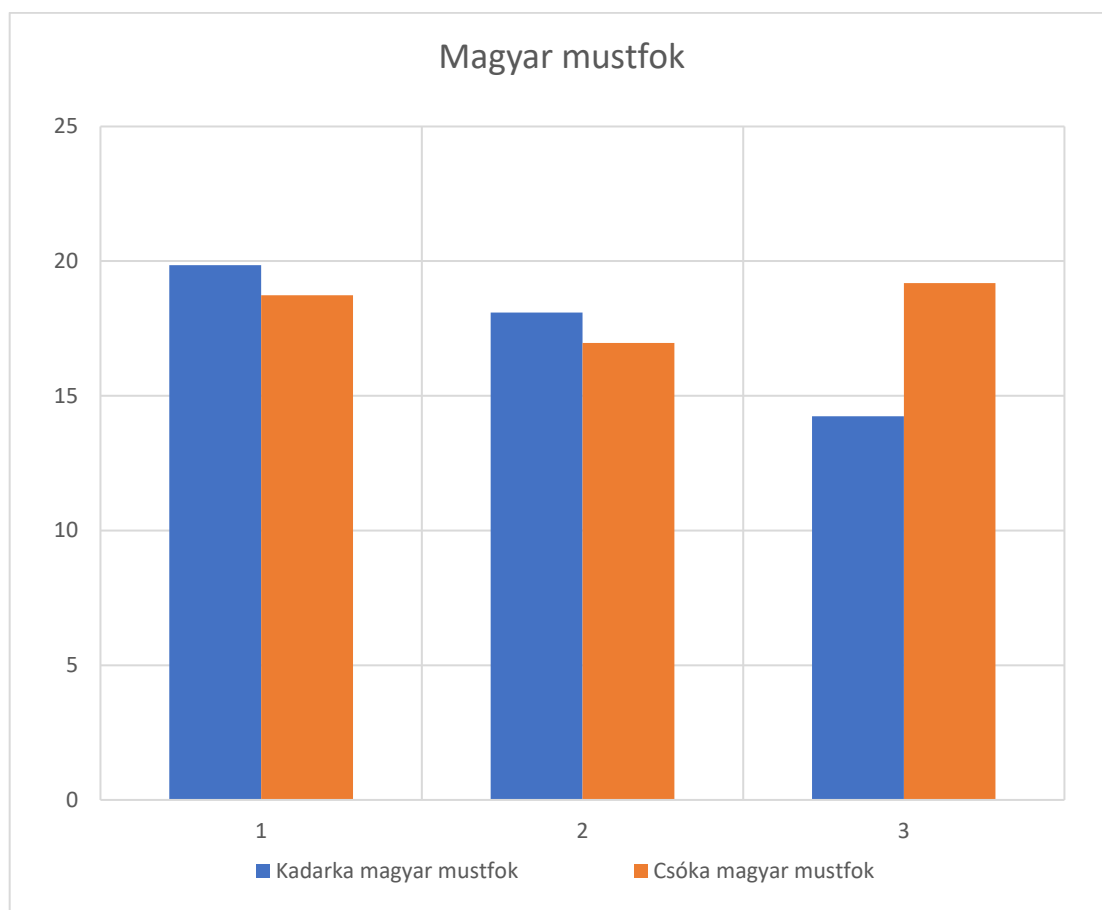


13. ábra A két fajta cukortartalma diagramon ábrázolva.

A diagrammon jól látszik, hogy az 1-es és a 2-es számú minta szinte egybevág a két fajtánál, a 3-as számú mintánál viszont nagyobb eltérés mutatkozik. Az utóbbi mintánál azt látjuk, hogy a Csókaszőlő nagyságrendileg az előző kétmintával megegyező cukortartalmú, de a Kadarkában jóval kevesebb cukor található. Valószínűleg ez a minta árnyékosabb területről származhat, így a szőlőt kevésbé érett állapotban szedtem le a tőkéről.

### 5.6. Magyar mustfok:

Az, ami a cukortartalomnál meg figyelhető, az a mustfoknál is teljesen jelen van a legmagasabb mustfok ismét az 1-es számú Kadarka minta, 19,85 mustfok, de átlagolva azt kapjuk, hogy míg a Kadarka csupán 17,39, addig a Csókaszőlő 18,29 majdnem, hogy csak 1 teljes mustfok van a két fajta átlaga között.



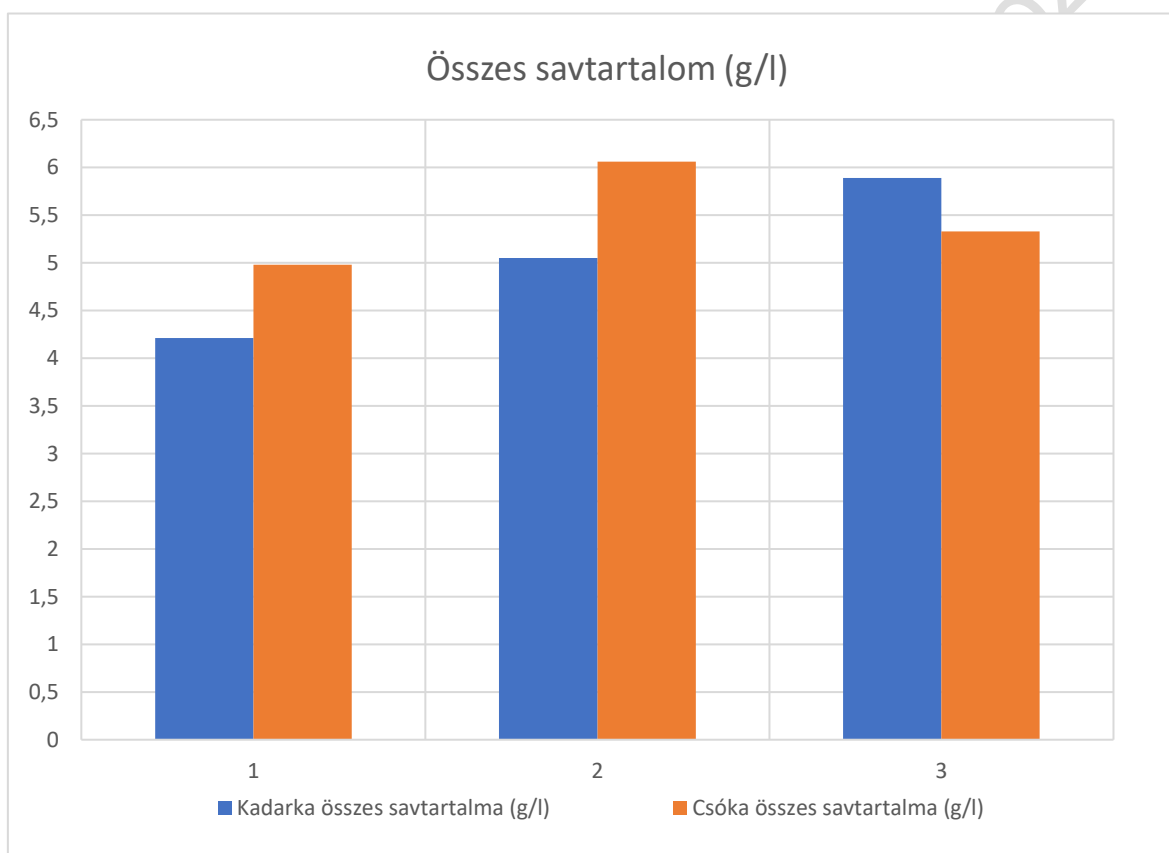
14. ábra: A két fajta magyar mustfokban való ábrázolása.

Erről a diagramról is elmondható, az, ami az előzőről. az 1-es és a 2-es minta a kétfajtából elég közel áll egymáshoz, viszont a harmadik számú mintában szinten nagy eltérés látható a két fajta között.

### 5.7.Összes savtartalom (g/l):

Az összes savtartalom kb 80-85 %-ban borkősavból és 10 %-ban almasavból áll. A savtartalom fontos alkotórésze mind a gyümölcsnek mind a bornak, nagy részben hozzájárul a bor eltarthatóságához, frissességéhez. (Kállay, 2014)

Elméletileg, ahogy a cukortartalom nő a gyümölcsben a savtartalom úgy csökken, ez meleg évszakokban különösen igaz, ilyen volt a 2022-es év is. Megfigyelhető a táblázatban, hogy amelyik mintában magas a cukortartalom ott kevesebb a sav, viszont ahol alacsonyabb a cukortartalom ott magasabb az összes savtartalom.



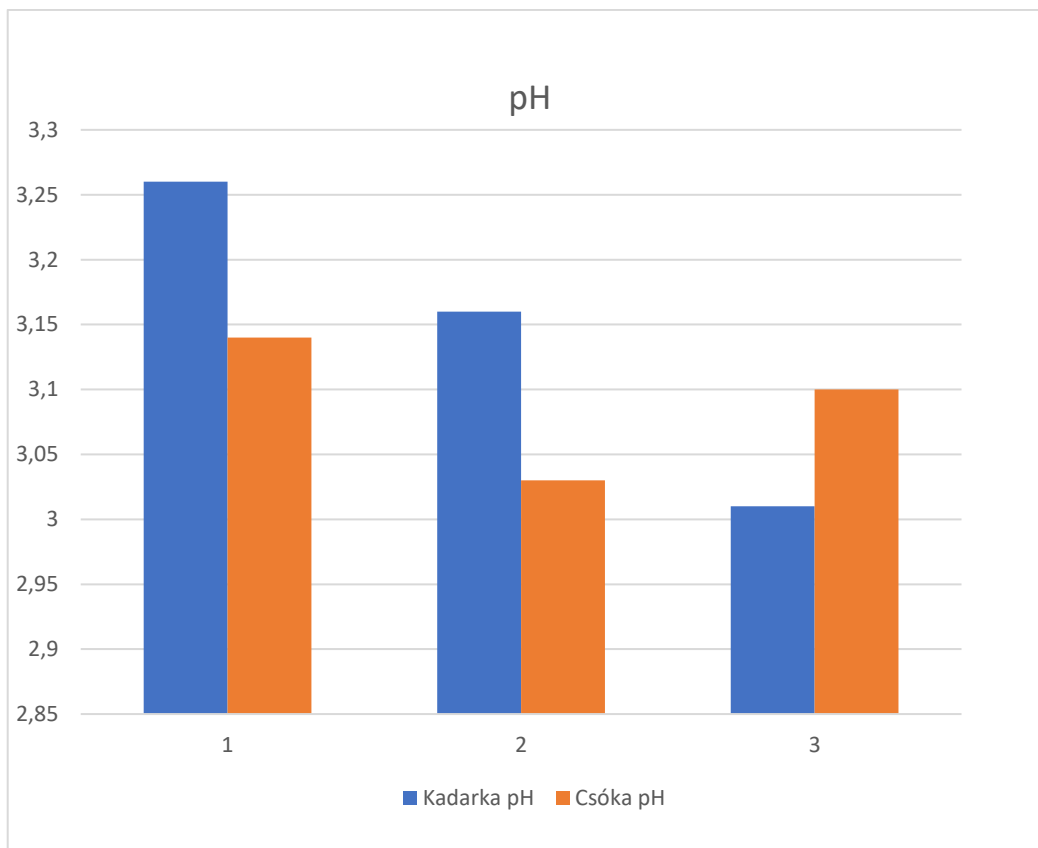
15. ábra A minták összes savtartalma ábrázolása diagrammon (g/l)

A diagrammon jól látszik, hogy általában a Csókaszőlő több savat tartalmaz, a kivétel ismét a 3. számú minta. Ennél a mintánál a Kadarkának magasabb a savtartalma, illetve jóval alacsonyabb a cukortartalma, ez abból következhet, hogy a minta éretlenebb volt, ahogy azt az előző eredmények alapján sejtettük

### 5.8.pH:

Míg a köznyelvben savtartalomnak nevezett érték a borban lévő titrálható összes savtartalmat fejezi ki, addig a pH-érték a savasság intenzitását adja meg. A 2022-es évszázad

igen meleg és száraz volt, így nem csoda, hogy igen alacsony pH értékeket mértünk a mintákban.



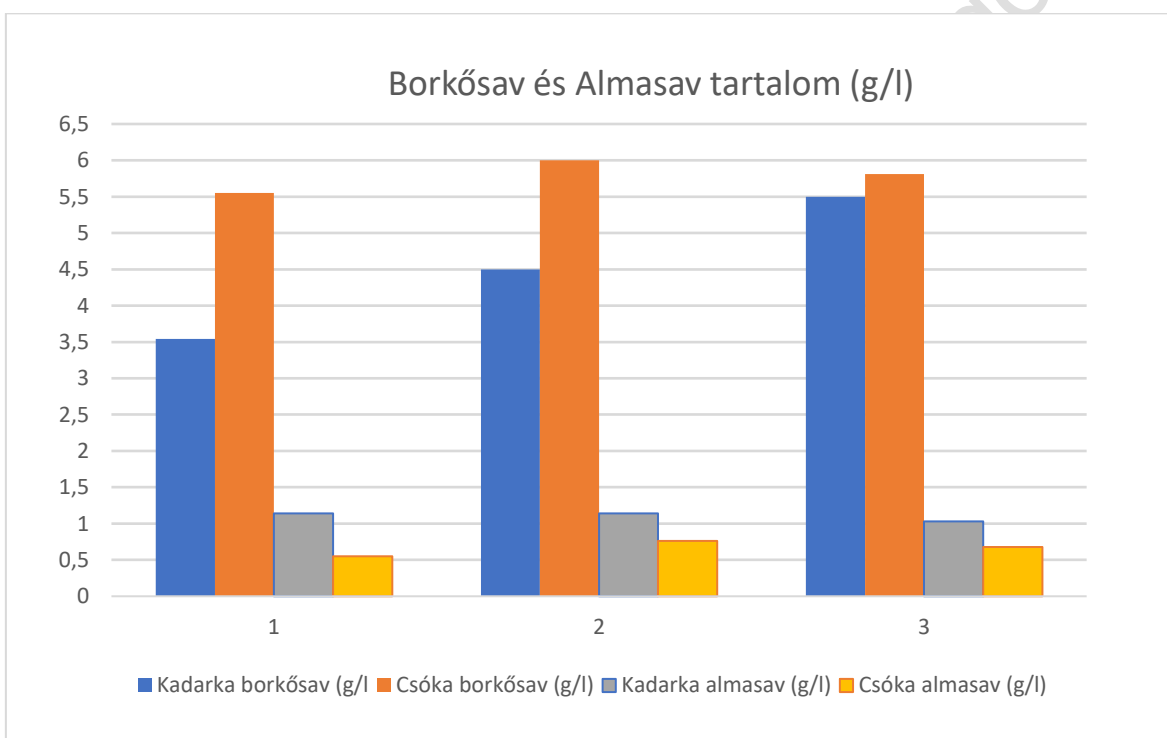
16. ábra: A minták pH értéke

Igazából nagyon nagy különbség nem volt a minták pH értékei között, elmondható, hogy alapjában a Kadarkának picit nagyobb míg a Csókaszőlőnek alacsonyabb. Az előző diagramoknak megfelelően szintén a Kadarka 3-as számú mintája kiugróan alacsony. Elmondható, hogy a kétfajta között kb. 0,1 pH érték különbség volt 2-szer a Kadarka, 1-szer a Csókaszőlő javára.

### 5.9. Borkősav és Almasav tartalom (g/l):

A borkősav a szőlő és a bor jellegzetes sava, a szőlőn kívül nagyon kevés növényben található meg. A tartalmától nagymértékben függ a bor pH értéke. Kizárólag a szőlőből származik és a zsendülés kezdetétől folyamatosan csökken, a melegebb évjáratokban jóval kevesebbet tartalmaz a gyümölcs.

Az almasav a növényvilágban az egyik legelterjedtebb szerves sav. Maximális tartalma a mustban található, erjedés alatt folyamatosan csökken, vörösboroknál még külön bontják is, innen származhat a vörösborok vajas, tejes aromája. Mivel folyamatosan csökken így tartalma a kész borban, akár 0 g/l is lehet. (Kállay, 2014)



17. ábra: A minták borkősav és almasav tartalma (g/l)

A 16. ábrán a minták borkősav és az almasav tartalmát ábrázoltam. Mindegyik mintára és savra igaz, hogy a Csókaszőlőnek magasabb a borkősav tartalma, míg a Kadarkának az almasav tartalma a több. Ez a jelenség szintén alátámaszthatja, hogy a Kadarka éretlenebb állapotban volt a szedés idején.

Ha a must savtartalmáról beszélünk, akkor általában a must borkősav és almasav tartalmát értjük, de a borkősav még sokkal nagyobb mértékben, kb 80 %-ban lehet jelen, mint az almasav, kb 10-15 %-ban. A diagrammon is jól látszik, hogy a must és a bor savtartalmának nagy részét a borkősav adja.



## 6. Összefoglalás:

Elsődleges célom a szakdolgozat elkészítésével, az volt, hogy foglalkozzak ezzel a régi magyar borral, a Budai Vörös cuvée-vel. Én is szerettem volna többet megtudni magáról a borról és az azt alkotó fajtákról, illetve szerettem volna felhívni is rá a figyelmet. Az Irodalmi áttekintésben leírtakat és a 2022-es évjárat sajátosságait teljes mértékben alátámasztották a mérések eredményei.

Az irodalmi áttekintés alapján arra következtetésre jutottam, hogy két igazán különleges fajtából készítettek, egy még izgalmasabb cuvée-t. Nem véletlenül lehetett egykoron az országunk egyik leghíresebb és legnagyobb exportcikke.

A jelenét tekintve is van okunk bizakodásra, vannak lelkes borászok, akik szívesen foglalkoznak hagyományos, régi fajtákkal, akár a gazdaságosságot néha félretéve is, és készítenek még régi fajtákból minőségi italokat.

A jövőjét tekintve úgy néz ki, hogy kezdenek divatossá válni az őshonos magyar fajtáink, így ki tudja elérheti egyszer még a Budai Vörös cuvée a hajdanán betöltött szerepét a magyar borászatban.

Az eredményeket figyelembe véve azt kaptam a mérések alapján, hogy a Kadarka nagyobb termést képes produkálni. Általában több fürtöt hoz a Csókaszőlőnél, de ezen fürtök tömege is nagyobb. Rövidebben, kijelenthető, hogy a Kadarka termésátlaga jóval meghaladja a Csókaszőlőjét.

Ugyan akkor a mustminták alapján azt is kijelenthetjük, hogy a Csókaszőlőnek magasabbak a beltartalmi értékei, ami alapján valószínűsíthető, hogy a bora is karakteresebb, időtállóbb lehet és alkalmasabb minőségi bor készítésére. Hiába szüreteltem magasabb cukorfokkal, mint a Kadarkát, az összes savtartalma, így is magasabb lett. Viszont a szüreti ideje az irodalom alapján későbbre tehető a Kadarkának, ez az eredményeken is megmutatkozott a magasabb almasav-tartalommal a borkósavtartalom viszont a Csókaszőlőben volt több.

A pH érték mindezt alátámasztja, mivel, ha nem is sokkal, de a Csókaszőlőnek alacsonyabb, azaz savasabb volt a mustja.

Ezen eredményekkel arra a következtetésre jutottam, hogy a két fajta rendkívül jól kiegészítheti egymást. A Csókaszőlőnek igen jó beltartalmi értékei vannak, ami által alkalmas egy testes, időt álló bor készítésére, viszont igen keveset terem. A Kadarka termésmennyisége viszont, ha nem is kiemelkedő, elegendő lehet megfelelő mennyiségű bor előállításához, hogy gazdaságos legyen a termelés.

## Irodalomjegyzék

- Ambrus, L. (2005). Szőlő és bor. In L. Ambrus, L. Lukács, & L. L. Simon, *Édes Szőlő, Tüzes Bor* (old.: 183). Budapest-Pázmánd: Ráció Kiadó.
- Ambrus, L. (2009. október 17.). *foodandwine.hu*. Forrás: <https://foodandwine.hu/2009/10/17/a-csokaszolo/?fbclid=IwAR3iHUGJxzkk8LSvVKBNQte3oLzrzUxAtat0x5dtAYHQZW-0rFwSC-WwvN8>
- Búza, P. (2012). *A nagy Kadarkakönyv*. Budapest: Szaktudás Kiadó Ház Zrt. .
- Búza, P. (2014. Szeptember 2014 szeptember). Buza Péter: Akkor (tényleg!) szüret! *Budapest*, old.: 27-28.
- Csepregi, P., & Zilai, J. (1989). *Szőlfajta-ismeret és -használat*. Debrecen: Mezőgazdasági Kiadó.
- Domonkos, C. (2018. május 27). *PestBuda*. Forrás: [pestbuda.hu: https://pestbuda.hu/cikk/20180527\\_taban\\_parkja\\_helyen](https://pestbuda.hu/cikk/20180527_taban_parkja_helyen)
- Geri, Á. (2022. november 21). *vince.hu*. Forrás: [vince.hu/kortyok/csokaszolo-szentesi/?fbclid=IwAR0wUROCyAN8PSk7it5tfgxICNtOpulYU5kzUsPuVSCt-ZnVMjB5NKvXJ8c](https://vince.hu/kortyok/csokaszolo-szentesi/?fbclid=IwAR0wUROCyAN8PSk7it5tfgxICNtOpulYU5kzUsPuVSCt-ZnVMjB5NKvXJ8c)
- Hajdú, E. (2013). *Magyar Szőlőfajták*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Kállay, M. (2014). *Borászati kémia*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Kozma, P., Werner, J., Csikászné Krizsics, A., & Hoffmann, S. (2010. március 2010. március). Németh Márton hagyaték Pécselt, kutatásainak hatása mai szőlőkultúrára. *Kertgazdaság*, old.: 58.
- Németh, M. (1967). *Borszőlőfajták határozókulcsa*. Budapest: Mezőgazda Kiadó.
- Pettenkoffer, S. (1931). Csókaszőlő. In *Gutenberg Nagylexikon* (old.: 387-388). Budapest: A Nagy Lexikon Kiadóhivatala.
- Schubert, Á. (2019). *aprokertek.hu*. Forrás: [aprokertek.hu/a-budai-voros-rol/](https://www.aprokertek.hu/a-budai-voros-rol/)
- Szabó, E., & Schubert, Á. (2022. 07 13). *Borsmenta*. Forrás: [Borsmenta.hu: https://www.borsmenta.hu/iszunk/aprokertek-budai-voros](https://www.borsmenta.hu/iszunk/aprokertek-budai-voros)
- Szekszárdi, B. (2021. szeptember 25). *Szekszárdibor.com*. Forrás: [Szekszárdibor: https://szekszardibor.com/kadarka/](https://szekszardibor.com/kadarka/)
- Villási, P. (1881). Gyümölcsészeti és Konyhakertészeti Füzetek. Budapest, Pest, Magyarország.

## Ábrajegyzék

1. ábra: Kadarka tőke (Pázmánd, 2022) .....	7
2. ábra: Kadarka fürtök a tőkén. (Pázmánd, 2022).....	8
3. ábra: Kadarka fürt (Pázmánd, 2022).....	9
4. ábra: Csókaszőlő tőke (Pázmánd, 2022).....	12
5. ábra: Csókaszőlő tőkéje (Pázmánd, 2022).....	13
6. ábra: Csókaszőlő fürt. (Pázmánd, 2022).....	14
7. ábra: Tabán városrész, feltehetően a Budai Vörös szülőházaja. (Domonkos, 2018) .....	17
8. ábra: Az ApróKertek 2020-as Budai Vörös cuvée bora. (Szabó & Schubert, 2022) .....	18
9. ábra: A dél-keleti fekvésű, természetes takarónövényzetű ültetvény. (Pázmánd, 2022)	20
10. ábra: 10-10 db minta (Pázmánd, 2022) .....	20
11. ábra: Fürtök darabszámának szemléltetése diagrammon. ....	23
12. ábra: Minták súlyának ábrázolása.....	25
13. ábra A két fajta cukortartalma diagramon ábrázolva.....	28
14. ábra: A két fajta magyar mustfokban való ábrázolása.....	29
15. ábra A minták összes savtartalma ábrázolása diagrammon (g/l).....	30
16. ábra: A minták pH értéke .....	31
17. ábra: A minták borkősav és almasav tartalma (g/l).....	32

Kutai Dávid Ferenc Szakdolgozat

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

---

## Szerzői nyilatkozat

Alulírott Kutai Dávid Ferenc, Szőlő- és borgazdasági szakmérnök hallgató kijelentem, hogy a A Budai Vörös cuvée című

szakdolgozat a saját munkám eredménye. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, s az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

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

Budapest, 2023. 04. 28.



---

a hallgató aláírása

## NYILATKOZAT

**a szakdolgozat, diplomamunka nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről**

A szerző neve: Kutai Dávid Ferenc

A dolgozat címe: A Budai Vörös cuvée

A megjelenés éve: 2023

A tanszék neve: Szőlészeti tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat / diplomamunka\*\* egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom.

**A leadott dolgozat, mely védett, a szerző nevének vízjelével ellátott pdf dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.**

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a SZIE Budai Campus Igazgatóság Entz Ferenc Könyvtár és Levéltár szakdolgozat archívumába.

A dolgozat bibliográfiai leírása az Entz Ferenc Könyvtár és Levéltár elektronikus katalógusából érhető el: <http://opac.szie.hu/entzferenc/>. A teljes szöveg kizárólag a Budai Campus számítógépeiről tekinthető meg.

Tudomásul veszem, hogy a vízjel nélkül leadott dokumentum szerzői jogai sérülhetnek.

A Nyilatkozat a dolgozat adatainak megadásával érvényes, melyet az elektronikus hordozóval együtt leadok.

Budapest, 2023. 04. 28.



.....  
a szerző aláírása