

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szőlészeti és Borászati Intézet

SZAKDOLGOZAT

JANTEK DÓRA
D2OETS
2023

SZAKDOLGOZAT

Új szereplőként a Balaton-felvidéki borturizmusban

Készítette: Jantek Dóra
Konzulens: Dr. Nagy Balázs

Budapest, 2023

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szőlészeti és Borászati Intézet
Budapest

Új szereplőként a Balaton-felvidéki borturizmusban

Szak neve: Szőlő- és borgazdasági szakmérnök / szaktanácsadó szakirányú
továbbképzési szak

Szakedolgozat készítés helye: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Szőlészeti
és Borászati Intézet, Borászati Tanszék

Hallgató: Jantek Dóra

Tanszéki konzulens: Dr. Nagy Balázs

Bírálok: _____

Budapest, 2023.05.02.

szakedolgozat készítés helyének vezetője
Nyitrai Dr. Sárdy Diána

konzulens
Dr. Nagy Balázs

szakfelelős
Dr. Fehér Orsolya

Tartalomjegyzék

1. BEVEZETÉS	4
2. IRODALMI ÁTTEKINTÉS	5
2.1. BALATONFÜRED-CSOPAKI BORVIDÉK BEMUTATÁSA	5
2.1.1. <i>Történelmi áttekintés</i>	<i>5</i>
2.1.2. <i>Klíma</i>	<i>6</i>
2.1.3. <i>Talaj</i>	<i>7</i>
2.2. SZŐLŐ FAJTAÖSSZETÉTEL ÉS BORÁSZATI TERMÉKEK ARÁNYA	7
2.2.1. <i>A borvidék szőlőfajtái</i>	<i>7</i>
2.3. A BALATONFÜRED-CSOPAKI BORVIDÉK FŐBB PINCÉSZETEI	12
2.3.1. <i>Feind Pincészet – Balatonfőkajár:</i>	<i>12</i>
2.3.2. <i>Szent Donát Pince – Csopak:</i>	<i>13</i>
2.3.3. <i>Jásdi Pincészet - Csopak:</i>	<i>14</i>
2.3.4. <i>Figula Pincészet - Balatonfüred</i>	<i>15</i>
2.3.5. <i>Zelna Borászat - Balatonfüred</i>	<i>16</i>
2.3.6. <i>Dobosi Pincészet - Szentantalfa</i>	<i>17</i>
2.3.7. <i>Borászati sikertörténetek - 2022</i>	<i>18</i>
2.4. TURISZTIKAI CÉLPONTOK - DÖRGICSE ÉS KÖRNYÉKE	20
2.4.1. <i>Dörgicse</i>	<i>20</i>
2.5. TERÜLETRE JELLEMZŐ BORÁSZATI TECHNOLÓGIA	22
2.5.1. <i>Termőterület</i>	<i>22</i>
2.5.2. <i>Szőlőfajták</i>	<i>22</i>
2.5.3. <i>Termesztéstechnológia</i>	<i>23</i>
2.5.4. <i>Hektáronkénti termés hozam korlátozás:</i>	<i>23</i>
2.5.5. <i>Szüret</i>	<i>23</i>
2.5.6. <i>Alkoholtartalom</i>	<i>23</i>
2.5.7. <i>Bortermelési módszerek</i>	<i>23</i>
3. ANYAG ÉS MÓDSZER	24
3.1. A SZŐLŐTERÜLET BEMUTATÁSA	24
3.1.1. <i>Meglévő terület bemutatása</i>	<i>26</i>
3.1.2. <i>Telepítést megelőző munkálatok</i>	<i>27</i>
3.1.3. <i>Fajtaösszetétel</i>	<i>28</i>
3.3. BORÁSZATI TECHNOLÓGIA BEMUTATÁSA	32
3.4. TERMÉKPALETTA	35
3.5. TURIZMUS ÉS RENDEZVÉNYSZERVEZÉS	37
3.6. ÜZLETI TERV	40
4. ÖSSZEFOGLALÁS	45
5. IRODALOMJEGYZÉK	46

1. Bevezetés

A borok iránti szeretetemet Édesapámtól örökölttem, mert már gyerekkorom óta megpróbál bevezetni a borok világába. Már akkor nagyon tetszett, hogy ha a bort a pohárban körkörös mozdulatokkal megmozgatom és utána állni hagyom, akkor szépen lassan elkezd csíkokban lecsorogni a pohár falán, ez az úgynevezett templomablak jelenség. Ekkor még csak a boltívek tetszettek a pohár falán, de ma már tudom, hogy ezzel a bor extraktanyag, cukor és glicerin tartalmára lehet következtetni. Ha egy testes, alkoholban gazdag bort vizsgálunk ilyen szempontból, akkor viszonylag kis távolságban, hegyes ablakokat alkotva folyik le a bor a pohár oldalán. Ha egy könnyebb, alacsony alkoholtartalmú, kevés cukortartalmú bort vizsgálunk, akkor az ablakok boltívesebbek és távolabb helyezkednek el egymástól. A bor kevésbé hagy nyomot az üvegpohár felületén.

2021-ben jött az elhatározás, hogy többet szeretnék tudni a borászatról, mikor szüleim vásároltak egy 8 hektáros földterületet Dörgicsén borászkodási céllal. Ez év szeptemberében be is iratkoztunk a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetemre, hogy bővítsük ismereteinket a szőlészettel és borászattal kapcsolatban. A tanulmányaim végéhez közeledve szakdolgozatom témájának nem is választhattam volna mást, mint a Balatonfüred-Csopaki borvidék bemutatása és a saját borászatunk megjelenésének tervezése és a turizmusba való bekapcsolódása Dörgicsén.

Dörgicse a Balaton északi partján a tótól 5 km-re található. A Balatonfüred-Csopaki borvidék, azon belül a Balatonfüred-Szőlősi hegyközség tagja. A borvidék földrajzilag Balatonfőkajár domboldalaitól, a Balaton mentén egészen Zánkáig terül el, közel 2 200 hektáron. A régióban évszázadok óta a szőlőtermesztés és a legeltető állattartás volt jellemző.

A birtok az Agyaglik és a Balázsajka dűlők területén helyezkedik el, 8,4 hektáros összefüggő területen. Észak-nyugati részről a Szent Balázs hegy határolja. A terület felfut a hegy szöknyájára, egyedülálló kilátást biztosítva a Balatonra és Dörgicsére. A birtokot nyugatról és keletről erdőszáv, illetve fasor határolja. Szőlőkataszteri besorolása első osztályú szőlőterület, 358 kataszteri pontszámmal, borszőlő termesztésre kiváló adottságokkal bír.

A célunk egy olyan borászati komplexum megvalósítása, ami a minőségi borok készítése mellett a turizmusban is kiemelkedő szerepet foglал el. Finom ételeket, impozáns szállást, kikapcsolódást, programokat és nem utolsósorban gyönyörű balatoni panorámát kínál az odalátogató vendégeknek.

A borászatban a Balatonfüred-Csopaki borvidékre jellemző szőlőfajtákból, Kékfrankosból, Olaszrizlingből, Szürkebarátból és Irsai Olivérből fognak készülni a borok.

A turizmusban való részvétel 2 fő pilléren fog nyugodni, az egyik a szálláshely üzemeltetése, ahol önálló, tájba illő, kis alapterületű, legfeljebb 40 m² es villák szerepelnek. Az épületek 4-6 fő befogadására lesznek képesek. Kialakításukban a naprakész technológia és a design látványelemek kapják a főszerepet.

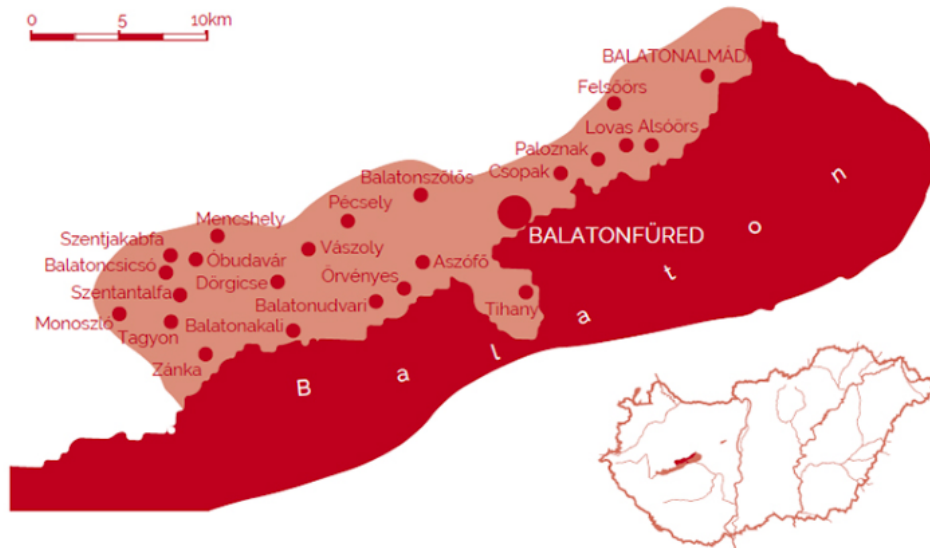
A másik pillér a gasztronómiai vonal lesz, ahol szeretnénk egy kis reggeliző-kávézót és borbárt is kialakítani. A Reggelizőben helyben sült pékáru, friss szendvicsek, finom kávé, reggeli italok, smoothiek, és adalék mentes termékek lesznek kaphatóak. A borbárban a birtok borai mellett környékbeli borászatok kiemelkedő tételei is kóstolhatóak lesznek a finom falatok és a lemenő nap társaságában.

2. Irodalmi áttekintés

2.1. Balatonfüred-Csopaki borvidék bemutatása

A Balatonfüred-Csopaki borvidék Magyarország egyik kimagasló borvidéke. Veszprém megyében, a Balaton északi partján, Balatonfőkajártól Zánkáig húzódó, az ország egyik legrégebbi szőlőtermő borvidéke. Jobbra nézve lankás domboldalak, erdők, ligetek alakítják a láthatárt, mely lassan megváltozik, egyre több szépen megművelt, rendben tartott szőlőterületet láthatunk. A borvidék teljes területe körülbelül 6445 ha, ebből szőlőterület közel 2200 hektár. Az ide tartozó települések közé tartozik többek között Balatonfőkajár, Balatonfüred, Csopak, Dörgicse, Mencshely, Paloznak, Szentantalfa és Tihany.

Ahogy a nevében is látszik két bortermő tájra osztható. A balatonfüredi borok inkább testesebbek, alkoholszintjük magasabb, míg a csopaki borok lágyabbak, illatosabbak és zamatosabbak. (<https://boraszportal.hu>, 2023.04.11.)



(1. ábra. a Balaton-felvidéki borvidékek bemutatása, <https://www.boraszportal.hu>, 2023.04.11.)

2.1.1. Történelmi áttekintés

E borvidék történelme egészen a III. századra nyúlik vissza.

Történelmi tény, hogy már a Kelták idejében is fejlett szőlőkultúra volt található ezen a vidéken, majd a római birodalom tovább erősítette ezt.

Balácapusztán, Nemesvámos határán feltárt római kori villa több mozaikja és falfestménye is megőrököti a művelés mozzanatait, főként a szüreti tevékenységet.

Érdeklőség, hogy ebből a korból megkövesedett szőlő magokat találtak, ami genetikailag erős hasonlóságot mutat a mostani Furmint fajtára.

A terület története a kora középkorban homályba vész, azonban a honfoglalás után már írásos emlékeket is találunk. A honfoglalást követően Kárász törzsének tulajdonában volt e terület.

Paloznak település is ehhez a borvidékhez tartozik, amely hazánk első szőlőművelő területeiben is Paloznak néven szerepelt. Több feljegyzésben is olvasható, hogy a Balatonfüred-Csopaki borvidék jelentős szerepet játszott a történelem során a szőlőművelésben.

De jelentősége 1211-ben lett számottevő, mikor a tihanyi apátság tulajdonába került Balatonfüred és környékének szőlőültetvényei. Az apátságnak köszönhetően a szőlőművelés és borkészítés akkoriban ezen a tájon volt a legkiemelkedőbb.

Majd a török hódoltság alatt a szőlőtermesztés visszaesett egészen a XVIII. századig. Amikor az 1750-es években megalakultak a hegyközségek azzal a céllal, hogy szabályozzák a szőlőművelést és a borászatokat. Ennek és a Balatonfüreden található „savanyú víznek” köszönhetően újra fellendül a szőlőművelés a térségben, és a 18.-19 században a Balaton „fővárosa” lett Balatonfüred, ahol minden rangosabb eseményt remek borok kísérték.

A régiót 1878-ban érte el egy természeti csapás, a filoxéra. A szőlők nagyrésze kipusztult, nem volt eredményes védekezés egészen az amerikai alanyok bevezetéséig.

Az új telepítések fajtaszerkezete átalakult, megjelent az Olaszrizling, a Szürkebarát, a Juhfark...

A Balatonfüred-Csopaki borvidék egészen 1959-ig a Badacsonyi borvidékhez tartozott. Kivéve a Tihanyt, mert a félszigetet csak később, 1997-ben csatolták a Balatonfüred-Csopaki borvidékhez. (<http://bor.hu>, 2023.04.11.)

2.1.2. Klíma

Balatonfüred-Csopaki borvidék klímája kontinentális, kiegyenlített, szélsőségektől mentes. A mérsékelt meleg - mérsékelt száraz éghajlati típusba tartozik, szubmediterrán jellegű klímával. A területet viszonylag korán érkező tavasz, nem túl forró nyár jellemez, melyet gyakran hosszú, derűs, száraz ősz követ, majd egy enyhe téllal zárul az év. A Balaton vize is nagyban hozzájárul a kimagasló szőlőműveléshez. A tónak köszönhetően a levegő páradúsabb, a napsugarak visszaverődnek, így egy mediterrán klímát eredményez.

A borvidék évi középhőmérséklete 10-10,5 °C, Tihany környékén eléri a 10,7 °C-ot is. Ezekon a területeken a legkisebb a tavaszi és őszi fagy kockázata az egész országban.

Az évi napfénytartam körülbelül 2000 óra, de a tó víztükrén visszaverődő napsugaraknak köszönhetően a fényviszonyok tovább javulhatnak.

Az évi csapadék mennyisége 550-650 mm között van, tehát a borvidék csapadék szempontjából közepes térségnek mondható. A legtöbb csapadék kora nyáron, nyár közepén esik. A legcsapadékosabb hónap a május, de egyes területeken ősszel is jelentős mennyiségű csapadék esik. Míg a tél végén, januárban a legritkább. A térségben jégeső nagyon ritkán fordul elő. Szél leggyakrabban észak felől érkezik.

2.1.3. Talaj

A Balatonfüred-csopaki borvidék talaja rendkívül változatos. Többek között a talajban megtalálható a fillitpala (pl. Lovas és Alsóörs), a permi időszakból a vörös-homokkő, a triászmeszkő, a dolomit, a bazalt és bazalttufa, a pannon homok és a pannonagyag, a márga és a lösz is.

A borvidéken lévő vörös erdőtalaj páratlan látványt nyújt, ami a talajban lévő magas vas-oxid tartalomra és a permi homokkőben található kvasav málásának köszönhető. A borvidék talaja tápanyagban gazdag, jellemző rá a magas magnézium-, kalium- és kalciumtartalom. A talaj gazdag összetétele a borokban is visszaköszön a savasságon keresztül.

A Balatonfüredi-Csopaki borvidék összes tájára jellemző talajösszetétel alól kivétel a Tihanyi-félsziget. E terület egy vulkáni kráter maradványa, így a talaja leginkább az ásványi anyagban gazdag lágy, málékony vulkáni tufából épült fel. E terület is kiválóan alkalmas a szőlőtermesztésre, itt található az Elnöki Rezidencia is. (<http://bor.hu>, 2023.04.11.)

2.2. Szőlő fajtaösszetétel és borászati termékek aránya

A Balatonfüred-Csopaki borvidéken a szőlőültetvények rendszerint 150-250 m tengerszint feletti magasságban, déli irányba, a Balaton felé néző, enyhe lejtős teraszokon helyezkednek el. Kivétel ez alól a Csicsói-, a Monoszlói-, a Dörgicsei-völgy, és a Pécselyi medence, mert ezek a területek völgyben helyezkednek el. Így ezeken a területeken több égtáji fekvésű szőlőültetvények találhatók.

2.2.1. A borvidék szőlőfajtái

A 19. században a Balatonfüred-Csopaki borvidék legelterjedtebb fajtái között volt a Juhfark, a Kéknyelű, a Furmint. Később ezek aránya átrendeződött, és megjelentek újabb szőlőfajták, mint például az Olaszrizling, a Rajnai rizling, a Leányka, a Szürkebarát, a Tramini, a Sárga muskotály, a Kékfrankos, a Kékoportó, a Chasselas és a Zöld szilváni.

Az 1870-es évektől az Olaszrizling jelentősen terjedni kezdett, míg a két világháború között a borvidék uralkodó szőlőfajtája lett. Oka rendkívül prózai, ez a fajta állt rendelkezésre a legnagyobb mennyiségben. A többi szőlőfajtát csak kis területen termesztették. Időközben kiderült, hogy az Olaszrizling remekül érzi magát a Balaton-felvidéken, gyönyörű borok készülnek belőle. Elmondható, hogy mára az ország egyik legjobb Olaszrizling termőterülete.

1959-ben, mikor a borvidék önállósult, a fajtaösszetétel is módosult. Több új szőlőfajta jelent meg, mint például a Sauvignon, Rizlingszilváni, és néhány korábról ismert, Szürkebarát, Leányka, Tramini szőlőfajta is elterjedtebb lett. De továbbra is a vezető szőlő fajta az Olaszrizling volt. A Balatonfüred-Csopaki borvidék főként fehérboros borvidéknek volt mondható egészen addig, míg a Tihanyi-félszigetet a borvidékhez nem csatolták. Ugyanis Tihanyban főként vörösbort készítenek a Kékfrankosból, a Cabernet francból, a Cabernet sauvignonból, a Zweigeltből és a Merlot szőlőből.

Az 1970-es évektől kezdve teret nyert a szélessoros magasművelés a keskenysoros alacsony műveléssel szemben. Ennek köszönhetően a fajtaösszetétel is változott. Az első helyet továbbra is az Olaszrizling foglalta el. De olyan fajtákat, mint például az Ezerjó vagy a Furmint a művelésmód miatt már nem telepítettek. A helyüket átvette többek között a Szürkebarát, a Rizlingszilváni, a Tramini és az Ottonel muskotály szőlőfajta.

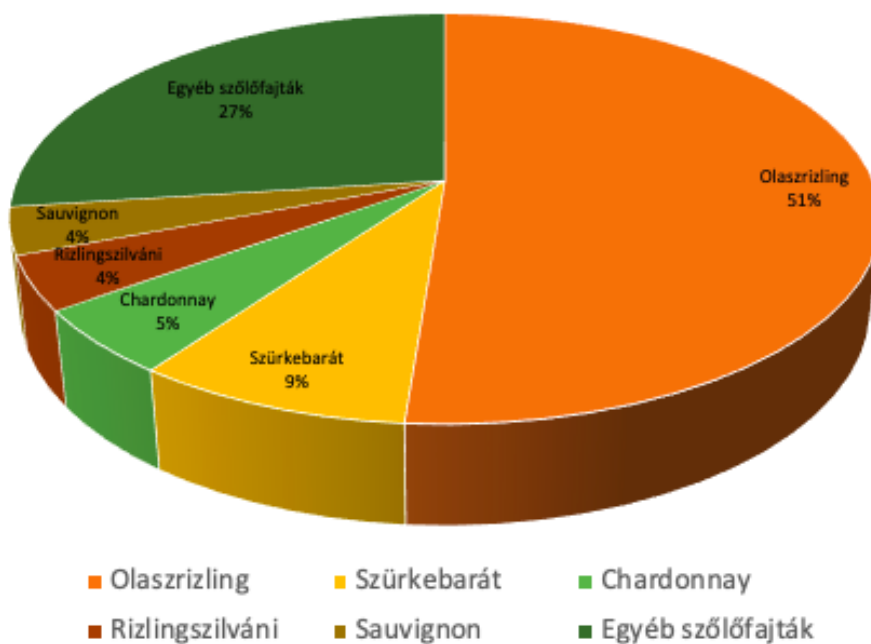
Az elmúlt időszakban a világfajták (Sauvignon, Chardonnay) is egyre elterjedtebbek lettek.

A Balatonfüred-Csopaki borvidék szőlőfajtáinak megoszlása korábbi adatok szerint: nagyjából 1349 hektár fehérbor szőlőt és 504 hektár vörösbor szőlőt termesztenek.

Fehérborszőlő körülbelüli eloszlása: Olaszrizling (691 hektár), Szürkebarát (117 hektár), Chardonnay (69 hektár), Rizlingszilváni (57 hektár), Sauvignon (50 hektár), egyéb szőlőfajták összesen (365 hektár). A 2. ábrán jól látható, hogy az Olaszrizling a borvidék több mint a felét foglalja el.

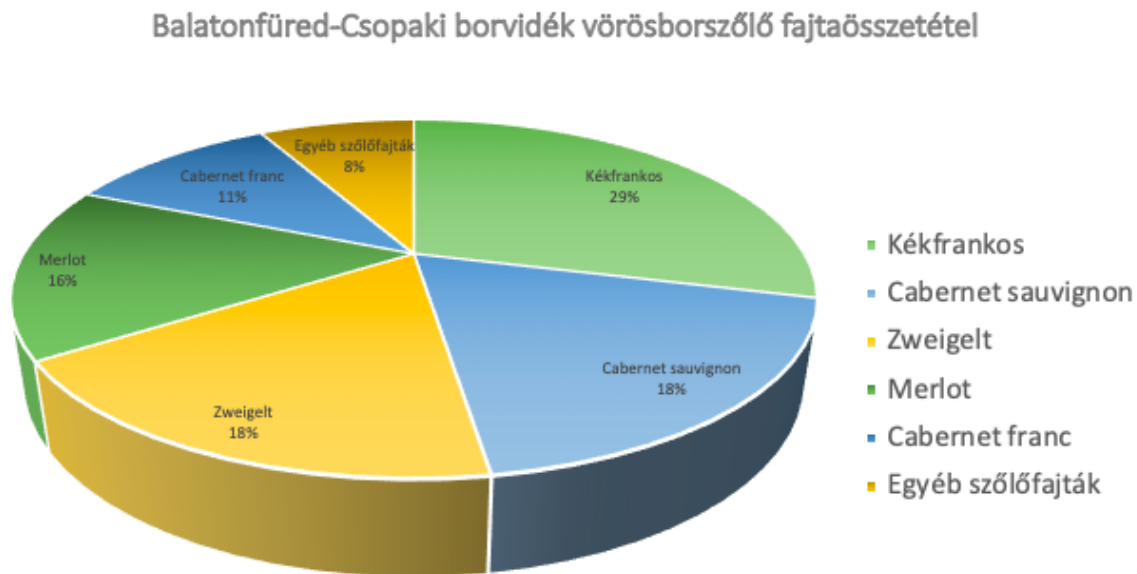
A hatályos hegyközségi rendtartás – amely egészen az 1750-es évekre nyúlik vissza, határt szab a telepíthető fajtáknak -de a korlátok elsősorban a minőségi bortermelés érdekében vannak meghatározva.

Balatonfüred-Csopaki borvidék fehérborszőlő fajtaösszetétel



(2. ábra: Balatonfüred-Csopaki borvidék fehérborszőlő fajtaösszetételének megoszlása)

Kékszőlő fajtaösszetétel diagramon ábrázolva:



(3. ábra: Balatonfüred-Csopaki borvidék vörösborszőlő fajtaösszetételének megoszlása)

Kékfrankos (146 hektár), Cabernet sauvignon (94 hektár), Zweigelt (91 hektár), Merlot (79 hektár), Cabernet franc (54 hektár), egyéb szőlőfajták összesen (40 hektár).

A borvidéket 3 területre tudjuk osztani az oltalom alatt álló eredetmegjelölés szerint.

A Balatonfüred-Csopaki, ahol 14 tonna/hektár a maximális termésmennyiség, csak és kizárólag az alábbi szőlőfajtákból engedélyezett fehérbort készíteni:

Olaszrizling, Irsai Olivér, Szürkebarát, Juhfark, Chardonnay, Traminer, Furmint, Sauvignon, Rajnai rizling, Zenit, Zeus, Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Királyleányka, Rizlingszilváni és a Semillon. Vörösborkok és rozé borkok esetében pedig ezekből a fajtákból állíthatunk elő bort: Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Zweigelt, Merlot, Pino noir, Kékoportó, Syrah.

A másik a Tihanyi OEM, ahol rozé és vörösborkok 9 tonna/hektár maximális termésmennyiséggel állítható elő a következő szőlőfajtákból: Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Zweigelt, Merlot, Pino noir, Kékoportó, Syrah.

A harmadik oltalom alatt álló eredetmegjelölési terület a Csopaki, ahol sokkal szigorúbb előírásoknak kell megfelelni a bor előállításánál.

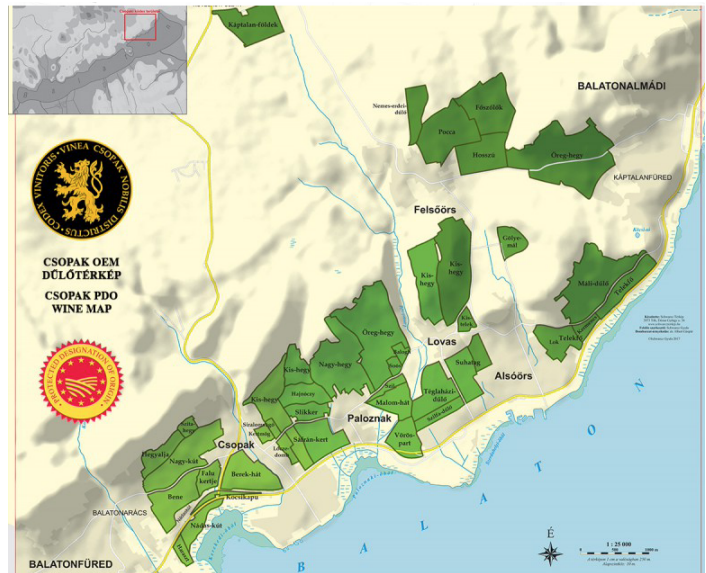
A maximális termésmennyiség 6 tonna/hektár lehet vagy Furmintból vagy Olaszrizling szőlőből.

A Csopaki Kódex egy alulról szerveződött minőségbiztosítási rendszer, mely 2012-ben jött létre.

A csopaki bortermelők közössége létrehozta a régen vágyott egységes szabályozást, melynek alapját az Olaszrizling szőlőfajta adja. Ez az a fajta, mely az alapja és hírvivője a hagyományos, mára már fogalommá vált „Csopaki” -nak.

A szabályrendszerbe a Csopak körzet 5 településének 26 első osztályú dűlője tartozik.

(4. ábra: Csopak körzet 5 településének
26 első osztályú dűlője
forrás: <http://csopaki.hu/>, 2023.04.12.)



A Csopaki kódex egy független eredetvédelmi és védjegyoltalmi rendszer, mely 4 pilléren áll: metszés, zsendülés, szüret és pincemunka.

A kódex alapján készült borokat két csoportba sorolják: a hegyborok és a dűlőborok. A hegyborok több dűlő termésének házasításából állhatnak. A dűlőbor csakis a címkén feltüntetett dűlőből származhat és minimum 85%-ban Olaszrizlingnek kell lennie, a maradék rész csak furmint lehet.

Érdekessége, hogy a termelők évente 5 alkalommal egymást ellenőrzik, illetve az értékesítés túlnyomó többségben helyben, vagy csak a csúcsgasztronómia világában lehetséges.

Ez a szabályrendszer vonatkozik a szőlőművelési módra, a szüreti időpontjára, a szüret módjára, a borászati technológiára, az értékesítési csatornákra és az eredetvédelemre.

Viszont a teljes régió helyi értékeinek védelmére van egy rendhagyó kezdeményezés, ez a Balatoni kör.

Tagjai, borászok és a gasztronómia képviselői az egész éves nyitvatartás mellett köteleződtek el. A cél helyi termékekkel, helyi alapanyagok felhasználásával, helyi szolgáltatásokkal egész éves vonzerőt teremteni a Balaton körül.

A Balatoni kör 3 megyét és 6 borvidéket foglal magába -így borvidékünket is. Saját márkája a BalatonBor.

(5. ábra: BalatonBor.
<http://vinoport.hu/>, 2023.04.12.)



Egységes arculat a Balatoni kör borászainak közös elképzeléseit jelképezi, minél magasabb szintre emelni a borkultúrát a régióban. Ez az első termelői összefogásra épülő régiós bormárka. A BalatonBor olaszrizlingből készül, elsősorban lokális és a gasztronómiai piacon történő értékesítésre. A BalatonBor -t bárki készítheti, aki megfelel a szigorú feltételeknek, minőségét borbíráló bizottság garantálja. Az értékesített palackok után díjat kell fizetni, melyet teljes egészében marketingre fordítja a szervezet.

Ezek alapján jól látható, hogy a Balatonfüred-Csopaki borvidék elsősorban fehérbor termő terület, de a Tihanyi-félszigeten vörösbort készítenek a legnagyobb részben.

A fehérborokat két részre tudjuk osztani a térségben. Vannak a testesebb, magas extrakttartalommal bíró borok, míg a másik részbe a lágyabb, finom savú rizlingek tartoznak.

(<http://bor.hu>, 2023.04.11.)

2.3. A Balatonfüred-Csopaki borvidék főbb pincészetei

2.3.1. Feind Pincészet – Balatonfőkajár:

Az egyik legnagyobb borászat a Balatonfüred-Csopaki borvidéken a Feind Pincészet. A Balaton közelében, 130 hektáros területen, Balatonfőkajáron, Balatonvilágoson, Balatonaligán és Balatonfüreden lévő területeken borászkodnak. 2019-ben Balatonfőkajárnál egy 2000 m²-es borászati üzemet hoztak létre, ahol a szőlőfeldolgozó, a présgépek találhatóak, és ahol a palackozás is zajlik.

A 130 hektáros területen 20féle szőlőfajtából állítanak elő bort, gyöngyözőbort és pezsgőt. Többnyire reduktív technológiával készült illatos fehérborokat, rozé csendes- és gyöngyöző borokat készítenek. De hordós érlelésű vörösborokat is kóstolhatunk a Feind Pincészet borai közül. Nem olyan rég terméskorlátozást vezettek be 7 hektáron, például az Irsai Olivér szőlőfajtánál is. Ennek köszönhetően minőségi borokat is találunk a kínálatukban.

Boraik jelentős részét kiskereskedelmi láncokban, például az Auchan polcain találjuk meg viszonylag olcsó áron, többféle kiszerelésben. A borok csomagolása lehet palackos, azon belül 0,375 liter, 0,5 liter, 0,75 liter, 1,5 liter illetve 3 liter.

Lehet 3 literes borzsákos, amit a nyári meleg estékre, a grillezéshez találtak ki.

Valamint 5 literes Bag In Box csomagolás, ahol első sorban az árra és a mennyiségre fókuszáltak, a minőség nem vetekszik a prémium borokkal.



(6. ábra Csomagolási módok a Feind pincészetnél, <https://feind.hu>, 2023.04.15.)

Évente körülbelül 13 ezer hektoliternyi bort értékesítenek.

A pincészet a jövőben növelni szeretné területeit, valamint palackos és tartályos erjesztésű pezsgőket is szeretne készíteni. Fontos szempont a jövőképükben az organikus művelés felé való nyitottság.

A jövőben szeretnének nyitni a borturizmus felé is saját borhotel nyitásával. Aminek fő célja a vendéglátás és a szálláshely biztosítása a birtokon.

(<https://feind.hu>, 2023.04.15.)

2.3.2. *Szent Donát Pince – Csopak:*

A Szent Donát Pincészetet 1994-ben a csopaki Szitahegyen alapította a Kovács család. Összesen 15 hektáron, 12 dűlőben, Csopakon, Tihanyban és a Káli-medencében folyik a szőlőművelés. Ökológiai művelésben, kéméletes, minimális beavatkozással történő feldolgozásban – kézi szüret, rövid héjon áztatásban, gravitációs ülepítésben, spontán erjesztésben és hosszú érlelésben és a szüretlen palackozásban - rejlik a boruk sajátossága.

A szüret időpontjának kiválasztásakor figyelembe veszik a megfelelő savtartalmat, maximum 20 magyar mustfokkal szüretelik a szőlőt. Egy napon egy hektárnyi szőlőt szüretelnek le. A szüret kézzel történik. “A pincébe kerülő szőlőt bogyózzák, a bogyókat finoman megroppantják, majd pár órát, esetleg egy éjszakát héjon áztatják. Az áztatást követően a szőlőt kéméletesen préselik, a présből a törköly által természetesen megsűrt must pedig ülepítés nélkül kerül hűtőtartályokba, majd onnan erjesztőtartályokba, hordókba, vagy kerámiákba. Minden szüreti nap termését külön, jellemzően spontán erjesztik és a tavaszi fejtésekig külön érlelik. A bor kezelésénél kizárólag természetes derítőszereket használnak, a dűlős csopakikat és a vörösöket szüretlenül palackozzák.”

(<https://www.stdonat.hu/birtok/>, 2023.04.15.)

A Balatonfüred-Csopaki borvidékre jellemző szőlőfajtákból készítenek csendes borokat (Sauvignon blanc, Furmint, Olaszrizling, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Kékfrankos) és pezsgőt (Furmint, Olaszrizling).

Boraik 0,75 literes és 1,5 literes palackban kaphatóak közép- és felsőkategóriás áron.

A pezsgőt először 2020 körül készítették, ami egy “házon belüli pezsgőkísérletnek indult és olyan jól sikerült, hogy azonnal megszerettük. Olyan állapotát sikerült elkapnunk a bornak, amikor a legintenzívebbek a gyümölcsök, a friss savakat egy finom élesztős krémesség kerekíti, az égeszet pedig sok-sok apró buborék szövik át.”

Az 5BAR Brut Natur szüretlen alapborból, Furmintból és Olaszrizlingből, hagyományos, 0,375 literes palackos erjesztéssel, rövid érleléssel, degorzsálás nélkül készítik.

Kísérlet képpen a szokásosnál kisebb, fele méretű, úgynevezett “demie” palackokat használnak palackozásra, koronazárral lezárva. Ez az a mennyiség, amely 2 ember kulturált borfogyasztásának megfelel. “A másoderjedés a tradicionális pezsgőkhöz hasonlóan palackban történt, de csak rövid ideig, körülbelül 2 hónapig tartottuk seprőn, és nem degorzsáltuk. Olyan ez, mint egy türelmetlen pezsgő, 5 bar nyomással a palackban, ami épp olyan, mintha 50 méter mélyre úsznánk a tengerben. Ha állítva a hűtőbe rakjuk, kristálytisza, friss pezsgőt, ha óvatosan felrázzuk, még több ízt és izgalmat kapunk. Finom, élesztős jegyek és citrusok, feszes savak és tartalmas korty.”

(<https://www.stdonat.hu/termek/5bar-brut-nature-unfiltered/>, 2023.04.15.)

A borturizmusba való bekapcsolódásuk 2002-ben a borteraszuk megnyitásával valósult meg. Ahol különböző borprogramokon vehetünk részt. Tematikus borkostolókat, borvacsorákat, pincelátogatást tartanak.

(7. ábra St Donát pincészet szőlősorok, <https://www.stdonat.hu>, 2023.04.15.)



2.3.3. Jásdi Pincészet - Csopak:

A XVIII. század végén épült 40 méter hosszú pince 1998-ban került a Jásdi család tulajdonába. Itt már az 1800-as években is a legmagasabb színvonalon zajlott a szőlőtermesztés.

Összesen 17 hektáron, 6 fajta szőlőből készítenek bort. Ebből 10 hektáron, (körülbelül 6000 palackot hektáronként) Olaszrizling, a maradék 7 hektáron Chardonnay, Szürkebarát, Furmint, Cserszegi Fűszeres és Cabernet franc szőlőfajta van telepítve.

Főként hagyományos palackos fehérborokat, Kékfrankos-Merlot házasításával rozét és Cabernet franc-ból vörösbort készítenek.

(<http://www.jasdipince.hu/tortenet/>, 2023.04.15.)

Vörösboruk “a Ranolder Vörös összetett, gyümölcsös, bársonyos, nagyon hosszú ízű bor, tizenhat havi francia hordós érlelés után. Négy évesen hozzuk forgalomba. Ha versenyen indítjuk, nyer. Volt már az ország legjobb franc-ja cím tulajdonosa.”

(<http://www.jasdipince.hu/borok/ranolder-voros-2012/>, 2023.04.15.)

A 2011-ben megnyitott, egész évben látogatható panorámás kóstolótermükkel, borteraszokkal csalogatják az embereket egy finom bor kóstolására és a borral harmonizáló hidegtálak elfogyasztására.

2017-ben Jásdi Istvánt választották a Borászok borászának. “Jásdiék a balatoni szőlőket is felkarolták: nagy szerepük van abban, hogy az "Olaszrizling szerintünk" rendezvény az elmúlt tíz évben egyre nagyobb érdeklődés mellett mutatja be a népszerű szőlőfajta sokféleségét.”

(<https://www.kostolom.hu/Hir/618/a-balatonfuredcsopaki-borvidek>, 2023.04.15.)

Az “Olaszrizling szerintünk” rendezvény minden év elején kerül megrendezésre Csopakon, ahol sétáló kóstolón vehetünk részt a Jásdi Borteraszon és a Szent Donát borteraszon, ahol 20 magyarországi borásztól kóstolhatunk Olaszrizling borokat.

Valamint évek óta A Jásdi Borterasz adja a helyszínt a “Vörös Balaton” rendezvénynek is. Küldetése bemutatni, hogy “bár a Balatont legtöbbször a fehérborokkal azonosítják, a térségben vannak figyelemreméltó, elegáns, komplex vörösök is.”

(<https://www.kostolom.hu/Hir/618/a-balatonfuredcsopaki-borvidek>, 2023.04.15.)

A rendezvény időpontja mindig a Mikulás előtti hétfővégre esik. Ez az esemény azok számára kerül megrendezésre, akik “nem a legvaskosabb, hanem a leginkább összetett, legelegánsabb vörösöket keresik, akkor a Balatonon van a helyük!”

(<http://www.jasdipince.hu/rendezvenyek/voros-balaton/>, 2023.04.15.)



(8. ábra Vörös Balaton plakát,

<https://balatonriviera.hu/esemenyek/v-voros-balaton/>, 2023.04.15.)

2.3.4. Figula Pincészet - Balatonfüred

A Figula Pincészet története egészen a XIX. századra nyúlik vissza, mikor Tolnay István a legtekintélyesebb borosgazda egyike volt Balatonfüreden.

Szőlőültetvényeik 30 hektáron, Balatonfüreden, Balatonszőlősön, Pécselyen, Csopakon, és Tihanyban vannak. Elsősorban fehérborok készítésével foglalkoznak, 80% fehérbor (Olaszrizling, Szürkebarát, Zenit, Chardonnay, Sárgamuskotály, Sauvignon blanc), 20% vörösbor (Kékfrankos, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon) arányban. A megmaradt cefréből pedig pálinkát készítenek.

A Figula pincészet 7 dűlőn termeszt szőlőt.

Az Öreghegyen Olaszrizlinget és Cabernet sauvignont.

A Gella dűlőn Olaszrizlinget, Merlot és Furmintot.

A Barátszőlő dűlőn Szürkebarátot, Sauvignon blanc-t, Chardonnayt és Sárgamuskotályt. Ez a terület a legnagyobb egybefüggő szőlőültetvény, 7 hektár, ahonnan a 7 ha cuvée boruk 4 szőlőfajtáját is szüretelik.

Bordoma dűlő, ahol a régi ültetvényen Cabernet Sauvignon és Zenit vannak, az új telepítésben pedig Cabernet franc és Kékfrankos.

Száka dűlőn található a borászat legfiatalabb, 7 éves Olaszrizling, Zenit és Sauvignon blanc ültetvénye.

A Sós-kút dűlőn, 4 hektáron kizárólag Olaszrizlinget termesztnek.

A magas minőség elérése érdekében természetkorlátozás van az összes szőlőfajtára és minden folyamatot a család végez, a szőlő gondozásától a borok palackozásáig a legkorszerűbb technológiai és technikai lehetőségeket kihasználva.

Boraik készítésénél a legfőbb szempont, hogy a különböző dűlőről származó szőlőket külön kezelik és a termőhelyi sajátosságokat kihasználják. Választékukban mindenki megtalálja a kedvére valót, egészen a gyümölcsös, könnyű fehérboroktól a testes, kései szüretelésű vörösborokig.

A Figula pincészet szolgáltatása nagyon sokrétű. Részt vehetünk a borászat által szervezett borkostolón, ahol olyan prémium borokat kóstolhatunk, amiket csak a pincészetben találunk. Vagy borbemutatón, ahol a látogatókat körbevezetik a pincébe, és bevezetik őket a borkészítés technológiájába is.

Nyáron pedig a borászat Borkertjében élvezhetjük a balatoni panoráma mellett a finomabbnál finomabb Figula borokat. Ha ez mind nem lenne elég, és a környezet magával ragadott, akkor a helyszínen rendezvény- és esküvő szervezésére, illetve hosszabb tartózkodásra is van lehetőség a vendégházak egyikében.



(9. ábra Figula borok, <https://figula.hu/>, 2023.04.15.)

2.3.5. Zelna Borászat - Balatonfüred

A Zelna Borászat a Balatonfüred-Csopaki borvidéken működő, 2014-ben alapított családi borászat. Először néhány hektárral indult, mára 16 hektáron BIO gazdálkodást folytatnak. A biogazdálkodás egy igen összetett folyamat, akkor tud egy borászat BIO minősítést kapni, ha megfelel a szigorú, egymásra épülő és egymással kölcsönhatásban lévő szabályrendszernek.

A Zelna borok főként Olaszrizlingből készülnek a két balatonfüredi 10 hektáros Farkó-kő és a Berekszél 1 hektáros dűlőből. A Farkó-kő dűlő a borászat legnagyobb egybefüggő területe és egyben a legrégebbi Olaszrizling szőlősorokat, közel 30-40 éves tőkét találjuk itt. Ebben a dűlőben még Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Kékfrankos, Furmint és Rozália fajta szőlőkből készítenek bort. A Berekszél dűlőben kizárólag Olaszrizlinget telepítettek.

Területük még Balatonszőlősen a Penke dűlőben van 4 hektár, ahol egy kevés Merlot mellett főként Szürkebarát, Zweigelt terem. Illetve Tihanyban a Farkasverem dűlőben a fél hektáros területen Zweigelt szőlő terem, későbbiekben Kékfrankost szeretnének ide telepíteni.

“Ami a pincében történik: A technológia modern, a feldolgozás kíméletes.” A szőlő reduktív környezetben, rövid idő alatt feldolgozásra kerül. Az erjesztés irányított, a technológia minimálisra szorítja a oxigénnel való érintkezést. Hordóban csak a dűlőválogatott, nagy vörösborok kerülnek érlelésre. A hordók alapanyaga magyar tölgyfa, light és médium pörkölésűek. A teljes feldolgozás a palackozásig a borászatban belül zajlik.

(<https://zelnaboraszat.hu/birtokunk>, 2023.04.18.)

A birtok saját webshopot üzemeltet, ahol a Zelna borok mellett pezsgőt, pálinkát, szőlőlevet, levendula permetet és egyéb boros kiegészítőket találunk.

A Zelna pezsgőhöz Furmint szőlőből készítenek alapbort, amit hordóban és acéltartályban egyaránt érlelnek, majd 2 évig palackban pihentetnek a degorzsálás előtt. A technológiában szereplő dosage likőr 8g/l cukortartalmú, a végtermék egy “krémes, kekrek brut pezsgő”

Pár éve Balatonfüred központjában nyitotta meg kapuit a Zelna Borbár és Vinotéka. A finom Zelna borok mellett ízletes Michelin tányéros fogásokat kóstolhatunk. A borászat ismertsége és sikeressége a finom, organikus borok mellett feltehetően ennek is köszönhető.

(10. ábra Zelna pincészet <https://zelna.hu/>, 2023.04.18.)



2.3.6. Dobosi Pincészet - Szentantalfa

Így vélekedik a Dobosi család a borászatról: “Nehéz szavakba önteni, hogy mit jelent nekünk a Balaton-felvidék. Ezért 1721 óta inkább pohárba öntjük. A borban minden benne van.”

A birtokot 1988-ban alapította 1 hektáros területen Dobosi Dániel. Mára már a 25 hektáros területen az organikus borászkodás mellett étteremmel, szálláshellyel, wellness részleggel, folyamatos programokkal várják az arra látogatókat.

Szőlőültetvényeik Szentantalfán a Haraszt és a Mocsár dűlőben, Tagyonon a Tagyon-hegyen és a Tag dűlőben, Balatonfüreden pedig a Vörösmál dűlőben vannak.

Boraik Sauvignon blanc, Olaszrizling, Traminer, Sárgamuskotály, Szürkebarát, Juhfark, Rajnai rizling, Kékfrankos, Kéknyelű, Cabernet sauvignon szőlőből készülnek. Hagyományos palackban és 3 illetve 5 literes Bag In Box csomagolásban kínálják a bort fogyasztóknak.

Ahogy a legtöbb borászat, úgy a Dobosi pincészet is készített pezsgőt Kéknyelű szőlőből palackos erjesztéssel, a Család 300 éves történelme emlékére.

A Dobosi Pincészet egyik különleges bora a 2020-as Philippe de CHALENDAR, ami 65 %-ban Cabernet franc és 35 %-ban Cabernet sauvignon házasításából készült. A bor 1 évet barrique hordóban volt. “Nevét a francia karmesterről kapta, aki Magyarországra költözött. Philippe megvásárolt egy Tagyon-hegyi területet, aminek a művelését ránk bízta, amelynek terméséből születik ez a francia Bordeaux-i mintára készülő bor. “
(<https://dobosi.com/products/philippe-de-chalendar-2019-0-75-l>, 2023.04.19.)

A borászati termékek mellett készítenek még fehér- és vörös szőlőlevet Bag In Box csomagolásban.

A szőlő magjából olajat és őrleményt készítenek. A szőlőmag értékes vitaminokat és antioxidánsokat tartalmaz, így sok egészségügyi probléma megelőzésére nyújthat segítséget. Többek között javítja a látást, csökkenti a trombózis veszélyét, szív- és érrendszeri betegségek kockázatát csökkenti, vércukorszint csökkentő, gyulladásgátló hatású, csökkenti az öregedési folyamatokat.

A préselés során visszamaradt kékszőlő részekből törkölypálinka készül.

(<https://dobosi.com/pages/rolunk>, 2023.04.19.)

(11. ábra Dobosi Pincészet, <https://www.borhalo.com/borasz-adatlap/290/Dobosi%20Pinc%C3%A9szet.html>, 2023.04.19.)



2.3.7. Borászati sikertörténetek - 2022

Az évek során sok borversenyen mérették már meg boraikat a Balatonfüred-Csopaki borvidék borásza, ám ilyen sikert még senkinek nem sikerült elérnie, mint a Zelna borászat organikus Olaszrizlingjének a 19. Decanter World Wine Awards-on.

A Decanter World Wine Awards-on szigorú pontozási rendszeren mennek át a borok. Első körben egy 100 pontos zsűrizési rendszeren, ahol minimum 95 pontot kell elérni ahhoz, hogy aranyérmet kapjon a bor, majd a platina díjjért az aranyérmes borokat kóstolja újra a zsűri, és jutalmazza a kifogástalan borokat.

A tavalyi évben a legrangosabb borversenyre 54 országból, több mint 18 ezer féle bort neveztek. Magyarország több borvidékéről is voltak borok a versenyen. A magyar borok sikere jól látható a 4 platina-, 9 arany-, 54 ezüst- és 70 bronzérem megszerzésével. Ebből 3 platinát Tokaji borok kaptak, azonban a 4-et a Balatoni Zelna borászat hozta el.

Ez hatalmas siker a magyar bor történelemben is, mert először nyert a magyar Olaszrizling ilyen magas elismerést egy borversenyen.

"Az utolsó pillanatban döntöttünk, hogy egyetlen tételt mégis nevezünk a Decanter World Wine Awards-ra. A 2021-es Balaton Olaszrizlingünk korábbi nemzetközi borversenyeken is szép eredményeket ért el, éreztük, hogy különleges tételről van szó, de ekkora elismerése gondolni sem mertünk"– nyilatkozta Lukács Lilla a Borászportálnak

(<https://www.boraszportal.hu>, 2023.04.21.)

A Zelna borászat borásza Barabás Barna pedig így nyilatkozott a díj elnyerését követően: *„Az olaszrizling, a balatonfüredi termőhely és az ökológiai gazdálkodás együtt teremtette meg annak lehetőségét, hogy borászatunk a világ élvonalába kerüljön és ezzel méltó helyére emelje a borvidék és egyben Magyarország egyik legjelentősebb szőlőfajtáját. Ez hatalmas megtiszteltetés nemcsak borászatunknak, hanem az olaszrizlingnek is, amely megerősít bennünket abban, hogy jó úton járunk. Ez az elismerés egyúttal példa arra, hogy a boraink megalkotásánál sohasem minőségi, hanem kizárólag stílusbeli különbségre törekedtünk.”*

(<https://www.boraszportal.hu>, 2023.04.21.)

A 2022-es év több versenyen is kedvezett a Balatonfüred-Csopaki borvidéki borászatoknak, ugyanis a Magyar Bor Akadémia az Év Bortermelőjének Figula Mihályt választotta.

A díjat nem egy borral, hanem a bortermelő több éven át kitartó munkájával, a borok állandó, kifogástalan minőségével, azok sikerével, és a borz szakmáért tett lépéseivel tudta elnyerni.

(<https://agrokep.vg.hu>, 2023.04.21.)

Az Országház Bora borversenyen is már évek óta az Olaszrizling kategória több helyezést is a balatoni borászatok kapják. 2022-ben a legjobb olaszrizling díjat a Zelna borászat kapta a 2021-es „Füred” névre hallgató Olaszrizlingje. A Dobosi birtok ebben az évben 2 kategóriában is díjat kapott. 2. helyezést értek el az olaszrizling kategóriában, és 1. helyezést az egyéb fehérbor kategóriában, ahol egy BIO Juhfarkkal nyertek. A rozé kategóriában szintén helyet kapott egy balatoni borászat. A Feind Pincészet Kékfrankos 2021-es rozéja kapta a 2. helyezést.

(<https://www.parlament.hu>, 2023.04.22.)

A tavalyi évben megrendezett VinAgora borversenyen is több kategóriában érték el helyezést a Balatonfüred-Csopaki borvidék borászatai. A táblázatban jól látható, hogy főként fehérbor kategóriában szereztek érmet.

“A VinAgora Magyarország egyetlen nemzetközi borversenye, mely tagja a legszigorúbb szakmai nivót képviselő versenyeket tömörítő világszervezetnek, a VINO FED-nek, és számos további tényező biztosítja minden egyes palackra kerülő VinAgora érem hitelességét.”

(<https://vinagora.hu>, 2023.04.22.)

(1. táblázat: 2022-ben a VinAgora borversenyen elért helyezések)

Helyezés	Borászat	Szőlőfajta	Évjárat
Aranyérem	Fodorvin Pincészet	Olaszrizling	2020
Aranyérem	Schieszl Borház	Merlot (75%), Cabernet sauvignon (25%)	2019
Aranyérem	Schieszl Borház	Olaszrizling	2020
Aranyérem	Feind Pincészet	Sauvignon blanc (34%), Olaszrizling (33%), Chardonnay (33%)	2021
Ezüstérem	Fodorvin Pincészet	Rajnai rizling	2021
Ezüstérem	Koronczai Pincészet	Rajnai rizling	2021
Ezüstérem	Feind Pincészet	Cabernet franc (68%), Cabernet sauvignon (32%)	2021
Ezüstérem	Feind Pincészet	Chardonnay	2021
Ezüstérem	Feind Pincészet	Irsai Olivér	2021
Ezüstérem	Petrányi Pince	Olaszrizling	2020

2.4. Turisztikai célpontok - Dörgicse és környéke

A balatoni régió önmagában is egy turisztikai attrakció, erős szezonalitással. Az időszakosság megszüntetésére évtizedek óta vannak törekvések, eddig komoly eredmény nélkül. Talán a Balatoni kör elindít egy folyamatot ebben az irányban. De akár település szinten is el lehetne kezdeni ezt, kis lépésekkel, és kihasználni a hely adottságait, látnivalóit.

2.4.1. Dörgicse

Dörgicsére érdemes ellátogatni túrázás szempontjából is. Ha szervezett kirándulást szeretnénk, akkor érdemes időpontot egyeztetni a Dörgicsei körtúrára, ahol körbevezetnek bennünket a település fő látnivalóin.

A körtúra első állomása a Felsődörgicsei Szent Péter romtemplom, mely különleges formája a sokszori hozzáépítések miatt alakult ki.

A templomtól Nagyvázsony felé haladva a Halom hegy lábához érünk, ahol az egykori vulkán kráterét és annak kőzetét nézhetjük meg. A vulkántól kicsit visszafelé haladva egy ösvényhez érünk, ami a Halom-hegy tetejére vezet. A hegytetőn egy szabadtéri színpadot, a Kossuth kilátót és egy kővekből kirakott Balatoni terepasztalt találunk.

Szép erdős részen visszafelé haladva Dörgicse irányába megtaláljuk a Kisdörgicsei romtemplomot egy tisztás közepén, mely a település legrégebbi temploma közel 900 éves, és a mai napig szabadon látogatható.

A pihenő után tovább folytatva a barangolást, pár száz méterre található a Barokk kőhíd. A helyi legendák szerint a Barokk kőhíd már a kora középkorban is állt, egyesek szerint a római korban épülhetett. A kőhíd Felsődörgicse és Kisdörgicse között az út szélén, a Bere-patak fölött található.

Ez az egyik bejárat a Kű-völgybe. A völgyben elképesztő látványban lehet részünk az erdi túra során. A völgy közepén található egy körülbelül 10-15 méter magas és 30 méter hosszú sziklafal, amit a hegymászók előszeretettel kipróbálnak.

A Kű-völgyi sétánk másik végén található a Dörgicsei Levendula Major és feldolgozó üzem. A Levendáriumot érdemes a levendula virágzásakor, június és augusztus között meglátogatni. Ilyenkor több, mint 30 fajta levendula virágzásának lehetünk részesei.

A Levendárium látogatása után az autókedvelőknek is kedvez a település, mert itt található az ország legnagyobb és legváltozatosabb retro, 140 darabból álló jármű gyűjteménye. "Az összes jármű üzemképes és eredeti újszerű vagy felújított, retusált állapotban tekinthető meg. A muzeális motorok és autók hozzájuk illő termekben, gyönyörű megvilágításban, korhű díszítő és kiegészítő elemekkel teljes pompájukban láthatók."

(<https://automotormuzeum.hu/#bemutakozas>, 2023.04.25.)

Ha tovább folytatjuk túránkat, akkor az Alsó-Dörgicsén, a Gernyén található Boldogasszony templom romhoz érünk. A templomot valamikor a XIII. közepén építették, és hatalmas tornya a mai napig áll. A templom lábánál megpihenhetünk, és a hosszú túra végén sütiögethetünk a csodálatos panorámában gyönyörködve.



(<https://www.mozgasvilag.hu>,
2023.04.25.)

(12. ábra, Boldogasszony romtemplom, <https://csodalatosbalaton.hu>, 2023.04.25.)



(13. ábra: Dörgicsi túra
útvonala,
<http://maps.google.com/>,
2023.04.25.)

2.5. Területre jellemző borászati technológia

2.5.1. Termőterület

4 körzetre osztható, az Aligai körzet (Balatonvilágos, Balatonfőkajár, Balatonkenese), a Csopaki körzet (Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs, Felsőörs, Balatonalmádi), a Balatonfüredi körzet (Balatonfüred, Balatonszőlős, Pécsely, Aszófő, Örvényes, Tihany, Vászoly, Balatonudvari, Balatonakali, Dörgicse, Mencshely), és a Zánkai körzet (Zánka, Monoszló, Szentantalfa, Tagyon, Balatoncsicsó, Szentjakabfa, Óbudavár)



(14. ábra Balatonfüred-Csopaki borvidék 4 körzete, <https://www.autoszektor.hu>, 2023.04.30.)

2.5.2. Szőlőfajták

Minőségi bor csak *Vitis vinifera* szőlőfajtából állítható elő.

Ajánlott szőlőfajták, melyből minőségi bor állítható elő:

- Fehér: Olaszrizling, Furmint, Chardonnay, Juhfark, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sauvignon, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Sárga muskotály, Tramini, Zenit, Pinot blanc

- Vörös: Kékfrankos, Pinot noir, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Kékoportó, Zweigelt

Engedélyezett szőlőfajták:

- Fehér: Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Királyleányka, Chasselas, Zeus, Rozália
- Vörös: Syrah

2.5.3. Termesztéstechnológia

Elfogadott művelésmódok már meglévő telepítéseknél: alacsony kordon, közép magas kordon, bakművelés, ernyő, egyes függöny, Moser és Sylvoz művelés

Új telepítéseknél: közép magas kordon, ernyő művelés

Tenyészterület max. 3,00 m².

2.5.4. Hektáronkénti terméshozam korlátozás:

“Pontos meghatározása:

- seprős újbor esetén: 100 hl/hektár
- ami megfelel 14280 kg/ha v. 14,3 t/ha szőlőtermésnek
- Legnagyobb rügyterhelés: 12 db/m².
- Töppedt szőlőből, késői szüretelésű, válogatott szüretelésű stb. szőlő esetén a terméshozam korlát: 5 t/ha “

(<http://csopakihegykozseg.hu>, 2023.04.26.)

2.5.5. Szüret

Az időpontot évente határozza meg a hegyközség.

“Az a bor, ami a szüret időpontja előtt szüretelt szőlőből készült a Balatonfüred - Csopaki "m.t. minőségi bor" névvel nem kaphat származási igazolást.”

(<http://csopakihegykozseg.hu>, 2023.04.26.)

2.5.6. Alkoholtartalom

Fehér és vörösbor szőlőfajták: 15 - magyar mustfok

Töppedt szőlő és késői szüretelésű szőlő: 22 magyar mustfok

2.5.7. Bortermelési módszerek

“M.t. minőségi borok csak a meghatározott termőhelyen, vagy azzal szomszédos termőhelyen szüretelt szőlőből, a borvidéken használt jellemző borkészítési eljárások használatával készült borok lehetnek, amennyiben azokat a hatályos jogszabályok betartásával állították elő.”

(<http://csopakihegykozseg.hu>, 2023.04.26.)

3. Anyag és módszer

3.1. A szőlőterület bemutatása

A terület Dörgicse déli részén, Alsódörgicse szomszédságában, a Szent Balázs hegy lábánál fekszik.

Dörgicse a Balaton északi partján a tótól 5 km-re található. Leletek alapján, már az őskorban lakott volt. A Római birodalom részeként a III-IV. században élénk mezőgazdaság, kereskedelem, folyt a területén, jellemző településforma a villa-gazdálkodás volt. A mai falu déli határához közel húzódott a “Római út” -a Balaton északi partján végigfutó kereskedelmi útvonal, mely bekapcsolta a régiót a birodalmi kereskedelembe. A fő termék a bor volt. Fejlett szőlőtermelés és borászat jellemezte a mostani Dörgicse környékét, az innen származó borról írásos feljegyzések is megmaradtak.

Az első írásos emlék a falu nevének említésével a XI.-században kelt egyházi összeírás. A Veszprém-völgyi Apácamonostoré volt a terület, majd a XIII. században már a Tihanyi Bencés Apátságához tartozott, és komoly szerepet töltött be a kor gazdasági életében.

A török időkben a település elnéptelenedett, majd lassan megindult a lakosság visszaáramlása. Az 1900-as évek elején a falu lélekszáma 1000 fő volt.

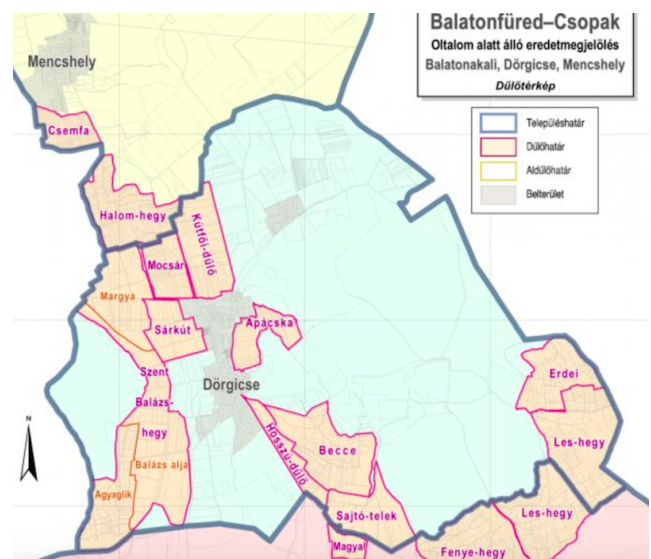
A szocializmusban megszűntek az iskolák és a munkalehetőségek, megindult az újbóli elvándorlás. A rendszerváltáskor már csak 300 ember élt a településen. (forrás: *dorgicse.hu*)

Azóta a falu folyamatos fejlesztéseken megy keresztül és manapság rendkívül erős turisztikai vonzerőt képvisel festői utcáival, ritka panorámájával. Három Árpád-kori romtemplom található a faluban, sokan a különös szakrális atmoszférája miatt a Balaton-felvidék szívének nevezik.

Dörgicse a Balatonfüred-Csopaki borvidék, azon belül az 1994-ben létrehozott Balatonfüred-Szőlősi hegyközség tagja. A borvidék földrajzilag Balatonfőkajár domboldalaitól, a Balaton mentén egészen Zánkáig terül el, közel 2 200 hektáron. A régióban évszázadok óta a szőlőtermesztés és a legeltető állattartás volt jellemző, a talajszerkezet, a vékony termőréteg nem tette alkalmassá gabonatermesztésre. Ez manapság is meghatározza a térség arculatát. A birtokviszonyokra az egyházi és az uradalmi birtokokon kívül a paraszti kisbirtokok voltak jellemzők. A II világháborút követő nagyüzemi, monokultúrás gazdálkodás a térségben nem terjedt el, megmaradt a kisbirtokos gazdálkodás. A mai napig, egy kivétellel nincs 10Ha fölötti birtokméret a település közigazgatási határán belül.

Dörgicse több híres dűlővel is rendelkezik, ilyen az Agyaglik, a Becce, a Balázs-szajla.

(15. ábra Dörgicse és környéke dűlőtérkép, <https://vingis.hu>, 2023.04.20.)



A település klimatikus viszonyait két meghatározó tényező alakítja. Az egyik a Balaton a másik a Bakony közelsége.

A tó tükréről visszaverődő napfény megsokszorozza a nap erejét, másrészt az erdős, magasabban fekvő területekről lefelé áramló hűvös fuvallatok esténként visszahűtik a levegőt. Érdekes módon a szél iránya is megváltozik, napközben inkább a Balaton felől felszálló meleg, esténként a Bakony felől leáramló hűvös levegő a meghatározó. Ennek a jelenségnek köszönhető a terület kiegyensúlyozott, szélsőségektől mentes klímája. Éves csapadékmennyiség 600mm körül mozog, ebből vegetációs időszakban 360-380mm esik. Sajnos a kiegyenlítő hatások ellenére az éghajlatváltozás egyre hektikusabb csapadékeloszlást és szélsőséges időjárást okoz ebben a földrajzi régióban is.

Jellemző talajtípus az agyagbemosódásos barna erdőtalaj, illetve agyagos-lössös altalaj. Az alapkőzet üledékes dolomit, triászi mészkő, illetve a permiai időszakból származó vörös homokkő. A domboldali területeken több helyen erózió tapasztalható, a mélyebb részeken vándorol a termőtalaj. Az eróziót sajnos a talajművelés is elősegítette, a történelmi időkig visszanyúló teraszos művelést az utóbbi 50-70 évben felváltotta a gépi műveléshez igazodó hegy-völgy irányú parcella tagoltság, ehhez hozzájárul a mai napig meghatározó takaró növények nélküli szőlőművelés.

A Balaton-felvidéken tapasztalható folyamat, azaz a gazdasági funkciót egyre inkább kiszorító pihenés-rekreáció, és az ennek hozományaként megváltozott tájstruktúra még nem érte el a települést. A helyi építési szabályzat gátat szab az ilyen irányú változásoknak, - a beépíthetőség feltétele a szőlőterületek legalább 80%-os betelepítése, és az 5 000m² -es alsó birtokhatár.

A telepítés engedély köteles, amely a HNT jogkörébe tartozik végrehajtása a hegybíró feladata. A borvidéken rendtartás alapján engedélyezett fehérszőlő fajták: Chardonnay Furmint, Juhfark, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni (Müller Thurgau), Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Rozália, Zeus. Kékszőlő fajták: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Pinot noir (Kékburgundi), Merlot, Zweigelt, Syrah

(<https://www.hnt.hu>, 2023.04.20.)

Sajnos a klímaváltozás itt is érezteti hatását. A szüreti időpontok egyre korábbra tolódnak, növekszik az alkoholtartalom, és csökkenőben van a savérzet. Előbb utóbb szükségessé válik a fajtaszervezet átalakítása, illetve olyan klónok termesztésbe vonása ami ellenáll a klímaváltozás negatív hatásainak. Fontos momentum lenne a megszokott művelési mód felváltása, korszerűbb, a klimatikus kihívásoknak megfelelő technológiával. Sajnos néhány komolyabb borászattól eltekintve egyelőre ez nem terjed el a környékben.

3.1.1. Meglévő terület bemutatása

A birtok az Agyaglik és a Balázsajka dűlők területén helyezkedik el, 8,4 hektáros összefüggő területen. Észak-nyugati részről a Szent Balázs-hegy határolja. A terület felfut a hegy szoknyájára, egyedülálló kilátást biztosítva a Balatonra és Dörgicsere.



(16. ábra: Dörgicsei terület, forrás: szőlőtelepítési terv Dörgicse)

A birtokot nyugatról és keletről erdősáv, illetve fasor határolja.

Szőlőkataszteri besorolása első osztályú szőlőterület, 358 kataszteri pontszámmal, borszőlő termesztésre kiváló adottságokkal bír.

Agrometeorológiai jellemzője, hogy ritkák a nagyobb fagyok, a hegy-völgy irányú kitettség, a hideg levegő dombról völgy felé való lefolyása minimalizálja a fagyzugos részeket. A szőlő fás részeit nem fenyegeti fagyveszély. Szinte állandó a gyenge szélmozgás, köszönhetően a Bakony és a Balaton közelségének.

A talajtípus agyagbemosódásos barna erdőtalaj, vályog kötöttségű alsó rétegződéssel, dolomit és permiai homokkő alapkőzettel, szén-savas mészsavak frakciókkal. A termőréteg vastagsága 100 és 120 cm között változik, a vékonyabb inkább a birtok felső szakaszán, míg a vastagabb részek az alsó területeken jellemzőek. A teljes terület talaj egyöntetűsége 70% feletti, mérsékelt erózió lehetősége fennáll. A vízzeloldható só-tartalom 0,01% alatti (szőlőtelepítésre alkalmas területen 0,15% alatti érték szükséges).

A szén-savas mérsz-tartalom a mélyebb területeken eléri a 30%-ot, ami kockázati tényező is egyben, ehhez az oltvány-szőlő alanyának fokozott mérsz-tűrésűnek kell lennie. A terület átlagos humusz-tartalma meghaladja a 1%-ot.

Jó víznyelésű és vízvezetőképességű, jó vízraktározó talaj-szerkezet jellemző, esőzések utáni csapadék a felső barna erdőtalajban gyorsan elnyelődik, míg az alsó vályogos rétegek hosszán megtartják a csapadékot. A talajvíz felső rétege jóval 250 cm alatt húzódik.

A terület lejtésszöge 6 és 13 % között húzódik, az átlagos lejtés 8%, délkeleti kitettség-gel. Tengely-szint feletti magassága 182 és 212 m között van. Lejtése többé-kevésbé egyenletes, alkalmas a gépi művelésre.

Részben szilárd burkolatú, részben kőzúzalékkal feljavított és karbantartott úton megközelíthető, az út a birtok déli oldalát határolja.

3.1.2. Telepítést megelőző munkálatok

(17. ábra, Facélia, www.agronaplo.hu, 2023.04.23.)



A telepítést előtt a földterületre Facélia (Mézontófü, *Phacelia tanacetifolia*) elővetés került.

A Facélia Észak-Amerika mérsékelt égövi területein őshonos. 1 éves, kétszikű, igénytelen, védelmet nem igénylő növény. 5 C fok felett csírázik, növekedéséhez 18-25 C fokos tartós meleget kíván. A virágzásához legalább napi 12-13 óra napsütés szükséges, ez májustól szeptemberig jellemző. Kevesebb napsütéses napok alatt nem kell tartani a virágzástól és a felmagzástól, így másodvetésnek kitűnően használható. A vetéstől számítva 45-60 nap múlva virágzik és virágzása 6-8 hétig is tarthat. Kitűnő méhlegelő. A lila színű virágai és a szőrös, antociános elszínesedésű szára, vonzza a rovarokat. Illatos virága 20-25%-ban nektárt tartalmaz.

A gyökere akár 100 cm mélyen is a talajba hatol, karógyökerű, ebből ágaznak el a hajszálgyökerek. Nitrogén felhalmozásra képes, így összezúzott, beforgatott zöldtrágyaként jó nitrogénforrás. A gyors növekedése miatt felveszi a talaj tápanyagkészletét, gátolja a nitrát kimosódást. Elpusztulása után a gyökere gyorsan bomlik, kalciumban, foszforban, káliumban gazdag.

A talaj felső rétegében komoly kondicionáló hatást fejt ki. A talajban található mikorrhiza gombákkal kölcsönhatásba lépve javítja a tápanyag hálózatot. Gyökérszerkezetének talajlazító hatása olyan állapotot hoz létre, amely könnyebbé teszi a talajművelést.

(<https://www.agronaplo.hu>, 2023.04.23.) (<https://talajreform.hu/>, 2023.04.23.)

A facélia bezúzása és beforgatását követően a talaj humusz, és szervesanyag tartalmának optimalizálása, a mikrobiológiai aktivitásának fenntartása érdekében indító szervesztrágya kijuttatás történik, a talajvédelmi terv és a telepítési tervvel összhangban. Kijuttatáskor figyelni kell, hogy ne lépje át a kijuttatott nitrogén a 170 kg/ha felső küszöbértéket, mivel a birtok területe nitrátérzékeny. Átlagos szarvasmarha trágya nitrogéntartalma 6 kg/t, így a felső határérték 28 t/ha.

(2. táblázat, forrás: Dörgicse 0225/34, 36 talajvédelmi terv, Agrolabor-z Kft, 2021)

A szőlőtelepítést megelőző tápanyag feltöltés szerves- és műtrágya szükséglete

Település	hrs.	Terület (ha)	foszfor	kálium	szervesztrágya	
			(hatóanyag kg/ha)	(hatóanyag kg/ha)	t/ha	összes*
Dörgicse	0225/34	5,3822	0	167	28	150,7
	0225/36	2,9650	0	105		83,0

A szervesztrágya sekély beforgatását követően mélyforgatás, rigolozás történik, majd a talaj gyors visszazárása. 2-3 hónap beérés és ülepedés után a talaj alkalmas a gépi telepítésre.

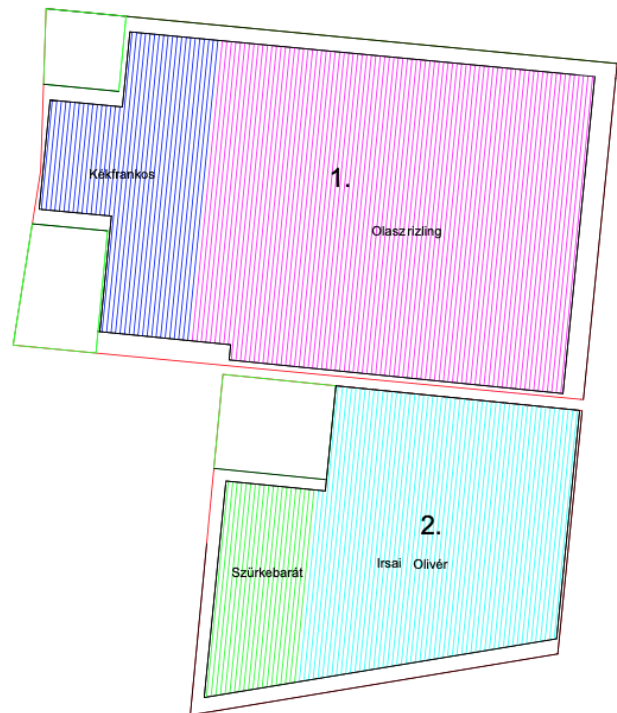
A telepítést megelőzően szükséges a birtok vadhálóval való körbekerítése. A terület két oldalán lévő határoló erdősáv miatt nagy a vad átjárás, várhatóan a kerítés hiányában nagy lesz a vadkár.

3.1.3. Fajtaösszetétel

(18. ábra forrása: Dörgicse 0225/34, 36 Telepítési terv, 2022)

A birtok szőlőtelepítési terve szerint a területen 2 parcella került kialakításra. A felső, amely a Szent Balázs hegy aljába fut 54 000m², az alsó, amely a birtokot határoló közúttal szomszédos 30 000m². A két területet egy magánút választja el, mely a birtok kizárólagos használatában van. A birtokot határoló kerítéstől a sorok végzárása 8 m-re fog lenni, a gépi műveléshez szükséges megfelelő fordulókör biztosítása érdekében.

Az ültetvény térállása 2,4X1,0 m, azaz 2,4 m sortávolság, az optimális gépi műveléshez, és 1 m-es tőtávolság, a művelési módhoz igazodva.



Az alanyfajták megválasztásakor figyelembe kell venni a talaj viszonylag magasabb szénsavas mésztartalmát, valamint az éghajlatváltozással együtt járó egyre több aszályos időszakot. Ezért a tervek szerint Fercal alany javasolt, de a kínálati piac alakulása miatt lehetséges, hogy bizonyos részeken Teleki Kober 5BB alany felhasználása lesz szükséges.

Teleki Kober 5BB

Ez egy jól gyökeresedő erőteljes növekedésű alanyfajta. Hajtásai gyorsan fejlődnek és be is érnek. Ez azért fontos mert szoros kapcsolat van az alany vesszőjének és a ráoltott nemes termésének beérése között. (forrás: Bényei, F., Lőrincz, A., & SZ NAGY, L. (1999). *Szőlőtermesztés. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 302, 339.*) Mésztűrése a jó kategóriába sorolható (35-40 magyar mészfok), szárazságtűrése elfogadható, könnyen adaptálódik. Affinitása jó -az affinitás az összeoltott alany és nemes vegetatív és tartós egyesülése. Ha ez nem jó akkor együttélési zavar jön létre. (forrás: Bényei, F., Lőrincz, A., & SZ NAGY, L. (1999). *Szőlőtermesztés. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 302, 339.*). A filoxérával szemben jó az ellenállósága, peronoszpórával szemben jó, a lisztharmattal szemben elfogadható. Az érés idejét kitolja. Hatása a nemesre bő és jó minőségű termést eredményez. Sauvignon fajtákkal néha inkompatibilitást mutat. Ez az egyik legelterjedtebb alanyfajta, Teleki Zsigmond Berlandieri X Riparia T.5A csoportjából szelektált a F. Kober osztrák szőlész.

(forrás: Bényei, F., Lőrincz, A., & SZ NAGY, L. (1999). *Szőlőtermesztés. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 302, 339.*)

Fercal

Ez az egyik legkiválóbb méstűrő alany. Ebben nagy szerepet játszik a *Vitis Vinifera* szülő. Szárazságtűrése jó, a köves, száraz talajhoz is megfelelően adaptálódik. Jól gyökeresedő, erős növekedésű, sok hajtással. Közepes tenyészidejű, vesszői általában beérnek. A gombás megbetegedésekkel szemben ellenálló, filoxérával szemben ellenállósága a gyökéren kiváló. Affinitása jó, a nemesre gyakorolt hatása bő termés, jó minőség, az érés idejét lerövidíti. Makrotápanyagok hiányára, főként magnéziumhiányra erősen érzékeny.

(www.vivai.rauscedo.com, 2023.04.24.)

(3. táblázat: Alanyfajták származása. <https://www.agronaplo.hu/szakfolyoirat/2005/3/kertesz/alanfajtak-megvalasztasa-a-szolotermesztesben>, 2023.04.30.)

A nemzeti fajtajegyzékben szereplő alanyfajták származása és néhány értékmérő tulajdonsága					
Szülőalany	Származás	Növekedési erély	Tenyészidőigény	Méztűrés	Szárazságtűrés
Fercal	Berlandieri × Colombard × 333 EM (Cab. S. × Berlandieri)	erős	közepes	kiváló	igen jó
Riparia portalis	Riparia	erős	rövid	igen gyenge	érzékeny
Rupestris du Lot	Rupestris	erős	hosszú	gyenge	kielégítő
Teleki 5C	Berlandieri × Riparia	erős	közepes	jó	jó
Teleki–Fuhr S.O.4.	Berlandieri × Riparia	erős	közepes	közepes	érzékeny
Teleki–Kober 125AA	Berlandieri × Riparia	erős	hosszú	közepes	közepes
Teleki–Kober 5BB	Berlandieri × Riparia	igen erős	közepes	közepes	igen jó

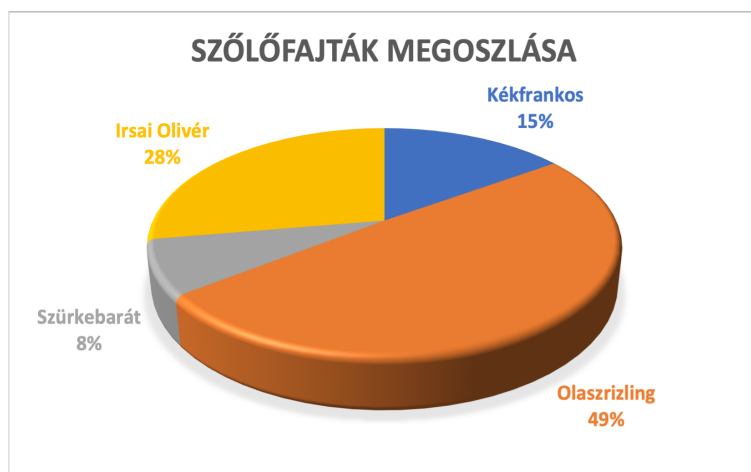
R. Pouget állította elő Franciaországban a Bordeaux-ban, 1959-ben. (Berlandieri x Colombard hibrid és a 333 EM (Cabernet sauvignon x Berlandieri) keresztezéséből származó komplex hibrid. (<https://www.agronaplo.hu/>, 2023.04.23.)

A fajták megválasztása több évtizedre szóló döntés. Meghozatalánál figyelembe kell venni a rendeleti korlátozásokat, a gazdaság kiegyensúlyozott működéséhez szükséges termésbiztonságot, az ökológiai feltételeket. Fontos, hogy több fajta esetén feldolgozási szempontból lehetőleg egymást követő fajták legyenek. Fókuszálni kell a fogyasztó ízlésvilágra, a fogyasztói szokások változására.

A birtoknak a felsorolt preferenciák alapján 4 fajtára esett a választása.

(4.táblázat forrás: Dörgicse 0225/34, 36 Telepítési terv, 2022)

Parcella:	Nemes:	Alany:	Sorok száma:	Tőkeszám (db):	Nettó terület (m2)
1.	Kékfrankos	Fercal	36	4248	10195
1.	Olaszrizling	Fercal	84	13804	33130
2.	Szürkebarát	Fercal	20	2177	5225
2.	Irsai Olivér	Fercal	56	7726	18542
Összesen:			196	27955	67092



(19. ábra: Szőlőfajták megoszlása a birtokon)

A Kékfrankos

Lemberger, Blauer Limberger, Frankova, Gamé, Nagyburgundi -csak néhány a közel 40 féle elnevezésből. Kárpát-medencei fajta. Magyarország legelterjedtebb

kékszőlő fajtája, hazánkban több mint 8000 hektáron termesztik. Soproni borvidéken 1000 hektár feletti a termesztési területe, ez a világ legnagyobb egybefüggő termőterülete.

A kora középkorban, a XIII sz. környékén született a Fehér Hunszölő (Gouais Blanc) és a Blaue Zimmettraube spontán kereszteződéséből. Származási helyét Dél-Stájerország, Lemberg tartományra teszik, -innen eredeztethető egyes elnevezése. A világon közel 18 000 hektáron termesztik.

Nagy terméshozammal rendelkezik, ezt kihasználva a rendszerváltozás előtti érában nagy mennyiségű, olcsó, közepeszerű bort készítettek belőle Magyarországon, ezzel nagyban hozzájárultak a fajta lejáratásához. Gondos terméskezeléssel szép gyümölcsös, vagy éppen hordóban érlelt, nagy értékű borok készíthetők a Kékfrankosból, de ennek ellenére több évtizednek kellett ahhoz eltelnie, hogy az igazán elnyerje megbecsülését. Ausztriában már sok éve világszínvonalú borok készülnek belőle, hazánkban is egyre többen látták meg a benne rejlő lehetőséget és igazán nagy borok születhettek azóta ebből a szőlőfajtából. Egerben és Szekszárdon kötelezően a bikavér alapját képezi.

A Kékfrankos egy bőtermő fajta, szeptember végi, október eleji éréssel. Viszonylag ellenálló, nem rothadó fajta, szinte minden évjáratban biztosan terem. Jó fagyűrő, laza lombzatot nevel. Művelési módja a birtokon egykaros kordon művelés, rövidcsapos metszési móddal. Boraira a közepes tannintartalom, és enyhe fűszeresség jellemző.

Az Olaszrizling

Valószínűleg Észak- Olaszországban született, nincs rokonságban a Rajnai Rizlinggel. Etimológiailag nem lehet meghatározni az eredetét, mert az "olasz" szó a régi magyar nyelvben idegent is jelentett, aki lehetett francia, de vallon is. A német Welshriesling elnevezés is idegen eredetre utal. A legújabb DNS kutatások szerint valóban Olaszország Piemonte tartományából származik, egyik szülője a Cocalona Nera. Így rokonságban áll az egyik leghíresebb piemonti fajtával, a Barbera-val. (Forrás: *vitis-vea.de*, *Vitis International Variety Catalogue VIVC*)

Igazán a filoxéravész után terjedt el a Habsburg birodalomban, így Magyarországon is, azóta vezető, nemzeti fajtává vált. Termőterülete közel 4000 hektár hazánkban, főként a Balaton-felvidék meghatározó fajtája. Meglehetősen biztonságosan termeszthető fajta, jó fagyűrő képességű, átlagosan ellenáll a gombás megbetegedéseknek. Meleg évjáratokban is megőrzi savait. Fürtje tömött, jellemzően mellékfürttel rendelkezik. Érési ideje inkább október eleje-

közepe, de hosszú ideig a tőkén hagyható, vastagabb héja miatt alkalmas akár késői szüretelésre, aszúsodásra is.

A művelési módja a birtokon magas (80cm) Guyot művelés.

Boraira, technológiától függően ugyanúgy jellemző a könnyű citrusosság, mint a mély olajosság. Meghatározó aromaanyaga a mandulára emlékeztet. Hordós érlelésre is alkalmas.

Irsai Olivér

Kocsis Pál, 1930-ban nemesítette, Kecskeméten, a Csabagyöngye és a Pozsonyi Fehér keresztezésével. Világsikert befutott fajta, többek között Dél Afrikában, Olaszországban, Az Egyesült Államokban, Svájcban is sikerrel termesztik. Magyarországon 2000 hektár körüli a termőterülete, főként a Kunsági borvidéken, Balaton-felvidéken, Pannonhalmán, és a Mátrai borvidéken lehet találkozni vele. A Csabagyöngye ágról (az egyik szülő a Muscat Fleur D'Oranger) erős, intenzíven muskotályos aromavilágot örökölt.

Korai, egyik legkorábbi érésű fajta, -augusztus közepére rendszerint beérik. Kissé fagyérzékeny. Nem rothadó, stabil terméshozamú, de nagy zöld munkaigényű fajta. Lombját szellősen kell tartani, mert a gombás betegségekre érzékeny. Fürtje középnagy, laza. Muskotályos illata miatt a darazsak közkedvelt eledele. A birtokon magas Guyot művelésben lesz tartva.

Elsősorban csemegeszőlőnek lett nemesítve, de idők során kiderült, hogy remek üde reduktív borok születnek belőle.

A Szürkebarát

Grauburgunder, Pinot Gris, Pinot Grigio egy Pinot Noir mutáció, francia eredetű világfajta. Valószínűleg a XIII., XIV. században már ismert és termesztett volt hazánkban, lehetséges, hogy Svájcban keresztül érkezett. A legendával ellentétben elnevezése az 1930-as évek tehető, Krassay Vilmos, az Eszterházy birtok tisztartója nevezte el Badacsonytomajon.

(Forrás: Káloczi Kálmán, a Szürkebarát bor elnevezése, 2012).

A Badacsonyi borvidék híres fajtája, de több helyen is elterjedt a Balaton-felvidéken, a Mátrai borvidéken.

Bogyója színe sötét rózsaszín, barnás-bordós. Termése kisebb, hengeres, tömött fürtű, középvastag héjú bogyókkal. Szeptember közepén érik, közepes termőképességű, közepes növekedési erélyű fajta. Átlagosan érzékeny a gombás megbetegedésekre, rothadási hajlama is átlagosnak mondható.

Jó cukorgyűjtő, savösszetételét sokáig megőrzi, alkalmas késői szüretre. Parfümös illat, fűszeres ízek jellemzik.

A birtokon magas Guyot művelési módban lesz, inkább késői szüretelésre szánva.

3.3. Borászati technológia bemutatása

Az borászati üzem a birtok alsó 3ha-os táblájában fog megépülni. Célunk, hogy a szüret helyén, közvetlen szomszédságában legyen a feldolgozás, elkerülendő a hosszú szállítási idő. Alkalmas lesz 15 ha termőterületről származó szőlő feldolgozására. Az alapterülete 250m², két szinten. A föld alatti rész monolit vasbeton szerkezetű, 15cm xps hőszigeteléssel. A belmagasság 4m. Greslap fali burkolattal, és vegyi anyagoknak ellenálló ipari padlóval. A padló egyben vízelvezetéshez szükséges csatorna elemeket is tartalmazza. A felső épületrész acélszerkezetes szendvicspanel, 14 cm PIR habbal kitöltve. A belső falburkolat a kiszolgáló terekben gipszkarton, a többi helyiségben faburkolat, a padló kerámialap.

Az alsó 250m² -es terület az érlelőknek és a palackozónak ad helyet. A földszinti 250m², - északi oldalról terepszint, déli oldalról magasföldszint, a terület 10%-os lejtéséből adódóan, a szőlő fogadó terület, anyag és áruraktár, labor, valamint egy vendéglátó - borkostoló egység, külső, fedett terasszal.

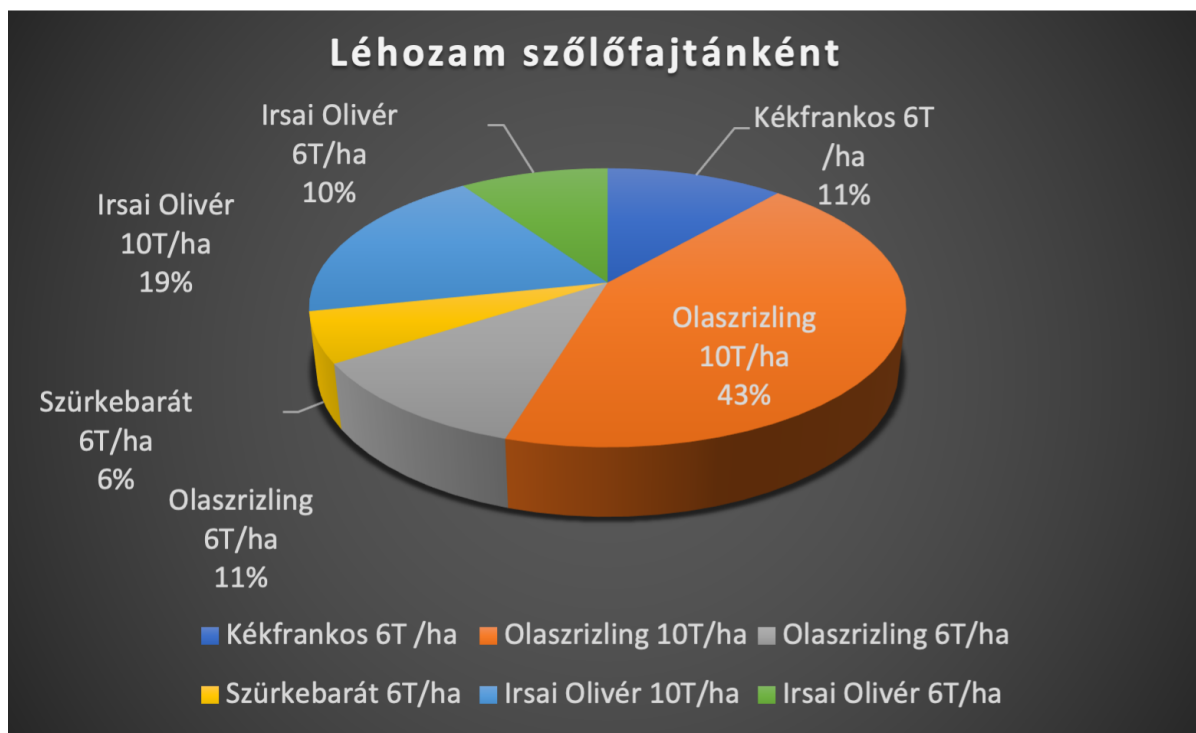
Elvárások az üzemmel kapcsolatban

- A borászati üzem alkalmas kell, hogy legyen az egy napon leszüretelt szőlő aznapi feldolgozására.
- Reduktív körülmények között, zárt rendszerben működjön
- Lehetőségek szerint minél magasabb automatizálás jellemezze.
- A gravitáció adta lehetőségek minél jobb kihasználása
- Optimális legyen az energiafelhasználás

Számításaim szerint az alábbi hozammal, és ennek feldolgozásához szükséges kapacitással kell diszponálnunk.

(5. táblázat: Tervezett terméshozam)

Fajta	Terület m ²	Hozam / t	Hozam/ l
Kékfrankos 6T /ha	10 195 m ²	6,12 t	4 281,90 l
Olaszrizling 10T/ha	23 130 m ²	23,13 t	16 191,00 l
Olaszrizling 6T/ha	10 000 m ²	6,00 t	4 200,00 l
Szürkebarát 6T/ha	5 225 m ²	3,14 t	2 194,50 l
Irsai Olivér 10T/ha	10 000 m ²	10,00 t	7 000,00 l
Irsai Olivér 6T/ha	8 542 m ²	5,13 t	3 587,64 l
Összesen:	67 092 m ²	53,51 t	37 455,04 l



(20. ábra: Léhozam)

A borászati üzem a technológiai folyamatok alapján 4 részre tagolódik, az első a fogadórész, majd az erjesztő és tartályos érlelő terület, a hordós érlelő, és a palackozó.

A fogadórész

A szüret során beérkező szőlő fogadása, mérése, a fürtválogatás, bogyózás, zúzás zajlik. A cefre gravitációs úton kerül az alagsori részben található erjesztő, érlelő területre.

Terveink között szerepel a reduktív technológiához alkalmasabb gépi szüret, melyhez koncentrált szőlőfogadás, és ehhez megfelelő méretezés szükséges. A szőlőkombájn nagyjából két óra alatt tud leszedni 1 hektár szőlőt. Szemben a kézi munkaerővel, ahol 1 hektáros terület szürete 20 ember 1 napi munkája. Így napi 3-4 ha szőlő is leszedésre kerülhet, a szőlőfajtától, művelési módtól függően akár 3-4 tonna szőlővel lehet napi szinten számolni. A legnagyobb terület az Olaszrizling, 3,3 hektár, ennek egy része 6 t/ha-ra lesz korlátozva, de 2 hektárnyi terület el fogja érni a 10 t/ha terméshozamot. Így 20 t egy napi beérkezésére lehet számítani.

Amennyiben gépi szüretről van szó, akkor a kombájn elvégzi a tisztítást, bogyózást. Elmondható, hogy a kombájn bogyózása sokkal kíméletesebb, mint a hagyományos bogyózó, zúzó berendezések. A tisztítás, válogatás is nagy hatásfokú, az apró éretlen szemek, magok, egyéb, a bogyószemnél kisebb szennyeződések kirostálásra kerülnek a kombájn válogatóasztalán. Majd a bogyómerőnél nagyobb idegen anyagok, mint a levelek, fürtkocsány, kocsány darabok, levélnyél, kerül leválogatásra. (<https://www.kite.hu>, 2023.04.23.)

A gép gyűjtő, átűrítő tartálya 2000-3000 liter befogadására képes -gépfajtától függően, így egy hektár két-három ürítéssel leszedhető.

Célunk, a fogadórész mind gépi, mind kézi szüretre megfelelő áteresztő képességgel rendelkezzen.

A kézi szürethez kapcsolódóan egy válogatóasztal, és egy felhordó szalag lesz üzembe helyezve. Mindkettő mozgatható. A szállítószalag a 3 000 l térfogatú csigás ürítésű, inox

fogadógarathoz kapcsolódik. Az esetleges gépi szünet miatt a fogadógarat alkalmas a billenőpótkocsi fogadására is. A garat teljesítményét 6 t/óra tervezzük. A garathoz kapcsolódik egy cefreszivattyúval ellátott bogyózó, zúzó berendezés. Az itteni áteresztőképesség a legszűkebb, 3-4 t /óra a tervek szerint.

A fogadórészből gravitáció segítségével kerül a zúzott cefre az alsó szinten lévő erjesztő-érlelő területre. Itt lesznek elhelyezve a héjon áztatáshoz, illetve az irányított erjesztéshez a hűthető-fűthető erjesztőtartályok, a kékszőlő héjon erjesztéséhez körfejtős erjesztő tartály.

A tervek szerint egy 3500 liter cefre befogadására alkalmas pneumatikus prés lesz üzembe állítva, mely zárt rendszerben, akár inert gáz alatt képes a kíméletes préselésre. Az áztató tartályok a prés között, zárt rendszerben szivattyú mozgatja át a cefrét.

Szándékunk szerint több olyan technológiai elemet is szeretnénk beépíteni, ami az elkészült borászati termék minőségét nagyban javíthatja. Ezek az eszközök drágák, de folyamatos üzemük nem igényel különösen nagy ráfordítást.

Ilyen az elektrodialízises borkőstabilizálás. Cross-flow szűrés, és az izobáros palackozás.



(21. ábra: Elektrodialízises borkőstabilizáló
<https://www.juclas.it>, 2023.04.30.)



(22. ábra: Cross-flow szűrő berendezés
<https://www.juclas.it>, 2023.04.30.)



(23. ábra: Izobáros palackozó
<https://www.bormanus.com>, 2023.04.30.)

3.4. Termékpaletta

Prémium reduktív friss fehérborok - illatos, gyümölcsös, a mai piaci igényeknek megfelelő. Alapanyag az Irsai Olivér. 1ha termőterületen, éves hozam alacsony tőkesterhelésnél nagyjából 7 tonna/hektár. Az ebből kinyert szőlőle körülbelül felét lepalackozzuk, másik felét további felhasználásra tároljuk.

Prémium reduktív érlelt fehérborok - rövid ideig héjon áztatott, 4-6 hónapig érlelt gyümölcsös, testes fehérbor. Alapanyag a Szürkebarát. 0,5ha termőterületen, éves hozam alacsony tőkesterhelésnél nagyjából 3,5 tonna a fél hektáron. Az egész palackozásra kerül.

Reduktív száraz fehérborok - illatos, kiegyensúlyozott savgerincű, telt, hosszú lecsengésű fehérbor. Alapja az Olaszrizling. Termőterülete 2ha, éves hozam alacsony tőkesterhelésnél nagyjából 14 tonna. Ebből 3 000 litert tervezünk palackozni -ebből "hegybor" készülhet, ez 4 000 palack. 6 000 litert tárolunk további felhasználásra.

A Birtok prémium rizlingje - ez a birtok csúcsbora, 1 ha termőterületen, Olaszrizling fajtából, speciális 3 lépcsős szürettel, fűrtválogatással. 1 szüret a technológiai érettségben a hangsúlyos, de finom savakért. A 2. szüret teljes érettségben a megfelelő komplexitásért, a 3. szüret túlérett állapotban a koncentrált aromákért, és egy kevés maradék cukorért. A birtok legjobb területéről, itt a legmagasabb az éves hőösszeg, a legnagyobb a humusztartalom –az erózió által a hegyoldalról lehordott termőréteg miatt. Ezen a részen erősebb a terméskorlátozás. Az 1 hektárról a terméskorlátozással és a technológiából adódóan nagyjából 5 000 palack származik évente.

Késői szüretelésű fehérborok - Hosszan eltartható édes borok születnek ezen a 0,5 hektáron Szürkebarát táblán, késői, túlérett állapotban történő szürettel, fűrtválogatással. A koncentrált cukor, sav és aromaanyag tartalom különleges ízvilágot eredményez. A töppedt szőlőből történő feldolgozás miatt az összes palack mennyisége 1 000 db.

Friss gyümölcsös rozé borok - Kékfrankos szőlőből, kimondottan, friss, üdítő jellegű, jóívású rozé. 0,5ha területéről, felét lepalackozzuk, így az összes palack mennyisége 1 500 db. Nagyjából 1 000 liter további feldolgozásra tárolásra kerül.

Nagytestű, érlelt prémium vörösborok - 0,5ha Kékfrankos táblából. Reduktív és oxidatív, vegyes technológiával készült testes vörösbor, fél éves ászkolással tölgyfa hordóban. A fél hektár termésmennyisége nagyjából 2 000 palackbort eredményez.

Wine seltzer

A wine-seltzer nem más, mint bor, felhúzza szénsavas vízzel és természetes ízesítő anyagokkal. Alkoholtartalma körülbelül 4%. A wine-seltzer a további felhasználásra elraktározott borokból készül. Ízesítése a birtokon megtermelt gyümölcs sűrítvényekkel fog történni. Bodza, meggy és málna ízesítés lesz a választékban.

Must - 0,4 ha Irsai Olivér, magasabb termésátlag

Smoothiek - A birtok 1 hektáros gyümölcsöséből. Legnagyobb mennyiségben alma, de meggy, sárgabarack, őszibarack, málna, ribiszke, eper is megtalálható. A smoothiek alapját az alma adja, ami az egyéb gyümölcsökkel való keverés után kapja meg a végső ízét és színét. Számításunk szerint 1 ha gyümölcsösön nagyjából 10 000 L smoothiet tudunk előállítani kémialetes feldolgozással.

A mustot és a smoothiekat tartósítószer nélkül, 65 C fokon, melegen palackozzuk, 0,33 –as üvegpalackba.

További szolgáltatásaink között lesz a szállásadás, vendéglátás és rendezvény szervezés.

3.5. Turizmus és rendezvényszervezés

Víziónk, a birtok gyönyörű természeti adottságainak megosztása a hozzánk látogatókkal. Szállás szolgáltatással, gasztro és turisztikai rendezvényekkel egybekötött edukációs programok szervezésével egy értő fogyasztói közösség kialakítása, mely közösségre biztosan támaszkodhatunk termékeink értékesítésében.

Dörgicse, a Balaton-felvidék kiemelkedő turisztikai desztinációja. Ennek ellenére kevés az igényes szállás és gasztro szolgáltatás. Legtöbb szereplő a középkategóriában működik, közepszerű szolgáltatásokkal. Egyelőre igen távoli a teljes éves nyitvatartás, májusig elvéve lehet nyitva tartó vendéglátóhelyekkel találkozni.

A borászatok, annak ellenére, hogy van néhány egészen szenzációs termékkínálatú, zártkörűen működnek. Körülményes bejutni, nehézkes az időpontokat egyeztetni. Impulzív jelleggel szinte kizárt, hogy meg tudunk akár egyet is látogatni. Ezekben a körökben a turizmus egy szükséges rossz, mellyel együtt kell élni.

Sokszor ugyan ezt a bezárkózást lehet tapasztalni a helyi őslakók habitusában is. Van egy érezhető egymásnak feszülés az új betelepülők, a “bebírók” és a helyiek között. Ez sokszor érthető is. A betelepülők más viszonyok közül érkeznek. Sokszor városi környezetből, inkább a magas jövedelem kategóriájú csoportokból. Már nem igaz a Balaton-felvidékre a művészlelkek sokasága. Az új betelepülők inkább a passzív pihenésre, a rekreációra fókuszálnak. És ezért hajlandóak többet és még többet fizetni. Ennek árfelhajtó szerepét közről érezhetik a helyi őslakosok. Első megközelítésre jól hangzik, hogy nagyban emelkednek az ingatlanárak, egészen addig míg eladási oldalról közelítünk. Viszont a helyi fiataloknak inkább a vásárlás lenne szándékukban, de az ingatlanárak miatt nekik már egyre kisebb a lehetőségük helyben letelepedni, nem is beszélve egy gazdaság elindításáról.

De ennek az éremnek is két oldala van. A “bebírók” sokszor sokkal inkább magukévá akarják tenni a természetközeli életmódot, a gazdálkodást, a hagyományok felélesztését és ápolását, mint a helyi lakosok. Ezzel lehetőség is adódhat a feszültségek feloldására.

Hasonló szemléletet akarunk a birtokon is meghonosítani. Elképzelésünk egy nyitott gazdaság, ahová bejelentkezés nélkül bárki érdeklődő szívesen beléphet.

Működésünkben szeretnénk összhangba hozni a természet tiszteletét és a látogatói élményt.

Szándékunk a magas színvonalú szolgáltatások, mellett magas színvonalú fizikai környezet megteremtése is.

Gazdálkodásunkat három pilléren képeztük el, és ezek egyforma súlyt képviselnek.

Az első pillér a szőlészet és a borászat. A második oszlop a szálláshely szolgáltatás és gasztro vonal. A harmadik a rendezvények szervezése.

Terveinkben a szálláshelyek, eltérően a környékben megszokottaktól, önálló, tájba illő, kis alapterületű, legfeljebb 40 m² es villák szerepelnek. Az épületek 4-6 fő befogadására képesek. Egy önálló villában a saját wellness részleg szinte már alapfelszereltségnek számít. Így nálunk

is kialakításra kerül minden házban egy privát, 2-4 fő befogadására képes szauna és pezsgőfürdő.

Kialakításukban a naprakész technológia és a design látványelemek kapják a főszerepet. A felhasznált anyagokban hangsúlyt kap a természet közelség. Kialakításukban a legfontosabb szempont a tájolás, mindegyik villa a balatoni panorámára nyíló terasszal és üvegfelületekkel fog rendelkezni. A villák okosházak lesznek, ez megkönnyíti az üzemeltetést, az energiagazdálkodást és még felhasználói élményt is nyújt. Az energiaellátást minél nagyobb fokú megújuló forrásból szeretnénk biztosítani. Ez nem csak a megszokott napelemeket tartalmazza, hanem egy új technológiájú szélkereket, mely akár 3m/s szélesebségnél is tud már áramot termelni.

A szállás foglalásakor vendégeink különböző csomag ajánlatok közül is válogathatnak, ahol a pihenést megpróbáljuk összekötni gasztronómiai élménnyel, kultúrával és a bor szeretetével.

A gasztronómia vonalán is szeretnénk képviseltetni magunkat egy reggeliző üzemeltetésével. Ugyanis Dörgicsén és környékén nem találunk ilyen helyet. A legközelebb Balatonfüreden, Tihanyban vagy Kővágóörsön tudunk fogyasztani a délelőtti órákban reggelit.

Ezért úgy gondoljuk nagy igény lenne egy szépen berendezett, igényes, balatoni panorámás reggeliző nyitására. Ahol vendégeink széleskörű választékból tudnak kedvükre reggelit találni. Kínálatunkban helyben sültt pékárú, friss szendvicsek, körözött, padlizsánkrém, és más kencék, tojásételek, forró vagy a nagy melegben jeges kávé, saját készítésű gyümölcslevek, szörpök lesznek. De lehetőséget kínálunk pezsgős brunchok elfogyasztására is.

Vendégeink első sorban szálló vendégeink lesznek, de külső látogatók számára is nyitva állunk az év legtöbb napján, napsütéses és esős napokon is. Hisz, ha az idő engedi, akkor a reggelit a bisztró fedett teraszán, vagy akár a nyugágyban is elfogyaszthatjuk. Az őszi beköszöntével pedig a kandalló mellől kortyolgathatjuk a forró teánkat, forrócsokinkat.

Üzemeltetése során nagy hangsúlyt fektetünk az adalékmentes és bio alapanyagok használatára, illetve a helyi és környékbéli, biztos forrásból származó alapanyagok beszerzésére.

Esténként reggelizőnk borbárrá alakul át. Itt a fő hangsúlyt a borokra fektetjük. A birtok borai mellett más kiemelkedő tételek közül is választhatnak vendégeink. Ha pedig megéheznek, akkor sajt- és sonka tálakból, illetve mártogatós ételek közül válogathatnak.

A rendezvények szervezését is a saját kezünkben tartjuk. Főként esküvőkre szeretnénk specializálódni. Dörgicse egy szakrális hely, ez már a kora középkorban érezhető volt. A falu területén három árpád-kori romtemplom is található. A hely jellege miatt népszerű esküvői helyszín. A vendégeknek a birtokon, és a közeli vendégházakban fogunk tudni szállást biztosítani.

Örömmel vállaljuk céges vacsorák lebonyolítását is, egybekötött dűlőtúrával, borászati üzem látogatással és borkóstolóval.

Különböző táborok helyszínéül is remekül szolgál a hely, hisz a villáink nagyjából 16-20 fő befogadására lesznek képesek. Nem is lehetne jobb helyszínen egy jóga tábor, ahol a lelassulás, relaxálás, nyugalom, zöld környezet, madárcsicsergés a legfontosabb.

Mindezek mellett az év több napján, ünnepnapokon is szeretnénk különböző rendezvényeket szervezni. Amerikából átvett, itthon is egyre divatosabb Valentin napon a párokat különleges ajánlatokkal várjuk, az a nap a szeretet és a szerelemről fog szólni nálunk is.

Az első nagy ünnep a húsvét. Ezen a hosszú hétvégén minden nap más programokkal várjuk a hozzánk látogatókat. Itt a főszerepben főként a gyerekek lesznek. Bárány és nyuszi simogatóval, kézműves foglalkozással várjuk a legkisebb vendégeinket is. Természetesen a locsolkodás sem maradhat el Húsvét hétfőn! Ilyenkor bisztrónkban a húsvéti menü kerül előtérbe: frissen sült kalács, isteni finom sonka, tojás, friss zöldségek.

A következő nagy esemény a szüret lesz a birtokunkon. Ha sikeres lesz, akkor augusztusban és szeptemberben is megrendezésre kerül. Ilyenkor szintén a gyerekekre fektetjük a hangsúlyt, amikor szőlőt taposhatnak, mustot ihatnak, különböző vetélkedőkön mérettethetik magukat megnézhetik az igazi szüretet és a gépeket, a nap végén pedig szüreti mulatságon vehetnek részt. Ez idő alatt a felnőttek finom ételeink és boraink társaságában beszélgethetnek a panorámás teraszunkon. Természetesen ezek a programok függetlenek lesznek a rendes szürettől és a termés feldolgozásától.

Szintén Amerikából átvett ünnep a Halloween, amit minden év október 31-én tartunk. Ezen az eseményen birtokunk halloweeni hangulatba bújik, és várja az érdeklődőket. Ahol az este folyamán a kicsik édesség gyűjtésen, jelmez- és tökfaragó versenyen vehetnek részt. Ezután bisztrónkban halloweeni ételekkel és italokkal csillapíthatják szomjukat.

A tél beköszöntével hozzánk is ellátogat a Mikulás december 6-a környékén. Ekkor a gyerekek találkozhatnak a Télapóval, ahol megígérhetik neki, hogy jövőre jobbak lesznek, cserébe aranyos kis mikulás csomagot kapnak.

Karácsonykor birtokunk zárva tart, hogy az ünnepet mi is a családjunk szeretetében tölthessük. Viszont Szilveszterkor várunk minden kedves vendégünket egy felejthetetlen bulira és koccintásra a balatoni panorámában.

Ez mind lehetőséget biztosít arra, hogy több lábon álljon a birtok és biztos kiszámítható jövedelemmel.

(24. ábra:
Tervezett
események
dátumai
a Birtokon)

2026.

< Ma >

január

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

február

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	1
2	3	4	5	6	7	8

március

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
23	24	25	26	27	28	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

április

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

május

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7

június

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12

július

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9

augusztus

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6

szeptember

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11

október

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

november

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	1	2	3	4	5	6

december

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

3.6. Üzleti terv

A Birtok kiemelt célja a fenntarthatóság, a minél kisebb környezeti teher. Ezért gazdálkodásunkkal már az induláskor a BIO minősítés megszerzésére törekszünk.

A beruházásokban is az ökológiai szemlélet az elsődleges, az építkezések környezetbarát alapanyagokból történnek, energiaellátásunk jó része megújuló energiaforrásból fog származni.

Üzleti tevékenységünkre a fokozatosság elve és a több lábon állás lesz jellemző. Mivel teljesen az alapoktól indul a birtok, így előzetes beruházások szükségesek az induláshoz: ültetvény kialakítása, ingatlanfejlesztés. Ez több lépcsőben történik. Az ingatlanfejlesztés egy része, a négy villa és a környezetük kialakítása, valamint az ültetvénytelepítés az első évben megtörténik.

A villák mellett egy kis reggeliző-kávézó és borbár is kialakításra kerül. Egy Olaszországi városnézés során találkoztam először egy olyan reggelizővel, ahol napközben friss szendvicseket árultak, az este beköszöntével pedig átalakult a hely borbárrá, ahol a remek borok és finom falatok mellett élő zene várta vissza minden este a vendégeket. Valami hasonlót szeretnénk megvalósítani Dörgicsén is. A Reggelizőben helyben sült pékáru, friss szendvicsek, finom kávé, reggeli italok, smoothiek, és adalék mentes termékek közül válogathatnak vendégeink. Elsősorban a szállóvendégek részére, de kintől érkezőket is szívesen fogadunk.

Az online jelenlétünk mellett kezdetkor már szállásfoglaló oldalakon keresztül is működtetjük a szállásadást.

A régiókban az utóbbi évek egyik sikerágazata a turizmus, vendéglátás, szállásadás. Budapest mellett a Balaton vonzotta a legtöbb látogatót az országban, és a COVID helyzet egyértelmű nyertese is a Balaton lett. Érdekesség, hogy a szállodai szolgáltatások rovására elsősorban önálló szállások iránt nőtt meg a kereslet, ahol elszeparáltan lehet lenni a többi vendégtől. Ezen belül a magas színvonalú, nagy értéket adó felsőkategóriás szállások viszik a prímet, főként wellness szolgáltatásokkal kiegészítve, ma már szinte alapkérdés a szauna, vagy a pezsgőfürdő. A Birtok villái is ilyenek lesznek. A kis részletekre is nagy figyelmet fordítunk. Mindenhol kiemelt szerepet kap a fizikai környezet. Mindaz, amit a vendég lát, minden, amihez hozzáér, minden, amit tapasztal meghatározza a későbbi habitusát, és nagyban befolyásolja a szállásról, szolgáltatásról alkotott képet.

A működés harmadik évében megkezdjük a borászati üzemnek és a bisztrónak helyet adó főépület építését. Szeretnénk, ha az építkezést a social media felületeken is nyomon tudnák követni az emberek. Főként video streamekkel tarkítva, mely az indulás hibáit is tartalmazza válogatás nélkül, illetve egy állandó blog is elindul, ahol naplószerűen lehet olvasni a sikerekről és kevésbé sikeres dolgokról.

Az épület szintén a kortárs építészet elemeit fogja használni, acélszerkezetes modulokból néhány hónap alatt épül fel. Belső terek színvonalasok, minimalista berendezéssel nyugalmat, lelassulást közvetítenek. Gépesítést közvetlenül az építés befejezése után tervezzük.

A figyelem a látvány-borászati elemekre irányul. A főépületben helyet fog kapni a kostolóterem, és egy shop is, ezek egész évben szabadon látogathatóak lesznek.

A helyiségek üvegfalai betekintést fognak nyújtani a varázslatba, ahol a szemünk előtt zajlik a borkészítés folyamata. Szervezett a termékbiztonsági előírásoknak megfelelő látogatások

indulnak az üzem belső területére, ahol a hightech reduktív technológia mellett a hagyományos hordós érlelésű oxidatív eljárás is helyet kap.

Az üzemben a tisztaság a legfőbb ismerv. A látogatók ismeretséget szereznek a borászattal kapcsolatban -elkezdik érteni a bort, kostolók zajlanak sokszor a borászunk által vezetve. A látogatóktól lekérjük az online elérhetőségüket, ezzel is növelve a vevői adatbázist. A stabil, szélessávú wi-fi lehetőséget ad az azonnali élménymegosztásra.

A shop választéka a helyi termékekre épül. Olyan termékkülönlegességekből áll, ami lokális, esetleg régiós forrásból származik. A kínálatban helyi kézművesek árucikkei találhatók, elhozva a vidék különleges ízeit, hagyományait. Minden termék forrása visszakövethető.

A reggeliző és borbár működtetésében nagy figyelmet fogunk fordítani a személyes kapcsolatokra és az információ megosztására. Az étlapon a fogások mellet QR kód szerepel, ennek segítségével minden információ elérhető az összetételről, származásról, milyen gazdálkodásból ered az alapanyag, milyen az elkészítési eljárás. Az étlap a birtok Facebook profilján könnyen elérhető, az ételek a Instagram-on megosztásra kerülnek, a receptek nyilvánosak.

A bisztró és a borászat ünnepélyes átadásakor a meghívottak között lesznek a helyi termelők, gazdálkodók. Illetve kiemelt figyelmet kap egy-egy A-listás influencer.

Ez az egyik marketing eszköz, amit szeretnénk kihasználni. A közösségi bizalom alapján fénysebességgel terjedhet egy márka ismertsége, az influencer kampányok a közelmúlt sikertörténetei. Egy véleményvezér követése messze túlmutat a reklámok adta lehetőségeken, - az emberek nagy többsége nem fogadja be a hirdetéseket, az online felületek nagy részén a reklámok blokkolva vannak. Viszont, ha egy általunk kedvelt személy reklámoz egy terméket, és tapasztalatot oszt meg róla, akkor a követői is nyitottabban állnak majd a termékhez, szolgáltatáshoz.

A megnyitással együtt elkészül a Birtok honlapja is. A felület röviden bemutatja a birtokot, a helytörténetet, a történelmi hagyományokat, de legalább ekkora teret ad a helyi termelők bemutatásának is. A platformon az online szállásfoglaló felület kerül majd előtérbe.

A weblapon online áruház is működik. Ezen keresztül nemcsak eladásokat érünk el, hanem információkat is kapunk látogatóinktól, látjuk a vevőösszetételt, kereslet alakulását. Adatbázisunk folyamatosan növekszik, felhasználjuk a szállásadás során begyűjtött adatokat, az offline, helyben vásárlások során megkapott regisztrációkat, a rendezvényeken, a borászati üzemlátogatásokon megjelent vendégeink regisztrált elérhetőségeit.

A platform mellett hangsúlyt fektetünk az Instagram, a Facebook oldalaink kezelésére is. A nagyobb eseményeket az online térben is elérhetővé tesszük.

Termékeink csomagolásán lévő QR kód bevezeti vevőinket a részletek világába. Itt teljes és aprólékos információk vannak publikálva a termékről, a származásról, az előállításról, az összetevőkről, színesen, fényképekkel illusztrálva. A QR kód segítségével akár az időben is

vissza lehet utazni, megnézni az adott bor szüreti videóját, tájékozódni az akkori időjárásról, szüreti feltételekről.

A működés első éveiben a fókusz a szállásadáson, vendéglátáson van. Nyitvatartás egész éves lesz.

Nagy hangsúlyt fordítunk a programszervezésekre is. A helyi közösséget erősítő kisebb rendezvények mellett néhány nagy lélegzetvételű is szervezésre kerül. Itt meghívásra kerülnek ismert személyek is.

Az értékesítési csatornák

Értékesítésünk során az ötödik évtől évente 18 000 palack bort, 3 000 liter mustot 150 000 db wine-seltzert és nagyjából 10 000 liter smoothiet kell eladnunk.

Legkézenfekvőbb a helyben értékesítés a borvacsorák, kóstolók, hagyományos fogyasztás, rendezvények során, vagy a shopban vásárláskor.

A bisztró és saját rendezvényeink (eladásaink 35%-a)

A bisztró megnyitását az ötödik évre tesszük. A bisztróban 20 darab 4 fős asztal lesz. Évente 100 napot számolhatunk itt is, amikor minden asztal legalább egyszer megtelik naponta. A felszolgált alkoholos és alkoholmentes italok, a szénsavas üdítőket kivéve a birtokról származnak. A bisztróban kóstolási programok zajlanak, melyeket a borászati üzemlátogatások egészítenek ki. Nagy szerepet szánunk a saját rendezvényszervezésünknek is. Célunk esküvők, céges rendezvények, előadóestek rendszeres lebonyolítása. Legalább 6-8 esküvővel, és ugyanennyi céges rendezvénnyel számolunk, valamint 3-4 előadóesttel évente.

Webáruházunk (eladásaink 15%-a)

A közvetlen értékesítésbe a webes felületünk is bekapcsolódik. Webáruházunkban a termékeink története is megismerhető lesz, nem csak az összetétele. A történetekből kirajzolódik egy egy termék megszületésének körülményei, okok és történések, amitől a termék egyedi lett. Itt a vásárlóközönség nagyrészt a már regisztrált, nálunk megfordult vásárlókból fog összetevődni. Elérésük egyrészt az adatbázisunk alapján elküldött rendszeres hírlevelek és hűségprogramok segítségével történik. - Hűségprogramot szervezünk már az indulás évében. Eleinte csak a visszatérő szállóvendégeknek lesz hasznos a szobaár kedvezmények miatt, de ezt folyamatosan kiterjesztjük a termékeink vásárlására is. A hűségprogram egy virtuális kártyához kapcsolódik, mely felhasználható lesz a szállásfoglalásnál, a bisztróban történő fogyasztáskor, az online és offline vásárláskor.

Másrészt a birtok állandó Facebook, Instagram promóciói is a webáruházba irányítja a vásárlóinkat. Harmadrészt, szeretnénk a már ismert influenzerünkkel a webáruházat is promotálni.

A delikát üzlet (eladásaink 5%-a)

A főépületben kialakított üzlet újabb színtere a helyben vásárlásoknak. Egy delikát üzletet képzelünk el, ahol a birtok teljes választéka hozzáférhető, kiegészítve helyi kézműves termékekkel. Nagyjából 10% -a az értékesítésünknek itt fog realizálódni. Nemcsak a szállóvendégek, de a betérő vásárlókra is nagyban számítunk. Itt is nagyjából 100 aktív nappal számolunk éves szinten.

Értékesítés a szállóvendégeknek (eladásaink 5%-a)

A szálláshelyek kihasználtságát éves szinten 100 napban prognosztizáljuk. Az első évben 4 majd az elkövetkező 2 évben legalább még 2 villával számolunk. A villák 4 személyesek. Átlagosan egy foglalásra 3 napot számolunk, Így a harmadik év végére minimum 180 pár, család, vagy baráti társaság fog évente a birtokon megfordulni.

Borkereskedelmi hálózat (eladásaink 10%-a)

Legalább két-három hálózatba szeretnénk bejutni. Ehhez versenyeken való részvétellel próbálunk ismertséget szerezni. A birtok borai rendszeresen megmérettetésre kerülnek borversenyeken bel és külföldön is. Itthon olyan versenyeken szeretnénk részt venni, ahol nemzetközi tapasztalatokkal bíró zsűri pontoz. Illetve ismertségünk fokozására megpróbálunk nemzetközi szaktekintélyeket is elérni. Rájuk támaszkodva magabiztosan tudjuk pozícionálni termékeinket.

Üzletláncok (eladásaink 10%-a)

Itt kizárólag a wine-seltzer termékünket értékesítenénk, ez a termék viszonylag új a piacon, ez jó esélyt ad a hálózatokba való bejutásra.

Boros rendezvények, vásárok, piacok, fesztiválok (eladásaink 10%-a)

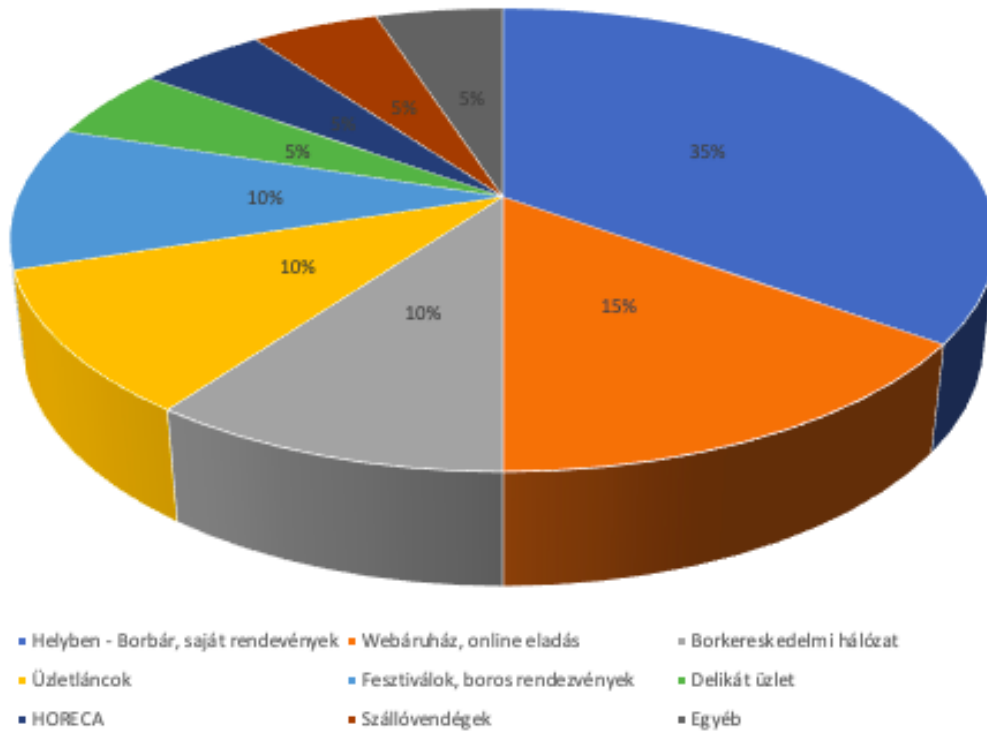
A vásárokon, rendezvényeken való részvételt szintén számításba vesszük az értékesítésünkben. Régiós, de akár országos rendezvényeken is részt fogunk venni, évente több alkalommal.

HORECA (eladásaink 5%-a)

Célunk a környékbeli éttermek, bisztrók, bárók, egyéb vendéglátóhelyek elérése partnerszinten. Legalább 10-15 vendéglátó egységre számítunk. Elérésükben a személyes kapcsolatok fognak dominálni. Itt hajlandóak vagyunk megelőlegezni a szállításokat, későbbi fizetési kondícióval. Régiókban főként a nyári szezonra nyitnak meg a vendéglátóhelyek. Így számukra segítség lehet a késleltetett fizetés.

A fennmaradó 5% -ot az előre nem kalkulálható értékesítések fogják jelenteni.

Értékesítési csatornák százalékos eloszlása



(21. ábra Értékesítési csatornák)

Árképzés

Termékeinket a wine-seltzer kivételével magas kategóriába, illetve felső, prémium kategóriába pozícionáljuk. Célcsoportunk az igényes, magas jövedelemmel rendelkező “válságálló” vendégkör, illetve a wine-seltzer esetében az y- és z-generáció fiatal bulizós tagjai, és a 18 és 34 év közötti tehetős városiak lesznek.

4. Összefoglalás

A dolgozatom végéhez érve a Birtok sikerességét a komplex szolgáltatás nyújtásban és az egész éves nyitvatartásban látom.

Fő irányvonal a szőlészet és borászat lesz, ahol a magas színvonalú borkészítés mellett a figyelem a látvány-borászati elemekre irányul. Célunk, hogy a vendégeinknek betekintést engedjünk a borkészítés rejtelmébe, ezért több alkalommal is szervezett látogatások indulnak az üzem belső területére. Ahol a látogatás végén a borásznak által, a kostoló teremben tartott borkostolón is részt vehetnek a látogatók. Itt megismerhetik a reduktív technológiával és a hagyományos hordós érlelésű oxidatív eljárással készült borokat, és a Birtok különlegességét a Wine seltzert. Ami nem más, mint bor, felhúzza szénsavas vízzel és természetes ízesítő anyagokkal. Ízesítése a birtokon megtermelt gyümölcs sűrítvényekkel fog történni. Bodza, meggy, és málna ízesítés lesz a választékban.

Emellett a szállás szolgáltatás és gasztró vonalra is nagy hangsúlyt kell fektetnünk.

Szállásainkat szeretnénk úgy kialakítani, hogy kitűnjenek a tömegből, és a ma leginkább keresett szállástípust alakítsuk ki. Elképzelésünkben kis alapterületű, tágba illő, önálló, magas színvonalú villák szerepelnek wellness szolgáltatásokkal kiegészítve, ahol elszeparáltan lehet lenni a többi vendégtől. Kialakításukban a legfontosabb szempont a tájolás lesz, mindegyik villa a balatoni panorámára nyíló terrasszal és üvegfelületekkel fog rendelkezni.

A gasztró vonalon is szeretnénk egyediek lenni, így egy olyan reggelizőt és borbárt szeretnénk kialakítani, ami napközben is friss szendvicseket, helyben sült pékárut, a birtokon készült smoothieket, finom kávét kínál, az este beköszöntével pedig átalakul a hely egy borbárrá, ahol a saját borok mellett a vendégek finom, könnyű falatokat tudnak fogyasztani.

Úgy gondolom, hogy a legtöbb vendégünket első sorban a szállás és gasztró vonalon fogjuk tudni elérni. Hisz főként a magas színvonalú villák és a gyönyörű balatoni panorama miatt fognak hozzánk ellátogatni. A bor és a borkészítés iránti érdeklődésüket már az ott tartózkodásuk alatt fogjuk tudni felkelteni az általunk szervezett különböző programokon keresztül, ahol ismertséget tudnak szerezni a borászattal kapcsolatban.

A két pillér mellett program- és rendezvényszervezéssel is szeretnénk foglalkozni.

A helyi közösséget erősítő kisebb rendezvények mellett néhány nagy lélegzetvételű eseményt is tervezünk szervezni. A birtok csodálatos adottságait kihasználva első sorban esküvőket szeretnénk szervezni, hogy a párok pazar környezetben mondhatták ki a boldogító igent. Emellett borvacsorákat, bor esteket is fogunk tartani, ahol egy-egy nevesebb vagy akár kezdő borász is meghívásra kerül, és bemutathatja saját borait.

Mindezek mellett szeretnénk a helyi és környékbeli termelőket is támogatni, így a birtokon helyet kap egy kis bolt is, ahol a kínálatban helyi kézművesek árucikkei találhatók, elhozva a vidék különleges ízeit, hagyományait. Illetve a vásárlók a saját termékeinket, borainkat is meg tudja itt vásárolni.

Vízióink, a birtok gyönyörű természeti adottságainak megosztása a hozzánk látogatókkal. Szállás szolgáltatással, gasztró és turisztikai rendezvényekkel egybekötött edukációs programok szervezésével egy értő fogyasztói közösség kialakítása.

5. Irodalomjegyzék

1.	Agrokep.hu https://agrokep.vg.hu/boraszat/figula-mihaly-lett-az-ev-bortermeloje-28464/
2.	Agronaplo.hu https://www.agronaplo.hu/szakfolyoirat/2005/3/kerteszet/alanvfajtak-megvalasztasa-a-szolotermesztesben
3.	Agronaplo.hu https://www.agronaplo.hu/szakfolyoirat/2014/08/szantofold/mezontofu-facelia-termeszese
4.	Agronaplo.hu www.agronaplo.hu
5.	Auto múzeum https://automotormuzeum.hu/#bemutakozas
6.	Balatonriviera.hu https://balatonriviera.hu/esemenyek/v-voros-balaton/
7.	Bényei, F., Lőrincz, A., & SZ NAGY, L. (1999). Szőlőtermesztés. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 302, 339
8.	Bor.hu https://bor.hu/borregio/balatonfured-csopaki-borvidek
9.	Boraszportal.hu https://www.boraszportal.hu/borvilag/hihetetlen-magyar-siker-a-vilag-legnivosabb-borversenyen-8576
10.	Boraszportal.hu https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/balatonfured-csopaki-borvidek-8
11.	Borhalo.hu https://www.borhalo.com/borasz-adatlap/290/Dobosi%20Pinc%C3%A9szet.html
12.	Borkollégium - Bortankönyv 1.
13.	Csodalatosbalaton.hu https://csodalatosbalaton.hu/hirek/balaton/alsodorgicsei-boldogasszony-templomrom-dronfotok-2018augusztus/
14.	Csopaki.hu http://csopaki.hu/
15.	Csopakihegyközség.hu http://csopakihegykozseg.hu/borvideki_terv_rendtartas.php
16.	Dobosi.hu https://dobosi.com/pages/rolunk
17.	Dobosi.hu https://dobosi.com/products/philippe-de-chalendar-2019-0-75-1
18.	Domján, E., Ember, S., Kozma, K. (2021). Borkönyv. A szőlőtől a pohárig.
19.	Dörgicse.hu http://dorgicse.hu
20.	Eperjesi, I., Kállay, M., & Magyar, I. (2006). Borászat. Mezőgazda.
21.	Feind.hu https://feind.hu
22.	Feind.hu https://feind.hu/#webshop
23.	Figula.hu https://figula.hu/
24.	HNT.hu https://www.hnt.hu
25.	Jaszipince.hu http://www.jaszipince.hu/borok/ranolder-voros-2012/
26.	Jaszipince.hu http://www.jaszipince.hu/rendezvenyek/voros-balaton/
27.	Jaszipince.hu http://www.jaszipince.hu/tortenet/
28.	Kálczi Kálmán, a Szürkebarát bor elnevezése, 2012
29.	Kite.hu/Pellenc Optimum 660
30.	Kostolom.hu https://www.kostolom.hu/Hir/618/a-balatonfuredcsopaki-borvidek
31.	Mozgasvilag.hu https://www.mozgasvilag.hu/turazas/turautak/dorgicse-kortura-ahol-tobb-a-latnivalo-mint-gondolnad
32.	Parlament.hu https://www.parlament.hu/-/kihirdet%C3%A9k-az-ors%C3%A1gh%C3%A1z-bora-verseny-eredm%C3%A9ny%C3%A9t
33.	Stdonat.hu https://www.stdonat.hu
34.	Stdonat.hu https://www.stdonat.hu/birtok/
35.	Stdonat.hu https://www.stdonat.hu/termek/5bar-brut-nature-unfiltered/
36.	Talajreform.hu https://talajreform.hu
37.	Vinagora.hu https://vinagora.hu/hu/wines-filter?color=all&competition_year=2022&country=Hungary&medal=all&wine_region=&winery=&year=all
38.	Vinoport.hu http://vinoport.hu/
39.	Vitis-vea.de, Vitis International Variety Catalogue VIVC
40.	Vivai rauscedo www.vivai-rauscedo.com
41.	Zelna.hu https://zelna.hu/
42.	Zelnaboraszat.hu https://zelnaboraszat.hu/birtokunk

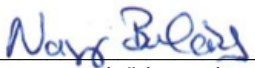
KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

A Jantek Dóra (hallgató Neptun azonosítója: D2OETS) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot záróvizsgán történő védeésre javaslom / nem javaslom*.

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

Kelt: Budapest, 2023. 05. 02


Belső konzulens

NYILATKOZAT
A szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Jantek Dóra

A hallgató Neptun kódja: d2oets

A dolgozat címe: Új szereplőként a Balaton-felvidéki borturizmusban

A megjelenés éve: 2023

A konzulens tanszék neve: Szőlészeti és Borászati Intézet

Kijelentem, hogy a dolgozat saját munkám, melynek elkészítése során a felhasznált irodalmat korrekt módon, a jogi és etikai szabályok betartásával kezeltem. A más szerzők munkájából átvett részeket egyértelműen megjelöltem, az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

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

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

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

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

Kelt: Budapest, 2023.05.02