

OLASZRIZLING FAJTA ÉRTÉKELÉSE KÉMIAI ÉS BORÁSZATI SZEMPONTBÓL

Bujdosó Ferenc Sámuel

Szőlész-borász mérnöki, mesterképzés levelező tagozaton

Borászati Tanszék

Nyitrai Dr. Sárdy Diána tanszékvezető

A diplomamunkám fókuszja Magyarország, különösképpen a Balatoni borrhégy egyik legnagyobb múlttal rendelkező és ikonikus szőlőfajtán az Olaszrizlingen volt. Az Olaszrizling a Balatoni borrhégyen (1575 hektáron) és azon belül a Balatonboglári borvidéken (152 hektáron) az egyik meghatározó fajta. A bevezetés fejezetben ismertetem az International Organisation of Vine and Wine statisztikáját a borpiaci változásokról és az aktuális trendekről a 2000-2021 közötti időszakban. Elmondható, hogy a fehérborok termelése 2002-óta 13 %-kal növekedett, ezzel maghaladva a vörösborokét 2013-tól kezdődően, ezzel már a világ borainak 49 % fehérbor. A fogyasztása ennek a kategóriának szintén növekszik, kiváltképp a könnyedebb, frissebb stílusúaknak. Magyar vonatkozásban bár a borfogyasztás csökkenő tendenciát mutat, a fehérborok fogyasztása mégis 2%-ot növekedett 2017 és 2023 között. A javuló általános életszínvonal, fokozott tudatosság és egészségesebb életmódra való törekvés következtében az alacsonyabb (teljesen mentes) alkoholtartalmú-, vegán borok jobban pozícionálhatóak a piacon. Ahogyan a hazai, úgy a Bujdosó Pincészet piacán is érzékelhető ez a tendencia, előtérbe kerülnek a könnyed, aromatikusan stílusú fehérborok. Szerencsés helyzetben van a fent említett okokból az Olaszrizling fajta, hiszen az egyik legnagyobb területen termesztett szőlőfajtaként (3020 ha. 2023-ban) széleskörben ismert. A mennyiség rendelkezésre állása mellett az újabb klónoknak (SK54) és a borászati technológia fejlődésének köszönhetően képes magas minőségű, népszerű borokat adni. A fajta egyaránt készíthető reduktív és oxidatív stílusban is. Reduktív iskolázással, megfelelő élesztővel és alacsony hőfokon erjesztve képes felvenni a versenyt a világfajtákkal zamatgazdagságban és aromatikában. Szeptemberi érési ideje miatt korábbra hozható a szüreti időpont a jövőben is az alacsonyabb alkohol tartalom érdekében. Jelenleg az egyetlen gyenge pontja a fogyasztók bizalma lehet a fajta felé (tsz-es idők gyenge minőségű borai következtében), azonban ennek az építése tudatosan zajlik a Balatonnál az elmúlt évtizedekben. A tudatos építés fontos építőelemei: Csopaki kódexn, a Balatoni Kör és a Rizling Generáció termékei (Balatonbor, Hegybor), az Olaszrizling szerintünk

kóstolóesemény. Kísérletem céljaként tűztem ki, hogy az analitikai vizsgálatokon keresztül jobban megismerhessem a fajtában rejlő potenciált, a fajta lehetséges stílusait, ezzel elősegítve a piaci helyzetét, keresletének generálását. Az eredmények birtokában továbbá optimalizálhatóvá válik a fajta feldolgozási- és borászati technológiája, optimális szedési időpontja, érlelésének körülményei. Az eredmények hozzájárulhatnak a fogyasztói döntéshozatalhoz, a fajta-termőhely közötti kapcsolat ismeretének bővítéséhez és a borok minőségének javításához. Vizsgáltam, hogy milyen mértékben befolyásolja:

- a fajélesztő,
- különböző szüreti időpontok,
- a szőlőfeldolgozás, a különböző erjesztési módok,
- a kitűzött borstílus

az összes polifenolt, savtartalmat, katechint, extrakttartalmat, glicerintartalmat (nagyüzemi körülmények között).

A kísérlet keretein belül a Boglári borvidéken két modern stílusú, illetve két rusztikusabb terroirt tükröző Olaszrizling készült nagyüzemi körülmények között: Torony ~ 200 hektoliter, Balatonbor ~ 100 hektoliter, Hegybor ~ 25 hektoliter, Olaszrizling Válogatás ~ 25 hektoliter. Vizsgáltam:

- a megfelelő szüreti időpontot analitikai adatok alapján, azonos terroir adottságú (egy dűlő) és klónú szőlőből, négy különböző szüreti időponttal szüretelve
- feldolgozástechnológiát (kézi vs kombájnos szüret, flotálás, ülepítés)
- négy különböző karakterisztikával rendelkező szelektált fajélesztőt
- a megfelelő erjesztési hőfokot (14-16 °C)
- a kitűzött borsítlushoz (reduktív aromatikus, komplex terroirt kifejező) vezető borászati technológiát
- a borok alap analitikáját
- a borok komplexebb analitikáját (polifenol összetétel, glicen tartalom, borostyánkősav, prolin, AFN)

Az eredmények alapján elmondható, hogy az Olaszrizling a Balatonboglári borvidéken közepes cukorgyűjtőnek tekinthető, savtartalmát viszonylag könnyen elveszíti, késői szüretelésű alapanyaghoz októberig érdemes kint hagyni a szőlőt. A csapadékok ellenére, a 2023-as évjáratban ellenállt a szürkerothadásnak a kint hagyott szőlő, egy-két szemén a nemesrothadási

folyamatok is elindultak. Sav illetve pH tartalmát tekintve módosításra a jövőben is szükség lehet az évjáratok melegedésének következtével. Glicerin és cukortmentes extrakttartalmuk nem mutat kiugró értéket, a többi fajttal megegyezőnek mondható. Összes polifenol tartalmuk kis mértékben magasabb volt más méréseknél, amit igazolhat a fajttal jellemző „rezedés” „keserű mandulás” ízérzetet. Ezt támasztják alá a mért katechin értékek is, amelyek szintén az átlagosnál kissel magasabbnak bizonyultak. Mindezek ellenére az összes polifenol tartalom és a színintenzitás alapján elmondható, hogy a kísérleti tételek polifenoljai nagyon kis mértékben oxidálódtak köszönhetően a precíz reduktív technológiának. Az élesztők tekintetében egységesnek mondható a nitrogén asszimiláció, közel azonosnak a glicerintermelés. Meglátásom szerint a fajta otthonosan érzi magát a borvidéken, könnyedén beilleszthető a borvidék laza, játékos stílusába. A két „alap” bor (Torony, Balatonbor) minden évjáratban megbízhatóan elkészíthető, míg a kiemelkedő évjáratokban hosszan érlelhető fehérborok és akár töppedt szőlőből származó édes bort is lehet készíteni a fajtból. Mind a négy stílusnak van létjogosultsága a piacon és a borvidéken. A Hegybor és a Válogatás nagyobb mértékben képes emelni a renoméját a fajttal, azonban szükséges lenne komplexebb terroir vizsgálatokra a fogyasztói kommunikáció elősegítése érdekében. További érlelési tapasztalatokkal tovább lehetne szélesíteni a fajta stílusát.