



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Georgikon Campus
Szőlész-borász levelező felsőoktatási szakképzés

A BADACSONYI BORVIDÉK BEMUTATÁSA: TÖRTÉNET, EREDETVÉDELEM, HELYZETKÉP

Konzulens: Dr. Bodor-Pesti Péter
egyetemi docens

Tanszék: Szőlészeti Tanszék

Készítette: Balogh Ilona

Keszthely, 2024.

TARTALOM

BEVEZETÉS	2
A BADACSONYI BORVIDÉK BEMUTATÁSA	3
1. ELHELYEZKEDÉS	3
2. TÖRTÉNET	4
3. ÖKOLÓGIA.....	7
3.1 Földtan	7
3.2 Talajtan.....	10
3.3 Éghajlat	10
3.4 Tengerszint feletti magasság	11
4. TERMESZTETT SZŐLŐFAJTÁK.....	11
HELYZETKÉP.....	21
1. SZAKMAI GYAKORLAT	21
2. SABAR BORHÁZ	21
3. A SABAR BIRTOKRÓL	22
4. SZAKMAI GYAKORLATI FELADATOK	23
5. SZŐLŐMUNKÁK	23
6. PINCEMUNKÁK	26
7. VENDÉGLÁTÁS	34
8. PINCÉSZETEK, SZŐLŐBIRTOKOK A BORVIDÉKEN	35
ÖSSZEGZÉS.....	37
FELHASZNÁLT FORRÁSOK JEGYZÉKE	38
ÁBRÁK JEGYZÉKE	40
TÁBLÁZATOK JEGYZÉKE	43

BEVEZETÉS

A Badacsonyi borvidék mondhatni a második legnagyobb múltra visszatekintő és második legismertebb borvidékünk. Már önmagában ez is elég ösztönző, hogy egy záródolgozat témája legyen, az én esetemben mégis főként személyes okok vezéreltek a témaválasztásban.

A COVID előtt Budapesten dolgoztam rendezvényszervezésben, párom vendéglátásban. A járvány miatti lezárások kezdetén mindkét szektor felfüggesztésre került, akkor még nem tudtuk, mennyi időre. Munkánk tehát hirtelen megszűnt, itt volt viszont az üresen álló családi nyaraló Badacsonyörsön, ahová sokkal kényelmesebbnek látszott áthelyezni napjainkat, és, mint mára kiderült, részben az életünket is. Az első hullám következtében elrendelt lezárások végeztével, mondhatni a szerencse folytán Badacsonyörsön kezdtem el dolgozni egy borteraszon, és ez mind a mai napig így is van. Immár 4 éve minden nyarunkat a badacsonyörsi borterasz üzemeltetése tölti ki, kézenfekvőnek tűnt tehát, hogy jobban beleássam magam a szőlész-borász szakma rejtelmeibe is, amit 2022-ben el is kezdtem a MATE felsőfokú szakképzésén, illetve mindenképpen szerettem volna többet tudni arról a helyről, ami úgymond a COVID-nak köszönhetően részben új otthonommá vált, emiatt egyértelmű volt, hogy záródolgozatom témájaként a Badacsonyi borvidéket választom.

Megszámlálhatatlan forrás és szakirodalom szól már a Badacsonyi borvidékről, mindenféle megközelítésben. Jelen esetben célom, hogy tömör, de átfogó képet adjak a borvidék történetéről, ökológiájáról, eredetvédelméről, a termesztett szőlőfajtákról, és szakmai gyakorlatomon keresztül a helyzetképről, mindezt a teljesség igénye nélkül, hiszen egy záródolgozat keretei igencsak kevesek lennének ahhoz, hogy egy olyan nagy múltú borvidék helyzetébe mélyebb betekintést nyújtsak, mint amilyen a Badacsonyi.

A BADACSONYI BORVIDÉK BEMUTATÁSA

1. Elhelyezkedés

A Badacsonyi borvidék Nyugat-Magyarországon terül el, a Balatontól északnyugatra, Veszprém megyében, a Bakonyvidék agroökológiai körzetében (LŐRINCZ et al., 2015). A borvidékhez tartozó településeket a Badacsonyi oltalom alatt álló eredetmegjelölés termék-leírásában a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (továbbiakban HNT) pontosan meghatározza: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalan-tóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca települések termőhelyi kataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei tartoznak a borvidékhez (1. ábra) (boraszat.kormany.hu).



1. ábra: A Badacsonyi borvidékhez tartozó települések (forrás: boraszportal.hu)

Ezt koordinátákkal is pontosan meghatározhatjuk: az északi szélesség $46^{\circ} 39'$ és $46^{\circ} 51'$ között helyezkedik el a borvidék (HAVAS, 2000). Természetes déli határa a Balaton víztükre, északról a Bakony vonulatai (boraszportal.hu). Keletről a Zánkát és Balatoncsicsót összekötő Nivegy-völgyet nevezhetjük határának, nyugatról a Keszthelyi-hegységet. A Tapolcai-medence szerves része a borvidéknek, a szőlőtermő vidékek mégis a Balaton-felvidék tanúhegyeinek lejtőin helyezkednek el. Ezek közül kétségkívül kiemelkedik a Badacsony, de ez nem kisebbíti a többi tanúhegy jelentőségét: hasonló I. osztályú termőhely a Tóti-hegy,

Szent-György-hegy, Szigliget, Csobánc, Gulács, Haláp, Bács-hegy, az Örsi-hegy és Ábrahámhegy szoknyája (2. ábra.).



2. ábra: A tanúhegyek látképe (forrás: nationalgeographic.hu)

Az utóbbi időben ezen első osztályú termőterületek jelentős hányadát értékesítették nyaralóingatlanként, főként Ábrahámhegy és Badacsony területén, amely sajnos sokkal nagyobb profitot termel az előző tulajdonosoknak, megnehezíti azonban a borvidéken terjeszkedni vágyó szőlősgazdák dolgát (MÉSZÁROS et al., 2003).

2. Történet

Létezik egy legenda, melyben azt tartják, régen óriások éltek a Badacsonyon és környékén, majd az idő múlásával már csak egy óriás, Balaton élt a Badacsony fennsíkján, lányával, Haláppal. Boldogok voltak, mindenük megvolt, egy dolgot leszámítva: Haláp magányos volt, és a monda szerint irigykedve figyelte a völgyben élő emberek társaságát és vidám életét, míg össze nem barátkozott Csillával, az emberlánnyal, aki felköltözött hozzá aへgyre. Haláp végre nem volt magányos, jó barátságban éltek, amíg egy nap Csilla vadászkürt hangjára lett figyelmes, melyben felismerte szerelme kürtjét. Innentől honvágya lett, és visszatért a faluba. Haláp magánya újra előtört, és innentől, hogy tudta mit veszített el, még elviselhetetlenebb volt számára az egyedüllét, amíg végül egy viharos éjszakán a Badacsony meredek sziklájáról a mélybe vetette magát. Édesapja, Balaton, az óriás napok múlva talált rá holttestére és méltó módon szeretne volna eltemetni. Rábukkant egy sziklára a Badacsony lábánál fekvő homoksivatag szélén. Úgy tartották, a szikla az Óperenciás-tenger sellőinek oltára

volt, de Balaton nem törődött ezzel, a síremléknek szánt követ addig feszegette, míg az rázuhant. Állítólag a kő helyéről óriás örvény tört elő, a kiszabadult sellők kacagásának hangjával övezve 3 nap, 3 éjjel vihar tombolt, és a negyedik napra a kitisztult ég alatt ott ringatózott az örvényből keletkezett Balaton vize (badacsonykilato.hu).

Badacsony nagy jelentőségű vidék a monda szerint is, de az itteni feljegyzések, és leletek alapján is nagy múltra tekint vissza a borvidék. A borvidék közelében kerültek elő már az őskorból származó leletek, mint pattintott kő lándzsahegyek Lovason, melyek a számítások szerint 35.000 évesek, de közvetlen Badacsony környékén fedeztek fel szántás közben 3000 éves díszes fibulát, és 1935-ben került elő a hallstatti korból származó bronzkincs is a Badacsony északi szőlőjéből. A badacsonytomaji bazaltbányában is fedeztek fel kora vaskori bizonyítékot, melyben bronzékszereket, emberi koponyadarabot, lófogát és cserépedényt találtak (HAVAS, 2000).

Az első népcsoport, melyek bizonyítottan a Badacsony környékén éltek, a kelták voltak i.e. 380 környékén, melynek tanúbizonysága a Badacsony oldalában felfedezett temető, kelta csontleletekkel (HAVAS, 2000). A gazdaság a környéken a feljegyzések szerint a Római Birodalom idején virágzott fel. Ennek mai napig tanúbizonysága a Badacsony mellett futó Római út, mely a rómaiak hadi útjának része volt (LŐRINCZ et al. 2015). Ekkor indult el a nagy mértékű szőlőtelepítés a régióban, ennek bizonyítékául fennmaradt több római kori díszítés, faragás, mely szőlőműveléssel kapcsolatos (FÖLDI, 2010). E felvirágzást Probus császár nevéhez kötik, ő vezette be a Vinea Pannoniae Nobilis Districtus tájmegjelölést, mint eredetvédjegyet. A Honfoglalás nem állta útját a szőlőtermesztésnek, sőt, Honfoglaló őseink folytatták a szőlőművelést a környéken, a 12. századból pedig több adománylevél szerint is kiemelkedő ágazat lett a szőlőtermesztés. Ezen adománylevelekből sok információ van a birtokunkban a birtokviszonyok átrendeződéséről, az egyház szerepe megnőtt a badacsonyi birtokviszonyok terén, a Szent György-hegy Sebes Comes birtokába került II. Endre jóvoltából, a későbbiekben szintén az uralkodókhoz hű arisztokraták szereztek tulajdont Badacsonyban (SÁRAY, 2004).

Mátyás király kora alatt virágkorát élte a badacsonyi borvidék, a nyugati kultúra begyűrűzése a borkultúra fellendülését is jelentette. Az uralkodó halála és a későbbi 200 éves török uralom azonban megállította ezt a fejlődést. A végvárakba vonult vissza az élet, és csak a várak körüli lejtőkön fekvő szőlőterületeket gondozták (Csobánc, Szigliget) (FÖLDI, 2010). Ez az állapot egészen a 18. századig kitartott, ekkor indulhatott újra fejlődésnek a környék. Ezelőtt a borvidék környéke meglehetősen mocsaras, nehezen megközelíthető terület volt, az itteni borokat is csak a környékbeli ismerték (HAVAS, 2000). A badacsonyi szőlőhegyen a

ma is álló régi prэшázak és pincék is ebben az időben épültek újra (FÖLDI, 2010). A borvidék népszerűsítésében nagy szerepet tulajdonítanak Kisfaludy Sándornak, akinek költészete, borról szóló művei és szürethez köthető szerelme Szegedy Rózával mind kulturálisan is ismertebbé tették a badacsonyi borokat és a borvidéket (EÖTVÖS, 2010).

Ebben az időben a tulajdonviszonyok még merőben ellentétes képet festettek a Badacsony és a Szent György-hegy területein is: nagybirtokok létesültek és nemesi rangú tulajdonosaik szívükön viselték a terület sorsát. 1864-ben Ranolder János Badacsonylábdihelyen hozott létre püspöki pincét, de az Esterházy, a Rammassetter, Gyulay, Bogyay és Ibos család mind nagybirtokkal rendelkeztek a Badacsonyon, ugyanígy a Szent György-hegyen a Tarányi, a Marton, a Lessner és Esterházy család gazdálkodott. Segítségükkel a badacsonyi borok híre külföldre is eljutott (FÖLDI, 2010). Bogyay Lajos előrelátásának köszönhetően, aki a Badacsonyon már ekkor alkalmazta az alanyhasználatra alapuló szőlőtermesztést, a filoxéra nem pusztított el minden badacsonyi szőlőültetvényt (MÁJER, 2018). Ennek ellenére a filoxéra 1875-ös pusztítása következtében a környékbeli szőlők 65%-a veszett kárba. Zala és Veszprém megyében ez több mint 20 000 hektár szőlőt jelentett. Rengeteg terület néptelenedett el ebben az időben, ami kedvezett annak, hogy a partmenti és településközponti területek ára lecsökkent, és mivel mezőgazdasági jövedelmet nem hozott, az akkori vállalkozók üdülőterületként értékesítették. A filoxéravész végeztével rekonstrukciós munkák kezdődtek, ekkor létesültek a badacsonyi bazalt támfalak és lépcsőzetes teraszok az erős erózió elhárítására (FÖLDI, 2010).

Az I. világháború ismét visszavetette a gazdaságot, a trianoni békeszerződés következménye túltermelési válságot okozott, a gazdasági világválság csak olaj volt a tűzre. Badacsony ez alól kivétel volt: itt nemcsak, hogy folytatódott, de nőtt is a megművelt szőlőterületek aránya. Az Esterházy birtok pedig tulajdonképpen megoldást talált a borok értékesítésére a válság közepette is: boraikat palackozva hozták forgalomba, melyet külföldre is exportáltak. Tapolca borkereskedelmi központnak számított ebben az időben, az 1936. évi bortörvényben pedig 20 védelemben részesülő bor közül 5 badacsonyi volt (MÁJER, 2018).

A II. világháború már nagyobb károkat hozott: az ültetvényeket elhanyagolták, nagy részük elpusztult, megszűntek a hegyközségek, a borkereskedelmet államosították. Ezáltal a szőlőhegyek nagy része gazda nélkül maradt. A szőlőtermesztés központja a Badacsonyi Állami Gazdaság és a Szőlészeti Kutatóintézet lett. A válságból kiutat a nagyüzemi rekonstrukciós telepítések jelentették. Innentől lassú fejlődés kezdődött a borvidéken. 1970-től megindult a turizmus a Balatonnál, egyre több embert vonzott a tópart. Ez a borászatra is kihatott, egyre inkább a szőlőterületek rovására létesültek üdülőterületek, ezt a Balaton törvény

és a Balaton-felvidéki Nemzeti Park megalakulása tudta némiképp szabályozni. 1990-től kezdve ismét magánkézbe kerültek a borvidék birtokai: megindult a privatizáció. A 90-es években alakult át a birtokviszony-rendszer és hegyközségi szerkezet a maihoz hasonlóvá. 1999-ben megalakult a Badacsonyi Borvidéki Borút Egyesület a borvidéki vendéglátás korszerűsítésére. Mára a 19. századi tulajdonosi szerkezetétől eltérően inkább a kis, elaprózott birtokok jellemzőek a borvidéken, melyet ugyanúgy nevezhetünk előnynek, mint hátránynak (MÁJER, 2018).

3. Ökológia

A badacsonyi borok jellemzően testes, mondhatni tüzes, minerális zamattal rendelkeznek. A borvidék adottságai meglehetősen komplex borokat biztosítanak, melyek annak ellenére, hogy nagyrészt továbbra is fehér borok, lassan öregedő, érlelhető, kerek, sokszor ropogós savakkal rendelkező tételek. Különösen igaz ez a helyben nemesített magyar fajtákra (pl. Kéknyelű) (FÖLDI, 2010). Mind a vulkáni és egyéb gazdag ásványianyag tartalmú kőzetek, a Balaton hatása és a különböző makroklimatikus hatások, illetve a tengerszint feletti magasság is hozzájárul a badacsonyi borok sokszínű és egyedülálló íz- és illatjegyeihez, a borvidéken palackozott minőségi borok egyre nagyobb skálájához.

3.1 Földtan

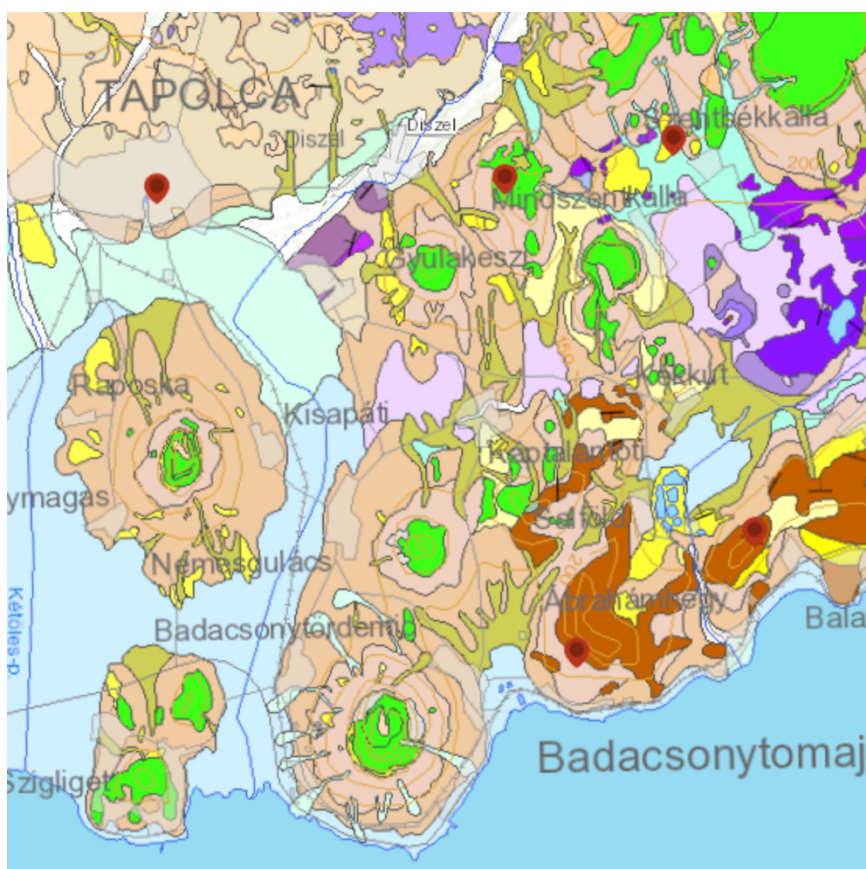
Geológusaink és földtani kutatóink szerint sok millió évvel ezelőtt merőben más képet festett a Dunántúl területe. Az akkori vulkánok: Badacsony, Szent György-hegy, Szigliget, Csobánc és a Haláp tűzhányója forrt a vidéken. A gyűrű alakú kürtőkben forró lávavak gyűltek, melyek csak ritkán folytak át a gyűrűk peremén. Ez a vulkáni tevékenység 12 millió éve kezdődhetett és néhány százezer évvel ezelőttig tarthatott. A Pannon-medence belsejében elhelyezkedő bazaltvulkánok viszonylag nagy területen elszórtan helyezkedtek el, keletkezésük szoros kapcsolatban állt a Pannon-medence létrejöttével. A Kárpátok íve mentén a kontinentális lemez elvékonyodott a szubdukció során, így a földköpeny forró anyaga felemelkedett. Ezen a medencén belül kisebb vulkáni mezők határolhatók le, pl. a Balaton-felvidék 3-7 millió éves tűzhányói. A bazaltos magmák nagy része 60 km-nél mélyebben keletkezik, de az elvékonyodott lemezek közelében nyomáscsökkenés lép fel, és ilyenkor a földköpeny forró, 1500 °C-os anyaga egy úgynevezett köpenycsóva formájában a kőzetburok alá nyomulhat. Ez történt a tanúhegyek keletkezése esetén is. Emellett a közvetlen közelben található vizes oldatok átalakították a köpenyanyag egy részét, így annak megváltozott a kémiai összetétele, magába olvasztotta a forró köpenycsóva a kőzetburok könnyebben olvadó anyagait (HARANGI, 1997).

Ez okozhatta a bazaltláva felszínre törését, illetve felszínre kerülhetett robbanásos kitöréssel is a vulkáni törmelékes üledék. Ennek tanúi pl. a Haláp, a Badacsony, Szent György-hegy (HARANGI, 2024, veol.hu).

A közelmúltban parázs vita alakult ki arról a szakemberek között, hogy mit és miért is nevezhetünk tanúhegyeknek. Árvai Gábor földrajz tanár szerint, az a kutatás, melyben dr. Németh Károly geológia professzor azt bizonyítja, hogy a Hawaii-vulkánok és Balaton-felvidéki vulkánok keletkezése között rokonság van, téves, hiszen a Pannon-beltó már 8,5 millió éve visszavonult a térségből, tehát szárazföldi környezetről beszélhetünk, nem tengeri tevékenységről. Szerinte sok vulkán esetében nem is került felszínre láva, ahogy a Gulács, vagy Tóti-hegy esetében, emiatt a tanúhegy kifejezés megkérdőjelezhető. A Badacsony esetében, ha számításba vesszük, hogy a Badacsony „csak” 3,5 millió éves, nem tanúskodhat a Pannon-beltó felszíni magasságáról, hiszen ezek a hegyek már jelentősen lepusztultak az idők során. A másik elmélet, amivel ő nem ért egyet, hogy hívhatjuk-e bazaltnak a terület vulkáni kőzeteit. Arra hivatkozik, hogy geokémiai szempontból vett bazalt kizárólag óceáni hátságon alakulhat ki, a Balaton-felvidéken inkább bazanitról beszélhetünk. Tehát anno Lóczy Lajos geológus által megjelölt értelemben nem beszélhetünk tanúhegyekről és bazaltról sem (ÁRVAI, 2024, veol.hu). Erre reagálva Harangi Szabolcs vulkanológus felhívta a figyelmet, hogy a vulkáni rétegsorok szerkezete nem időrendben mutatja az egykori magmás tevékenységet. Pontosítva Árvai megállapításait, szerinte Lóczy Lajos kutatásai a mai napig helytállóak, hiszen az egykori felszín magasságát őrzik. A laza lerakódott üledék az évmilliók alatt lepusztul, de a vulkáni kőzet ennél ellenállóbb. Németh Károly arra mutatott rá, hogy valóban vannak olyan egykori tűzhányók, melyek kráter kitöltések lehettek, de a legismertebb tanúhegyek esetében helytálló a tanúhegy felfogás, hiszen a Badacsony, Haláp és Szent György-hegy esetében robbanásos és bazaltláva kitörésekkel keletkezett üledék települt a felszínre. Németh Károly ezek alapján számolta ki a rétegek lepusztulási sebességét, mely szerint 100-300 méter vastag üledékes réteg pusztult le a térségben. Az idő viszontagságainak azonban a pajzsvulkánok és kürtők ellenálltak, ezeket továbbra is tanúhegyeknek nevezhetjük. A bazalt kérdést tekintve Harangi Szabolcs azt is hangsúlyozta, hogy a tudományos ismeretek *közérthető* átadása a nagyközönség számára különösen fontos feladat. Ezen dolgozik Korbély Barnabás és csapata a tanúhegyeken elhelyezett ismeretterjesztő táblák segítségével. Tudományos szempontból többféle bazaltot ismerünk, de ezek különbsége csak laborban mutatkozik meg, szabad szemmel vizsgálva nem. Ezek közül a tholeiites bazaltok valóban az óceáni hátságon gyakoriak, de az alkáliákban gazdagabb trachibazaltokat a Ság-hegyen, a szilíciumban szegényebb bazanitokat pedig a Hegyestűn és a Badacsonyon is találunk. Ez a szakembereknek fontos különbség, de a

tudományra nyitott nagyközönség szempontjából továbbra is helyes (és könnyebb) kifejezés általánosságban bazaltnak nevezni a Badacsony anyagát. A kitörés típusai különbözőek lehettek, robbanásos kitörésekkel járó Stromboli-típusú, vagy lávafolyammal járó Hawaii-típusú kitörések, ilyeneket szárazföldi bazaltos vulkáni területen több helyen megfigyelhetünk a mai napig. Ez azonban nem rokonságot jelöl, hanem azt, hogy ezek a kitörések típusterületei, amiről elnevezték, ez magát a kitörés jellegét pontosítja (HARANGI, 2024).

Tehát a tanúhegyek vulkáni kőzetének anyagát továbbra is nevezhetjük bazaltnak, vagy bazanitnak. A borvidék felszíne azonban közel sem ennyire egysíkú. A tanúhegyeink oszlopos, réteges bazaltos kőzetei mellett találunk néhol úgynevezett pillowlava-jellegű gömbölyded bazaltot is. A gömbös szerkezetet az magyarázhatja, hogy a láva nagy víztartalom mellett nyomult a felszínre. Tártak fel a Szent György-hegyen ilyen bazaltot, ami a vizsgálatok szerint egy lejtőn lecsúszott tömeg, és egy magasabban fekvő bazalttelepről szakadt le. Hasonló korú kőzet található a Gulács lábánál is. Az oszlopos bazalt alatt máshol is változó vastagságú, szintén bazalt összletet találtak, mely néhol felső-pannon üledékre, néhol piroklasztitra települt. Ez a Tapolcai Bazalt Formáció része, a 3. ábrán zölddel jelölve láthatjuk a felszínen fellelhető kőzeteit. Ezen a rétegen a Szent György-hegyen bazalttufát és felső-pannon üledékes kőzetet



3. ábra: A Badacsonyi borvidék felszíni földtani térképe (forrás: map.mbfisz.gov.hu)

tártak fel. A Tóti-hegyen, a Gulácson és a Köves-hegyen szintén felső-pannon, törmelékes-üledékes kőzetek települtek a bazaltra. Káptalantóti, az Örsi-hegy és Ábrahámhegy anyaga ezzel ellentétben nagyrészt üledékes kőzet, ez a Balatonfelvidéki Homokkő Formáció része. Kezdő tagozata legtöbb helyen a Badacsonyi Konglomerátum. Uralkodó képződménye a vörös homokkő és ezzel váltakozva megjelenő vörös aleurolit. A homokkő kötőanyagaként helyenként dolomitot találunk. A 3. ábrán ezeket a területeket vörösbarna színnel jelölve láthatjuk. A tanúhegyek lejtőinek felsőbb részein legtöbb helyen durva lejtőtörmeléket találunk lösszel keveredve, alatta, az enyhe lejtésű lapos felszíneket deluviális üledék, homok, agyagos homok fedi. Ezt a térképen világosbarna-bézs részek jelölik. A Balaton parti sávjában, illetve a Tapolcai-medencében tavi és mocsári üledékek képződtek (halványkékkel jelölve). A Káli-medence északi peremén a medencék fenekén kialakult karsztlapok területére hordott durva törmelékes mocsári üledék folyt le az időszakos vízfolyások által (3. ábrán rózsaszínnel jelölve) (BUDAI et al., 1999).

3.2 Talajtan

A közetrétegek fent említett változatossága magával vonja a talaj változatosságát is. Elsősorban az erdők hatása és a kőzetviszonyok szabják meg a talajtakarót (STEFANOVITS, 1992). A talajok nagy része erodált a borvidéken. A Badacsony-Gulács bazaltkúpjain barnaföldek, illetve ezek egykori helyén humuszkarbonát vagy ranker talajok jelennek meg. A lejtőkön az erózió miatt kőtámfalas teraszokat alakítottak ki a szőlő talajának védelmére. A homokkőves részeken a talajtakaró főként erdő, de a kötött törmelékes lejtők alkalmasak a szőlő termesztésére. A löszös területeken és pannon üledékeken barnaföldek és agyagbemosódásos barna erdőtalajok vannak. Ahol az erózió hatása erősen érvényesült, ott földes kopárok maradtak az erdőtalajok helyén. A Tapolcai-medence öbleiben változó vastagságú, akár 8 méter vastag tőzeget találunk, a medencék legmélyebb részein réti és lápos réti talajok terülnek el (STEFANOVITS et al., 1999).

3.3 Éghajlat

A Badacsonyi borvidéken kiegyenlített klímaviszonyokat találunk, a szélsőségek ritkák. A terület a mérsékelt meleg – mérsékelt nedves éghajlati típusba tartozik (LŐRINCZ et al., 2015). A Balaton közelsége miatt a terület párában gazdag, A makroklímatis hatásokról közül három is érvényesül: az Alpok felől érkező atlanti, a kelet felől érvényesülő kontinentális és az Adria felől jövő szubmediterrán tényezők. Az uralkodó szélirány északi, északnyugati. Gyakori, hogy a kora ősz melegebb, ami kedvez a késői érésű szőlőfajtáknak (LAPOSA-

DÉKÁNY, 2004). Az évi középhőmérséklet 10,2-10,5 °C, a napfényes órák száma megközelíti a 2000 órát évente (LŐRINCZ et al., 2015). Az éves csapadékmennyiség 650-700 mm, de eloszlása nem egyenletes. Ez időnként gondot okoz a borvidéken: a tenyészidőszak alatt eső túlzott csapadék kedvez a peronoszpóra és lisztharmat kialakulásának, az érési idő alatt pedig rothadást okozhat (SZABÓ, 2004). A Balaton közvetlen közelében (a partmenti 500-800 méteres sávban) a tó hőmérséklet kiegyenlítő hatása érvényesül (LŐRINCZ et al., 2015). A napközben felmelegedett víztömeg éjjel lassan hűl vissza, így ellensúlyozza az éjszakai hideg légtömegeket a szőlők felett. Ugyanakkor a tanúhegyeken magasabban fekvő szőlőterületeken is jellemző a napfény többszörös hatása, különösen a déli lejtőkön. A szőlőterületek közvetlen is kapnak napfényt, és a bazaltos kőzetek, üledékes kőtörmelék nap által napközben felmelegített tömbjei éjszaka még órákig melegen tartják alulról a szőlőültetvényeket (FÖLDI, 2010).

3.4 Tengerszint feletti magasság

A Badacsonyi borvidék kiemelkedő adottságaihoz a terület tengerszint feletti magassága is hozzájárul. A 150-200 m közötti tengerszint feletti magasságon fekvő szőlőterületeink a legalkalmasabbak a szőlő minőségi termesztésére, ugyanakkor 150 m magasság felett ritkábban fordulnak elő fagykárak. A szőlőültetvények nagy része a tanúhegyek szoknyáin helyezkednek el, elsősorban déli, délnyugati fekvésű lejtőn, ahol a hegyoldalak expozíciója még kedvezőbb, a napsugarak előnyösebb szögben érik a tőkét. Az északi szél erőteljes hatásától a Bakony is védelmet nyújt, ami szintén kiegyenlítő hatással van a mikroklímára (SZABÓ, 2004).

4. Termesztett szőlőfajták

Mind Badacsonyan, mind az ország egész területén évek óta jellemző tendencia sajnos, hogy a szőlőterületek mérete évről évre csökken. Tulajdonképpen ez egész Európára elmondható, hasonlóan igaz ez a borfogyasztásra is. A HNT folyamatosan gyűjti és nyilvánossá teszi honlapján az erre vonatkozó információkat borvidékekre, szőlőfajtára, termő és jelenleg nem termő területekre nézve is. 2023 áprilisában közzétett elemzésük szerint az elmúlt 20 év alatt a Badacsonyi borvidék területe 20,4%-kal csökkent, ez számszerűsítve 315 hektár. Míg 2004-ben a területek mérete 1653 ha-t tett ki, 2023. március 9-ei adatok szerint ez már csak 1232 hektár. A változás elsősorban amiatt következett be, hogy az olasz rizling szőlőterületek 40%-kal, a rizlingszilváni területei 49%-kal csökkentek. Az Olasz rizling esetében ez 333 ha-t, a Rizlingszilváninál 38 ha-t jelent. Bár ehelyett telepítettek új szőlőtőkéket, közel sem annyit,

hogy a csökkenés ne legyen látványos. Badacsony továbbra is fehérborszőlő termő borvidék, de az elmúlt 20 évben egyre inkább teret nyernek itt is bizonyos vörösbort adó szőlőfajták, arányuk 12%-ról 16%-ra nőtt a borvidéken. Ebből a legnépszerűbb a Pinot noir, jelenleg 75 hektáron található ez a fajta, melyből 20 ha-t az elmúlt 20 évben telepítettek (hnt.hu).

A 2022-es szüreti jelentés szerint legnagyobb mennyiségben továbbra is Olasz rizlinget szüretelnek (17047 mázsa), ezt a Szürkebarát követi 9529 mázsával, Kéknyelűből pedig 2512 mázsát szedtek Badacsonyban. Pinot noirból 2234 mázsa, Kékfrankosból pedig 1562 mázsa termett a jelentések szerint (hnt.hu).

A telepített területek arányairól is részletes adatokkal rendelkezik a HNT, a szüreti jelentésekhez hasonlóan alakulnak a szőlőfajták arányai, bár a 2022-es adatok szerint Cabernet sauvignon nagyobb területen található, mint Kékfrankos (hnt.hu). Az 1. táblázatban pontosan megfigyelhető a HNT által közzétett adatok szerint a Badacsonyi borvidéken termesztett és telepített szőlőfajták aránya, a táblázatban a könnyebb áttekinthetőség végett kiemelttem a borvidéken jelentősebb szőlőfajtákat.

1. táblázat: A Badacsonyi borvidéken termesztett és telepített szőlőterületek mérete fajta szerint, 2022.07.31-ei adatok alapján (saját szerkesztés, adatok forrása: hnt.hu)

2022.07.31	Badacsonyi borvidék							
Fajta	Termő	Telepített		Termő	Telepített		Termő	Telepített
Beültetett terület	1 199,80	63,7009						
Fehér fajták	1 004,3432 ha	57,8997 ha	Fehér fajták			Kék fajták	195,4582 ha	5,8012 ha
Bianca	0,074	0,124	Palatina		0,048	Allegro		0,024
Budai	4,721	0,0543	Pinot blanc	7,5411	0,11	Blauer Frühburgunder	0,07	
Chardonnay	14,5439	1,3158	Piros bakator	0,7724		Bolero		0,024
Chasselas	0,495		Piros tramini	0,1926		Cabernet franc	11,8157	0,937
Chenin blanc	0,6096		Pölöskei muskotály		0,048	Cabernet mitos		
Cserzei fűszeres	2,4426	0,35	Rajnai rizling	56,6971	5,1218	Cabernet sauvignon	32,0165	0,06
Egyéb fehér borszőlő	0,6846		Rizlingszilváni	34,7297	2,9212	Csókaszőlő	0,1362	
Ezerfürtű	0,2716		Rózsakő	13,1827	1,3552	Fajta nélküli/Ismeretlen kék	0,7315	0,2259
Ezerjő	1,375		Saphira		0,074	Kadarka	0,213	0,2
Fajta nélküli/Ismeretlen fehér	20,8866	4,415	Sárga muskotály	8,6327	0,3154	Kék bakator	1,7121	
Furmint	20,7069	3,2416	Sauvignon	18,497	2,1387	Kékfrankos	23,9813	2,1347
Generosa	0,075		Sauvignon Grís		0,08	Kékoportó	0,5196	0,4243
Gyöngyözling	0,5		Sauvignon Kretos		0,05	Korai bíbor	0,025	
Hárslevelű	7,4456	0,9125	Semillon	0,9939		Medina	0,3497	
Hibernal		0,298	Solaris (kísérleti fajta)		0,08	Merlot	14,0132	0,145
Irsai Olivér	15,156	0,437	Szürkebarát	174,4944	7,3344	Nero	0,05	0,4048
Juhfark	0,733	0,2693	Tramini	7,5793	0,5072	Pannon frankos	0,025	
Kabar	0,0125		Úrréti	0,4068		Pinot noir	74,6764	0,7608
Karát	0,25		Viognier	0,1586	0,0154	Primitivo		0,075
Kék Bajor			Vulcanus	5,2371	0,556	Sangiovese	0,999	
Kéknyelű	42,6894	1,3651	Zalagyöngye	0,018	0,014	Sorelli		0,05
Királyleányka	0,3553	0,03	Zefir	0,1701		Syrah	12,2877	
Kövérszőlő	0,0125		Zengő	0,9208		Szentlőrinc		0,079
Nektár	2,3594		Zenit	6,6513		Turán	0,512	
Odysseus	0,25		Zeus	8,0933	0,288	Zweigelt	21,3243	0,2567
Olasz rizling	480,1659	21,1606	Zöld szilváni	0,38				
Ottonei muskotály	33,0994	1,2172	Zöld veltelini	9,0795	1,652			

A borvidéken a Dunántúli OFJ, Balatonmelléki OFJ, Balatoni OEM és Badacsonyi OEM termékleírások a mérvadók. A Badacsonyi OEM eredetvédelmi termékleírás pontosan meghatározza a borvidéken borszőlőként engedélyezett fajtákat, a HNT területadatai nagyrészt

egybeesnek ezekkel a fajtákkal, bár előfordul néhány jelentősebb mennyiségben termesztett kivétel (pl. Chardonnay). Bár sajnos viszonylag kis területen termesztik őket, de különleges jelentőséggel bírnak a Badacsonyban nemesített magyar szőlőfajták, amilyen a Zefir, a Zenit, a Zeus, a Zervin, a Vulcanus és a Rózsakő (KISS, 1987.).

A Badacsonyi oltalom alatt álló eredetmegjelölés szabályozza legszigorúbban a minőségi borszőlő termesztés szabályait a borvidéken, az eszerint engedélyezett szőlőfajták és ezek főbb tulajdonságai az alábbiak (boraszat.kormany.hu):

OLASZ RIZLING



4. ábra: Olasz rizling fürt és levél (forrás: bor.hu)

Valószínűleg Franciaországból került hazánkba. Legjobban elterjedt fehérbort adó szőlőfajtánk. Középerős növekedésű, sok vesszővel: a hajtásválogatás fontos, nagy termőképességű. Fürtjei kicsik, nagyon tömöttek (4. ábra). Késői érésű fajta. Fagytűrése jó, peronoszpórára és lisztharmatra érzékeny, rothadásra mérsékelten. Mérsékelten tápanyagigényes, de a szárazságra érzékeny. Bora keserűmandulára emlékeztet, zamatos, elegáns savakkal rendelkező minőségi bor (HAJDU, 2013).

SZÜRKEBARÁT

Francia eredetű, eredeti neve Pinot gris. Badacsony egyik legelterjedtebb fajtája. Középerős növekedésű, közepes termőképességű. Fürtje kicsi, hengeres, tömött, hamvas, szürkés bogyókkal (fehér- és rosébor is készül belőle) (5. ábra). Korai érésű fajta. Fagytűrése jó, peronoszpórára érzékeny, lisztharmatra, rothadásra mérsékelten. Bora testes, zamatgazdag, karakteres, harmonikus savakkal (KISS, 1987, LŐRINCZ et al, 2015).



5. ábra: Szürkebarát fürt és levél (forrás: bor.hu)

RAJNAI RIZLING



6. ábra: Rajnai rizling fürt és levél (forrás: bor.hu)

Világfajta a Rajna vidékéről. Erős növekedésű, termőképessége közepes. Fürtje kicsi, hengeres, tömött (6. ábra). Késői érésű fajta. Fagytűrése kiváló, peronoszpórára, lisztharmatra érzékeny, rothadásra hajlamos. Bora finom illatú, fajtajelleges, karakteres, savban gazdag, igen finom savharmóniájú (KISS, 1987, LŐRINCZ et al., 2015).

KÉKNYELŰ

Helyi magyar fajta, hungaricum, a Badacsonyi borvidék zászlós fajtája. Nagy növekedési erélyű, közepes termőképességű. Fürtje közepes méretű, a fürtkocsány nevéhez híven kékesszínű (7. ábra). Késői érésű. Fagyérzékeny, rothadásra kevésbé hajlamos. Nővirágú, ezért porzópárral telepítik, VARGA (2010) szerint Rózsakő porzópárral a legjobb a termésmennyiség, de Budai zölddel is megfelelő. Bora finom illatú és zamatú, kemény karakterű, jól érlelhető (HAJDU, 2013, LŐRINCZ et al., 2015).



7. ábra: Kéknyelű fürt és levél (forrás: bor.hu)

OTTONEL MUSKOTÁLY



8. ábra: Ottonel muskotály fürt és levél (forrás: bor.hu)

Intraspecifikus hibrid fajta. Közepes növekedési erély, közepes termőképesség jellemzi. Fürtje tömött, közepes nagyságú (8. ábra). Korai érésű. Fagytűrése jó, de virágzáskor időjárásra érzékeny. Peronoszpórára, lisztharmatra érzékeny, rothadásra kevésbé. Bora finom illatú, muskotályos, de leleányulásra hajlamos (LŐRINCZ et al., 2015, VANEK, 1995).

FURMINT

Tipikus magyar fajta, főként a Tokaji borvidéken termesztik. Erős növekedésű, bőtermő. Fürtje középnagy, tömött, hengeres (9. ábra). Késői érésű. Szárazságtűrő, lisztharmatra közepesen, fagyra, peronoszpórára és rothadásra kifejezetten érzékeny. Nemesrothadásra hajlamos: kiválóan aszúsodik. Bora illatos, fajtajelleges, kemény karakterű. Az aszú alapanyaga (HAJDU, 2013, VANEK, 1995).



9. ábra: Furmint fürt és levél (forrás: bor.hu)

IRSAI OLIVÉR



10. ábra: Irsai Olivér fürt és levél (forrás: bor.hu)

Kocsis Pál nemesítette a Pozsonyi fehér és a Csabagyöngye keresztezéséből. Eredetileg csemege, ma már inkább borszőlő. Fürtje középnagy, vállas, laza (10. ábra). Korai érésű. Erős növekedésű, közepes termőképességű. Szárazságtűrő, fagyra és peronoszpórára érzékeny, rothadásnak ellenáll. Bora illatos, muskotályos, finom, de kevés savú. Gyorsan oxidálódik (HAJDU, 2013, LŐRINCZ et al., 2015).

RÓZSAKŐ

Badacsonyi nemesítésű helyi magyar fajta, eredetileg Badacsony-36 néven nemesítette Király Ferenc a Kéknyelű és a Budai keresztezésével. A Kéknyelű porzófajtája lehet. Fürtje középnagy, hengeres, közepesen tömött (11. ábra). Késői érésű. Közepes növekedési erély jellemzi, bőtermő. Fagyra, bogyói rothadásra érzékenyek. Peronoszpórának, lisztharmatnak közepesen ellenáll. Bora savas, karakteres, extrakttartalma nagy (KISS, 1987, HAJDU, 2013).



11. ábra: Rózsakő fürt és levél (forrás: bor.hu)

SÁRGA MUSKOTÁLY



12. ábra: Sárga muskotály fürt és levél (forrás: bor.hu)

Az egyik legrégebben termesztett szőlőfajta. Fürtje közepes méretű, tömött, vállas (12. ábra). Késői érésű. Közepes növekedési erélyű. Viszonylag jó szárazságtűrő, de fagyra, peronoszpórára, lisztharmatra és rothadásra is érzékeny, viszont jól aszúsodik. Bora illatos, muskotályos, savban gazdag (LŐRINCZ et al., 2015, VANEK, 1995).

BUDAI ZÖLD

Őshonos helyi magyar fajta, a Badacsonyi borvidéken már a 19. század óta termesztik. A Kéknyelű porzófajtája lehet. Fürtje középnagy, vállas, tömött (13. ábra). Közepes növekedésű, bőtermő. Későn érő fajta. Fagyra, peronoszpórára, kifejezetten érzékeny, lisztharmatra kevésbé, rothadásra hajlamos. Bora enyhén illatos, kemény karakterű markáns savakkal (HAJDU, 2013, LŐRINCZ et al., 2015).



13. ábra: Budai zöld fürt és levél (forrás: bor.hu)

TRAMINI



14. ábra: Tramini fürt és levél (forrás: bor.hu)

Más néven Piros tramini, gyakori, elterjedt fajta. Fürtje kicsi, tömött, színe hamvas, piros színű (14. ábra). Közepes növekedési erélyű, kis-közepes termőképesség jellemzi, zöldmunkaigényes. Korai érésű. Fagynak, rothadásnak kifejezetten ellenáll, peronoszpórának, lisztharmatnak kevésbé. Bora fajtajelleges illatú, enyhén muskotályos-fűszeres, lágy (LŐRINCZ et al., 2015, VANEK, 1995).

HÁRSLEVELŰ

Őshonos magyar fajta, főként a Tokaji és Somlói borvidéken termesztik. Fürtje igen nagy, hosszú, hengeres vagy laza (15. ábra). Erős növekedésű, bőtermő. Késői érésű. Nagyon érzékeny fagyra és aszályra is, hajlamos a peronoszpórára, a lisztharmatra, közepesen rothadásra is, de jól aszúsodik. Bora fajtajelleges, illatában hársmézre hasonlító, finom savtartalmú, testes, kiválóan érlelhető. Aszúkészítésre is alkalmas (HAJDU, 2013, LŐRINCZ et al., 2015).



15. ábra: Hárslevelű fürt és levél (forrás: bor.hu)

CSERSZEGI FŰSZERES



16. ábra: Cserszegi fűszeres fürt és levél
(forrás: bor.hu)

Bakonyi Károly nemesítette Cserszegtomajon az Irsai Olivér és Trimini fajták keresztezéséből. Fürtje vállas, középnagy, közepesen tömött (16. ábra). Közepes növekedésű, bőtermő. Korai érésű. Fagynak, peronoszpórának és rothadásnak átlagosnál jobban ellenáll. Szárazságra, lisztharmatra közepesen érzékeny. Bora illatos, muskotályos-fűszeres, élénk savakkal rendelkező, zamatos (HAJDU, 2013, LŐRINCZ et al., 2015).

NEKTÁR

Bakonyi Károly nemesítette Cserszegtomajon munkatársaival a Judit és Cserszegi fűszeres fajtákból. Fürtje vállas vagy ágas, nagy, közepesen tömött (17. ábra). Középerős növekedésű és termőképességű. Korai érésű. Rothadásnak ellenáll, fagytűrése is jó. Peronoszpórára és lisztharmatra érzékeny. Bora alkoholban gazdag, kissé muskotályos illatú, kellemes savakkal rendelkezik (HAJDU, 2013, LŐRINCZ et al., 2015).



17. ábra: Nektár fürt és levél (forrás: bor.hu)

VULCANUS



18. ábra: Vulcanus fürt és levél (forrás: bor.hu)

Király Ferenc és Kiss Ervin nemesítette Badacsony-38 jellel Szürkebarát és Budai szőlőfajtákból. Fürtje középnagy, hengeres, tömött, néha vállas (18. ábra). Középerős növekedési erélyű, kifejezetten bőtermő. Későn érlik. Közepesen érzékeny fagyra, lisztharmatra, peronoszpórára, rothadásra hajlamos lehet. Bora kemény, savas karakterű, testes, lassan öregszik, fahordós érlelésre is jó választás (HAJDU, 2013, KISS, 1987).

ZENIT

Király Ferenc és munkatársai nemesítették Ezerjő és Bouvier fajták keresztezésével, eredetileg Badacsony-7 jellel. Fürtje közepesen nagy, laza, vállas (19. ábra). Erős növekedésű, bőtermő. Korai érésű. Fagyra nagyon érzékeny, ahogy a peronoszpórára és lisztharmatra is. Rothadásnak ellenáll. Bora alkohol-, illat- és zamatgazdag, harmonikus savak jellemzik (HAJDU, 2013, KISS 1987).



19. ábra: Zenit fürt és levél (forrás: bor.hu)

ZEUS



20. ábra: Zeus fürt és levél (forrás: bor.hu)

Szintén Király Ferenc és munkatársai nemesítették Badacsony-10 jellel, Ezerjő és Bouvier fajtákból. Fürtje középnagy, tömött, vállas (20. ábra). Erős növekedési erély jellemzi, bőtermő. Későn érő fajta. Rügyei fagyra nagyon érzékenyek, a szárazságot jól tűri. Rothadásra érzékeny, peronoszpórára és lisztharmatra közepesen. Bora lassan öregedő, savakban gazdag, nagy extrakttartalom jellemzi (HAJDU, 2013, LŐRINCZ et al., 2015).

ZEFÍR

Szintén Király Ferenc és kollégái nemesítése, Hárslevelű és Leányka fajták keresztezésével. Fürtje kicsi, tömött, vállas (21. ábra). Közepesen erős növekedésű és termőképességű. Korai érésű. Rügyei fagyérzékenyek, a szárazságot jól tűri. Peronoszpórára, lisztharmatra érzékeny, rothadásra szintúgy, széljárta helyeken ez csökkenhet. Bora illatos, inkább lágy karakterű, zamatban és alkoholban gazdag, finom savakkal rendelkezik (HAJDU, 2013, LŐRINCZ et al., 2015).



21. ábra: Zefir fürt és levél (forrás: bor.hu)

ZERVIN



22. ábra: Zervin fürt és levél (forrás: magyarmezogazdasag.hu)

Badacsony-15 jelű hibrid, mely szintén Ezerjő és Bouvier keresztezéséből, Király Ferenc és munkatársai nemesítéséből született. Fürtje nagy, tömött, széles, vállas (22. ábra). Erős növekedésű, bőtermő. Késői érésű. Mérsékelten fagyérzékeny, peronoszpórára és lisztharmatra is közepesen érzékeny, rothadásnak ellenáll. Bora savas karakterű, zamatos, testes (KISS, 1987, LŐRINCZ et al., 2015).

PINOT NOIR

Világfajta. Fürtje közepes méretű, hengeres, tömött (23. ábra). Közepes növekedési erély és termőképesség jellemzi. Középidőben érik. Fagyra, rothadásra közepesen érzékeny, peronoszpóra, lisztharmat megtámadhatja. Bora színanyagban közepesen gazdag, téglavörös, vagy rubin árnyalatú, fajtajelleges zamatú, jó minőségű (LŐRINCZ et al., 2015, VANEK, 1995).



23. ábra: Pinot noir fürt és levél (forrás: bor.hu)

CABERNET FRANC



24. ábra: Cabernet franc fürt és levél (forrás: bor.hu)

Világfajta. Fürtje kicsi-közepes méretű, vállas (24. ábra). Közepes növekedési erélyű, közepes termőképességű. Késői érésű. Szárazságnak és fagynak ellenáll, rothadásnak is. Peronoszpórára és lisztharmatra érzékeny. Bora fajtajelleges, cserzőanyagban gazdag, jó minőségű (LŐRINCZ et al., 2015, VANEK, 1995).

CABERNET SAUVIGNON

Világfajta, a Cabernet franc és Sauvignon keresztezéséből nemesítve. Fürtje kicsi vagy közepes, ágas, vállas (25. ábra). Erős növekedésű, kis-közepes termőképességű. Késői érésű. Szárazságnak, fagynak ellenáll. Lisztharmatra, peronoszpórára érzékeny, rothadásra nem. Bora jó minőségű, színanyagban gazdag, fajtajelleges illatú és zamatú (LŐRINCZ et al., 2015, VANEK, 1995).



25. ábra: Cabernet sauvignon fürt és levél (forrás: bor.hu)

KÉKFRANKOS



26. ábra: Kékfrankos fürt és levél (forrás: bor.hu)

A legnagyobb felületen termesztett fajta, az összes vörösborszőlő-termő vidékünkön termesztik. Fürtje középnagy, közepesen tömött, vállas (26. ábra). Erős növekedésű és termésű. Későn érkezik. Peronoszpórára és lisztharmatra érzékeny, rothadásnak ellenáll. Szárazságtűrő, viszonylag jó fagytűrő. Bora mélyvörös színű, fajtajelleges, csersavban gazdag, testes, zamatos (HAJDU, 2013, LŐRINCZ et al., 2015).

HELYZETKÉP

1. Szakmai gyakorlat

Dolgozatom elején említettem, hogy 2020 óta egy borterasz üzemeltetésével foglalkozom. Nos, ez nem az a borterasz. Ennek két egyszerű oka van: 1. szerettem volna minél tágabb és átfogóbb képet kapni a borvidékről, emiatt egy, a munkahelyemtől független borászatban szerettem volna szakmai gyakorlatom elvégezni; 2. munkahelyem szőlőbirtok, tehát saját borászata jelenleg még nincs, de olyan gyakorlati helyet terveztem választani, ahol szőlész-borászként teljes egészében látom a folyamatokat, mind szőlészeti, mind borászati téren. Választásom többek tanácsára így esett a SABAR-birtokra (27. ábra), ahol a szakemberek, a borok és a birtok adottságai is kiemelkedőek.



27. ábra: A SABAR-birtok (forrás: SABAR Borház FB-oldala)

2. SABAR Borház

Az utóbbi időben egyre inkább visszatér a köztudatba az a nézet, hogy a legfenntarthatóbb, illetve fizikai és mentális egészségügyi szempontból is előnyösebb módja az emberek életének, ha visszatérnek a részben önfenntartó gazdálkodáshoz, közelebb a természethez, távolabb a nagyvárosok sebességétől, zajától és az ezzel járó stresszhelyzetektől. Ennek különösen nagy teret engedett a COVID, amikor az otthon töltött hetek alatt sokan

értékelték át az akkori életüket és költöztek vidékre mondhatni új életet kezdve, kiskertet, veteményest gondozva, otthon kenyeret sütve. Mondanám, hogy Ádám Gábor, a SABAR Borház megálmodója is ezek közé az életmódváltók közé tartozik, de benne ez már sokkal előbb megfogalmazódott. 2008-ban cserélte jól menő budapesti könyvelő vállalkozását a Sabar-hegyi Olasz rizling szőlőre és prэшázra. A kezdetben vendégházzá és kóstoló pincévé átalakított prэшáz emeletére végül ő költözött be állandó lakosként, 2009-ben pedig el is indult a SABAR története. A borászat névadója maga a Sabar-hegy, ahol a birtok nagy része fekszik. Azóta Gábor folyamatosan fejleszti a birtokot, amelynek teljes területe 12 hektár, ebben állandó segítségei Répási Tamás szőlész-borász, Földi Bálint borász, illetve Attila, Tamás és Roland szőlészek. Mind az ötükkel dolgoztam közösen a gyakorlatom mindennapjai folyamán, de szakmai vezetőm Répási Tamás volt, aki immár 15 éve, tehát mondhatjuk, hogy a kezdetektől jelen van szakértelmével és munkájával a birtok életében.

3. A SABAR birtokról

A SABAR borház 2009-ben alakult, azóta termő szőlőterületei 5 hektár méretűre nőttek a birtok teljes 12 hektáros méretéből. Ezek nagy része a Káptalantóti szélén fekvő 217 méter tengerszint feletti magasságú Sabar-hegy lankáin helyezkednek el, illetve néhány kilométerrel arrébb, Tapolca-Diszel és Káptalantóti határában is van területük a Csobánc szomszédságában, Bács-hegy és Hercegmajor között.

A szőlősorok nagy része kelet-nyugati fekvésű, kivétel ez alól a rajnai rizling ültetvény, ahol észak-déli lefutásúak a sorok, és, bár ügyeltek arra, hogy úgy telepítsék a támrendszert, hogy esetlegesen géppel is művelhető legyen, mind a mai napig kézzel művelik az szőlőt. A sortávolság 2,5 méter, a tőtávolság 80 cm, a tőkeszám kb. 5000 tőke/hektár. Ötféle szőlőfajtát találunk a birtokon, ezek a következők: Olasz rizling, Kéknyelű (Budai zöld porzópárral), Kékfrankos, Cabernet franc, Rajnai rizling.

Az Olasz rizling 1988-as telepítés, ezt Gábor így vásárolta, tulajdonképpen a birtok szívében helyezkedik el, mérete 1,5 ha. Korából adódóan néhol már igencsak ritkásak a sorok, de még mindig szép mennyiséget szüretelnek minden évben. Efölött egy fiatal tábla található, Kékfrankos, mely csak nemrég fordult termőre. A Kékfrankos mellett Cabernet franc sorok futnak. A Cabernet franc-t 2013-ban ültették, már terem, de viszonylag későn fordult termőre. A vörösborszőlő táblák, tehát a Cabernet franc és Kékfrankos mérete összesen 1,9 hektár. Emellett egy új Kéknyelű ültetvényt találunk, mely friss telepítés, körülbelül 0,8 ha. Ebben a táblában 3900 tőkét telepítettek az elmúlt 1 évben, ebből kb. 2600 Kéknyelű, porzópárként

pedig kb. 1300 tőke Budai zöld. A Bács-hegyen pedig 0,8 hektár Rajnai rizlinget találunk, mondhatjuk, hogy a SABAR borház büszkeségét.

4. Szakmai gyakorlati feladatok

Mindenki nagyon komolyan vette szakmai gyakorlatom maradéktalan teljesítését a SABARnál, ezért nagyon hálás vagyok, így tulajdonképpen minden folyamatba belevontak, ami március-áprilisban adódhat egy borászat életében. Részt vettem a szőlőben metszésben, kötözésben, a fiatal, még nem termő oltványok visszavágásában, támrendszer telepítésében, hajtásválogatásban. A pincében segíthettem fejtésben, házasításban, szűrésben, derítésben, palackozásban és címkézésben is, sőt, úgy alakult, hogy két napot a borteraszon is dolgozhattam Tamás mellett vendéglátásban.

5. Szőlőmunkák

Elsőként a Kékfrankos metszésében vettem részt. Ez a tábla tavaly fordult termőre, emiatt a könnyebb metszési munkák közé tartozott. Ezzel ellentétben az azt követő napokban a Rajnai rizling metszése, mely az egyik legnagyobb ültetvény a birtokon a maga 0,8 hektárjával, volt talán az egyik legmegterhelőbb feladat a gyakorlatom során. Önmagában a Rajnai tábla sorai is kifejezetten hosszúak, illetve a rajnai erőteljes növekedési erélye is megnehezítette a dolgom (28.ábra).



28. ábra: Rajnai rizling sor metszés után (forrás: saját fotó)

Az elején az idősebb, vastagabb vesszők metszésénél kifejezetten sokszor kellett segítséget kérnem a kollégáktól, ők pedig valószínűleg nyugtázták, hogy nem én vagyok a legizmosabb gyakornokuk.

A birtok összes fajtájánál egyszerű Guyot-művelést alkalmaznak, középmagas törzsön, a csercsapos váltómetszés szabályai szerint: egy szálvesszőt hagynak, melyet vízszintesen kötnek le, alatta csapot hagyva. Eszerint metszettem én is a gyakorlat alatt.

A metszés után a Rajnai kötözésében is részt vettem, a metszésnél ez lényegesen könnyebb feladatnak bizonyult, bár a tábla méretéből adódóan ez szintén többnapos feladat volt. Kézzel kötöztünk, illetve kézi kötözőgéppel, ez viszonylag hatékony volt, de sajnos gyakran kellett karbantartani, mert rendszeres időközönként bekapta a huzalt (29. ábra).



29. ábra: kötözéshez használt kézi huzalos kötöző (forrás: saját fotó)

Ez pont az az időszak az évnek, amikor tulajdonképpen bármilyen hőmérsékletre számíthatunk a tavaszi reggeleken. Azzal azért mégsem számoltunk, hogy egyik reggel arra ébredünk, hogy a környéken hajnalban -5 °C-ra hűl vissza a hőmérséklet. Talán mondanom sem kell, hogy a már megmetszett, könnyező szőlőnek nem ez az állapot a legelőnyösebb. A Rajnai viszonylag jó fagyűrő, és szerencsére a birtok többi fajtája sem fagyott el, viszont volt a környéken olyan borászat, akinek szőlője sajnos megsínylette a természetes hozamkorlátozást.

Gyakorlatom kezdetére az Olasz rizling metszését már befejezték, de a kötözésben itt is segítettem. Ennél a fajtánál már óvatosabban kellett bánni a szálvesszőkkel, mert az ültetvény korából adódóan könnyebben törtek a kötözéskor a vesszők.

Az Olasz rizling mellett egy tavaly telepített ültetvény található fiatal Kékfrankos oltványokkal. A vesszők még gyengék, itt a feladat az oltványok két szemre való visszavágása volt, hogy tovább erősödjenek a tőkék.

Gyakorlatom alatt telepítették a Kéknyelű egy részét. Mivel ez a fajta csak nővirágú, így porzópárt is szükséges telepíteni mellé, jelen esetben a Budai zöldet választották. A telepítés géppel zajlott, egy környékbeli vállalkozót kértek fel rá, így ebben segíteni nem tudtam, de az utolsó 1-2 sor telepítését figyelemmel kísérhettem. Nagyon érdekes volt látni, hogy mennyire hatékonyan és gyorsan dolgozik a traktor és a telepítők, ezt a 30. ábra szemlélteti.



30. ábra: Kéknyelű közvetlenül telepítés előtt, közben és után (forrás: saját fotó)

Amiben én is részt vehettem a Kéknyelű telepítés után, az a támrendszer telepítése. Hasonlóan nehéz fizikai munka volt, mint az említett rajnai metszési munkálatok, ugyanis az oszlopokat kézzel telepítettük. Az oszlopok leverését a kollégáim végezték, a dróthuzalok kihúzásában és rögzítésében segítettem én is. Az áprilisra nem jellemző 28 °C-os hőmérséklet és a szőlősor lejtése is kihívást jelentett az oszlopok és dróthuzal rögzítése során, de az is sokat lassított a munkánkon, hogy mint kiderült, a jelen levő két kollégám sem telepített még támrendszert korábban.

A korán beköszöntött meleg időjárás következménye, hogy a zöldmunkákat is szükséges volt korábban elkezdeni. Gyakorlatom utolsó napjaiban így már a hajtásválogatásban is részt vehettem. Tamás részletesen elmagyarázta, hogyan válogassam úgy a hajtásokat a tőkéken, hogy már a következő évre tervezve hagyjuk meg a csapnak és következő szálvesszőnek szánt hajtásokat.

6. Pincemunkák

A SABAR Borháznál évente körülbelül 40.000 palack bor készül. A feldolgozott szőlő részben a birtokról származik, részben pedig környékbeli partnereiktől vásárolják már évek óta. Főként fehér borokat készítenek: Olasz rizling, Szürkebarát (ez vásárolt szőlőből), Kéknyelű (részben vásárolt szőlőből), Rajnai rizling, ezen kívül Kékfrankos rosé és Cabernet franc. Kékfrankos vörösboruk készül minden évben. A borvidéken tulajdonképpen még kis pincészetnek számítanak, annak ellenére, hogy az elmúlt 10 évben megnégyszereztek palackozott boraik mennyiségét.

A borkészítéshez és tároláshoz szükséges helyiségek kapacitását az évek alatt folyamatosan bővítették, modernizálták, de a folyamatok nagy része a mai napig kézi eszközökkel zajlik. Pincéjük mérete kb. 70 négyzetméter, ehhez csatlakozik egy hasonló méretű felső érlelő helyiség, ahol a már kierjedt tételeket és a palackban érlelt borokat tárolják fektetve, kalodákban. Külön helyiségben található az erjesztőtér, mérete kb. 65 négyzetméter, ahol a hűthető tartályok, a zúzó-bogyozó és a flotáló berendezés foglalnak helyet. Emellett található egy raktár, ahol a már kartonozott-címkézett tételeket tárolják. A birtokon összesen kb. 30.000-35.000 palack a raktárak tároló kapacitása.

A borok erjesztésében és érlelésében Földi Bálint hozza a döntéseket Répási Tamással együttműködve. Ehhez 22 db 500 literes, 5 db 225 literes, és 1 db 1820 literes hordó áll rendelkezésükre (31. ábra).



31. ábra: 500 literes hordók egy része a SABAR pincéjében (forrás: saját fotó)

A hordók mindegyike medium vagy light pörkölésű, az 500 literes hordók közül 8 az osztrák Stockinger gyártótól származik, a többit a szigetvári Trust hordókészítőtől vásárolták.

Erjesztőtartályaik egy része hűthető tartály: ebből 1 db 51 hl, 2 db 33 hl, 2 db 18 hl, 1 db pedig 21 hektoliter űrtartalmú. Emellett vannak még úszófedeles tartályaik: 1 db 1500 literes, 4 db 1100 literes, 2 db 620 literes és 2 db 500 literes.

Bálint szeret kísérletezni a borok érlelésében különböző módszerekkel, hogy azokat az íz- és illatjegyeket érje el, amelyek a SABAR borok sajátja már évek óta, illetve igyekeznek a közönségük egyre nagyobb szegletének megfelelni. Minden évben készül teljesen reduktív erjesztéssel, fahordós erjesztéssel és érleléssel, illetve a két technológiát ötvözve is boruk. Szüret után zúzó-bogyózóval és kíméletes pneumatikus préssel dolgozzák fel a leszüretelt szőlőt. Közvetlen a must lékinyerés után a frissen kiperéselt musthoz 70g/hl ként adagolnak, hogy az almasavbomlás ne induljon meg. Ezután a tervezett technológiától függően tisztítják a mustot.

Reduktív technológiával erjesztett tételeiket a flotáló segítségével tisztítják. Már a must gyűjtésénél pektolitikus enzimet adagolnak hozzá a kén mellett, a mustot 16 °C-ra hűtik, a flotálás végén a flotáló szivattyú segítségével cellulózt tartalmazó gél állagú derítőszert adnak hozzá, mely magához vonzza a mustban található szilárd részecskéket. Ezután szintén a szivattyú segítségével nitrogént adagolnak a flotálóba, ami a hozzáadott segédanyagok segítségével a must tetejére „flotálja” a zavaros mustot. A folyamat a must mennyiségétől függően 10-40 percet vesz igénybe, a végeredmény pedig tulajdonképpen kristálytiszta must minimális veszteséggel. A flotáló alján leengedett mustot tiszta tartályba fejtik, és fajélesztős beoltás után erjesztik.

Spontán erjesztéssel készülő tételeik készítéséhez a frissen kénezett mustot gravitációsan üleptik. Ehhez komplex derítőszert adagolnak a musthoz, mely bentonit és pvpv tartalmú, ez a fenolos keserű ízeket segít kiszűrni már az üleptetés alatt. Emellett üleptést gyorsító enzimet is adnak a musthoz, hogy az alapvetően lassú folyamatot meggyorsítsák. Ezáltal kb. 12 óra alatt kitisztul a must, a hozzáadott enzim pedig az aljára „húzza” a szilárd részecskéket. Így már másnap színelni tudják a mustot, hogy a szüretet a következő tétel préselésével és feldolgozásával minél hamarabb folytatni tudják.

Az almasavbomlás megelőzésére és a borok stabilitásának megőrzésének céljából az alkoholos erjedés végén nagyobb mennyiségű ként adnak az újborokhoz, ennek mennyisége 100 g/hl. Ehhez 70%-os ként használnak (Sulfosol 70), ennél a koncentrációnál 17 ml/hl a borokhoz adagolt kén. Ez általában elegendő mennyiség szokott lenni a palackozásig, de folyamatosan kóstolják és szükség esetén mintát küldenek laborvizsgálatra. Ezzel a

mennyiséggel az eddigi tapasztalatok alapján palackozás előtt már legfeljebb csak kiegészítés szükséges 30-40 mg/l szabad kénre.

Egyik Olasz rizling és a Kékfrankos rosé tételük teljesen reduktív eljárással készülnek, irányított erjesztéssel, fajélesztős beoltással. Birtokbor fantázianevű Olasz rizlingjük egy technológiai házasítás: egy része hordóban, egy része pedig tartályban erjed. Rajnai rizling boruk pedig teljes egészében spontán erjed, legtöbbször fahordóban. A Kéknyelűt is mindig fahordóban erjesztik, spontán erjesztéssel, illetve törekszenek arra, hogy palackban is érleljék, emiatt pl. a 2019 és 2020 évjárat egy része együtt került forgalomba a Kéknyelű 2021-gyel. Szintén igaz ez a vörösborukra, ez a tétel házasításként kerül forgalomba. A Cabernet franc és Kékfrankos szüret nem esik egybe, így a tételeket külön erjesztik, azután házasítják, és 2022 óta Birtok vörös fantázianévvel hozzák forgalomba.

A Birtok vörös tételt leszámítva házasítás viszonylag ritkán készül náluk, erre eddig egyszer volt példa, idén döntöttek úgy másodszor, hogy ismét készítenek egy házasítást. Ehhez Olasz rizlinget és Rajnai rizlinget házasítottak, ebben segíthettem is a fejtéstől a palackozásig. Ehhez először a fahordóban erjedő Olasz rizlinget átfejtettük az egyik 18 hektoliteres tartályba, ehhez házasítottuk a Rajnai rizlinget, melynek egy része fahordóban, egy része tartályban erjedt. Ehhez 70 hl/óra kapacitású szivattyút használtunk, amelyre szükség is volt a két helyiség szintkülönbségének áthidalása végett (32. ábra).



32. ábra: Fejtéshez használt szivattyú (forrás: saját fotó)

A házasítás arányainak meghatározására a gyakorlatom megkezdése előtt kollégáim próbaházasítást végeztek, ez alapján döntöttek úgy, hogy a házasítás körülbelül 1/3-2/3 arányban Olasz rizling és Rajnai rizling lesz.

A fejtés után fontos lépés volt a hordó átmosása, hogy a visszamaradt finomseprőt és maradék bort eltávolítsuk a hordókból (33. ábra).



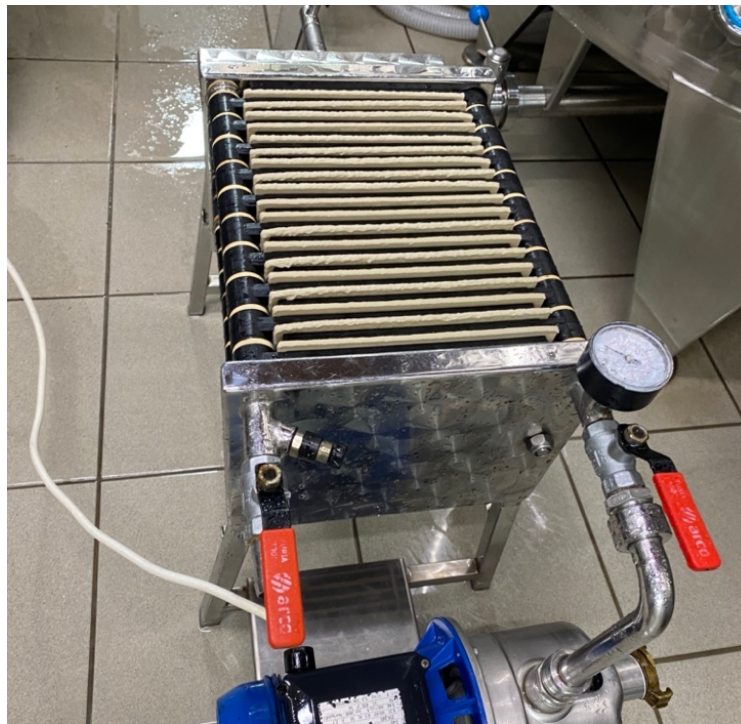
33. ábra: Fejtés után visszamaradt finomseprő a hordó alján (forrás: saját fotó)

A fahordók folyamatos karbantartása elengedhetetlen ahhoz, hogy évekig használni tudják őket. Most, a fejtés után tiszta vízzel mostuk át a hordókat, majd hagytuk őket kicsöpögni. Ha megszáradtak, kénezeni szükséges a hordókat kénlappal, ezt 2-3 havonta kell ismételni, hogy csírátlanják a hordókat. Ebben sajnos nem tudtam részt venni, illetve a szüret előtti tisztító-fertőtlenítő eljárásban sem, amikor feltöltik a hordókat kénes-citromsavas vízzel, melyet egy hétig hagynak a hordóban. Ez fertőtleníti a hordót, biztosítja, hogy töltés után ne folyasson a hordó, illetve leoldja a visszamaradt borkő nagy részét a faláról. Egy hét után szennyvíztározóba szivattyúzzák a hordóból a kénes-citromsavas vizet, tiszta vízzel újra átöblítik, hagyják kicsöpögni, majd újra kénezik, mielőtt belekerül a szüret után a hordós erjesztésre szánt tétel. Egyéb vegyszert vagy lúgot nem használnak a hordók tisztítására.

Az immár tartályba átfertett, házasított bort a következő napokban derítettük. Ehhez bentonitos derítőszer (NaCalit) használtunk, melyet a megadott használati eljárás szerint előbb

beduzzasztottunk a bor mennyiségének megfelelően, ez 120-140 g/hl NaCalitot jelent, melyet két részletben duzzasztottunk vízben 8 órán keresztül. Ezután a maradék vizet leöntöttük a derítoszerről, és a derítószert a borhoz adtuk.

A házasítás szűrésében is részt vettem, ehhez lapszűrőt alkalmaznak (34. ábra).



34. ábra: A szűréshez használt lapszűrő (forrás: saját fotó)

Az első, durva szűrés során 1,5-3 mikronos szűrőlapokkal szűrtük a tételt, ez a tükrös szűrés közepes tartománya. A lapszűrő a kétdimenziós szűrés elvén működik, a keretek közé cellulózlapokat teszünk, melyek felfogják a borban található szennyeződések. Ahogy a kereteket összeszorítjuk a közéjük tett szűrőlapokkal, kialakulnak a csatornák, ahol a bor átfolyik.

Spontán erjesztett tételeiknél magasabb kén hozzáadásával dolgoznak, hogy a bor stabilitását megőrizzék. A bor laborban meghatározott szabad kén mennyiségéhez mérten adagolja Bálint a ként az átfejtett tételhez. Ennek a kén mennyiségnek egy része leköti a borban, illetve a további szűrésnél is csökkenni fog a kén mennyisége, ez akár 10 mg/l csökkenést is jelenthet.

Másodszor 0,5-0,8 mikronos lapszűrővel végeztük a házasítás szűrését. Ugyanazt a lapszűrőt alkalmaztuk, de a szűrőlapok értéke már a steril szűrés tartományba esett. A szűrőlapok elhasználódását a berendezésen pontosan látjuk, ahogy a szűrőlapok eltömődnek, a nyomás megemelkedik a mérőműszeren (35. ábra).



35. ábra: Elhasználódott szűrőlapok (forrás: saját fotó)

A harmadik szűrés közvetlenül a palackozás előtt történik, már zárt rendszerben, 0,5 mikronos gyertyaszűrőkkel a töltőgépeken. A palackozást is kézzel végzik a pincészetben, ebben is részt vehettem. Kézi Enol-matic töltőgépekkel palackozzák a borokat, mely nem ipari használatra van kitalálva, de helyhiány és kapacitás miatt egyelőre nem lenne gazdaságos automata palackozógépet beszerezniük (36. ábra). A palackozott borok nagy részét dugóval zárják, ehhez félautomata állványos dugózót használnak, mely nagyban meggyorsítja a kézi palackozás folyamatát (36. ábra).



36. ábra: Palackozó és dugózó gépek (forrás: saját fotó)

A Rajnai-Olasz rizling házasítást oliv színű rajnai típusú 0,75 literes palackokba palackoztuk, melyet előtte kénes-citromsavas vízzel fertőtlenítettünk, és hagyunk kicsöpögni.



37. ábra: Palackozás lépései (palackok a raklapon, fertőtlenített palackok, letöltött palackok) (forrás: saját fotó)

A raktár kialakítása miatt a palackokat először ládába sorakoztattuk, majd az érlelő térbe hordták le a kollégáim (37. ábra). Csak ezután tudtuk kalodákba fektetni a letöltött palackokat. Ez némileg időigényes folyamat, a 2000 palack körülbelül fél nap alatt került át az érlelő helyiségbe, de a helyiségek kialakítását az ingatlan elhelyezkedése csak így tette lehetővé. Ezután kalodákba fektettük a lepalackozott borokat (38. ábra).



38. ábra: A lepalackozott Rajnai-Olasz házasítás kalodába fektetve (forrás: saját fotó)

Ezt a tételt címkézni nem tudtuk, mert gyakorlatom végéig még nem érkeztek meg a címkék hozzá. A címkézésig és a tétel forgalomba hozataláig kalodákban tárolják a borokat a könnyebb logisztika és helykihasználás érdekében. A kalodákba 560-620 palack fér a kaloda

típusától függően, és 2 kalodát egymáson is tudnak tárolni. A hőmérséklet is tökéletes a borok palackos tárolásához és adott esetben érleléséhez ebben a helyiségben.

A címkézés ettől függetlenül mindennapos feladat a borászatnál, hiszen a megrendelések gyakorisága szerint mindig rendelkezésre kell állni a tételeknek kartonozva és címkézve. A gyakran rendelt tételekből (pl. friss és reduktív tételek) mindig tartanak szállításra készen kb. egy raklapnyi mennyiséget (ez 60-80 kartont jelent). A kisebb mennyiségben értékesített tételeket általában a partnerek megrendeléseinek beérkezése szerint címkézik, illetve folyamatosan töltik fel a vinotéka készletét is. A címkézésben és kartonozásban többször is segítettem a kollégáknak, mind kartonok hajtogatása, mind címkézés, mind kartonba pakolás, mind raklap rendszerezés terén.



39. ábra: Olasz rizling címkézés alatt (forrás: saját fotó)

Ez szintén kézzel történik, és mivel többféle típusú palackot használnak, ezért kartonozáskor is ügyelni kell arra, hogy a megfelelő méretű kartont használják, illetve, a címkéket az adott palackhoz igazítva az elején centiméterre pontosan beállítják, hogy a palackok egységes képet mutassanak (39. ábra).

7. Vendéglátás

A SABAR birtokon adott esetben vendégül is látják a borrajongó közönséget. Borteraszukról páratlan kilátás nyílik a tanúhegyekre, és nagy hangsúlyt fektetnek arra, hogy vendégeik rendszeres időközönként programokon is részt vehessenek a birtokon. A húsvéti hétvégén immár hagyománynak számító túrát szerveztek a Bács-hegyre és a Csobáncra, este pedig borkóstolón vehettek részt a túrázók. A kóstolót Tamás tartotta, aki tulajdonképpen bármilyen kérdésre pontosan tud válaszolni a borokkal kapcsolatban, hiszen a tőkétől a vendég poharáig nyomon követi a SABAR borok útját. Kereskedelmi forgalomban kapható boraikat a vendégek mind megkóstolhatják a borteraszon is, sőt boraik 40%-a itt kerül közvetlenül értékesítésre. A húsvét vasárnapra beköszöntött kellemes idő kifejezetten kedvezett a túrázóknak, és az erre járó törzsvendégeknek is, akik megcsodálhatták a sivatagi homok okozta különleges naplementét is egy pohár bor kíséretében (40. ábra).



40. ábra: "Sivatagi homokszórt" naplemente a Szent György-hegy felett - kilátás a SABARról (forrás: saját fotó)

A borkóstoló előkészületeiben és a teraszon adódó egyéb vendéglátói feladatokban segítettem Tamásnak, természetesen fél füllel a kóstolót is hallhattam, így azokról a folyamatokról is képet kaptam, amelyeken a gyakorlatom alatt nem vettem részt (pl. a szüret, vagy az előző évjáratok készítésének folyamata).

8. Pincészetek, szőlőbirtokok a borvidéken

Az előző fejezetekben említésre került, hogy a 18-19. századi főként nemesi nagybirtokokból álló tulajdonviszonyoktól eltérően manapság a Badacsonyi borvidéket elaprózott birtokrendszer jellemzi. Ebben nagy szerepet játszott a környék egyes részeinek üdülőövezetté válása, illetve a privatizáció során sok olyan tulajdonosa lett a szőlőterületeknek, akik östermelőként termelnek vagy zártkerti szőlőművelést folytatnak. A birtokosok közül viszont egyre többen foglalkoznak életvitelszerűen szőlőműveléssel és borkészítéssel, és egyre inkább jellemző a borvidéki összefogás, illetve egyre több borászat hosszútávú célkitűzése a minőségi borok készítése akár hagyományos, akár modern technológiákkal, melyek közül gyakran díjnyertes tételek is kerülnek ki. Ezek egyre gyakrabban kis, kézműves borászatok tételei, akik limitált palackszámuk ellenére már törzsközönsséggel és rajongótáborral rendelkeznek, vendégeik pedig évről évre várják az új évjáratokat és az alkalmakat, amikor személyesen is ellátogathatnak kedvenc borászataikhoz. Tájékoztató jelleggel a Badacsonyi Hegyközség és Badacsonyi Tourinform segítségével összegyűjtöttem a Badacsonyi borvidék népszerű borászatait és szőlőbirtokait (ezt a 2. táblázat szemlélteti), akik palackozott (és gyakran díjnyertes) borait legtöbbször már nem csak Badacsonyan, de országszerte is egyre több vinotékában, borszaküzletben és rendezvényen kóstolhatják a borrajongók.

2. táblázat: Badacsonyi borvidék borászatai és szőlőbirtokai, elhelyezkedésük és méretük (saját szerkesztés. Adatok forrása: Badacsonyi Hegyközség, pincészetek weboldala)

BORÁSZAT NEVE	ELHELYEZKEDÉS	BIRTOKMÉRET
2HA Szőlőbirtok és Pincészet	Szent György-hegy	2x2 HA
A'Capella Szőlőbirtok	Ábrahámhegy	2 HA
Altinger Pince	Badacsony	4 HA
Bagolykő Birtok	Badacsonyörs	
Barna Pince	Ábrahámhegy	
Becker-Bartalfi Pincészet	Badacsony	
Békassy Borászat	Badacsony	5 HA
Bencze Birtok	Szent György-hegy	20 HA
Borbély Családi Pincészet	Badacsonytomaj	21 HA
Büttner Borászat	Káptalantóti	15 HA
Csanádi Pincészet	Badacsonyörs	
Csendes Dűlő Szőlőbirtok	Badacsonyörs	3 HA
Dobosi-Stier Pincészet	Badacsony	3,5 HA
Domaine Edegger Borászat	Badacsony	11 HA
Edvi Illés Badacsony	Badacsony	3 HA
Éliás Birtok	Badacsony	4 HA
Első Magyar Borház – Szeremley Birtok	Badacsony	115 HA
Fata Pince	Badacsony	7,5 HA
Fischer Birtok	Szent György-hegy	80 HA
Földi Bálint	Szent György-hegy	1 HA

Folly Arborétum és Borászat	Badacsonyörs	10 HA
Gilvesy Pincészet	Szent György-hegy	15 HA
Hóbor Pince	Szent György-hegy	7 HA
Horváth Pince	Szent György-hegy	18 HA
Illés Borászat	Csobánc	7,6 HA
Imre Borpince	Badacsony	5 HA
Istvándy Birtok és Borműhely	Badacsonytomaj	40 HA
Jakab Badacsony	Badacsony	
Kalinics Birtok	Badacsony	2 HA
Laposa Birtok	Badacsony	40 HA
Málik Pince	Badacsony	2 HA
MATE Szőlészeti és Borászati Intézet Badacsonyi Kutató Állomás	Badacsony	18 HA
Nagy és Nagy Borászat	Badacsonytomaj	40 HA
Négy80	Badacsonyörs	8,5 HA
Németh Pince	Badacsony	2 HA
Nyári Pince	Szent György-hegy	9,5 HA
Pátzay Borbirtok	Badacsony	17 HA
Sabar Borház	Káptalantóti	5 HA
Sipos Borház	Badacsonyörs	7 HA
SkizoBor – Sike Balázs Pincéje	Badacsonytördemic	6 HA
Szabó Családi Pincészet	Badacsonytomaj	15 HA
Szászi Birtok	Szent-György Hegy	18 HA
Szatmári Családi Pincészet	Szigliget	5 HA
Szent Antal Pince	Szigliget	
VáliBor	Badacsonyörs	10 HA
Varga Pincészet	Badacsonyörs	120 HA
Villa Tolnay	Csobánc	17 HA
Villa Sandahl	Badacsony	
Von Beőthy Pince	Csobánc	3,5 HA
Vörös Szőlőbirtok és Borpince	Ábrahámhegy	2,5 HA
Weller Borház	Badacsony	

ÖSSZEGZÉS

A Badacsonyi borvidék az egyik legnagyobb múltra visszatekintő, ugyanakkor ígéretes jövőt sejtető borvidékünk, annak ellenére, hogy szőlőterületeinek mérete sajnos évről évre csökken. Különlegessége nemcsak múltjában és ismertségében, de egyedülálló adottságaiban is megnyilvánul: bazaltos tanúhegyein és gazdag ásványianyag tartalmú lejtőin, a Balaton közelében és hegységek által védett, de kedvező lejtésű szőlőterületein születő borai jellegzetes, tüzes, lassan öregedő, minerális zamattal bírnak.

Elaprózott birtokrendszere ugyanúgy előny, mint hátrány: sok I. osztályú szőlőterület helyén létesült nyaralóövezet, ugyanakkor a kis pincészetek jelentősége egyre inkább felértékelődik azt a tényt látva, hogy a borvidék kiemelkedő tételei egyre nagyobb százalékban kerülnek ki ezekből a borászatokból, ahol a hagyományos módszerek találkoznak a modern szemlélettel, a borok iránti elhivatottsággal és a különleges minőség iránti szenvedéllyel.

Az ismert fajták mellett egyre nagyobb figyelem fordul az itt nemesített helyi magyar fajták népszerűsítésére, hogy a hungarikum Kéknyelű mellett pl. a Rózsakő, a Zenit vagy a Zeus is a Badacsonyi fajták közé emelkedjen a köztudatban is. Erre nemcsak a borvidék birtokosai, de már az eredetvédelmi szabályok is kiemelt figyelmet fordítanak.

Szerencsére a rendszerváltás óta egyre inkább átalakulóban van a borvidéki szemlélet: a borvidék adottságai, a terroir, a modern és hagyományos technológiák ötvözése és a borászatok haladó gondolkodása mind egyre inkább hozzájárulnak, hogy komplex, érlelhető, *minőségi* borokat kóstolhassanak a Badacsonyi borvidék rajongói.

FELHASZNÁLT FORRÁSOK JEGYZÉKE

1. **ÁRVAI G.:** *A Balatonnál nincsenek tanúhegyek, és a bazalt is felejtős* (megnyitva: 2024.04.12.): <https://www.veol.hu/helyi-eletstilus/2023/12/a-balatonnal-nincsenek-tanuhegyek-es-a-bazalt-is-felejtos>
2. **BUDAI T., CSÁSZÁR G., CSILLAG G., DUDKO A., KOLOSZÁR L., MAJOROS GY. (1999):** *A Balaton-felvidék földtana*, Állami Földtani Intézet. 245. o.
3. **EÖTVÖS K. (2010):** *Badacsonyi Anekdotafüzér*, Vitis Aureus
4. **FÖLDI B. (2010):** *A Badacsonyi Kéknyelű komplex elemzése*, szakdolgozat, Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar, Budapest
5. **HARANGI SZ.:** *A Balatonnál márpedig vannak tanúhegyek, ahogy a bazalt is létezik* (megnyitva: 2024.04.12.): https://www.veol.hu/helyi-eletstilus/2024/01/a-balatonnal-marpedig-vannak-tanuhegyek-ahogy-a-bazalt-is-letezik?fbclid=IwAR3XnDGjdq40n9Vv1WL4q4sxI_v9ItlcDFU63DiSGlZ8oul42TgA4xUHYTA_aem_AbT9zPHhLiONStUMQB1lp23JNVpCnPUiRZRCge9JMSXDAJuuoRIu6IBD5aJhA9I7nrHuAcDrfQnrh9vK0CkgFvkQ
6. **HAVAS T. (2000):** *A Badacsonyi szőlő- és borkultúra története napjainkig*, diplomamunka, Szent István Egyetem Kertészettudományi Kar, Budapest
7. **HAJDU E. (2013):** *Magyar szőlőfajták – Alany-, csemege és borszőlőfajtáink*, Mezőgazda Kiadó
8. **KARÁTSON D. (SZERK.) (1997):** *Pannon Enciklopédia – Magyarország földje*. KERTEK 2000 kiadó
Fejezet: **HARANGI SZ.:** *A medencebelseji alkálibazalt vulkánosság*. (megnyitva: 2024.04.12.) Forrás: <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/pannon-pannon-enciklopedia-1/magyarorszag-foldje-1D58/a-karpat-pannon-terseg-lemeztektonikai-ertelmezese-1ED3/a-medencebelseji-alkalibazalt-vulkanossag-harangi-szabolcs-1FDB/>
9. **KISS E. (1987):** *Badacsonyan előállított új szőlőfajták és termesztési értékük*, Balatonfelvidéki Szőlő- és Bortermelők Egyesülése
10. **DR. LAPOSA J., DÉKÁNY T. (2004):** *Balatoni tájak, Balatoni borok*, Aduprint Kiadó

11. **LŐRINCZ A., SZ. NAGY L., ZANATHY G., FAZEKAS I., LUKÁCSY GY., BÉNYEI F. (2015):** *Szőlőtermesztés*, Mezőgazda kiadó
12. **DR. MÁJER J. (2018):** *A Badacsonyi borvidék története*. (megnyitva: 2024. 04.19.)
Forrás: <https://www.vinumvulcanum.hu/wp-content/uploads/2018/12/A-Badacsonyi-borvidék-története.pdf>
13. **MÉSZÁROS G., ROHÁLY G., NAGYMAROSY A. (2003):** *Terra Benedicta – The land of Hungarian wine – Tokaj and beyond*, Ako publishing
14. **SÁRAY T. (2004):** *A Badacsonyi Borvidék*, szakdolgozat, BGF-KVIFK Vendéglátó Szakmenedzser Szak, Budapest
15. **STEFANOVITS P.(1992):** *Talajtan*, Mezőgazda Kiadó
16. **STEFANOVITS P., FILEP GY., FÜLEKY GY. (1999):** *Talajtan*, Mezőgazda Kiadó
17. **SZABÓ T. (2004):** *Badacsonyi borvidék főbb szőlőfajtáinak bemutatása, különös tekintettel a Kéknyelűre, valamint ezen fajták bemutatása*, szakdolgozat, Kecskeméti Főiskola Szőlőtermesztési Tanszék, Kecskemét
18. **VARGA M. (2010):** *Porzófajták hatása a Kéknyelű fajta teljesítményére a Badacsonyi borvidéken*, szakdolgozat, Budapesti Corvinus Egyetem Kertészettudományi Kar, Budapest
19. **DR. VANEK, G. (1995):** *Szőlőfajták – A szőlő környezetbarát termesztése*, Mezőgazda Kiadó
20. **A Balaton keletkezésének regéje** (letöltés: 2024.04.13.):
<http://www.badacsonykilato.hu/index.php/regek-mondak.html>
21. **Badacsonyi borvidék** (letöltés: 2024.04.12):
<https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/badacsonyi-borvidek-6>
22. **Badacsony oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása** (letöltés: 2024.04.13.):
<https://boraszat.kormany.hu/download/1/74/12000/Badacsony%20OEM%202-változat%20kn.pdf>
23. **Borvidéki elemzések – Badacsonyi borvidék 2023. április** (letöltés: 2024.01.10.)
<https://www.hnt.hu/wp-content/uploads/2023/06/Badacsonyi-borvidek-2023-aprilis.pdf>

ÁBRÁK JEGYZÉKE

1. ábra: **A Badacsonyi borvidékhez tartozó települések.** Forrás:
<https://www.boraszportal.hu/upload/kepek/images/ba.jpg> (letöltés: 2024.04.13.)
2. ábra: **A tanúhegyek látképe.** Forrás: <https://ng.24.hu/foto/onok-kuldték/2021/05/07/borus-tanuhegyek/> (letöltés: 2024.04.13.)
3. ábra: **A Badacsonyi borvidék felszíni földtani térképe.** Forrás:
<https://map.mbfisz.gov.hu/fdt100/> (letöltés: 2024.04.19)
4. ábra: **Olaszrizling fürt és levél.** Forrás:
https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/olaszrizling/xolaszrizling_1_2019.jpg,q1621445585418.pagespeed.ic.2Eea7obUTS.jpg (letöltés: 2024.04.15.)
5. ábra: **Szürkebarát fürt és levél.** Forrás:
https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/szurkebarat/pinotgris_1_2019.jpg?1633337196175 (letöltés: 2024.04.15.)
6. ábra: **Rajnai rizling fürt és levél.** Forrás:
https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/rajnai_rizling/rajnairizling_1_2019.jpg?1621445761428 (letöltés: 2024.04.15.)
7. ábra: **Kéknyelű fürt és levél.** Forrás:
https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/keknyelu/xk,PC3,PA9knyel,PC5,PB1_1_2019.jpg,q1621445269389.pagespeed.ic.q1RlrqYsY.jpg (letöltés: 2024.04.15.)
8. ábra: **Ottonel muskotály fürt és levél.** Forrás:
<https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/ottonel/xottonel-3.jpg,q1621445640920.pagespeed.ic.a3pviGGKdY.jpg> (letöltés: 2024.04.15.)
9. ábra: **Furmint fürt és levél.** Forrás:
https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/furmint/xfurmint_1_2019.jpg,q1621445020427.pagespeed.ic.rq754UxrhV.jpg (letöltés: 2024.04.15.)
10. ábra: **Irsai Olivér fürt és levél.** Forrás:
https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/irsai_oliver/xirsai.jpg,q1621445117874.pagespeed.ic.litLiEJmXK.jpg (letöltés: 2024.04.15.)
11. ábra: **Rózsakő fürt és levél.** Forrás:
https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/rozsako/rozsako_1_2019.jpg?1621445883276 (letöltés: 2024.04.15.)

12. ábra: **Sárga muskotály fürt és levél.** Forrás:

https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/sargamuskotaly/sargamuskotaly_1_2019.jpg?1621445938043 (letöltés: 2024.04.15.)

13. ábra: **Budai zöld fürt és levél.** Forrás:

https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/budaizold/budaizold_1_2019.jpg?1621444761643 (letöltés: 2024.04.15.)

14. ábra: **Tramini fürt és levél.** Forrás:

https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/tramini/xtramini_1_2019.jpg,q1621446144274.pagespeed.ic.6tK4935ol2.jpg (letöltés: 2024.04.15.)

15. ábra: **Hárslevelű fürt és levél.** Forrás:

https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/harslevelu/harslevelu_1_2019.jpg?1621445058151 (letöltés: 2024.04.15.)

16. ábra: **Cserszegi fűszeres fürt és levél.** Forrás:

[https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/cserszegifuszeres/cserszegifuszeres_1_2019-min_\(1\)_\(4\).jpg?1633336256989](https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/cserszegifuszeres/cserszegifuszeres_1_2019-min_(1)_(4).jpg?1633336256989) (letöltés: 2024.04.15.)

17. ábra: **Nektár fürt és levél.** Forrás:

https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/nektar/nektar_1_2021_thumbnail.jpg (letöltés: 2024.04.15.)

18. ábra: **Vulcanus fürt és levél.** Forrás:

https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/vulcanos/xvulcanus_1_2019.jpg,q1621446254284.pagespeed.ic.QyzXmUm2Tm.jpg (letöltés: 2024.04.15.)

19. ábra: **Zenit fürt és levél.** Forrás:

https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/zenit/xzenit_1_2019.jpg,q1621446421867.pagespeed.ic.KUJUSvYrHP.jpg (letöltés: 2024.04.15.)

20. ábra: **Zeus fürt és levél.** Forrás:

https://bor.hu//media/uploads/feherszolo/zeus/xzeus_thumbnail,PC5,PB1.jpg.pagespeed.ic.zM7b2_A1AV.jpg (letöltés: 2024.04.15.)

21. ábra: **Zefír fürt és levél.** Forrás:

<https://bor.hu/media/uploads/feherszolo/zefir/zef%C3%ADr-2.jpg?1621446342322> (letöltés: 2024.04.15.)

22. ábra: **Zervin fürt és levél.** Forrás:
<https://magyarmezogazdasag.hu/app/uploads/2013/10/zervin.jpg> (letöltés: 2024.04.15.)
23. ábra: **Pinot noir fürt és levél.** Forrás:
https://bor.hu/media/uploads/kekszolo/pinot_noir/pinotnoir_placeholder.jpg?1634215925159 (letöltés: 2024.04.15.)
24. ábra: **Cabernet franc fürt és levél.** Forrás:
https://bor.hu/media/uploads/kekszolo/cabernet_franc/cabernet_franc_placeholder.jpg?1634130230812 (letöltés: 2024.04.15.)
25. ábra: **Cabernet sauvignon fürt és levél.** Forrás:
https://bor.hu/media/uploads/kekszolo/cabernet_sauvignon/cabernetsavignon_1_2019.jpg?1621458832386 (letöltés: 2024.04.15.)
26. ábra: **Kékfrankos fürt és levél.** Forrás:
https://bor.hu/media/uploads/kekszolo/kekfrankos/kekfrankos_placeholder.jpg?1634129940884 (letöltés: 2024.04.15.)
27. ábra: **A SABAR-birtok.** Forrás: A Sabar Borház facebook-oldala
https://scontent.fbud5-1.fna.fbcdn.net/v/t1.6435-9/80255466_3406609752763266_4480240782264509219_n.jpg?_nc_cat=102&ccb=17&_nc_sid=5f2048&_nc_ohc=rL2D9NJdMM4Ab7MPAWp&_nc_ht=scontent.fbud5-1.fna&oh=00_AfCh_Y7qDrH9Y6YdAoSsuolXaMJlpGLxHvf5eNDOEyShuw&oe=663F0E72 (letöltés: 2024. április 8.)
28. ábra: **Rajnai rizling sor metszés után.** Saját fotó, 2024. március
29. ábra: **kötözéshez használt kézi huzalos kötöző.** Saját fotó, 2024. március
30. ábra: **Kéknyelű közvetlenül telepítés előtt, közben és után.** Saját fotó, 2024. április
31. ábra: **500 literes hordók egy része a SABAR pincéjében.** Saját fotó, 2024. március
32. ábra: **A fejtéshez használt szivattyú.** Saját fotó, 2024. március
33. ábra: **A fejtés után visszamaradt finomseprő a hordó alján.** Saját fotó, 2024. március
34. ábra: **A szűréshez használt lapszűrő.** Saját fotó, 2024. március
35. ábra: **Elhasználódott szűrőlapok.** Saját fotó, 2024. április

36. ábra: **Palackozó és dugózó gépek.** Saját fotó, 2024. április
37. ábra: **Palackozás lépései (palackok a raklapon, fertőtlenített palackok, letöltött palackok).** Saját fotó, 2024. április
38. ábra: **A lepalackozott Rajnai-Olasz házassítás kalodába fektetve.** Saját fotó, 2024. április
39. ábra: **Olasz rizling címkézés alatt.** Saját fotó, 2024. április
40. ábra: **„Sivatagi homokszórt” naplemente a Szent György-hegy felett – kilátás a SABARról.** Saját fotó, 2024. március

TÁBLÁZATOK JEGYZÉKE

1. táblázat: **A Badacsonyi borvidéken termesztett és telepített szőlőterületek mérete fajta szerint, 2022.07.31-ei adatok alapján (szerkesztett).** Forrás:
<https://www.hnt.hu/wp-content/uploads/2022/09/Borszolovel-beultetett-terulet-Badacsonyi-borvidek-20220731.pdf> (letöltés: 2024.01.10.)
2. táblázat: **Badacsonyi borvidék borászatai és szőlőbirtokai, elhelyezkedésük és méretük** (saját szerkesztés, 2024.04.22.) Adatok forrása: Badacsonyi Hegyközség, pincészetek weboldala

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Szeretnék köszönetet mondani családomnak, főként páromnak és kislányomnak, hogy végig támogattak és lehetőséget biztosítottak záródolgozatom létrejöttében.

Köszönöm a szaktársaimnak, akikkel a kölcsönös folyamatos visszajelzésekkel, közös munkával és támogatással a szakképzést teljesítettük.

Köszönöm Dr. Bodor-Pesti Péternek, hogy konzulensként szakértelmével, iránymutatásával és válaszaival segítette a dolgozatom elkészülését.

Köszönettel tartozom a SABAR Borház teljes csapatának, Ádám Gábor ügyvezetőnek, hogy lehetővé tette, hogy borászatuknál végezzem el szakmai gyakorlatomat, Répási Tamásnak és Földi Bálintnak, hogy szakértelmükkel végig támogatták szakmai gyakorlatom teljesítését és dolgozatom ismeretanyagának bővítését, illetve Attilának, Tamásnak, Rolandnak és Nórinak, hogy munkatársakként fogadtak és segítettek a feladataimban.

Köszönöm a segítséget a MATE Szőlészeti és Borászati Intézet Badacsonyi Kutató Állomásánál Knolmajerné Szigeti Gyöngyinek, hogy még hiányos szakirodalmi listámat kiegészítette, és ezzel előremozdította a dolgozat elkészülését.

Köszönöm a Badacsonyi Hegyközség elnökének, Borbély Tamásnak, hogy a hiányzó adatokkal kapcsolatos kérdéseimre választ kaptam.

Illetve köszönöm Molnárné Tóth Beátának és Molnár Júlia Dórának, hogy évekkal ezelőtt felkeltették érdeklődésemet a Badacsonyi borvidék értékei iránt, és lehetővé tették, hogy segítségükkel jobban megismerjem boraikat és részben a borvidéket is.

NYILATKOZAT
a záródolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Balogh Ilona Krisztina

A Hallgató Neptun kódja: FBNQP2

A dolgozat címe: A Badacsonyi borvidék bemutatása: történet, eredetvédelem, helyzetkép

A megjelenés éve: 2024.

A konzulens intézetének neve: Szőlészeti és Borászati Intézet

A konzulens tanszékének a neve: Szőlészeti Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

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

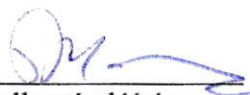
A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

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

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

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: 2024. év április hó 19. nap


Hallgató aláírása

NYILATKOZAT

Balogh Ilona Krisztina (Neptun azonosítója: FBNQP2) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védésre javaslom / nem javaslom¹.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*2}

Kelt: 2024. év április hó 18. nap

Dr. Bodor-Pesti Péter
egyetemi docens
MATE SzBI, Szólészeti Tanszék

¹ A megfelelő aláhúzendó.

² A megfelelő aláhúzendó.