



Alföldi kenyér, szőlő és bor

## A Kárpát-medence kincsei határon innen és túl

SZERZŐ: SOMOGYI NORBERT • (NAIK NÖKO/SZTE), NÉMETH KRISZTINA • (NAIK SZBKI)

Az immár több mint egy évtizede minden év augusztus második felében megtartott hagyományos kecskeméti „Alföldi kenyér, szőlő és bor” rendezvény az idén is számos látogatót vonzott.

A szervezők, ahogy szinte minden évben, a következők voltak: a Magyar Növénytermesztési Egyesület (MNE), a Gabonakutató Kft., a Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ Szőlészeti és Borászati Kutató Intézete (NAIK SzBKI), a kecskeméti Mathiász János Borrend, Kecskemét MJV Önkormányzata, valamint a Magyar Tudományos Akadémia Növénytermesztési Tudományos Bizottsága és az MTA Szegedi Területi Bizottság Kertészeti Munkabizottsága. A kiváló szakmai előadásokat határon innen és túlról érkezett előadóknak köszönhetően, a színvonalas termékbemutatót a Gabonakutató Kft. és partnerei (hagyományos és különleges pékáruk), a NAIK SzBKI (étkezési szőlő

lők kavalkádja), valamint alföldi (helyi és vajdasági) és erdélyi borrendek (természetesen borok) szervezésében élvezhették a látogatók. A rendezvényt támogatta az Agrárminisztérium, az MNE Alapítvány és a Szegedi Sütődék Kft.

### Kecskemét és az Alföld – az ország (egyik) éléskamrája

Gál József, Kecskemét város alpolgármestere szerint az élelmiszerek minősége mindennél fontosabb, a minőségi termékek alapja pedig a kiváló minőségű, értékes beltartalmi mutatókkal bíró alapanyag, amiben meghatározó szerepe van a – többek

között Kecskeméten is működő – kutatóhelyeknek, tudományos műhelyeknek. Ehhez kapcsolódva Rideg László, Bács-Kiskun megye közgyűlésének elnöke úgy fogalmazott, a megye különböző pedo-klimatikus adottságú vidékeinek sokszínűsége tükröződik a mezőgazdaságban is, ami minőségben és mennyiségben egyaránt megkerülhetetlen. Itt található az ország legnagyobb pincefaluja (Hajós, 1200 pince), az ország szőlőtermesztésének egyharmada, a hazai fűszerpaprika-termesztés fele, itt terem a legtöbb sárgadinnye és petrezselyem is. És ha minden igaz, ez a legnagyobb területű megye fogja adni a jövőben is az ország élelmiszer-szükségletének jelentős részét.



**Gyuricza Csaba** NAIK-főigazgató kiemelte, a NAIK a legnagyobb agrárkutatóintézmény-hálózat az országban, egyik deklarált célja a fenntartható és versenyképes mezőgazdasági termelés támogatása, az ágazati kutatás-fejlesztési igények kielégítése. Nagyon fontos a folyamatosan újabb és újabb gazdasági és társadalmi kihívásokra, elvárásokra választ adni, javítani a gazdaságok versenyképességét, tovább erősíteni az ország élelmezési függetlenségét és növelni az export árualapot, valamint támogatni a feldolgozóipart abban, hogy a jövőben még értéke- sebb termékek legyenek jelen a kereskedelemben.

### A szőlő és a gabonafélék az archeobotanikus szeméivel

**Gyulai Ferenc** (Szent István Egyetem) „Áttörés a Kárpát-medencei búzaszemek és szőlőmagvak azonosításában” című előadásában hangsúlyozta, a szőlő és a gabonafélék a két legfontosabb kultúra ezen a területen évszázadok óta. Korabeli történetükre az archeobotanika próbál meg választ adni, amelynek múltja Magyarországon mintegy 150 évre nyúlik vissza.

A búzával kapcsolatos kutatások azt mutatják, hogy a római kor óta az aestívum-búzák termesztése a meghatározó, a korábbi korokból (akár 7-8 ezer évvel ezelőtt) föllelt más típusok – pl. pelyvások – eltűntek a természetből. Ugyanakkor a kutatók azt is kiderítették, hogy annak idején is léteztek tájfajták vagy más szóval adott termőhelyhez alkalmazkodott genotípusok, amelyek szelekciójában, továbbvitelében az emberi közreműködés már akkor elengedhetetlen volt.

A szőlőnek a búzához viszonyítva még erősebb a kulturális kapcsolódása, hiszen míg a búza alapvető élelmiszernek számít az elterjedési területén mindenütt, a szőlő és a bor esetében nemcsak a termesztésben, hanem a fogyasztásban is kultúráról beszélünk. A leletekből látható, hogy a rómaiak által behozott kerti szőlő megjelenése előtt mintegy ezer évvel már használták a ligeti szőlőt (*Vitis silvestris*), akár bor készítésére is, de ez érthető okokból a kerti szőlő térhódításával párhuzamosan el is tűnt.

### Különleges kalászos genotípusok

**Ács Péterné** (Gabonakutató Kft., Szeged) az egészségmegőrző táplálkozás fontosságáról, a különböző különleges búzagenotípusok ebben betöltött szerepéről tartott előadást. Tény, hogy az elmúlt időben ugyan csökkent az egy főre eső kenyérfogyasztás, ugyanakkor egyre szélesebb lett – többek között formavilágában – a termékpaletta. Ezzel párhuzamosan viszont egyre több olyan fogyasztói – és ezen keresztül feldolgozóipari – elvárás jelent meg a kenyérről szemben, ami a nemesítést is új kihívások elé állította. Fókuszba került a speciális beltartalmi mutatókkal bíró búzafajták nemesítése egészségmegőrző és funkcionális céllal, ill. fontos törekvés más, értékes beltartalmi tulajdonságokkal rendelkező gabonafajok, mint például a tritikálé vagy rozsbúza alkalmazása a humán táplálkozásban.

Napjainkban téma az „ősgabonák” – többek között a tönköly – használata a nemesítésben. A tönköly faj rendkívül érdekes és értékes paraméterekkel rendelkezik, ennek következtében a

hagyományos sütőipari felhasználásán túl akár speciális táplálkozási célú nemesítése is lehetséges.

### Hogyan lesz egy kínzóeszközből életfa?

A szőlő és bor minden kultúrában, szinte minden kontinensen az élet szerves részét képezi – ezt már **Németh Krisztina** (NAIK SzBKI) mondta előadásában, hiszen erre utal a latin szőlő (*vitis*) és az élet (*vita*) kifejezés etimológiai összetartozása. A szőlő egyik legősibb kultúrnövényünk, amelyet a kezdet és a vég, az élet és a halál megtestesítőjének is tekintettek, és ahol csak termesztették, kezdettől fogva szent és isteni növénynek, életfának tartottak.

A szőlő és a bor már évezredek óta az örök élet, a termékenység, a jókedv és a vigasztalás szimbóluma; ugyanakkor ősidőktől fogva kapcsolódik a transzcendens világ valóságának megtapasztalásához is. Ezt érzékeljük akkor is, amikor az úrvacsora részeként megjelenik Krisztus vére a bor képében

► FOLYTATÁS A 46. OLDALON



Egyre több olyan fogyasztói – és ezen keresztül feldolgozóipari – elvárás jelent meg a kenyérről szemben, ami a nemesítést is új kihívások elé állította





A hagyományos kecskeméti „Alföldi kenyér, szőlő és bor” rendezvény az idén is számos látogatót vonzott

► FOLYTATÁS A 45. OLDALRÓL

ben, mint a szövetség jelképe. Ugyanakkor szoros összefüggésben van a gabonában rejlő élet, a kovászban megjelenő bűn, az ostyában megtisztuló lélek konstellációban is. A keresztből kihajtó szőlőtő viszont mint az új élet, az újjászületés és a feltámadás szimbóluma jelenik meg. A keresztfa köré tekeredő szőlőindák a kánaáni szőlőfürt és Krisztus keresztthalála közötti kapcsolatot ábrázolják.

## Borvidék a Garam mentén

Geönczeöl László felvidéki borász a Garam-mente-Kürt borvidéket mutatta be, valamint mindazon erőfeszítéseket, ahogy a helyiek igyekeznek a több – magyarországi szóhasználatlaltal hegyközség – alkotta terület egységes arculatát megteremteni, a külvilág számára homogén borvidékként megjeleníteni. Fontos, hogy a Garam és az Ipoly határolta térségben a lakosság 90%-a magyar, és így a borászok is főleg magyarok, klimatikus szempontból pedig ez a vidék Szlovákia legjobb adottságú területe. (Nem meglepő hát, hogy az itteni borászok aktív részesei a határon túli magyar borászok mozgalmának, amiben az Órvidék /Burgenland/ kivételével már szinte minden valamikori magyar borvidék képviselteti magát.) Politikai okokból soha nem telepítettek ide na-

gyobb borászatot, a szőlőt legtöbbször Csehszlovákia más vidékein dolgozták föl, vagy készítettek ugyan helyben alapbort, de ezt máshol érlelték, palackozták. Emiatt '89-ig a családi borászatok ki sem alakulhattak (sőt a kisipart is sokkal kevésbé engedték kibontakozni, mint Magyarországon), a birtokpolitika miatt pedig ezek még ma is 1-15, de jellemzően 1-5 hektár közöttiek. Viszont a szőlő fölvasárlási ára (és a boré is) jóval magasabb, mint nálunk, az alapfajták esetében ez fél eurónál kezdődik, a jobb fajtáké nem ritkán euró fölött van.

Történelmi visszatekintésben a területet egykor magában foglaló régi Hont vármegye szőlői az 1896-os állapot szerint a Pest-nógrádi borvidékhez tartoztak, az akkori neszemlyi pedig sokkal nagyobb volt, hiszen négy mai borvidéket foglalt magában. Ez a ma dél-szlovákiai borvidék négy körzetre osztható (Ógyalla, Párkány, Kürt, Kövesd); a helyiek ezeket szeretnék egy egységes arculatú borvidékké alakítani.

Van erre esély, hiszen jellemző a lösztalaj dominanciája, igaz, nagyon változatos alapkőzet mellett (ahol a legnagyobb arányban andezit található, ez az andezites vonulat a Mátráig kitart), de van barna erdőtalaj és homok is – ez utóbbin, ahogy az Alföldön, saját gyökéren is termesztethető a szőlő. Az átlaghőmérséklet 9,7°C, Párkányban még ennél is több (ez a mai Szlovákia legmelegebb városa), sőt a vidék egy része szubmediterrán klímájú és vegetációjú. Fontos a folyók – Duna, Garam, Ipoly – hatása, mivel emiatt az aszúsodás is ismert, egyes helyeken 10 évből 6-7-ben lehet aszúszemeket találni, és aszúbort készíteni. A fajtaszerkezet a filoxeravészt követően jelentősen átalakult, a sárfehér eltűnt, a mézes fehér, pozsonyi fehér föllehető, a juhfarkot most kezdik újra telepíteni. Ma a fehérbornál Peszeki vagy Királyleányka, Zöld veltelini és az Olaszrizling a meghatározó, de egyre több a Rajnai rizling, a vörösbort adó szőlőknél dominál a Kékfrankos és a Portugieser, de megtalálható a Szent Lőrinc is. A nemzetközinek mondott fajták közül jelen van a Chardonnay, a Tramini, Szürkebarát, Pinot blanc, Sauvignon blanc, Pinot noir és a Cabernet sauvignon, míg az új nemesítésű fajták között megtalálható az Irsai Olivér, a Devín, a Morva muskotály, a Dunaj és az Alibernet.

Az elmúlt egy év egyeztetéseinek köszönhetően kezd körvonalazódni az eredetvédelem, de nehéz az egyéni érdekeket harmonizálni, konszenzust teremteni, és természetesen vannak egyéb hátráltató tényezők is. Akadályt jelent az előrelépésben, fejlődésben, hogy más az anyanyelv és az adminisztráció nyelve, szükségesek a kétnyelvű címkék, nincs magyar nyelvű szakoktatás, nincs összhangban – sőt, „ellenséges” a piaci és az adminisztrációs környezet. Az EU-s és más pályázati lehetőségek hiányoznak, vagy ha vannak is, az igénybevételüket számos akadály nehezíti. Egyszerűbb ugyan borászatot indítani és működtetni, mint Magyarországon (nincs pl. kötelező pincekönyv, nincs kapcsolat a vám- és pénzügyorséggel, nem eredetvédett boroknál nem kötelező a laborvizsgálat sem). Viszont nincs „rendes” hegyközségi rendszer (a jelenleg létező borvidéki beosztás legalább is logikátlan), ennek komolyan érzik a hátrányát. Sokkal egyszerűbb lenne az eredetvédelmet véghezvinni, fajtakört meghatározni – habár a fajták meghatározásában sincs egyetértés, hiszen megoszlanak az álláspontok arra nézve, hogy ragaszkodjanak-e a hagyományos fajtákhoz, vagy engedjenek teret az újaknak, és ha igen, mi az a határ, ameddig el lehet menni?

## Kecskemét város díjainak átadása

A kecskeméti „Hírös Hét” rendezvénysorozathoz kapcsolódva a konferencia előtt adták át a város által alapított díjakat, mégpedig négy kategóriában:

– a Kecskemét Város Környezetvédelméért Díj idei kitüntetettje *Sipos Istvánné Virág Mónika*, a KEFAG kecskeméti arborétumának vezetője,

– a Mathiász János-díjat *Dr. Németh Krisztina*, a NAIK SzBKI Kecskeméti Kutató Állomásának kutatója, a Neumann János Egyetem Kertészeti Karának oktatója vehette át,

– az Év Kecskeméti Mestere Díj idei elismertje *Zsigó Józsefné* kecskeméti tojásfestő és tojásdíszítő volt, míg a

– Kecskemét Gazdasági Fejlődéséért Díjat az *Abrazív Mérnöki Iroda és Gépgyártó Kft. tulajdonosainak* ítélte oda a város.