



PANNON EGYETEM
Agrártudományi Centrum
Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, Badacsony



✉ 8261 Badacsonytomaj, Római út 181.

☎ 87/ 532-200

Fax: 87/ 532-202

E-mail: vithill@mail.iif.hu

Tárgy: tájékoztató Magyar Értéktárba helyezési javaslatról
Ikt.szám: 30/229/2013

Melléklet: Felterjesztő levél
Javaslat a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rend. szerint

Veszprém Megyei Értéktár Bizottság

Dr. Horváth Zsolt elnök

8200 Veszprém

Megyeház tér 1.

Tisztelt Elnök Úr!

Tájékoztatásul megküldöm a Hungarikum Bizottság Titkárságára, a Badacsonyi Kéknyelű bor Magyar Értéktárba helyezése tárgyában írott levelem és a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelet 2. melléklete szerint elkészített javaslatot.

A javaslat benyújtásához nyújtott eddigi segítségét megköszönve, további támogatásában bízva, kívánok a Veszprém Megyei Értéktár működéséhez sok sikert.

Badacsony, 2013. október 14.

Tisztelettel:


Dr. Májer János
igazgató





PANNON EGYETEM
Agrártudományi Centrum
Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, Badacsony



✉ 8261 Badacsonytomaj, Római út 181.
☎ 87/ 532-200
Fax: 87/ 532-202
E-mail: vitihill@mail.iif.hu

Tárgy: kezdeményezés Nemzeti Értéktárba helyezésről
Ikt.szám: 30/228/2013

Melléklet: a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelet 2. melléklete

Hungarikum Bizottság Titkársága
Vidékfejlesztési Minisztérium
Élelmiszer-feldolgozási Főosztály

Gyaraky Zoltán
a Hungarikum Bizottság titkára

Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055

Tisztelt Titkár Úr!

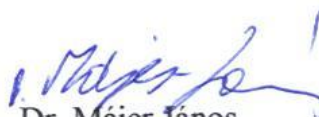
A Pannon Egyetem Agrártudományi Centrum Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, Badacsony igazgatójaként, annak nevében, az intézet több évtizedes kutatómunkájára alapozva, a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény, valamint a magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelet alapján, a Magyar Értéktárba való felvételre javaslom a Badacsonyi borvidék legismertebb tájfajtáját és annak borát, a Badacsonyi Kéknyelűt.

Kezdeményezésünket támogatásáról biztosította a Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa és Badacsonytördemic Község Önkormányzata. Levemhez csatolom a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelet 2. melléklete alapján elkészített javaslatot.

Munkájukhoz sok sikert kívánva, tisztelettel kérem kezdeményezésünk támogatását.

Badacsony, 2013. október 14.

Tisztelettel:


Dr. Májer János
igazgató





KÖNYVELT KÜLDEMÉNY FELADÓVEVÉNYE

A szolgáltatásról a Magyar Posta Zrt. Üzletszabályzata ad részletes útmutatót
(A bekértezett, sőtétített részt a feladó tölti ki.)

A feladó neve Agrártudományi Centrum és címe Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, Badacsony, 8261 Badacsonytomaj, Rómái út 181.		Különszolgáltatások: * SK <input checked="" type="checkbox"/> PL <input type="checkbox"/> E-ért <input type="checkbox"/> LNK <input type="checkbox"/> 2X <input type="checkbox"/>
Ajánlott** <input checked="" type="checkbox"/> Tértivevény <input type="checkbox"/> Értéknnyilvánítás <input type="checkbox"/> Hivatalos irat*** <input type="checkbox"/> Csomag <input type="checkbox"/>		Érték: (csak értéknnyilvánítás különszolgáltatás igénybevételekor)
A címzett neve Veszprém Megyei Értékőr Bizottság és címe: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.		Utánvétel:
Tömeg: (csak értéknnyilvánítás különszolgáltatás igénybevételekor)	Feladási díj: 100	Felvételi idő:
Küldeményazonosító: RL 8261 000 032 584 6	Felvevő aláírása: 	

További tájékoztatás a túldoldalon.

Újrafelhasznált papír

2. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a
„[nemzeti érték megnevezése]”
Magyar Értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:

Név: Pannon Egyetem Agrártudományi Centrum Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet,
Badacsony, képviselő dr. Májer János igazgató

Aláírás: dr. Májer János
igazgató

Település: Badacsonytomaj, 2013. október 14.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Pannon Egyetem Agrártudományi Centrum Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet,
Badacsony, képviselő dr. Májer János igazgató

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: dr. Májer János igazgató

Levelezési cím: 8261 Badacsonytomaj, Római u. 181.

Telefonszám: 87/532-200

E-mail cím: vitihill@mail.iif.hu

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Badacsonyi Kéknyelű

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás | |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye Badacsonyi borvidék

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

Magyar Értéktár

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

A **Kéknyelű** a Badacsonyi borvidék legismertebb tájfajtája. A fajta származását tekintve a egyértelműen a *Vitis vinifera convarietas pontica* földrajzi fajtacsoportba tartozik, tehát a régi tájfajtáink (Furmint Ezerjő stb.) közé sorolható. Különleges igényeket kielégítő, karakteres borát a megújuló borvidék szakemberei annak ellenére a borvidék arculatát alapvetően meghatározó, "zászlós" boruknak tekintik, hogy termőterülete az ezredfordulóra már a kritikus szintre csökkent. A területcsökkenés legfőbb oka, hogy az elmúlt évtizedek nivellált árviszonyai nem kedveztek a különlegességek termesztésének, miközben az akkori, származás és eredetvédelemre kevésbé igényes piaci viszonyaink között a borászati gyakorlat a fajta nevét hosszú ideig egy típusbor jelölésére használta.

Arra vonatkozóan, hogy az első Kéknyelű tőkét mikor telepítették el a borvidéken nincs megbízható írásos dokumentum. *A Bogyay Lajos által 1826-ban alapított, Badacsonyhelyi fajtagyűjteményben* azonban már kiemelt jelentőségű, legfelső teraszon kapott helyet a Kéknyelű (*Csanádi, 1997*). A Badacsonyi borvidék történelme során, keveset termő, de kiváló minőséget adó fajtaként tartották mindig is számon. *Entz és Gyürky* 1968-ban "Úri és parasztfajokra" osztották a Balaton északi partján termesztett szőlőfajtákat. Az Úri szőlőkben a Kéknyelű (Kékínú) mellett a Szigetit (Furmint), a Sárfehért és a Zöld szőlőt (Zöldszilváni) tartották a legelterjedtebb fajtának.

Ugyanakkor, a " Paraszti szőlőkben" ritkán volt megtalálható a Kéknyelű" (Csanádi, 1997).

Az ampelográfiai leírásokban általában viszonylag keveset termő, nő jellegű, nővirágú, ill. funkcionálisan nővirágú fajtaként írják le a Kéknyelűt. Termékenyülése elsősorban esős, hűvös időjárás esetén válik bizonytalanná, amikor az idegen beporzás feltételei kevésbé biztosítottak. A Kéknyelű fajta termékenyülési gondjai, a vonatkozó szakirodalom szerint a virágok ivarjellegére vezethető vissza. A funkcionálisan nővirágú Kéknyelű esetében a virág termője fejlettebb, mint a hímnős virágé, porzószállai a termőnél rövidebbek, a két másik virágtípusénál vékonyabbak, s a virág nyílása után a termő alá görbülnek, a pollenszemek mindkét végükön kihegyezettek, tömlőt nem hajtanak, a termő csak a hím- vagy a hímnős virág pollenjétől termékenyülhet meg.

Miután a fajta nevének önmagában is jelentős marketing értéke van és az igényesebb piaci szegmensek felől egy jól érzékelhető, kielégítetlen keresletet lehetett tapasztalni, ennek hatására a borvidéken megindult a fajta újratelepítése. Néhány, a fajta és a hagyományok tisztelete iránt elkötelezett termelő, többek között a Csanádi Pincészet, Békássy Pincészet, Első Magyar Borház- Szeremley Birtok Kft. és a badacsonyi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet kiemelten foglalkozott a fajta termesztésével, és belőle a hírnevéhez méltó Badacsonyi Kéknyelű bor készítésével.

Napjainkra a Kéknyelű fajta állománya a 90-es évek 0,2 hektáráról, 40 ha-ra emelkedett és a térség nagy borászati vállalkozásai is számolnak a Badacsonyi Kéknyelű borra termékstratégiájukban.

Ebben Intézetünk, a badacsonyi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet munkájának konkrét eredményeit is ott tudhatjuk. A fajta valós értékeinek tisztázását, a legjobban megfelelő telepítési rendszer és termesztéstechnológia kiválasztását szolgáló vizsgálatok ültetvénybázisául 1996-ban a Badacsonyi Kísérleti Telep 3-4. tábláján új ültetvényeket létesítettünk. Erre az ültetvénybázisra alapozva, különböző telepítési kombinációkban, a hagyományos porzófajtájával és egy új fajtajelölttel együtt telepítve, valamint tiszta állományban vizsgáltuk a fajtát.

A szőlőtermesztési vizsgálatokkal párhuzamosan, az optimális borászati technológia kialakítására szőlő-feldolgozási, borkészítési és érlelési kísérleteket is végeztünk. Ezen kísérletek eredményei között tudhatjuk, hogy a Kéknyelű és Budai fajták keresztezéséből származó hibrid, a Rózsakő fajta állami elismerésben részesült. Kutatásaink eredményeit a térség termelői is hasznosítani tudják a termesztés során.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A magyar borvidékek közül, történelmileg a Badacsonyi borvidéket, Tokaj után a második legrangosabb fehérbor-termő borvidékként tartották nyilván. Noha a szocialista nagyüzemi szemlélet idején a borvidék hírneve kicsit megkopott, a rendszerváltás után megindult a borvidék megújulása.

A borvidék megújulási törekvéseinek fontos eleme a borvidék arculatának újraépítése. Ebben a munkában a borvidék szakemberei fontos szerepet szánnak a Kéknyelű fajtában rejlő lehetőségek kihasználásának. Ennek jegyében 2002-től minden évben megrendezzük Badacsonyan a Kéknyelű Virágzás Ünnepe. A badacsonyi hagyományok öregbítését felvállaló, alapításának 25 éves évfordulóját ünneplő Vinum Vulcanum Badacsonyi Borlovagrend is ennek jegyében választotta 2008-ban a zászlósborává Badacsonyi Kéknyelűt.

A közösségi utalomban részesült, így nemzeti értéként a **Magyar Értéktárba helyezett Badacsonyi eredet-megjelölés**, kiemelten fontos eleme a **Badacsonyi Kéknyelű bor**, hiszen a Badacsonyi borvidék évezredes történetében a legrégebb és legrangosabb helyet

vívta ki magának. A Kéknyelű a borvidék legismertebb tájfajtája, melynek neve összeforrott a borvidék nevével, híre azonban határainkon túl is jól ismert. Régi hírnevét jól jelzi, hogy azon kevés borfajták közé sorolható, amelyet magyar nótában is megénekeltek.

Mindezek alapján indokoltnak látjuk a Badacsonyi Kéknyelű bor felvételét nemzeti értéként a Magyar Értéktárba.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Honlapok: www.szbki-badacsony.hu ; www.badacsonyiborvidek.hu

A Kéknyelű szőlőfajtához kapcsolódó publikációk listája

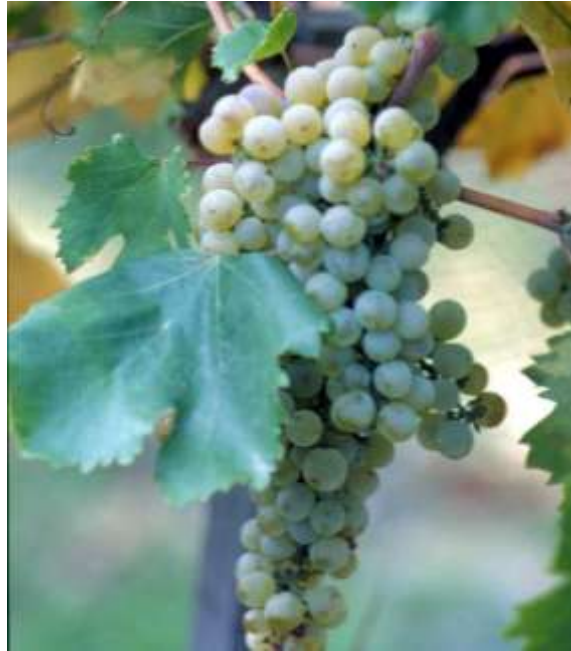
- 1.) CSANÁDI CS. (1997): **A Kéknyelű fajta múltja és jelene Badacsonyban.** Szakdolgozat. Soós István Élelmiszeripari Szakközépiskola, Budapest
- 2.) DIÓFÁSI L. – MÁJER J. (1999): **A Kéknyelű fajta valós értékeinek feltárása Badacsonyban.** Poszter a LIPPAY JÁNOS Tudományos Ülésszakon. Budapest, 2000. november 6-7. A LIPPAY JÁNOS Tudományos Ülésszak előadásainak és poszttereinek összefoglalói 516-517.p.
- 3.) JANKY F. – MÁJER J.: **A Kéknyelű fajta optimális borászati technológiájának kidolgozása.** Előadás a Vas Károly Tudományos Ülésszakon. Budapest, 2000. november 6-7. A VAS KÁROLY Tudományos Ülésszak előadásainak és poszttereinek összefoglalói. 12-13.p.
- 4.) KISS E. - MÁJER J. (2001): **A Kéknyelű fajta nemesítése Badacsonyban.** Poszter. VII. Növénynemesítési Tudományos Napok. Budapest, 2001. január 23-24. A VII. Növénynemesítési Tudományos Napok előadásainak és poszttereinek összefoglalói. 103. p.
- 5.) DIÓFÁSI L. – MÁJER J. (2001): **A Kéknyelű fajta valós értékeinek feltárása Badacsonyban.** Kertgazdaság. Budapest, 2001. 33. (3.); 1-9. p.
- 6.) KÁLLAY M. – JANKY F. – BODÓ B. – MÁJER J (2003): **A Kéknyelű fajta borérelési kísérleteinek eredményei.** Előadás. Vas károly Tudományos Ülésszak előadásainak és poszttereinek összefoglalói. Budapest, 2003. november 6-7.; 32-33. p.
- 7.) DIÓFÁSI L. – MÁJER J. (2003): **Technológiaváltás irányai a Kéknyelű szőlőfajta termesztésében.** Előadás. Lippay János Tudományos Ülésszak előadásainak és poszttereinek összefoglalói. Budapest, 2003. november 6-7.; 500-501. p.
- 8.) J. MÁJER - G. GYÖRFFYNÉ JAHNKE (2004): **Results Of Experiments In Badacsony To Define The Optimal Production Technology Of The Autochthon Grape Varieties Recognised To Be Uniquely Hungaricum Cultivars.** XXVIII. World Congress of Vine and Wine Vienna-Austria Proceedings (CD rom)
- 9.) MÁJER J. – GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. (2005): **Autochton szőlőfajták vizsgálata Badacsonyban.** Poszter. A XI. Növénynemesítési Tudományos Napok előadásainak és poszttereinek összefoglalói. Budapest 2005. március 3-4; 109. p.
- 10.) MÁJER J. - GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. (2005): **Autochton szőlőfajták optimális termesztéstechnológiáját megalapozó kísérletek eredményei Badacsonyban.** Borászati Füzetek 2005/2. szám, Kutatási rovat: 4-9. p.
- 11.) MÁJER J: - GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. (2005): **Results of experiments to define the optimal production technology of some autochton grape cultivars of the Balaton-uplands.** GESCO 2005 Conference Geisenheim, 23. – 27. 08. 2005. Proceedings VOL. 2; 712-719. p.

- 12.) MÁJER J. - GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. (2005): **Autochton szőlőfajták optimális termesztéstechnológiáját megalapozó kísérletek eredményei Badacsonyban.** Poszter. XLVII. Georgikon Napok előadásainak és posztereinek összefoglalója. Keszthely, 2005. szeptember 29-30. 166. p.
- 13.) MÁJER J. (2005): **Tájfajták a Balatoni Borrégióban.** Előadás. Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly Tudományos Ülésszak kertészettudományi előadásainak és posztereinek összefoglalója. Budapest, 2005. október 19-21. 254 – 255. p.
- 14.) KÁLLAY M. - JANKY F. – MÁJER J. – BODÓ B. – KOLLÁTH A. (2005): **Palackos érlelésű pezsgőkészítési kísérletek Kéknyelű és Budai fajtákkal.** Előadás. Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly Tudományos Ülésszak élelmiszer-tudományi előadásainak és posztereinek összefoglalója. Budapest, 2005. október 19-21. 32 – 33. p.
- 15.) G. JAHNKE GYÖRFFYNÉ – J. KORBULY - J. MÁJER (2006): **Distinguishing of the grapevine cultivars 'Picolit' and 'Kéknyelű' with the help of molecular markers.** 9th International Conference on Grape Genetics and Breeding. Udine, Italy, 2-6 July 2006, Abstracts: Poster 2.36
- 16.) G. JAHNKE – J. KORBULY – J. MÁJER – GYÖRFFYNÉ MOLNÁR (2007): **Discrimination of the grapevine cultivars 'Picolit' and 'Kéknyelű' with molecular markers.** Scientia Horticulturae 114 (2007) 71-73. p.
- 17.) GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. – MÁJER J. - NÉMETH CS. - VARGA P. (2008): **Az Olasz rizling és a Kéknyelű fajta optimális termesztéstechnológiájának meghatározása Badacsonyban.** Poszter. Az 50. Georgikon Napok előadásainak és posztereinek összefoglalója. Keszthely, 2008. szeptember 25-26. 152. p. Proceeding CD-n.
- 18.) KOLLÁTH A. - MÁJER J. - BODÓ B. – GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. (2008): **Kéknyelű szőlőfajtából készült borok érlelési technológiájának összehasonlító vizsgálata Badacsonyban.** Poszter. Az 50. Georgikon Napok előadásainak és posztereinek összefoglalója. Keszthely, 2008. szeptember 25-26. 154. p. Proceeding CD-n.
- 19.) G. JAHNKE GYÖRFFYNÉ – J. KORBULY - J. MÁJER (2009): **Distinguishing of the grapevine cultivars 'Picolit' and 'Kéknyelű' with the help of molecular markers.** 9th International Conference on Grape Genetics and Breeding. Acta Horticulturae Number 827; 159-162 p.
- 20.) MÁJER J. (2010): **Autochtonous varieties in the Balaton Wine Region.** Oral presentation. Erasmus LLP – The Intensive Programme Ecovitis – Italy, 08-72, 2010. Programme guide 47. p.
- 21.) MÁJER J. - GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. - KNOLMAJERNÉ SZIGETI GY. - NÉMETH CS. (2010): **Tájfajták a Balatoni Borrégióban.** (Autochton varieties in the Balaton Wine Region.) LII. Georgikon Napok Nemzetközi tudományos konferencia 2010. szeptember 30-október 1.; http://napok.georgikon.hu/upload/publications/2010-08-04_13-07-37_tajfajtak-a-balatoni-borregioban.doc
- 22.) MÁJER J. - GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. - KNOLMAJERNÉ SZIGETI GY. – SZÓKE B. (2011): **A Kéknyelű fajta múltja, jelene és jövője.** LIII. Georgikon Napok Nemzetközi tudományos konferencia előadásainak összefoglalói. 2011. 09. 29-30.; 92. p.

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: *még nincs*

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja:



1. kép: Kéknyelű szőlőfajta jellegzetes fajtabélyegekkel



2. kép: Kéknyelű szőlőtábla a Badacsony-hegy oldalában



3. kép: Jól termékenyült Kéknyelű tőke, helyenként kissé madárkás fürtökkel



4. kép: A virágzó Kéknyelű tábla egyházi áldása a Kéknyelű Virágzás Ünnepe



5. kép: Borlovagrendi avatás Kéknyelű tábla előtt, a Kéknyelű Virágzás Ünnepe 2011-ben

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek: *a dokumentum végén mellékelve.*
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat:

Alulírott dr. Májer János, mint a Pannon Egyetem Agrártudományi Centrum Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, Badacsony képviselője nyilatkozom, hogy az Intézet által készült fényképek közzétételéhez hozzájárulok.

Badacsony, 2013. október 14.

*dr. Májer János
igazgató*



Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa

8261 Badacsony, Római út 2.

e-mail: badacsonyiborvidek@gmail.com

tel: 30/901-34-55

Tárgy: támogató nyilatkozat


Agrártudományi Centrum
Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, Badacsony
Dr. Májer János igazgató

8261 Badacsonytomaj
Római u. 181.

Tisztelt Igazgató Úr!

A Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa nevében támogatom az Intézet azon kezdeményezését, hogy a Badacsonyi Kéknyelű bort a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény, valamint a magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelet alapján, a Magyar Értéktárba való felvételre javasolja. A Badacsonyi borvidék hagyományos tájfajtája a Kéknyelű, a belőle készült bor értékeit határon túl is jól ismerik. Nagy örömünkre szolgált, hogy az utóbbi évtizedekben újra visszakerült a termesztésbe és betölti a „zászlós” fajta szerepét a borvidéken. Mindezek alapján szívből támogatjuk a Badacsonyi Kéknyelű bor Magyar Értéktárba helyezését.

Badacsony, 2013. október 14.


Borbély Tamás
elnök





BADACSONYTÖRDEMIC KÖZSÉG POLGÁRMESTERÉTŐL

8263 Badacsonytördemic, Hősök útja 12.
Tel: 87/433-036; Fax: 87/433-832; E-mail: ado@badacsonytordemic.hu



Pannon Egyetem Agrártudományi Centrum
Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, Badacsony
Dr. Májer János igazgató

8261 Badacsonytomaj
Római u. 181.

Tisztelt Igazgató Úr!

Badacsonytördemic község polgármestereként szívből támogatom az Intézet kezdeményezését, hogy a Badacsonyi Kéknyelű bort a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény, valamint a magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelet alapján, a Magyar Értéktárba való felvételre javasolja. A badacsonyi és nemzeti hagyományaink megőrzése iránt elkötelezett emberként is rendkívül fontosnak tartom Badacsonyi Kéknyelű bor nemzeti értéké nyilvánítását.

Badacsonytördemic, 2013. október 14.

Vollmuth Péter
polgármester

