

## ÚJABB ELISMERÉST KAPOTT A CSONGRÁDI CABERNET FRANC

A 60 éves Árpád-Agrár Zrt. kapcsolt vállalkozásaként működő Csongrádbor Kft. 1994-ben kezdte meg a bortermelést, pincészete 1938 óta működik Csongrád városában, a Csongrádi borvidék szívében. Azóta számos díjban részesült a különböző országos és helyi versenyeken, legutóbb Csongrád „város bora” és „közönség bora” kitüntetését kapta a szakmai zsűri és a nagyközönség szavazata alapján. A cégcsoport ágazatait színesítő borászat vezetője, Pálfi György leginkább erkölcsileg tartja nagyon fontosnak az elismerést, amelyet a testes nedű kiérdemelten kapott. Mint mondja, a homokhátság termőtalaja, a Tisza közelsége, a szakmai és technológiai háttér összjátéka a titok nyitja.



**Ebben a helységben számos kitüntetés, elismerés látható és a napokban is átvettél egyet. Ki és mi alapján ítélte oda?**

A legutóbbi elismerést a napokban vettem át, immár harmadik alkalommal választották a mi cabernet franc vörösborunkat a csongrádi vidék legjobb borának. Egy szakmai zsűri mustrálja végig a behozott mintákat és az ő döntésük alapján születik meg a „város bora”. Ezt követően, néhány nappal később a csongrádi művelődési házban rendezik meg a bárki által látogatható borkóstolót, ahol szavazhatnak a látogatók a „közönség bora” címre. Fehérben, rozéban és vörös kategóriában is megszületik ez a döntés, kifejezetten a közönség

voksolása alapján. Idén fordult az elő először, hogy a vörösbor kategóriában a város bora és a közönség bora címet is ugyanaz a bor nyerte. Ebben az esztendőben a miénk nyerte mindkettőt.



(Fotón látható: Pálfi György kertészmérnök, a Csongrádbor Kft. ügyvezetője)

### **Tudható az, hogy hány közül választanak?**

Van egy olyan szabály, hogy a város bora azé a pincészeté lehet, amely rendelkezik jövedéki engedéllyel és számlaképes. A közönség borába bárki nevezhet, kistermelő is, aki egyébként hivatalosan nem forgalmazhat, tehát saját részre termel, de úgy gondolja, hogy megméretteti a borát. Ebben az évben a „város bora” versenyre 16 bort neveztek, ebből három fehér, három rozé és 10 tétel volt vörösborból.

### **Mi a titka a „Jó bornak”, a természeti adottság, a fajtaösszetétel, mi minden összjátéka?**

A története ott kezdődik, hogy Csongrádon jó szőlő terem, amit mi felvásárolunk, hiszen saját szőlőnk nincs. Gazda és gazda között van különbség, de én megpróbálom úgy irányítani, hogy a legjobb minőségű alapanyag, majd az abból származó bor egy csokorba kerüljön, lehetőleg egy tartályba, ami egyébként nem kis feladat abban a forgalomban, ami nálunk van. Ez általában sikerülni szokott, de a többi a természet dolga, mert én azt gondolom, hogy nagyon nem kell beleavatkozni egy mustnak, egy bornak az életébe, hiszen tudja ő a dolgát. Legfeljebb ott kell lesni éberem, hogy nehogya valami rossz irányba induljon el, illetve vannak olyan apróságok, hogy megpróbálom hűteni egy kicsit, technológiailag olyan mederbe terelni a dolgot, ami a legkedvezőbb a bornak.

Ennek az évjáratnak az a nagy értéke, hogy második éves és még most is őrzi a gyümölcsösségét. Az ízét az is befolyásolja, hogy milyen a termőtalaj.

Tudni kell Csongrádról, hogy a Tisza jobb partján terül el az a homokhátság, ahol a csongrádi szőlők teremnek, a várostól egészen Tiszaalpárig és ez egy olyan összetételű talaj, amit az Alföldön egyrészt hordott a szél, a hordalékával hordta a Tisza, de bizonyíthatóan még a Duna hordalékából is található nyomok vannak a talajösszetételben.



A Kiskunságon keresztül az uralkodó szélirány nyugati, északnyugati és a régi dunai áradások után a hordalékot ugye a szél hordta és egészen a Tiszáig el tudta hozni. Ebből mi is kaptunk jócskán és szerencsére úgy jött össze, hogy a hordalékok közül is a legnemesebb részből. A homoktalaj alatt egy nagyon jó vízháztartású altalaj található, valahol mélyebben van egy agyagréteg, ami nem annyira engedi el a vizet túl mélyre és itt-ott más foltok is találhatóak, amelyek az évszázadok során vélhetően a Tisza hordalékából keletkeztek. Mindemelllett a homok összes jótékony hatása benne van a szőlő érésében, hiszen a szőlőt és általában a növényeket nem a beeső napfény érleli, hanem a talajról visszaverődő hő és a fény együtt. Ez a homok nagyon jól visszaveri a hőt, aki pl. mezítláb próbál ilyenkor nyáron végig menni a homokon, az igencsak kapkodja a lábát.

**Visszakanyarodnék arra a gondolatra, hogy amikor a termelőktől beérkezik a szőlő, megpróbálok úgy összeválogatni, hogy ilyen eredmény szülessen. Ez is lehet a titok nyitja?**



Majdnem négy évtizede itt vagyok ennél a pincénél, elég alaposan ismerem a szőlőtermelőket, sőt azt megelőzően ott dolgoztam a termelősövetkezetben, zömében azok között, akik most szőlőtermelők. Tudom, hogy kitől és milyen munka jön ki a kezéből, őket próbálom egy csokorba gyűjteni, akiről tudom, hogy a javát várhatom. Természetesen a többi szőlőt is feldolgozzuk, hiszen annak is van helye és abból is jó bor készül, de a „cabernet franc” tényleg kiemelkedő az utóbbi évek közül is.

### **Milyen mennyiség áll jelenleg ebből rendelkezésre és hol kapható?**

Ebből a borból jelen pillanatban van még több mint 100 Hektoliter. Ha ez mind palackban kerülhetne forgalomba, az nagyon jó lenne. Mindig előre palackozunk, figyelemmel a forgalomra és várjuk a megrendelőinket, a borkedvelőket, mert valóban egy nagyon finom testes nedűről van szó. A borainkat a COOP áruházakban lehet megvásárolni, főleg Szentesen, de más kisebb boltokban is megtalálhatóak a környező településeken, városokban.

### **Milyen érzéssel tölt el, amikor átveszel egy kitüntetést, elismerést?**



Mindig jó érzés nyerni, főleg a nyilvánosság előtt átvenni az elismerő oklevelet és ennek sokkal nagyobb az erkölcsi, mint a piaci haszna. Vannak, akik erre felfigyelnek és vásárolnak is, de az igazi érték ebben az erkölcsi oldal.

### **Az aktuális elismerés mostantól a címkézésen is megjelenik. Meddig lehet rajta?**

Egy évig, vagyis a következő versenyig ezt a mi cabernet franc palackjaink viselhetik, és ilyen van már, a 2019-es és a 2018-as.

### **Országos megmérettetéseken is részt szoktál venni?**

Igen, természetesen és hoztunk is el díjat.



Az aranyérem itt már rang és van is belőle jó néhány, amit elhoztunk. Számtalan aranyérmet gyűjtöttem már, amire büszke vagyok.



Az aktuális, amire készülünk, az a pár hét múlva kezdődő szüret, ez a legnehezebb megmértetés, amikor 15 ezer mázsa szőlő érkezik a borászatunkba.

*A hazai zöldségpiacot meghatározó Árpád-Agrár Zrt. borászati ágazata méltán tükrözi a cégcsoport sokszínűségét, a helyi adottságokra alapozott gondolkodást és a föld iránti szeretetet, amelyet olykor a viharokkal szemben is megőrzött, megtartott, hogy átörökíthesse a másnak, az utókornak. Legyen szó zöldségtermesztésről, borászatról, a kenyeret adó búzaföldről, vagy éppen az egészséges életmódot meghatározó tiszta és vitamindús tej előállításáról. A cégcsoport vezetőinek, képviselőinek ars poétikája szinte egyedülálló azzal az értékrenddel, amellyel a múlt tisztelete mellett a jövő irányait is célul tűzte ki, versenyelőnyt teremtve a dinamikus fejlesztéseivel a fogyasztói társadalom kiszolgálása érdekében. Az „In vino veritas” latin közmondás (borban az igazság) rátapint a lényegre és ideillő is egyben, hiszen a Dél-Alföldi régióban előállított borok különlegességét a termőtalaj mellett az ott élők szakma és természet iránti szeretete, elkötelezettsége is meghatározza, amely fenntartja a hagyományokat és táplálja a jövőbe vetett hitet.*

**Szerző: Both Ildikó; Fotó: Arany Sándor Gábor**

Kapcsolat: [gold.both@gmail.com](mailto:gold.both@gmail.com); Web: [arpad.hu](http://arpad.hu); facebook: [arpadagrarzrtkertesz](https://www.facebook.com/arpadagrarzrtkertesz)

Budapest, 2020.08.17.