



ÁRPÁD-AGRÁR ZRT.

SZENTES

Apponyi tér 12. 6601 Pf. 22.

www.arpad.hu, kozpont@arpad.hu

Tel.: +36 63 510 100, Fax: +36 63 311 812



Ünnepi borajánlónk a karácsonyi asztalra

A téli, karácsonyi-szilveszteri hangulat jegyében szeretnénk egy kis utazásra invitálni Önöket – ezúttal a gasztronómia és mezőgazdaság egy más, szintén kiemelt, ám egészen speciális területére: a helyi szőlészet és borászat kulisszái mögé tekintünk be!

Az alföldi borvidék egy kimondottan különleges színfolt a hazai borkultúrában, egyedi adottságai és egyedi történelme is van.

Beszélgessünk kicsit megyénk borvidékéről, a **csongrádi „homoki” borokról!**



Ahogy majd lent, a külön kiemelt, keretes részünkben is olvashatják, 1994 óta az ÁRPÁD-AGRÁR ZRT. égisze, vigyázó keze alatt történik a helyi szőlők nagy részének feldolgozása, értékesítése. Ez egy nagyon fontos momentum, hiszen a rendszerváltás utáni időkben a mezőgazdaság rengeteg területe nehéz helyzetbe jutott – így a borászat is –, de a helyi összefogásnak köszönhetően mégis biztonságban megmaradhatott ez a piac, mely napjainkban már fejlődési pályára került. Nem is csoda, mivel az ÁRPÁD-AGRÁR ZRT. jövőre, 2020-ban ünnepi fennállásának 60. évfordulóját! Rengeteg helyi gazdaság és termelő köszönheti nekik a biztos fennmaradását a növény-, zöldség-, bortermesztés és állattenyésztés területén is.



ÁRPÁD-AGRÁR ZRT.

SZENTES

Apponyi tér 12. 6601 Pf. 22.

www.arpad.hu, kozpont@arpad.hu

Tel.: +36 63 510 100, Fax: +36 63 311 812



A csongrádi borokról azonban hazai szinten sokszor méltatlanul kevés szó esik, pedig nagy múlttal rendelkező borokról és szőlővidékről van szó., **Dr. Csikai Miklóssal**, az ÁRPÁD-AGRÁR ZRT. elnök-vezérigazgatójával, valamint **Pálfi Györggyel**, a Csongrádbor Kft. ügyvezetőjével beszélgettünk a boraikról, és az ágazat piaci helyzetéről.

A Csongrádi Borvidéken, a szőlőművelés valószínűleg már egészen a középkor eleje, az 5. század óta folyik, de vannak források, amelyek szerint a honfoglalás óta van szőlőtermesztés a területen. Az első írásos bizonyítékok a XI. századból maradtak az utókorra:



A garamszentbenedeki apátság 1075-ben íródott alapítói levelében említést tesznek erről a a tevékenységről, melyet a Csongrád határában



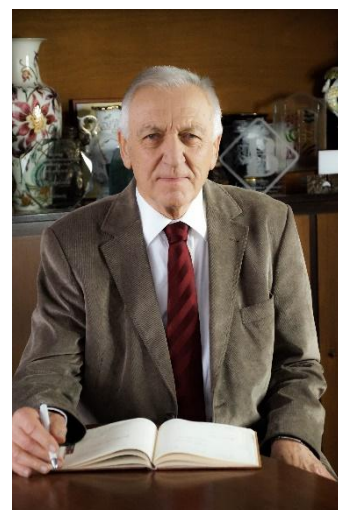
lévő pusztaságokban, mezőkön végeztek, Mátyás király idejéből (1458-1490) pedig már okleveles adatok igazolják a XIV. századi homoki szőlőtermesztés jelentőségét.

„Időjárás, sok napsütés, a Tisza közelsége és hordalékos, homokos talaja.” – Pálfi György ezen elsődleges tényezőket emeli ki a helyi bortermesztés sikerének kulcsaként. Elmeséli, hogy már évszázadok óta milyen sokan éltek meg sikeresen ebből a tevékenységből ezen a vidéken. Az 1900-as években még meglehetősen szervezetlen volt a borászat helyi művelése, és az évszázadok során számos nehézségen ment keresztül ez az ágazat.

*„A filoxéra, (szőlőtetű, a levéltetvek közé tartozó, a szőlő gyökerein élősködő rovar) 1874-1914 között óriási pusztítást végzett Európa, és Magyarország szőlővidékein. Hazánkban csaknem minden szőlőt érintett, s kipusztított ez az Amerikából érkező kártékony kórokozó, mert a helyi szőlők nem voltak vele szemben ellenállóak. – **Kivéve a csongrádi, (immunis) homokos talajban termő szőlőtőkék!** A 75%-nál magasabb kvarctartalmú homoktalajok állékonysága ugyanis megakadályozta a filoxéra lárvájának és a rovarnak a mozgását, mivel annak járatai beomlottak. Így vált hirtelen, egyik pillanatról a másikra az alföldi borgazdálkodás a hazai borászat utolsó védvonalává. Gyakorlatilag a homoki borok mentették meg addig ezt az ágazatot, míg megindult az ellenálló, direkttermő szőlőfajták telepítése. Eleinte tengerentúli szőlőfajtákkal kísérleteztek, de ezzel szemben nagy volt a bizalmatlanság, és a tisztán amerikai fajok nem is váltották be a hozzájuk fűzött reményeket, mivel rosszabb minőségű borokat adtak. Ezért hamarosan áttértek az oltványszőlők telepítésére. Azonban mindaddig, amíg ez elterjedt, a csongrádi borvidék nyújtotta a biztos támpontot.”*

A hatalmas pusztítást eredményező filoxérajárvány és az ezzel egy időben fellépő peronoszpóra és lisztharmat fertőzés felgyorsította a szőlőbirtokok átalakulását, elősegítve a modern termelési eljárások és a jobb borkezelés bevezetését. A szőlőbetegségektől való félelem és az erőteljes központi propaganda miatt szervezettebbé vált a gazdálkodás. Rendszeressé váltak a trágyázások, permetezések, új ültetési, oltási és művelési szokások, megjelentek a friss telepítések. Az első világháború előestéjén a pusztító vész alábbhagyott, bár még évtizedekig lehetett olvasni a kártékony rovarról.

Arra a kérdésünkre, hogy az ÁRPÁD pincészete milyen számokkal dolgozik és mennyire számít nagynak a helyi viszonylatokban dr. Csikai Miklós Elnök Úr a következő választ adta: *„Gyakorlatilag itt nincs másik nagy. A Csongrádbor Kft. 100%-ban az ÁRPÁD-AGRÁR ZRT. tulajdona, és a megyében is a legnagyobbnak számít. Kicsit ingadozik, de körülbelül olyan 80-100 szőlőgazda szállít be a pincészetbe. Szerencsére sok vevőnk van és rétegződik az is, hogy kik és mit vásárolnak. Valaki a rozét keresi, valaki a cabernet-t, valaki a kékfrankost. De a kék szőlőből készült borok az igazán húzóak, ezekkel bárhová ki lehet állni, versenyeken részt venni rozétól a*





vörösborokig terjedően. Ezekkel mindig kiváló, szép eredményeket szoktunk elérni, a minőséggel nem lehet probléma. Ám az oklevelek ellenére érezzük, hogy nagyobb reklám kellene ezeknek a helyi boroknak.”



Milyen a piaci helyzet? Mi okozza a legnagyobb kihívást?

„Óriási a választék” – folytatta Elnök Úr – „Szinte bármelyik boltba megyünk be, gyakorlatilag a borok területén tapasztalható a legnagyobb felhozatal. Meglátásaink szerint kétféle vásárló a jellemző: akik nem tudatosan keresik a borokat, csak az alacsony árra figyelnek, és a másik véglet, aki 1000-2000 forint alatti bort le sem emel a polcról, köztük vannak a gyűjtők, hobbiborászok, akik pedig szinte csakis a díjnyertes borokra fektetik a hangsúlyt. Kevés a köztes réteg. Abba pedig rossz belegondolni, hogy a néhány száz forintos olcsó borokból egyáltalán mit lát viszont a termelő? Néha azt érzem – a polcokon is átláthatatlanság tapasztalható. Hamarabb látják meg az akciókat a vásárlók, mint a kategóriákat. Szerencsére azért kezdenek megjelenni a tudatos vásárlók is, egyre több a borértő férfi és hölgy is, de sajnos még mindig van az alföldi „homoki borokkal” szemben egy tévhit, és sokan, ha ezt a megnevezést hallják, csak legyintenek rá, nem veszik le a polcról. Maga a „brand” még nem elég jó, nem létezik igazán, pedig kiváló borok készülnek itt. Sőt, előfordult olyan is, hogy Szekszárdon a vörösborok teljesen vak tesztjét mi nyertük meg a Csongrádi borunkkal! – Sokan mondják, hogy „ez nem lehet igaz”, ilyen bor nem lehet az Alföldön, ilyet nem lehet homokon termesztani.



Pedig abszolút versenybe szállhatnak az itteni borok is, csak meg kellene ismerniük őket az embereknek. Itt a legmagasabb hazánkban a napsütötte órák száma. A legelőször palackozható friss rozéborok és vörösborok itt készülnek az országban. Novemberben lefejtjük, januárban már kiváló minőségű bort ihatunk. Gyümölcsös, tiszta, minőségi. Ezért is van nekünk egy kicsit szűkebb választékunk, mert mi tényleg kizárólag szőlőből készítjük a tiszta borainkat. Nem állítunk elő édes borokat adalékok hozzáadásával, nem használunk fájélesztőket, nem próbáljuk a savát eltüntetni. Alaptechnológiával egészséges gyümölcsből, tiszta és minőségi termékeket állítunk elő, melyek közül jó néhány az alföldi borok abszolút prémium-kategóriába sorolható. Barátainknak, ismerőseimnek is mindig bátran ajánlom: a rozénkat és a három vörösborunkat – a kékfrankost, a cabernet-t, és az ezek házasításából születő cuveé-t nyugodtan oda lehet tenni az asztalra, bármikor vállalom értük a felelősséget!”



ÁRPÁD-AGRÁR ZRT.

SZENTES

Apponyi tér 12. 6601 Pf. 22.

www.arpad.hu, kozpont@arpad.hu

Tel.: +36 63 510 100, Fax: +36 63 311 812



És valóban. Elég csak kicsit visszatekintenünk a történelemben: A Habsburg ház annak idején, ha ebédet-vacsorát adott, mindenki elé került az asztalra egy palack úgynevezett „beszélgetős” bor, olyan, amiből bármikor maguknak tölthettek az emberek. Ez a bor pedig alföldi bor volt! Ha különlegességre vágyott valaki, akkor persze külön inthetett a pincérnek, de leszögezhetjük: ha a császári családnak is ennyire jó volt az alföldi bor, hogy mindig palackokban állt az asztalukon, akkor a mi ünnepi ebédünkhöz is nyújthat egy kiváló alapot!

Boldog karácsonyt és sikerekben gazdag új évet kívánunk!

Koccintsanak az ünnepi asztalnál a finom alföldi borokkal!

Írta: Mészáros Mariann

Kommunikáció-marketing: Both Ildikó

Kapcsolat: gold.both@gmail.com

Tel.: +36 30 913 6508

www.arpad.hu

Fotó: Arany Sándor Gábor és Mészáros Mariann

A Csongrádbor Kft. a Dél-Alföldi Pincegazdaság Csongrádi Pincészetéből alakult 1994-ben. Tulajdonosok a szentesi ÁRPÁD-AGRÁR ZRT. és a Bokrosi Kossuth Szövetkezet. (2000 óta 100%-ban az ÁRPÁD.) A csongrádi hegyközség területén működő pincészet a környékbeli szőlőket vásárolja és dolgozza fel. A technológiát folyamatosan fejlesztik, új rozsdamentes fogadó garat és feldolgozó vonal épült, de a tradicionális fahordós érlelést megőrizték a minőségi bortermelés számára. A vörösborokat hagyományosan héjon erjesztik a fehér borokat folyamatosan préselve reduktív eljárással dolgozzák fel. A minőségi borok esetében egy évig ászokhordóban végzik az érlelést. A szőlőfeldolgozó vonalak fejlesztésére kiemelt figyelmet fordítanak, ennek köszönhetően teret kapott a csongrádi borok piacra jutása. Palackozó kapacitásuk jelentős. A belföldi értékesítés mellett az uniós országokban egyre nagyobb mértékben palackos kiszerezésben is értékesítenek, de meghatározó vásárlónak bizonyul a japán partner is. Természetesen a kft. büszke az eredményeire, hiszen vörös borukkal kiemelkedő eredményeket érnek el.

Borfajták:

Csongrádi Zöld Velteni
Csongrádi Rajnai Rizling
Csongrádi Rizlingszilváni
Csongrádi Kékfrankos