

„IN VINO VERITAS” latin mondással köszöntjük az Új Esztendőt!

ワインは激怒; ...mert, hogy **BORBAN AZ IGAZSÁG, CSONGRÁDBAN BORBAN A VIGASZ IS**, amit ismernek a japánok is, akik a Csongrádbor Kft. visszatérő vendégei, partnerei. A különleges ágazat, melyet egyesek már igaz művészetként is definiálnak, teljesen egyedi képzést és szakértelmet követel. Az Árpád-Agrár Zrt. a helyi adottságokra és hagyományokra alapozott ágazata hosszú idők óta a portfólió részét képezi, s így termelőik is megérdemelten büszkék lehetnek az ismert, csongrád-bokrosi homoki boraikra.



A Csongrádbor Kft. a Dél-Alföldi Pincegazdaság Csongrádi Pincészetéből alakult 1994-ben. Tulajdonosok a Szentesi Árpád Szövetkezet Rt. (Árpád-Agrár Zrt.) és a Bokrosi Kossuth Szövetkezet. A csongrádi hegyközség területén működő pincészet a környékbeli szőlőket vásárolja és dolgozza fel. 430 hektáron természetnek, a technológiát folyamatosan fejlesztik, új rozsdamentes fogadó garat és feldolgozó vonal épült, de a tradicionális fahordós érlelést is megőrizték a minőségi bortermelés érdekében. 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 kiszereelésben is értékesítenek. Természetesen a kft. büszke az eredményeire, hiszen vörös borokkal kiemelkedő eredményeket érnek el.

Pálfi György, a **Csongrádbor Kft.** vezetője, interjúban mesélt a térség hagyományos szőlőiből készülő borokról, büszkeségeiről.

Milyen boraik vannak, milyen típusok és kik a vásárlók, a fogyasztók?

Csongrád és környéke kifejezetten a vörösborok területe, így a palackjaink 70%-át ezek teszik ki, fehérből bár sokkal vegyesebb a szőlőtípus felhozatal, ezek mégis arányaiban jóval kisebb mennyiséget tesznek ki.

Ital nagykereskedéseknek értékesítjük a palackozott termékeinket, valamint egyik legnagyobb felvásárlónk a szintén szentesi székhelyű Hunor Coop Zrt. Az ő üzleteikben is megtalálhatóak a termékeink.

Folyóborainkat pedig a vendéglátóegységek vásárolják tőlünk.

Milyen mennyiségben árulják a borokat?

Fehérből 10-15 ezer palackot, míg vörösből körülbelül 40 ezer palackot tudunk eladni évente.

„Borban az igazság” (In vino Veritas...) tartja a latin mondás.

A csongrádi borok igen népszerűek, minek köszönhető az ismertségük?



Az 50-es, 60-as években az egyik leghíresebb fajtánk itt a kadarka volt. Ez bármelyik bortermelő vidékkel felvette a versenyt, sőt. Ennek a vidéknek szerencsés éghajlata és adottságai vannak. Egy olyan homokterületről van szó, amelyen valóban kevesebb a csapadék és sok a napsütés. A szőlőnek pedig ez kifejezetten kedvez, mivel egy mediterrán eredetű növényről van szó. A Tisza közelsége pedig szintén sokat segít: mérsékli a hőség hatásait, és persze minden szempontból nagyon jó a klíma.



Ízben is érezhető ez?

Természetesen, mivel nem egy hely- vagy domboldalról van szó, így ízben is megmutatkozik a homoki termelés, melynek nagy előnye még az is, hogy itt akár két hónapos korban már palackozhatóak a borok, hiszen nem túl savasak. Ha az ember odafigyel, akkor itt akár már január közepére-végére tökéletes vörösborok állnak készen az értékesítésre.

Ahogy a kenyér, úgy a bor is lételemünk, ugyanolyan szükségünk van rá?

Igen, mondhatjuk, hogy a magyar embernek a lételeméhez hozzátartozik a bor. Tudjuk ugye, hogy „bűvereje” van, ez is hozzá tartozik a hazai történetéhez, történelméhez.



Miben látja ennek az ágazatnak a hosszú távú fejlődését/fennmaradását?

Nincs veszély szerencsére, ám ez az ágazat nem tartozik a hatalmas fejlesztési lehetőségekkel rendelkezők körébe. Kisebb lépésekkel, de folyamatosan haladunk előre. Minden évben voltak mérsékeltebb, néhány millió forintos beruházások, de mindig csupán olyanok, melyeket saját erőből is meg tudtunk valósítani, mennyiségi szempontból pedig behatárol minket a pince befogadóképessége is, hiszen van, aki szintén itt dolgoztatja fel nálunk borát, mert neki nincs lehetősége ezt saját helyen megoldani, így a felvásárlói szerepünk is nagyban meghatározza a kapacitásunkat. Már szlovák partnerekkel is elkezdtünk együtt dolgozni, félkész termékek feldolgozásában segítenek, és egyéb megoldásokat is el kell fogadnunk, hogy minden alapanyagunkat, végül késztermékké alakíthassuk.

Külföldre is értékesítenek?

*Igen, ráadásul elmondhatom, hogy például a **japánok** nyolc éve folyamatosan a vevőink. Alkalmanként (évente többször is) 600-1000 palackot is kérnek. 70 bormintából került be a miénk a kiválasztott 8-10-be, szóval ez büszkeséggel tölt el bennünket is.*

Egy utolsó kérdést még engedjen meg nekem: borászként van kedvenc bora?

*Természetesen, méghozzá a kékfrankost szeretem a legjobban. Magyarország egyik legjobb fajtája ez, egyrészt mert idevaló, másrészt pedig szerintem sokkal kellemesebb borra képes, mint a cabernet. **A kékfrankos az bárhol megállja a helyét.***

És legyen szó a kékfrankosról, az alföldi homoki borokról, vagy a híres tokajiról, egri bikavérről, balatoni-villányi borvidékről, elég egy korty kóstoló, hogy tudjuk, valóban büszkéek lehetünk hazai borkultúránkra. A magyar borok egyre inkább hódítanak, palackjaink a világ szinte minden pontjára eljutnak, és ingyenségnek számítanak. Ez azonban nem is véletlen, hiszen a Kárpát-medencében hosszú évszázadokra, évezredekre visszatekintő hagyományokra támaszkodhattunk.

EGY KIS TÖRTÉNETI, TÖRTÉNELMI VISSZATEKINTÉS;

Hazánk területén a Kr.e. III. században élt kelták már valószínűleg ismerték a szőlőtermesztést, majd mintegy kétszáz évvel később a Római-birodalom kezébe került Pannónia. A római kor hazánk szőlő- és bortermelésének történetében is maradandó nyomokat hagyott.

A császárság központjába, Rómába fejlett kereskedelmi kapcsolatok révén jutottak el Pannónia borkülönlegességei. Így azután a honfoglaláskor őseink már kialakult szőlő- és borkultúrát vettek át a Kárpát-medencében, majd a kereszténység terjedésével megnőtt a püspökségek, szerzetesrendek szerepe a borkultúra terjesztésében és fejlesztésében. Szent István, majd az utána következő uralkodók az egyháznak hatalmas földbirtokokat, s azokkal szőlőterületeket adományoztak, ezzel is segítve a mennyiségi és a minőségi bortermelést.



A magyar bor külkereskedelméről az első jelentős adatok a középkorból származnak, amikor híressé váltak a délvidéki, Szentgyörgy-hegyi, Észak-magyarországi borok. Az Anjou-kor fellendülésével nőtt meg a kiviteli tevékenység, Sopron vált a nyugat felé irányuló borexport központjává. Nagy Lajos királynak köszönhető az északi, északkeleti borkivitel fejlődése. És bár a török idők, majd a különböző háborúk újabb és újabb kihívások elé állították a hazai bortermesztésünket, az újra és újra talpra állt, hogy mára igazán erős és minőségi ágazattá váljon.

Az utóbbi tíz év során a magyar borüzletág nagyon sokat fejlődött. A magyarországi bortermelők újra kialakították saját egyedi borstílusukat. A bor iránti érdeklődés az utóbbi években, évtizedben örvendetes módon megnövekedett. Azok a tényezők, amelyek valamikor Magyarországot nagy bortermelő országgá tették, ma sok külföldi befektetőt vonzanak, akik hozzájárulnak a választék bővítéséhez. A bortermékek kétharmada belföldi piacon, maradék egyharmada pedig exportpiacon kerül értékesítésre. A szigorú szabályok ellenére is évről évre egyre több minőségi bort tudunk szállítani az Európai Unióba.

A bor szorosan hozzákapcsolódik Magyarországhoz és a magyar gazdasághoz. A magyar borok kiváló minőségét és világhírűvé válását jól mutatja az is, hogy hungarikummá nyilvánították őket. A magyar eredetű szőlőfajtákat - mint a furmintot, a hárslevelűt, a kadarkát vagy az Irsai Olivért -, illetve a máshonnan származó fajtákból készített, a magyar termőterületeken sajátos karaktert kapott borokat minősítik így. A magyar boroknak jelentős szerepük van az ország arculatának építésben, és ez még hosszú időn keresztül így is maradhat.

Az igazi virágzás talán még csak most kezdődik!

GAZDAGSÁGBAN, IGAZSÁGBAN, CSONGRÁDI BORRAL KÍVÁNUNK

BOLDOG ÚJ ESZTENDŐT!

Budapest, 2018. december 29.

Szerző: Both Ildikó

Fotó: Arany Sándor

Kapcsolat: marketing@arpad.hu; arpadmarketing@gmail.com;

gold.both@gmail.com

www.arpad.hu

Forrás: varunkcsongradon.hu/2017/03/csongradbor-kft

www.boraszportal.hu

inyt.pte.hu/migkomm/munkaanyag/a_magyar_bor_mint_hungarikum.html