



A jelen anyag tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Unió hivatalos álláspontját. Tāto materiāl nemusī obsahovať oficiālne postoje Európskej únie.

www.skhu.eu, www.rdvegtc-spf.eu

DUNAVIN

Duna-menti borászatok együttműködésének fejlesztése a szlovák-magyar határmenti régióban

Piackutatás és borvidékek elemzése a határ két oldalán

Az Interreg V-A Szlovákia-Magyarország Együttműködési Program keretén belül pályázatot nyert a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (korábban Szent István Egyetem) és a SZKALA Borászok és Szőlészek Polgári Társulása. A DUNAVIN projekt célja a kulturált, minőségi borfogyasztás népszerűsítése, a Duna-menti kisebb borászatok összefogásának, piacra jutásának erősítése a szlovák-magyar határmenti térségben, valamint képzési anyag biztosítása a borászatoknak mind szakmai mind marketing téren. A megvalósítás idén januárban indul és augusztusban zárul. A projektet támogatja az Európai Regionális Fejlesztési Alap. A Kisprojekt Alapból nyert támogatás összege 50 000 Euro.

A Dunavin projekt egyik legfontosabb része egy tanulmány volt, mely a magyar-szlovák határmenti borvidékek piaci, marketing és turisztikai viszonyaival foglalkozott. A kutatás Szlovákiában a Dél-Szlovákiai borvidéket érintette, míg Magyarországon a Neszmélyi, Pannonhalmi, Etyek-Budai és Soproni borvidékeket. A kutatás a borászatok által kitöltött kérdőívekből, mélyinterjúkból és fogyasztói piackutatásból állt össze. A határ mindkét oldalán jellemzően kisebb borászatok találhatóak és csak kevesen rendelkeznek az online, illetve a kiskereskedelmi értékesítéshez szükséges feltételekkel, így a Covid-19 helyzet nagy kihívásokkal szembesítette az itteni vállalkozásokat. A tanulmány borvidékekkel foglalkozó részét összegeztük a következőkben.

A 20. század elején a mai Dél-szlovákiai borvidék keleti része a Neszmélyi borvidék része volt, de a Párkányi, Kürti, Ógyallai körzeten (rajón) kívül a mai magyarországi Móri és Etyeki borvidékek is ide tartoztak. Azaz a mai elaprózottsághoz képest ez egy több tízezer hektáros régió volt. A térség természeti adottságai, gazdasági szerkezete igen hasonló borágazati szempontból, és kiváló borok készítésére alkalmas (pl. kiváló Olasz rizlingek származnak a szlovák és a magyar területekről egyaránt). Ugyanakkor eltérő a piaci környezet a Duna két oldalán, és a Duna menti borok kevésbé ismertek a „túlparton” bármely oldalon is álljunk éppen. Minőségben és ár-érték arányt tekintve jelentős potenciállal rendelkezik a Duna-menti borágazat, aminek jobb kiaknázása elősegítheti az egyes gazdaságok és kapcsolódó piaci szereplők hosszú távú fennmaradását.

Neszmélyi Borvidék

Történelmi borvidék, a középkor vége fele híres, elfogadott borvidék volt. A térség legnagyobb borászata a 400 hektáros Hilltop. Kamocsay Ákos főborász már a kilencvenes

években megcélozta az angol piacot, a szigetországban Woodcutter's White néven forgalmazott Cserszegi fűszeres nagy karriert futott be. Rajta kívül néhány közép (Szőlősi, Kősziklás) és kisebb pincészetek működnek a borvidéken. A borvidék népszerűsítése kapcsán a neszmélyi pincék összefogtak és borutat is létrehoztak. A Neszmélyi Borút Egyesületnek mintegy 25 borász tagja van, számos rendezvényt szerveznek. Hamarosan elkészül a 70 kilométer hosszan húzódó „Tájban Élő Ember Tanösvény”, amely bemutatja a borvidék nevezetességeit és borászatait is. 1905-ben létesült az Esterházy Pezsgőgyár Tatán, ami a kor "borturisztikai" központja is volt. Napjainkban rendezvényeknek biztosít helyszínt, ott tartották a korábbi években a Tatai Kvaterkát. Neszmély elsősorban fehérboros borvidék, legfontosabb szőlőfajtái: Chardonnay, Olaszrizling, Irsai Olivér, Királyleányka, Szürkebarát, Rizlingszilváni. A reduktív, könnyű, illatos borok a piacvezetők, és a legdrágább borok általában Chardonnayból készülnek. Vevőik többsége visszatérő fogyasztó, férfi és középkorú, ezért jelentős potenciál van a fiatalok fele történő nyitásban. Az összes borászatban igénybe vehető a borkóstoló szolgáltatás, 80 százalékban a pincelátogatás is és minden második borászatnál van hidegkonyha. Az aktív és a kulturális turizmusra lehetne fókuszálni a borvidéken, jelentős probléma a középkategóriás szálláshelykínálat hiánya.

Pannonhalmi Borvidék

A borvidék nagyon parányi, mindössze 650 hektáros, nagyon vegyes típusú borászatokkal. Földrajzi, éghajlati, domborzati adottságai képezik erősségét. Hatalmas előrelépés a kerékpárutak fejlesztése, hamarosan elkészül a Győrt Pannonhalmával összekötő szakasz. A Pannonhalmi borvidék karakterét a mögötte álló ezeréves történelem alapozza meg, a termelés – és a helyi turizmus – középpontjában a Főapátság áll. De legalább ennyire fontos a megújulásra való törekvés, így a hagyományos pincejárások és borszentelés mellett a régió egyik fő eseménye a Friss Jazz Ünnepe. Gazdaságilag fejlett régióról van szó, emiatt az ágazatban hatalmas probléma a munkaerőhiány. A borvidék legfontosabb fajtájának a Rajnai rizlinget tartják, bár egyelőre csak 10-15%-os a részaránya az ültetvényeken. A kisebb, újabb borászatok célul tűzték ki a minőségi termelést, az üde borokra épülő, de néhány komolyabb, hordós tételt is tartalmazó szortimentet, valamint a helyi történelmére és adottságaira épülő vendéglátást.

Etyek-Budai Borvidék

A Neszmélyi borvidékhez némiképp hasonló utat járt be a rendszerváltás után „feltámadt” Etyek-Budai borvidék is: elsősorban a divatos, könnyed, reduktív fehérborokban találták meg a követendő piaci irányt. Emellett a pezsgőgyártáshoz készítettek alapborokat, valamint „a főváros szőlőkertjeként” a fiatal budapesti borkedvelőknek kínáltak fogyasztani valót, valamint rendszeres, hangulatos programokat. A Dunamente-tematikához a borvidék Budai körzete kapcsolódik szorosabban. A régió egyik legnagyobb termelője a Nyakas Pince, emellett a régióba betelepülők és régi helyi családok leszármazottai egyaránt foglalkoznak bortermeléssel, ki-ki a temperamentumának és elképzeléseinek megfelelő hagyománytiszteléssel vagy épp kísérletező kedvvel. Az Etyeki Borút Egyesület és a borvidék néhány képviselőjének munkája révén az Etyeki borvidék borturizmusa virágzónak

mondható, viszont Budajenő, Páty és Tök épen maradt, régi pincesorai a szűkebb térségben is alapot adhatnának a vendéglátás fellendítéséhez.

Soproni Borvidék

A Soproni borvidék a többi magyar borvidékhez képest néhány év késéssel „ébredt fel” a rendszerváltás után, és kezdte el helyreállítani a szocialista ipari bortermelés okozta reputációs és ültetvénykárokat. A poncichterek (a helyi bortermelők hagyományos neve) lelkesen vették fel őseik után a fonalat, az egyes családokhoz, személyekhez kötődő márkanevek ma is igen erősek a térségben. Sopron helyzetét nem könnyíti meg, hogy a szomszédos Ausztria igen erős bormárkát épített fel, zászlósboruk, a Kékfrankos esetében pedig Burgenland komoly versenytársnak számít, hiába védette le Sopron a „Kékfrankos fővárosa” elnevezést. Sopronban számos helyi rendezvényt tartanak, mint a borünnep és a szüreti napok, az országos rendezvények, valamint a VOLT Fesztivál kis borfaluja pedig a távolabb élő fogyasztóknak is lehetőséget ad a helyi borok megismerésére. Ugyanakkor az aktív regionális bormarketing néhány évre megtorpant, és csak 2020-ban indult újra – sajnos pont a járvány kitörésével párhuzamosan. A megújulás mellett a helyi termelők, a Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa és a Soproni Borút Egyesület is elkötelezte magát, szakértő cég bevonásával számba vették a feladatokat és elkészítették a borvidék marketingstratégiáját. Hosszútávon az emberközpontságot (humanizmust) és a slow kultúrát szeretnék előtérbe helyezni. A borvidék gyengesége az elaprózott birtokstruktúra és a tőkeszegénység. Nagyon messze vannak a fővárostól és a többi nagyvárostól is, Ausztria közelsége pedig inkább átok, mint áldás, mert elszívja a munkaerőt, és az osztrákok nem vesznek soproni bort. Sokféle kiváló bort lehet itt készíteni, három klíma található, az alpokaljai, a szubmediterrán és a Fertő-tó keleti partjának kontinentális klímája. Vörösből, fehérben, és roséban is tudnak maradandót alkotni, és úgy gondolják, hogy a nyakunkon lévő éghajlatváltozás pont az északi borvidékeknek tesz jót. A Pozsony környéki borbarátoknak közeli és barátságos uticél lehet a Soproni Borvidék, akár egy Fertő-tó kerülő biciklitúra keretében. Szálláshelyben jól állnak, és a gasztronómiában is van néhány jeles képviselője a szakmának, ugyanakkor kevés az olyan turista, akik kifejezetten a bor miatt mennek Sopronba.

Dél-Szlovákiai Borvidék

Szlovákia két legnagyobb borvidéke a Duna közelében található. A Kis-Kárpátok borvidék épphogy csak érinti a folyót Pozsony mellett egy pár kilométeres szakaszon, míg a Dél-Szlovákiai borvidék gyakorlatilag a teljes magyar-szlovák Duna szakaszt jelenti. Utóbbi régió 8 körzetet és 114 települést foglal magába, melyek közül a nyugati körzetekben (Somorja, Dunaszerdahely, Galánta, Komárom, Érsekújvár) alig van szőlő. Ezek nagyrészt alföldi jellegű területek, ahol sosem volt nagy hagyománya a szőlészet-borászatnak. Ezzel szemben Kürt, Ógyalla és Párkány a mai Szlovákia legjobb adottságú szőlőtermő körzeteinek számítanak. A Párkány-Kürt-Komáromszentpéter-Dunamocs települések alkotta négyszögben, kiegészítve a Garam-mentével közel 4000 hektárnyi ültetvény található, így akár önálló borvidékként is lehetne kezelni. A rendszerváltás előtt ezt a régiót alapanyag-termelésre kárhoztatták, ezért nagy borászatok máig nem alakultak ki, viszont szőlőeladásra szakosodott vállalkozások,

szövetkezetek akár 80-300 hektáros összefüggő szőlőterületekkel is rendelkeznek. Támogatás és beruházás nem sok érkezett a térségbe, kivétel néhány kastélyborászat (pl. Béla, Fűr) és más borvidékek nagy borászatainak feldolgozóüzemei. Utóbbiak a készre kezelt bort tartálykocsikban szállítják el Kistapolcsányba, Szeredre vagy Nyitrára, ahol aztán elhásznítják, és nem eredetvédett terméként vagy jobb esetben a hátcímken a szőlő származási helyét feltüntetve hozzák a piacra. Így aztán hiába a nagy mennyiségű termés, a helyi termelésű palackos borok jellemzően inkább a kisebb borászatok és családi pincészetek választékában jelennek meg. Ezek a vállalkozások folyamatosan keresik a kitörési pontokat, így több kisebb tömörülés indult útnak az elmúlt évtizedben. Legismertebbek talán az Autentisták, akik a natúrboros filozófiát honosították meg az országban, és komoly sikereket érnek el az exportpiacokon is. A natúrboros-organikus vonal fontos helyi téma, hiszen a komoly támogatásokkal létrehozott, modern technológiával rendelkező nagy borászatokkal nehéz versenyezniük a helyi termelőknek, viszont alacsony árfekvésű reduktív borokból nem tud megélni egy 5-10 hektáros kis borászat. A terroir jelleget hangsúlyozó, helyi eladásra és borturizmusra is építő családi pincék számára ezért járható útnak tűnik a kézművesség, az autentikus, organikus-natúrboros irányzat. A borvidék szőlőtermesztői, borászai jelentős részben magyar nemzetiségűek, hiszen a vidék települései a határ menti 30-50 kilométeres magyarok lakta sávban találhatóak, így könnyen kommunikálnak a magyarországi szakmával és fogyasztókkal. Az ültetvényeken az elmúlt 50-60 évben meghatározóvá vált fajták vannak többségben: Zöld veltelini, Olasz rizling, Királyleányka, Rajnai rizling a fehérek közül, míg Kékfrankos, Szent Lőrinc a kék fajták esetén. A nemzetközi fajták területe egyre növekszik, leginkább a Chardonnay, Szürkebarát, Pinot noir, Cabernet Sauvignon terjed, illetve népszerűek az olyan új szlovákiai nemesítésű szőlők is, mint például a Devín, Dunaj, Alibernet. Néhány borászat próbálkozik, egyelőre igen kis területen, a régi hagyományos szőlők újratelepítésével is. A borvidéken a XX. század elejéig a Juhfark, Kadarka, Sárfehér, Mézes fehér voltak a legelterjedtebb szőlőfajták, néhányat már palackos borként újra meg lehet kóstolni. Szlovákiában nincs a magyarországihoz hasonló hegyközségi rendszer, és valódi borvidéki borút-rendszer sem alakult ki a borvidéken, emiatt borvidéki szervezetségről, stratégiai tervezésről nemigen lehet beszélni. Az úrt számos kisebb-nagyobb polgári társulás (egyesület) próbálja betölteni, melyek egy-egy település szintjén tömörítik a termelőket, szerveznek nyitott pincéket, fesztiválokat. A legismertebb a kürti, bátorkeszi borfesztivál, de a teljesség igénye nélkül megemlíthető még a muzslai Bortúra, a dunamocsi Burcsákfesztivál vagy a garamkövesdi Nyitott Pincék is. Szerencsére az utóbbi időben már Magyarországon is kezdenek ismertebbé válni a dél-szlovákiai borászok termékei: nem csupán borfesztiválokon lehet velük találkozni, de egyes termelők, például Bott Frigyes tételei már a nagy szakkereskedések kínálatának is részét képezik. Ezen kívül néhány borszaküzletben és webshopon, valamint borteszteken és borversenyen is feltűnnek a dél-szlovákiai borok.

Néhány fontos adat a piackutatásból, koncentrálva a Dél-Szlovákiai Borvidékre:

Kitörési pont lehet a turizmus, hiszen ezen a vidéken számos termálfürdő található, emellett nagy potenciál van a gyógyturizmus, a gasztró-, és a bakancsos turizmus, a folyók mellett vízi turizmus fejlesztésében. A közeli magyarországi történelmi látnivalók is fontos kiegészítő

programok lehetnek (pl. Esztergom). A borászatok 94 százalékánál lehetőség van pincelátogatásra és lehet bort kóstolni, 88 százalékánál van hidegkonyha és 35 százalékánál szállás. Állandó nyitvatartása a borászatok mindössze 12 százalékának van. Bejelentkezésre 65% fogad vendéget, és 23% viszont egyáltalán nem fogad vendéget, itt úgy látjuk, hogy érdemes lenne fejleszteni a vendégfogadás és szálláshely feltételeit. A vendégfogadás fejlesztése és ezáltal a közvetlen értékesítés kitörési pont lehet számukra. Az átlagos ülőhely télen jellemzően 20 vagy annál is kevesebb, nyáron a teraszoknak köszönhetően 30 fölött van. A borászatok túlnyomó többsége (17 válaszadó közül 15) rendelkezik weboldallal. A bitroszerkezet elaprózottságát bizonyítja, hogy a kérdőívet kitöltők között mindössze hárman voltak, akik 3 hektár felettiék, ezek is átlagosan 6,5 hektárosak, 14-en pedig 3 hektárosnál is kisebbek.