

Magyar Nemzet

Pezsgőkonferencia a Rókusfalvy birtokon a fenntarhatóság jegyében

MN BORBÉLY ZSOLT ATTILA

2023.09.03. 16:27



Az innováció, a klímavédelem és a fenntarthatóság kulcsszavai köré épült az idei, immár negyedik alkalommal megrendezett pezsgőkonferencia, amit az alapító Rókusfalvy Pál birtokán tartottak meg augusztus utolsó napján.



Fotó: Borbély Zsolt Attila

A központba ennek jegyében az organikus, a biodinamikus és a natúrpezsgők kerültek, de szó volt számos más érdekes kérdésről is. Nemcsak az előadók képviselték a szakma jeleseit, hanem a nézőtér soraiban is számos neves borász, borszakértő, szakíró és sommelier foglalt helyet. A résztvevőket egy pohár pezsgő és ingyen falatok fogadták.



Fotó: Borbély Zsolt Attila

A konferenciát **Gulyás Gergely**, a Miniszterelnökséget vezető miniszter nyitotta meg, aki elmondta, hogy már csak azért is örömmel tesz eleget e felkérésnek, mert a pezsgő a kétharmadnál is nagyobb többséget képvisel a borfogyasztásában, majd

két aforizmát idézett, egyet Balzactól, aki szerint a nagy szerelmek pezsgővel kezdődnek és keserű gyógyteával végződnek, illetve Coco Chanelet, aki csak két esetben iszik pezsgőt, amikor szerelmes és amikor nem,

majd jelezte, hogy a maga részéről utóbbival ért egyet.

Őt **Rókusfalvy Pál**, a Nemzeti bormarketingért felelős kormánybiztos követte, aki az eddig elvégzett munkáról számolt be röviden. Többen is rámutattak, köztük az előadó is, hogy

a borfogyasztás aggasztó csökkenésének egyik oka az alkoholfogyasztás visszaszorulásának globális trendjén túl az, hogy a Y és Z generáció nem alkoholhoz nyúl, ha a mámort keresi.

Veszélyként került szóba a cannabis Németországban esedékes legalizálása. A borász-kormánybiztos leszögezte: a bormarketingnek van egy edukációs feladata, amin túl ki kell terjedjen a gasztronómiára és a turizmusra is. A bor az alkoholtartalmú italok között egyedülálló a maga szakrális dimenziójával és kulturális beágyazottságával, identitásunknak fontos részét képezi, amit kötelességünk megismertetni a felnövekvő nemzedékekkel. A zéró toleranciával kapcsolatban rámutatott, hogy

a befolyásoltságot kell büntetni és nem azt, ha valakinek a vérében fellelhető egy elenyésző, a reakcióképességet nem érintő alkoholszázalék.

A közönség megismerhette a bormarketing stratégia jegyében megszervezett ideai „buborék-centrikus”, a pezsgőkre, habzóborokra és fröccsre összpontosító kampányt, mely a találó „Buborékok nyara” nevet viselte. Ikonikus mondatában („milyen a te buborékod?”) ügyes utalást érzek a közösségi média által felerősített vélemény-buborék jelenségére. A buborék-kampány sikere fergetegesnek mondható, hatásának kielemezése folyamatban van.

Dr. Feldman Zsolt az Agrárminisztérium Mezőgazdaságért és Vidékfejlesztésért felelős államtitkára „Gyöngyözők, habzók és pezsgők Magyarországról. Mi? Mennyi? Honnan? Hova?” című előadásában lényegében az ágazat helyzetét vázolta fel, megannyi adatgazdag diával, melyek elérhetők bárki számára a boraszat.kormanv.hu/eloadasok webcímen.

Pepe Raventos spanyolországi bio-pezsgőkészítő nemcsak birtokát mutatta be felvételtől közvetített előadásában, hanem a konferencia kulcsfogalmait integráló értékrendjéről is szólt részletesen. Elmondta, hogy azért léptek ki a cava-apellációból és alkották meg a maguk Burgundia-ihlette eredetvédelmi rendszerét, mert a cava lassan az olcsó, kevésbé jellegzetes spanyol pezsgő színönimája lett. Példálózása keretében

a furmintot is említve rámutatott, hogy míg a borok világában sokszínűség uralkodik, addig a pezsgőkét Champagne uralja, miközben hasonlóan értékes, egyedi pezsgőket másutt is lehet készíteni.

Elhangzott, hogy az innováció két fő iránya közül a technológiai az uniformizálódás fele visz, ezzel szemben a természet megértése, a terroir előtérbe állítása az egyediséget emeli ki. Hangsúlyozta a hagyomány, a felelősségteljeség s az alázatosság fontosságát a borászatban, majd azzal az alapgondolattal fejezte be előadást, hogy a bor jövője a múlt.

Kató András, a Terroir klub és a Mit iszol? alapítója a bio, a natúr és a biodinamikus fogalmak tisztázásával indította előadását. Ezek közül a bio kategória az, ami viszonylag közismertnek mondható, lényege, hogy ökotudatosan termesztik a szőlőt és alacsonyabb a kénhasználat.

A biodinamika az átlagfogyasztó számára ezotikusnak tűnhet, erre utalt is az előadó, e megközelítés holisztikus szemlélete nemcsak a szőlőre, a terroir-ra és az embere terjed ki, hanem az egész kozmoszra,

az egyes munkálatok elvégzésének idejét például a holdálláshoz (is) igazítják egy speciális naptár alapján.

Preparátumokat használnak, amit különböző növényekből, például cickafarkból, csalánból, kamillából állítanak elő, a birtokon érlelt marhatrágyával töltött ökörszarvat ásnak el. A gazda is része a birtok ökoszisztémájának, jelenléte a birtokon kiemelt fontosságú, a preparátumok is úgy működnek megfelelő hatékonysággal, ha ő készíti el azokat. Az előadó felhívta a figyelmet arra, hogy tudományosan bizonyított tény, hogy a biodinamikus birtokoknak gazdagabb a talajlétele, nagyobb a humusztartalma, az itt nevelt szőlőnek nagyobb az ellenálló képessége.

A ma egyre divatosabb natúrborok alapanyagát kézzel szüretelik organikus vagy biodinamikus ültetvényeken, nem használnak az erjesztéshez élesztőt, sem adalékanyagokat, szulfitokat is csak nagyon keveset vagy egyáltalán semmit.

Koch Csabát, a Magyar Bor Akadémia tavaly megválasztott elnökét, a 2019-es Év bortermelőjét nem a bioborok révén ismertük meg, de előadásából megtudhattuk, hogy 150 hektáros birtokának ötöde, mintegy 30 hektár bio-művelésű. A borász a rezisztens fajták fontosságát hangsúlyozta, ezek közül kettőt emelt ki, az Istert és a Castellumot. (A bioművelésre alkalmas ellenálló szőlőfajták témáról többek között [ITT](#) olvashatunk tömör összefoglalót.

Dr. Kovács Barnabás, a Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem adjunktusa „Pezsgőalapanyagtermelés organikus rendszerben” című előadásában részletesen foglalkozott a klimatikus hatások időbeli változásának következményeivel, érzékletes ábrákkal illusztrálva mondanivalóját.

Kada Anikó, a tállyai TR művek társtulajdonosa illetve sales és marketing vezetője a konferencia egyik kulcscategóriáját, a „petillant naturelle”-t (magyar jelentése „természetesen gyöngyöző”) járta körbe a „Petnat – ökoszemlélet a palackban” című előadásában. A TR művek tanúsított ökológiai birtok, melynek keretében 3,5 hektárt művelnek a tállyai Palota, illetve 1 hektárt a mádi Szent Tamás dűlőben. A petnat a natúrborok egyik markáns és egyre népszerűbb irányzata, amit nem teljesen pontosan mondanak egyesek degorzásatlan pezsgőnek.

A petnat nem pezsgő, hiszen nem kap tirage likórt, ami alapesetben a palackban erjed ki, itt még a teljes kiejedés előtt palackozzák a bort.

Közös elem kétségkívül, hogy ezúttal is a palackban erjed ki a bor, jó esetben szárazra. Az előadás kitért arra, hogy a petnat, avagy a „Methode Ancestral” (ősi módszer) megelőzte a hagyományos pezsgőt időben, az első feljegyzés az 1500-as évekből, a languedoc-i Saint Hilaire bencés kolostorból való, de a műfaj csak a natúr borok térhódításával vált igazán népszerűvé az utóbbi évtizedekben.

Stephane Barleny a „Champagne Henri Giraud” kereskedelmi igazgatója angol nyelvű, kóstolóval illusztrált előadásában mutatta be az által képviselt birtokot.

Evans Viktória, Magyarország 2020-as sommelier bajnoka az alkoholos és alkoholmentesített pezsgőkkel kapcsolatos fogyasztói trendeket ismertette. Elmondta, hogy

nem lehet alkoholmentesnek nevezni olyan terméket, melyben alkohol volt, ezért beszélünk „alkoholmentesített” pezsgőkről és borokról, amennyiben ezek úgy készülnek, hogy a kiejedt italból különböző eljárásokkal kivonják az alkoholt.

Személyes példájával illusztrálta, hogy bizony bárkinek az életében eljöhét olyan pillanat, amikor örülni tud egy ilyen terméknek, mert hiányzik az élmény, hogy borospalackból borra emlékeztető italt töltsenek neki borospohárba, ha valamilyen egészségügyi okból huzamosan nem fogyaszthat alkoholt.

De elősegíti e termékek terjedését a „zéró tolerancia” is, amivel, mint elhangzott, megbékélt a magyar társadalom, de mely nem szolgálja a magyar kultúra szerves részét képező mérsékelt borfogyasztást.

Hadd tegyük hozzá a gondolathoz, hogy ama bizonyos kisfröccsről van itt szó vagy egy pohár borról, amit ebédhez megiszunk, amiről oly **érzékletesen beszélt** az idei borkonferencián Varga Péter. Az előadó nem sorolta fel azokat az országokat, ahol a „zéró tolerancia” uralkodik, de érdemes megemlíteni, hogy

az Unióban mindössze négy országban, rajtunk kívül Csehországban, Szlovákiában és Romániában ennyire szigorú a szabályozás.

Az ebéd egyes fogásainak részletes bemutatását a harcsatartártól a marhaszegyig a csábítás dacára mellőzöm, annyi biztos, hogy az ételfelhozatal méltó volt a Michelin tányéros **Rókusfalvy fogadóhoz**, mely a tavalyi esztendő kulináris kalandozásainak egyik legjobb élményét nyújtotta számomra.

Szövényi Áron, az Anonym pince borász-tulajdonosa az egyik legérdekesebb és leginkább előremutató kezdeményezést, az etyeki pezsgő eredetvédelmi rendszerét ismertette. **Szigeti Péter** a saját birtokának és pezsgőinek a bemutatása mellett az osztrák szabályozásra is kitért.



Fotó: Borbély Zsolt Attila

A kerekasztal-beszélgetés témáját a „Free from – a bio, a natúr, a vegán és az alkoholmentes trend marketing értéke” képezte. A beszélgetést a konferencia műsorvezetője Domján Emese borszakértő vezette. A szervezők Bárczi-Elek Ágnes, a Müller Drogéria Magyarország beszerzési igazgatóját, Boldizsár Mátét, a Salt étterem társtulajdonos-üzletvezetőjét, Egly Márk borász-birtoktulajdonost, Koch Pálma, szőlész borász mérnököt, valamint Müller Kornélt, a Törley pincészet ügyvezető igazgatóját kérték fel a részvételre.

A megszólalók egyetértettek abban, hogy szükség van az alkoholmentes pezsgőkre, hiszen erre valós fogyasztói igény mutatkozik, s konszenzus volt abban is, hogy a jelzett specifikus italok előtt szép jövő áll, marketingértékük vitathatatlan, más kérdés, hogy melyiknek hol van a fogyasztói plafonja, mekkora a kifutási lehetősége.

A startpont is különböző. A borok jelentős része vegán (az állati eredetű anyagokkal való derítést mellőző eljárásból vegán bort eredményez), de ezt többnyire nem jelölik a palackokon. Ezzel szemben az alkoholmentesített borok az össztermelés 1 százalékát sem érik el. A natúr- és bio-borokat készítő birtokok gyarapodnak, de egyelőre kisebbségben vannak. *Boldizsár Máté* kérdésre válaszolva elmondta, hogy éttermükben nem az alkoholmentes borok és pezsgők irányában keresik a megoldást arra, hogy mivel kedveskedjenek az alkoholt bármilyen okból nem fogyasztó vendégeknek, ők nem kevés munka és energiabefektetéssel kísérleteztek ki az ételsor mellé különféle főzeteket és kombucha-jellegű fermentált italokat.



Fotó: Borbély Zsolt Attila

A konferenciát az Evans Viktória által vezetett pezsgőkóstoló zárta, melyhez Pallag Dávid a [Rutin bisztró](#), valamint Csoma Dávid, a Rókusfalvy fogadó séfje komponált ínycsiklós falatokat, majd a résztvevők megkóstolhatták a Vince standjának a fenntarthatóság jegyében készített pezsgőválogatását, valamint az etyeki pezsgőket. A csodás kilátás a szőlővel borított etyeki lankákra, a rusztikus és korszerű elemeket mesterien ötvöző beltér és terasz egyedi hangulata remek élő jazz zenével egészült ki, mely a pazar pezsgőkkel együtt feledhetetlen összlményt adott.

A negyedik pezsgőkonferencia kiválóan elegyítette a lényegretörő szakmai információátadást, a szórakoztatást és a kulináris sziporkázást. Várjuk az ötödik felvonást.