

A fiatalok szívesen fogyasztanak gyümölcsös ízeket

A kunsági borok egyre sikeresebbek

Országosan és nemzetközi szinten is egyre jobb hírnévnek örvendenek a kunsági borvidék nedűi, főként a fiatalabb korosztály körében népszerűek a Kiskunhalas, Hajós és Soltvadkert környéki gyümölcsös borok, amelyek mostanra elfoglalták megérdemelt helyüket a borszakmunkák térképén – hangzott el a XXV. Kunsági Borvidéki Borversenyen, amelyet Kiskunhalason, a Csipke Hotelben rendezett meg a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa.

Pozsgai Ákos
akos.pozsgai@mediaworks.hu

KISKUNHALAS – Több mint 180 minta érkezett be a versenyre, ami kicsivel kevesebb a korábbi években megszokottnál, mindezt a tavalyi rendkívül aszályos időjárásnak köszönhető – emelte ki Szőke Sándor, a Duna Borrégió Szőlészek és Borászok Egyesületének és a Halasi Hegyközség elnöke. Az elmúlt évi termés, mind minőségben, mind pedig mennyiségben elmarad a korábbi évektől, azonban a rendkívül szélsőséges csapadéeloszlás ellenére is készültek magas minőségű borok.

– A szakemberek azt gondolták, hogy sokkal nagyobb lesz az aszály miatt a termés, és az aszály miatt a természetes, itt nagyobb volt az aszály, mint máshol, a fiatalabb ültetvényekben keletkezett nagyobb aszálykár – összegezte a tapasztalatokat Szőke Sándor.

A borverseny bírálati szempontjairól elmondta, hogy anonim módon, a nemzetközi bírálati szempontrendszernek megfelelően zajlott, arany, ezüst és bronz minősítést kap-



A bírálat a nemzetközi szempontrendszernek megfelelően történt

A szerző felvétele

További izgalmas hírekért
látogasson el ide:

BAON.HU
BÁCS-KISKUN
VÁRMEGYEI HÍRPORTÁL

tak a beküldött borok. Egy-egy fajtát öt-hat főből álló bírálóbizottság értékelt, külön-külön pontozták a borok színeit, illatát, ízét, a beküldött borminták között voltak fehér-, rozé- és vörösborok, valamint borpárlatok is.

– Az elmúlt időszakban a kunsági borok megítélése főként a 45 év alatti korosztály körében óriásit változott, a piaci szerepük jelentősen javult, ez részben köszönhető az étke-

zési szokások megváltozásának, amelyhez szívesebben fogyasztanak gyümölcsös borokat – hangsúlyozta Frittmann János, a Kunsági Borvidék elnöke, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának borszakmai ügyekért felelős alelnöke.

A Kunsági Borvidékről háromféle bort lehet forgalmazni, a Kunsági, a Duna és a Duna-Tisza közti névvel, utóbbi kettőt forgalmazhatja a hajósi és a csongrádi bor is, a kun-

sági bor jelzöt viszont csak a kunságiak.

– A kunsági bort a nagy borászatok évtizedekkel ezelőtt elhagyták, mert olyan szinten le volt járva, azóta azonban néhány helyi családi borászatnak köszönhetően, akik elkezdtek forgalmazni, újra eladhatók lettek jó áron, és bekerülhettek az élelmiszer-kereskedelembé. Mostanra viszont már sztárbornak számítanak a borfogyasztók körében. Gyümölcsösesek, üdék, a legjobban itt készíthetők el a kis borászatokban, amelyet a nagyobb borászatok ilyen minőségben nem tudnak elkészíteni – húzta alá a soltvadkerti szakember, aki szerint a kunsági borok mára ismét visszakérültek a borszakmunkák térképére. Leginkább a 45 év alattiak fogyasztják, amelyekhez hozzájárultak a megváltozott étkezési szokások is.

Szárnyalhatnak a homoki borok

– A kunsági borok minőségi javulását mutatja, hogy az utolsó két bor-világversenyen a kunsági borok voltak a legsikeresebbek, emellett a hazai versenyeken is egyre jobb helyezéseket érnek el. Meggyőződésem, hogy azok a borok, amiket itt készítenek, szárnyalni fognak – fogal-

mazzott Frittmann János, aki szerint számolni kell ugyanakkor azzal, hogy a mélységi homokon, ahol valamikor tradicionális szőlő termőterületek voltak, már nem lehet szőlőt termelni. Más kunsági területeken viszont szenzációs érlelt, gyümölcsös fehérborok készülhetnek.