

Balaton-felvidék palackba zárva



HELYI ÍZEK, RÉGI IDŐKRE VISSZANYÚLÓ HAGYOMÁNYOK ÉS TERMÉSZETKÍMÉLŐ FELDOLGOZÁS JELLEMZIK A NEMZETI PARKI TERMÉK VÉDJEJES TERMÉKEKET. EZEKHEZ PALACKBA ZÁRVA IS HOZZÁJUTHAT A NAGYKÖZÖNSÉG, EGYEBEK KÖZÖTT A BALATON-FELVIDÉK MINŐSÍTÉST SZERZETT BORTERMELŐINEK JÓVOLTÁBÓL.

Idén tíz éve indította útjára a Nemzeti Parki Termék védjegyet a természetvédelemért felelős minisztérium, mellyel a természetvédelmi oltalom alatt álló területeken működő helyi vállalkozások, gazdák és gazdálkodó szervezetek piaci lehetőségeit kívánta bővíteni. A minősítés úgy szolgálja az adott termékek ismertségének növelését, hogy közben a fogyasztók számára is jelzi: egészen biztosan környezetkímélő módon készítették azokat. A védjegyre pályázóktól elvárják azt is, hogy elsősorban helyi nyersanyagokból készítsék termékeiket, melyek minőségével és megjelenésével a térség természeti, kulturális és táji sajátosságait is képviselniük kell.



A Balaton-felvidéken a szőlőtermesztés hagyományai egészen az ókorig nyúlnak vissza

Napjainkban már közel 200 termelő mintegy 1000 terméke rendelkezik Nemzeti Parki Termék védjeggyel.

A Balaton-felvidéki Nemzeti Park Igazgatóság (BfN-PI) 2013-ban írta ki először ezt a pályázatot, méghozzá a térségben nagy hagyományokkal rendelkező levendulatermesztésre, illetve a növény felhasználásával készített termékekre összpontosítva. Később a kör tovább bővült, 2017-től pedig borral is lehet pályázni.

Jellemzően a kisebb birtokok minőségi, ugyanakkor megfizethető áron kínált borait igyekeznek támogatni a védjeggyel, melynek odaítéléséről mindig egy ismert és elismert borász vezette bírálóbizottság



A Balaton-felvidéki Nemzeti Park Igazgatóság elsőként a levendulából készült termékek számára hirdette meg a Nemzeti Parki Termék védjegy pályázatot

dönt vakteszt útján. Az első kiírás alkalmával a minősítést három termelő tizennyolc, többségében fehér-bora kapta meg.

Kiváló példák erre a csopaki Tamás Pince Nemzeti Parki Termék védjegyes, 2015-ös évszámú Olaszrizling, Szürkebarát, Syrah, Syrah- Cabernet franc, Merula és Merlot borai, amelyek háromhektáros szőlőültetvényből, a község déli lankáiról származnak. Tamás Ervin ügyvezető igazgatótól megtudtuk, hogy maguk művelik a szőlőterületet, törekedve a természetes egyensúly fenntartására ökológiai művelésmóddal.

Szigorú hozamkorlátozást alkalmaznak, hisz a „nagy bor” a szőlőben, és nem a pincében készül – vallják –, ezért az erjedésnél a természetes élesztőkre hagyatkoznak, a kénen kívül más kémiai segédanyagot nem használnak.

Szócs Attila