



Hogyan határozzunk fajtát?

HA MÁR LEGUTÓBBI SZÁMUNKBAN MEGISMERTETTEM ÖNÖKET A SZŐLŐFAJTANEVEK INFORMATÍV, OLYKOR KISSÉ HUMOROS VILÁGÁVAL, ITT AZ ALKALOM, HOGY TOVÁBB MÉLYÍTSEM ISMERETEIKET A VARIETÁSZOK IRÁNT, ÉS ARRÓL ÍRJAK, HOGYAN ISMERHETIK FEL AZOKAT. JELEN CIKKEM TERJEDELME TÁVOLRÓL SEM ELEGENDŐ A FAJTAHATÁROZÁS CSÍNJÁNAK-BÍNJÁNAK BEMUTATÁSÁRA, ÚGYHOGY TÉMÁNKNAK MOST CSAK A BEVEZETŐJÉN ESÜNK TÚL. A GYAKORLATI ISMERETEK A KÖVETKEZŐ SZÁMOKBAN IS FOLYTATÓDNAK.

VARGA ZSUZSANNA

Előjáróban el kell mondanom, hogy a fajtahatározás során nehézségek gyakran, komoly meglepetések viszont ritkábban várnak ránk. Kevés az esélye, hogy szinte meghatározhatatlan kincsekre, különlegességekre leljünk még öreg ültetvényekben is. Ez részben jó hír, hiszen a sikeres beazonosítás már önmagában szép eredmény, így tudhatjuk, mire számíthatunk a fajtától, és megtanulhatunk jobban igazodni az igényeihez. A nagy felfedezések hiánya kicsit elszomorító

lehet ugyan, de ez senkit ne kedvetlenülítsen el, hiszen nemcsak a kapott fajtanév érdekes, hanem az odavezető út is kalandos.

Mielőtt nekiállunk a határozásnak, jobb ha egy kicsit betájékozunk magunkat. Érdemes átgondolni, hogy hol és mit szeretnénk beazonosítani. Ha ez egy gazdag szőlőbor-kultúrájú helyen, híres borvidéken történik, a helyi hagyományok és a jelenlegi fajtahasználati trendek sokat segíthetnek az első lépésekben. Ha nem



Borvidékeken a hagyományos és jelenlegi fajtahasználat ismerete segíthet

klasszikus termőhelyen járunk, ott is várhatnak ránk érdekességek, de jó eséllyel edzett, mindent túlélő fajtákat (például direkttermőket) vagy csemegeszőlőket találhatunk. A hely szintjének nagy léptékű meghatározása után (borvidék vagy sem) következőzenek a további finomabb részletek: melyik borvidéken (vagy melyik közelében) böngészünk, üzemi vagy házkerti szőlőben járunk, mikor ültették a határozni kívánt tőkéket.

Üzemi ültetvényekben döntő a tőkék kora. Az 1970-es évek előtt ültetett szőlőkben még jó eséllyel



A ház körül gyakran találunk direkttermőket

„hemzsegnék” a helyi fajták. Minél idősebb a parcella, annál nagyobb szerencsénk lehet, annál könnyebben lelhetünk kincseket. A 30-50 éves ültetvények létesítésénél már a nagyüzemi termesztés szempontjai érvényesültek. Itt már az akkori fontos fajtákkal (Zalagyöngye, Rizlingszilváni stb.) találkozhatunk leginkább, azoknak is főként bőtermő klóntípusaival (Nemes olasz rizling, Telfürtű kékfrankos). Azért ezekben az ültetvényekben is várhatnak ránk érdekességek, hiszen például „be nem futott hibridekkel” (Nektár, Ezerfürtű, Karát) vagy a II. világháború után indult nemesítői hullám azóta elismert szárjaival (Cserszegi fűszeres, Bianca) is összefuthatunk.

Az 1990-es évek óta telepített ültetvényekben már világfajtákkal, népszerűvé vált hibridekkel, de felkarolt régi különlegességekkel (Juhfark, Csókaszőlő) is ismerkedhetünk. A statisztikák azért hasznosak, mert ha tudjuk egy fajtáról, hogy az ország vezető vörösborszőlője (Kékfrankos), akkor annak beazonosítása telitalálat lehet. Ha egy fajtáról tudjuk, hogy óriási felületen termesztik, de csak egy vagy két borvidéken (Bianca, Furmint), az is hasznos ismeret. A fajtaválaszték helyi és időbeli alakulása tehát fontos szempont, érdemes kicsit utánaolvasni, ha komolyabb határozói munkába fogunk. Ehhez alkalmasak lehetnek akár ismeretterjesztő, internetes borvidéki leírások, hozzáférhető digitális tananyagok vagy termékleírások is.

Világunk megismerését jobb kicsiben, szűkebb környezetünkben kezdeni. Ez fajtás szempontból nem a legkönnyebb út, mert be kell valljam, a házikertekben lényegében bármi lehet. De gyakors



Kincsek is lapulhatnak a kertben (Képen a Madeleine angevine, mára elfeledett régi francia csemegeaszőlő-fajta)

szempontjából tökéletes alapot kapunk a házunkból kilépve. Fontos itt is tudni legalább nagyjából, hogy mikor ültették a szőlőket. A régi tőkék lehetnek rezisztens hibridek, direktermők, de akár klasszikus, olykor mára el is feledett csemegeaszőlők is. Az ötvenes évektől ültetett tőkék pedig általában a nemesítői trendeket követik. Ahogy jöttek az újabb és újabb fajtaelismerések, úgy alakult át szinte teljesen csemegeaszőlő választékunk. A friss tőkét meg legjobban, ha memorizálják telepítéskor. Már csak azért is, mert minél újabb egy fajta, annál kevesebb róla a megbízható leírás, hozzáférhető irodalom.

Mint az amatőr természetbúvárok, de még a profi fajtahasználók sem indulhatnak felfedezésre a megfelelő felszerelés, vagyis fotózásra alkalmas eszköz és fajtaleírás tartalmazó könyv, digitális tananyag nélkül. Pénztárcánktól függően számos hasznos lapoznivalót szerezhetünk be, írók között keressék Németh Mártont vagy a Csepregi-Zilai, Tóth-Perneszt, de akár Bényei-Lőrinc szerzőpárost is. Az interneten is találnak pontos, alkalmazható leírásokat, de

ezek megbízhatóságáról néha nehéz meggyőződni. A fotózás különösen akkor lehet hasznos, ha nem szeretnénk helyben végleges döntést hozni, vagy bizonyos bélyegeket meg szeretnénk őrizni a későbbi munkánkhoz.

A felhasznált irodalomtól függően számos módszer alkalmazhatunk... Kereshetünk kiragadott értékek alapján táblázatos határozóból, alkalmazhatunk választáson alapuló politómikus határozókulcsot. De eredményre vezethet kiragadott bélyegek, a könyvek képanyagának hasonlítóatása vagy egyszerű lapozgatás a leírásokban. Azonban ahhoz, hogy tudjuk, mit is látunk, így mit használhatunk föl a sajátosságokból, alapismeretekkel kell rendelkezni. Ehhez bemutatom a morfológiában használt szakkifejezéseket.

A szőlő iszonyú változatos növény, nemhogy fajok és fajták között lehetnek nagy eltérések, de még egy ültetvényen, sőt egy tőkén belül is. A tulajdonságok



Az újabban ültetett fajtánk nevét próbáljuk memorizálni

ráadásul nem mindig figyelhető meg, kell tudnunk, hol figyeljünk meg. Nagyon fontos, hogy nincs haszontalan tulajdonság, érdemes mindent nézni. Az is fontos, hogy ne levelekben, fűrtökben gondolkodjunk, inkább tőkékben. Nemcsak azért, mert a hajtások állása és színeződése is fajtajellegzetesség, de azért is, hogy minél több szerről legyen információ.

Remélem, sikerült kedvet csinálnom a fajtahasználatához. Ígérem, mire a szőlő érik, felfejlesztem alapismereteiket annyira, hogy „határozottan határozhatassanak”.

HERBÁCIÓ MAGAZIN



Rendelje meg a Herbáció magazint egy évre (megjelenik évszakonként) mindössze 1680 forintért! Előfizethető bármelyik postán, vagy

hívja a 06 30 437 8900 telefonszámot, vagy küldje el nevét, címét a [nzs@herbacio.hu](mailto:nzr@herbacio.hu) emailcímre.

Herbáció: kozmetikumok, népi gyógyreceptek, különleges ételek, italok, elixírek, tartósítványok: növényekből házilag...
Fenyőszörp, muskátlikeksz, kávélekvár, árpafasírt, csalánsör, kenyérpörkölt, parfümök házilag - csak néhány korábbi receptjeinkből...

Megjelent a Herbáció magazin legújabb, 56. száma, kapható az újságárosoknál.

www.herbacio.hu Tel.: 0630 437 8900 nzs@herbacio.hu



Fizessen elő most!

Kertbarát Magazin –
a kertészek közkedvelt magazinja



Olvassa be a QR kódot és fizessen elő kényelmesen, online!

Magyar Mezőgazdaság Kft., 1141 Budapest, Mirtusz u. 2.
Tel.: 06-1-470-0411, Fax: 06-1-470-0410
E-mail: titkarsag@kerteszeteszolozaset.hu
Web: www.magyarmezogazdasag.hu



Megrendelőlap

Megrendelem a **Kertbarát Magazin** című

kéthavi lapotpéldányban az alábbi címre:

Megrendelő neve:

Megrendelő címe:

Számlázási név:

Számlázási cím:

Időtartam: 1 évre 3 990 Ft

1/2 évre 1 995 Ft

Fizetés módja: csekk

átutalás

.....
aláírás

A lap megrendelhető a megrendelőlap visszaküldésével a Magyar Mezőgazdaság Kft., 1141 Budapest, Mirtusz u. 2. címre, vagy a hírportálunkon a <http://magyarmezogazdasag.hu/lapcsoport> weboldalon, valamint előfizethető az ország bármelyik postáján, a hirlapot kézbesítőknél, a www.posta.hu webshopban (<https://eshop.posta.hu/storefront/>), e-mailen a hirlapelfozetes@posta.hu címen, és telefonon a 06-1-767-8262 számon. A Magyar Mezőgazdaság Kft. az adatok gyűjtésekor, feldolgozásakor a 2011. évi CXII. törvény alapján jár el.