

Javaslat a
„Badacsonyi Kéknyelű”
Magyar Értéktárba történő felvételéhez



Készítette:

Laposa Bence
Badacsonytomaj, 2013. október 18.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Badacsonyi KÖR

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

3.

Név: Laposza Bence
Levelezési cím: 8261 Badacsonytomaj, Római út 197.
Telefonszám: +36 70 632 1800
E-mail cím: bazaltbor@bazaltbor.hu

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése
Badacsonyi Kéknyelű

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás | |

1. A nemzeti érték fellelhetőségének helye
Badacsonyi Borvidék

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A kéknyelű egy ősi magyar szőlőfajta, amit kimondottan csak Badacsonyban és a Balatonfelvidéken termesztettek. A fajta nevét a kékes-vöröses árnyalatú levélnyeléről kapta.

Tőkéje középerős, robusztus, lapított vesszőzetű. Levele közepesen nagy, kerek, nyílt vállöblű, fonáka gyapjasan szőrös. Levélnyele kékes-vöröses árnyalatú. Bogyója kicsi-közepes méretű, gömbölyű, zöldes-fehér színű, pontozott, héja vastag. Fürtje középnagy, kissé vállas, laza, néha hiányos (madárkás) – ezért egy átlagos fürt súlya kb. 30%-a a legtöbb szőlőfürtjéhez viszonyítva. Fagyérzékeny, de a szárazságot jól tűri és nem rothad. Női virágú ezért termékenyülése bizonytalan; az idegen beporzás a szél segítségével megy végbe. A fő porzófajtája a budai zöld és a „mézes” fajták, ezért általában ezekkel együtt telepítik. Későn érő, október elején-közepén szüretelhető fajta, emiatt mustfoka erősen függ az évjárártól. A növény – felsorolt tulajdonságaiból kifolyólag – nem hoz nagy mennyiségű termést, de többnyire jó minőséget ad. A filoxéravész előtt népszerű és drága fajta volt. A második világháború utáni nagyüzemi gazdálkodás a magasabb hozamú szőlőfajták telepítését tette szükségessé és fokozatosan háttérbe szorította a kevés termést hozó fajták – így a kéknyelű – termesztését is. Napjainkban – az egyedi borok iránt fellendülő kereslet hatására – ismét egyre több pincészet készít tisztán kéknyelűből jó minőségű bort. A fajta népszerűsítésének érdekében 2003. óta, június első hétvégéjén, Badacsonyban a kéknyelű virágzását ünneplő rendezvénysorozatot is tartanak.

Bora halvány citrom színű. Illata visszafogott, főleg fehér húsú gyümölcsökre, csonthéjasokra (barack), citrusokra, néha virágokra és zöldfűszerekre emlékeztet. Egyesek szerint minerális, füstös aromái miatt kiválóan alkalmas termőhelyének bemutatására. Testes, karakteres, magas alkohol- és extrakt tartalommal rendelkezik. Határozott savtartalma szép szerkezetű. Ízében visszafogott aromavilágú, kissé fanyar, hosszú érlelés után válik igazán zamatosná. Nem igényel különleges borászati technológiát, reduktív és oxidatív eljárással egyaránt kiváló minőségű bor készíthető belőle.

Bora a rusztikus fajták közé tartozik, melynek ízvilága egyszerű. A friss bor halványzöld, érlelés során is világos marad. Illata határozott, de nem tovakodó, jellegében sok közös van a királyleánykával. Élénk savérzetet ad. Hosszabb érlelés után nagy ívű savharmóniát produkál. A kellemes illat mellett a szépségét a savak finomsága, vagy éppen a nyersesége, férfiasága adja. Bora fiatalon is kellemes, de igazi élményt több éves érlelés után nyújt. A hordós vagy palackos érlelést egyaránt meghálálja.



(Forrás: Bényei F.-Lőrincz A. (2005): *Borszőlő-fajták, csemegeszőlő-fajták és alanyok*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, Hajdu E. (2003): *Magyar szőlőfajták*. Mezőgazda Kiadó, Budapest)

5. Indoklás a Magyar Értéktárba történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték országos jelentőségének bemutatására

A kéknyelű ősi magyar szőlőfajta, mely az egész világon egyedül a Balaton-felvidéken, Badacsonyban terem. Hazai és európai híre ellenére mára csak nagyon szűk területen, 70 hektáron található. Nem csak szőlőként, hanem borként is igazi Hungarikum!

Mivel a Badacsonyi Kéknyelű nem köthető egyetlen településhez, az egész hegy, illetve a balatoni térség értéke.

A Kéknyelű jelentősége felbecsülhetetlen. Érdekesség, egyediség minden téren. Helyben maga az identitás, a badacsonyi lét kifejezője; évszázados történelmi gyökerei alapot adnak a borvidéknek. Nemzetközi viszonylatban maga a titokzatosság, a megkülönböztethetőség szimbóluma. Egykor császári és királyi asztalokon, majd patikákban gyógyszerként volt világhíres, újra hódító útra indul.

„Ez egykoron császárok itala volt, a Pannóniából származó Probus imperátor a III. században olyannyira kedvelte, hogy még hadvezéri teendőit is elhanyagolta a szőlőültetés miatt, nem is maradt sokáig császár. Aki viszont nem főfoglalkozású római császár, bátran áldozhatja életét a badacsonyi boroknak, mert a hegyet körbefonó talaj, a Balaton párája, olyan zamatos nedűket képes világra segíteni, amelyektől átmenetileg mindenki császári hangulatba kerül, birodalom híján is.”

(Forrás: Marton Levente gasztronómiai szakíró, kulinárista)

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

- 1.) CSANÁDI CS. (1997): **A Kéknyelű fajta múltja és jelene Badacsonyban.** Szakdolgozat. Soós István Élelmiszeripari Szakközépiskola, Budapest
- 2.) DIÓFÁSI L. - MÁJER J. (1999): **A Kéknyelű fajta valós értékeinek feltárása Badacsonyban.** Poszter a LIPPAY JÁNOS Tudományos Ülésszakon. Budapest, 2000. november 6-7. A LIPPAY JÁNOS Tudományos Ülésszak előadásainak és posztereinek összefoglalói 516-517.p.
- 3.) JANKY F. - MÁJER J.: **A Kéknyelű fajta optimális borászati technológiájának kidolgozása.** Előadás a Vas Károly Tudományos Ülésszakon. Budapest, 2000. november 6-7. A VAS KÁROLY Tudományos Ülésszak előadásainak és posztereinek összefoglalói. 12-13.p.
- 4.) KISS E. - MÁJER J. (2001): **A Kéknyelű fajta nemesítése Badacsonyban.** Poszter. VII. Növénynemesítési Tudományos Napok. Budapest, 2001. január 23-24. A VII. Növénynemesítési Tudományos Napok előadásainak és posztereinek összefoglalói. 103. p.
- 5.) DIÓFÁSI L. - MÁJER J. (2001): **A Kéknyelű fajta valós értékeinek feltárása Badacsonyban.** Kertgazdaság. Budapest, 2001. 33. (3.); 1-9. p.
- 6.) KÁLLAY M. - JANKY F. - BODÓ B. - MÁJER J (2003): **A Kéknyelű fajta borérelési kísérleteinek eredményei.** Előadás. Vas károly Tudományos Ülésszak előadásainak és posztereinek összefoglalói. Budapest, 2003. november 6-7.; 32-33. p.
- 7.) DIÓFÁSI L. - MÁJER J. (2003): **Technológiaváltás irányai a Kéknyelű szőlőfajta termesztésében.** Előadás. Lippay János Tudományos Ülésszak előadásainak és posztereinek összefoglalói. Budapest, 2003. november 6-7.; 500-501. p.
- 8.) J. MÁJER - G. GYÖRFFYNÉ JAHNKE (2004): **Results Of Experiments In Badacsony To Define The Optimal Production Technology Of The Autochthon Grape Varieties Recognised To Be Uniquely Hungaricum Cultivars.** XXVIII. World Congress of Vine and Wine Vienna-Austria Proceedings (CD rom)
- 9.) MÁJER J. - GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. (2005): **Autochton szőlőfajták vizsgálata Badacsonyban.** Poszter. A XI. Növénynemesítési Tudományos Napok előadásainak és posztereinek összefoglalói. Budapest 2005. március 3-4; 109. p.
- 10.) MÁJER J. - GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. (2005): **Autochton szőlőfajták optimális termesztéstechnológiáját megalapozó kísérletek eredményei Badacsonyban.** Borászati Füzetek 2005/2. szám, Kutatási rovat: 4-9. p.
- 11.) MÁJER J. - GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. (2005): **Results of experiment to define the optimal production technology of some autochton grape cultivars of the Balaton-uplands.** GESCO 2005 Conference Geisenheim, 23. - 27. 08. 2005. Proceedings VOL. 2; 712-719. p.
- 12.) MÁJER J. - GYÖRFFYNÉ JAHNKE G. (2005): **Autochton szőlőfajták optimális termesztéstechnológiáját megalapozó kísérletek eredményei Badacsonyban.** Poszter. XLVII. Georgikon Napok előadásainak és posztereinek összefoglalója. Keszthely, 2005. szeptember 29-30. 166. p.
- 13.) MÁJER J. (2005): **Tájfajták a Balatoni Borrégióban.** Előadás. Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak kertészettudományi előadásainak és posztereinek összefoglalója. Budapest, 2005. október 19-21. 254 - 255. p.
- 14.) KÁLLAY M. - JANKY F. - MÁJER J. - BODÓ B. - KOLLÁTH A. (2005): **Palackos érlelésű pezsgőkészítési kísérletek Kéknyelű és Budai fajtákkal.** Előadás. Lippay János - Ormos Imre - Vas Károly Tudományos Ülésszak élelmiszer-tudományi előadásainak és posztereinek összefoglalója. Budapest, 2005. október 19-21. 32 - 33. p.

- 15.) G. JAHNKE GYÖRFFYÉNÉ – J. KORBULY - J. MÁJER (2006): Distinguishing of the grapevine cultivars 'Picolit' and 'Kéknyelű' with the help of molecular markers. 9th International Conference on Grape Genetics and Breeding. Udine, Italy, 2-6 July 2006, Abstracts: Poster 2.36
- 16.) G. JAHNKE – J. KORBULY – J. MÁJER – GYÖRFFYÉNÉ MOLNÁR (2007): **Discrimination of the grapevine cultivars 'Picolit' and 'Kéknyelű' with molecular markers.** Scientia Horticulturae 114 (2007) 71-73. p.
- 17.) GYÖRFFYÉNÉ JAHNKE G. – MÁJER J. - NÉMETH CS. - VARGA P. (2008): **Az Olasz rizling és a Kéknyelű fajta optimális termesztéstechnológiájának meghatározása Badacsonyban.** Poszter. Az 50. Georgikon Napok előadásainak és posztereinek összefoglalója. Keszthely, 2008. szeptember 25-26. 152. p. Proceeding CD-n.
- 18.) KOLLÁTH A. - MÁJER J. - BODÓ B. – GYÖRFFYÉNÉ JAHNKE G. (2008): **Kéknyelű szőlőfajtából készült borok érlelési technológiájának összehasonlító vizsgálata Badacsonyban.** Poszter. Az 50. Georgikon Napok előadásainak és posztereinek összefoglalója. Keszthely, 2008. szeptember 25-26. 154. p. Proceeding CD-n.
- 19.) G. JAHNKE GYÖRFFYÉNÉ – J. KORBULY - J. MÁJER (2009): Distinguishing of the grapevine cultivars 'Picolit' and 'Kéknyelű' with the help of molecular markers. 9th International Conference on Grape Genetics and Breeding. Acta Horticulturae Number 827; 159-162 p.
- 20.) MÁJER J. (2010): **Autochthonous varieties in the Balaton Wine Region.** Oral presentation. Erasmus LLP – The Intensive Programme Ecovitis – Italy, 08-72, 2010. Programme guide 47. p.
- 21.) MÁJER J. - GYÖRFFYÉNÉ JAHNKE G. - KNOLMAJERNÉ SZIGETI GY. - NÉMETH CS. (2010): **Tájfajták a Balatoni Borrégióban.** (Autochthon varieties in the Balaton Wine Region.) LII. Georgikon Napok Nemzetközi tudományos konferencia 2010. szeptember 30-október 1. http://napok.georgikon.hu/upload/publications/2010-08-04_13-07-37__tajfajtak-a-balatoni-borregioban.doc
- 22.) MÁJER J. - GYÖRFFYÉNÉ JAHNKE G. - KNOLMAJERNÉ SZIGETI GY. – SZŐKE B. (2011): **A Kéknyelű fajta múltja, jelene és jövője.** LIII. Georgikon Napok Nemzetközi tudományos konferencia előadásainak összefoglalói. 2011. 09. 29-30.; 92. p.

(forrás: Szőlészeti és Borászati kutatóintézet Badacsony hivatalos weboldala)

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

www.badacsonyiborvidek.hu

www.badacsony.com

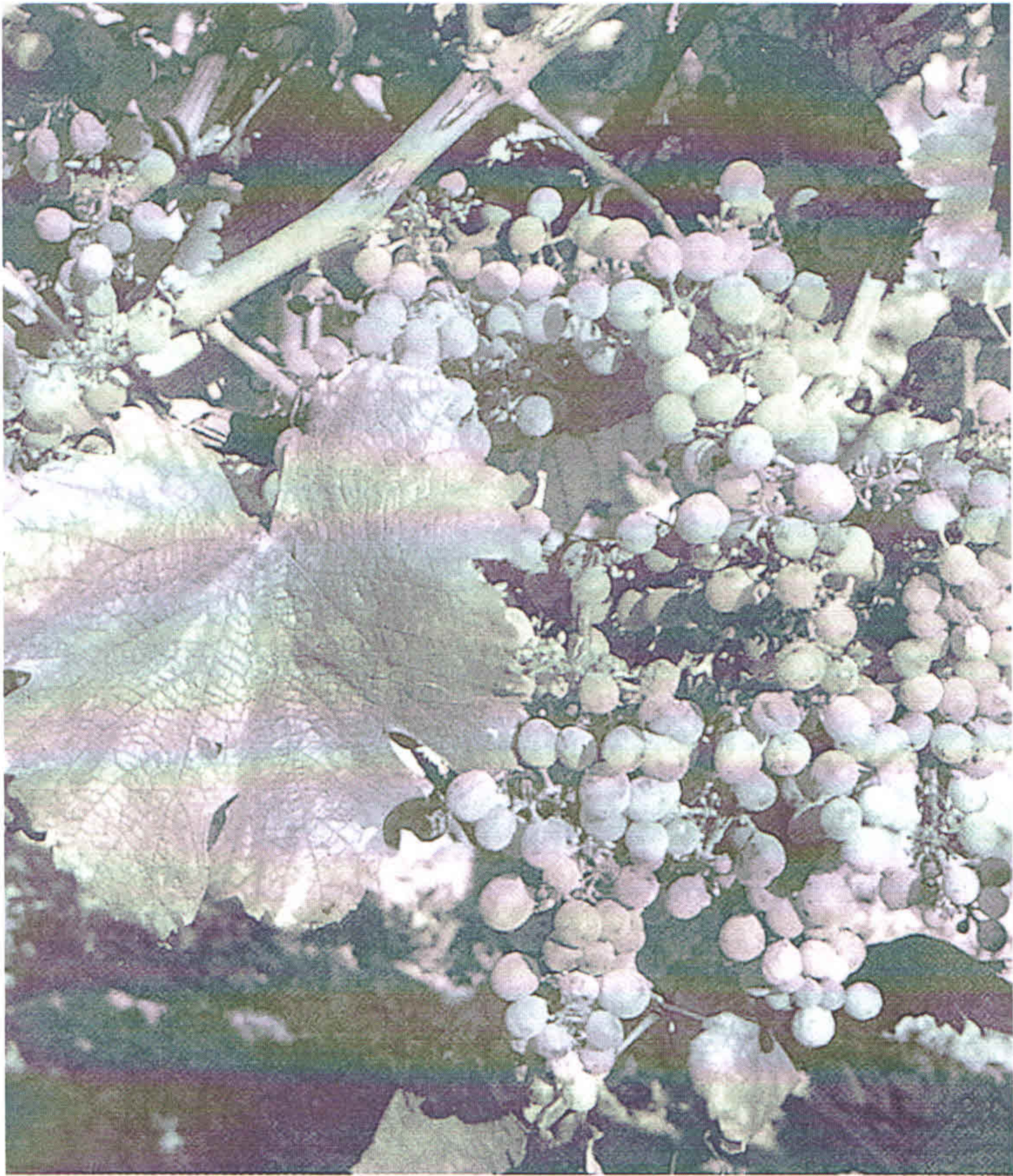
<https://www.facebook.com/pages/Badacsonyi-K%C3%96R/302633663175323?ref=hl>



III.

MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



(forrás: <http://hungaricum.borsalon.hu>)

B



(Forrás: <http://www.gaultmillau.hu>)

B