

## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:  
Bakonyi Judit
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:  
Név: Bakonyi Judit  
Levelezési cím: 8360 Keszthely Szent Miklós u. 7.c I.1  
Telefonszám: 06 20 5727757  
E-mail cím: bakonyijutka2@gmail.com

## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése  
Dr. Bakony Károly szőlőnemesítő életmű
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása  
 agrár- és élelmiszergazdaság  
 ipari és műszaki megoldások  
 természeti környezet
3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye  
Keszthely, fajtái: neves bortermelő vidékeken és kiskertekben
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik  
 települési  
 tájegységi  
 megyei
5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

Dr. Bakonyi Károly (1921-2010) világhírű szőlőnemesítő több államilag elismert szőlő fajtát és klónt nemesített. A legsikeresebb fajtája a Cserszegi fűszeres több mint 3000ha-on telepítik Magyarországon, ami egyáltalán nem csekélység folyamatosan csökkenő termőterületek és hazánkat jellemző széles fajtaválaszték mellett. Már a pálinka kultúra is felfedezte a Cserszegi fűszerest. Több ígéretes kékszőlő kísérletét még halála előtti években kezdte el, de befejezni már nem tudta. Sok ígéretes magnélküli csemege szőlő fajtát is nemesített. Négy díszpolgári címmel (Keszthely, Csopak, Cserszegtomaj, Balaton) és számos helyi, valamint országos elismerésben részesült. Nemesítői munkássága, szakmaszeretete, emberi értékei miatt példakép számunkra is, az utókor számára is belföldön és külföldön egyaránt. Fajtáival maradandót alkotott és hasznára válik az egész szőlészeti és borászati társadalom számára.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Dr. Bakonyi Károly olyan nemesítői múlttal rendelkezik, amely Nemzeti Érték lehet mert munkája és emberi értékei egyediek és megismételhetetlenek ma Magyarországon. Fajtái olyan értékeket képviselnek, amelyek segítik és előre viszik szőlészek, borászok munkáját. Egyes fajtái jó fagyűrő képességűek, korai érésűek és nagy hozamuak. Fajtái nem csak Magyarországon népszerűek hanem pl. Szerbia, Szlovákia, Kalifornia, Dél-Afrika és Kína. Így nyilatkozik a legnépszerűbb fajtájáról: " Tudom a Cserszegi fűszeres nem több mint egy fajta a Magyar fajták között, de boldog vagyok, hogy fajtámmal új illat- és zamatanyag került a Magyar borászatba, hogy a Magyar fajták sokszínű palettáját egy ujjal sikerült gazdagítani." A nemesítő nem csak védi, de gazdagítja is az élővilágot. Olyan újat hoz létre, amely az emberiségnek nem csak díszére, hasznára is válik.

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

Bibliográfia lásd a mellékletben.

Keszthely TV.hu, Hír TV, Echo TV archívum, borigo.hu, dunabor.hu, borrend.hu, vinopedia.hu, stb.

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

**III.**

**MELLÉKLETEK**

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a  
„[nemzeti érték megnevezése]”  
[települési/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:

..... (név)

..... (aláírás)

..... (település, dátum)

(P. H.)

## 1. Melléklet

### Dr. Bakonyi Károly irodalmi munkássága (Georgikon kiskönyvtár 1999)

#### 1./ Tudományos könyv

- 1./ Jeszenszky Á. - Kárpáti I. (1963): A füge. Magyarország Kultúrflórája. Akadémiai Kiadó. Budapest, VII. 12. 180 p.

A könyvbe írt fejezet:

1. Jeszenszky Á. - Bakonyi K.: Környezeti tényezők, hatása a fügére 43-50.
2. Jeszenszky Á. - Bakonyi K.: A füge alakköre és fajtái. 59-65.

#### 2./ Egyetemi jegyzet

- 1./ Ferdinánd D. - Nagy Gy. (1975): kertészeti termelés. A

jegyzetbe írt fejezetek:

- 1.1. Bakonyi K.: Szempontok a fajta megválasztásához, I
- 1.2. Bakonyi K.: Új fajták a szőlőtermesztésben.
- 1.3. Bakonyi K.: Borszőlőszüretgépesítése.
- 1.4. Bakonyi K.: Helikopteres növényvédelem.
- 1.5. Bakonyi K.: Borok oxidatív és redukív kezelése.

#### 3./ Szakkönyvek és népszerűsítő könyvek

- 1./ Kaiser G. (1975): A korszerű szőlőtermesztés alapjai. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. 229 p.

A könyvbe írt fejezetek:

- 1.1. Bakonyi K.: Háztáji, házi kerti fajták megválasztása. 76-77.
- 1.2. Bakonyi K.: Üzemi fajták megválasztása 74-76.
- 1.3. Bakonyi K.: Alanyfajták termesztési értékelése 77-78.
- 1.4. Bakonyi K.: Fajtaválaszték bővítése 78-79.
- 1.5. Bakonyi K.: Fehér borszőlőfajták termesztési értékelése 79-90.
- 1.6. Bakonyi K.: Vörös borszőlőfajták termesztési értékelése 90-94.
- 1.7. Bakonyi K.: Csemegeszőlő-fajták termesztési értékelése 94-99.
- 1.8. Bakonyi K.: Rezisztens fajták termesztési értékelése 99-101.
- 1.9. Bakonyi K.: Szőlőnemesítésirányai 101-102.
- 1.10. Bakonyi K.: Szelekciós nemesítés 101-102.
- 1.11. Bakonyi K.: Rezisztencia nemesítés 103.
- 1.12. Bakonyi K.: Alanyfajták nemesítése 103.
- 1.13. Bakonyi K.: Honosítás 104.
- 1.14. Bakonyi K.: Fajtafenntartó nemesítés 104.
- 1.15. Bakonyi K.: Az új fajták és fajtajelöltek helyzete 104-105.

2./ Bakonyi K. - Ferdinánd D. - Kovács J. (1974): Tanulmány a Böhöneyei ÁFÉSZ körzetébe tartozó községek háztáji gyümölcs-szőlő- és zöldségtermesztésének fejlesztéséhez. SZOVORG Nyomda Budapest 153 p.

A könyvbe írt fejezetek:

- 1.1. Bakonyi K.: Szőlőtermesztés 30-33.
- 1.2. Bakonyi K.: Szőlőtermesztés fejlesztésének lehetősége 33-36.
- 1.3. Bakonyi K.: Szőlőfajták megválasztása 83-89.
- 1.4. Bakonyi K.: Terület előkészítése, rendezése 89-90.
- 1.5. Bakonyi K.: Talaj előkészítés, trágyázás, forgatás 90-94.
- 1.6. Bakonyi K.: Szőlő ültetése 94-95.
- 1.7. Bakonyi K.: Fiatal ültetés kezelése 95-96.
- 1.8. Bakonyi K.: Szőlő támrendszere 96-98.
- 1.9. Bakonyi K.: Szőlőtőkék alakítása, művelés módja 98-107.
- 1.10. Bakonyi K.: A szőlő termőre metszése 107-110. 1.11  
Bakonyi K.: A szőlő zöldmunkái 110-112.
- 1.12. Bakonyi K.: A szőlő talajmunkája, gyomirtása 112-113.
- 1.13. Bakonyi K.: A szőlő trágyázása 113-116.
- 1.14. Bakonyi K.: A szőlő növényvédelme 116-118.

3./ Bakonyi K. - Bakonyi L. - Kocsis L. - Szőke L. (1999): Alanyfajták ismertetése és használata. Megjelenés előtt álló könyv kézírata.

4./ Bakonyi és társai: Kertészeti oktatás 200 éve. Megjelenés előtt álló könyv kézírata.

4./ Tudományos cikkek

1. Bakonyi K. (1959): Az őszibarack metszés aránytalanságai. Délnyugat-Dunántúli Mezőgazdasági Kísérleti Intézet, Kísérleti Közlemények 3: 206-207.
2. Fekete Z. - Bakonyi K. - Tóth A. (1962): A csereszégtomaji szintesen bakhátalt szőlő talaj védő hatása. Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Évkönyve XXIV. 165-177.
3. Ferdinánd D. - Bakonyi K. (1962): Új őszibarack koronaformák kidolgozásáról. Kísérleti Közlemények. Kertészet 3: 3-35.
4. Bakonyi K. (1968): Olasz rizling szőlőfajta klónszelektálása és klónjainak értékelése. A Keszthelyi Agrártudományi Főiskola Közleményei 10: 3-43.
5. Kurucz A. - Bakonyi K. - Király F. (1974): A keresztezéses fehér- és vörösborszőlő nemesítés eddigi eredményei. Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet 75 éves fennállása alkalmával rendezett tudományos napok kiadványa. Budapest 113-121.
6. Luntz O. - Németh M. - Bakonyi K. - Fűri L. - Király F. - Hegedűs L. - Kiss E. (1974): A klónok szerepe és helyzete szőlőtermesztésünk fejlesztésében. Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet 75 éves fennállása alkalmából rendezett tudományos napok kiadványa. Budapest 91-99.
7. Bakonyi K. - Bakonyi L. (1990): A klónszelektálás eredményei a Pannon Agrártudományi Egyetem Keszthelyi Mezőgazdaságtudományi Karán. Szőlőtermesztés és Borászat. Kecskemét 12:20.

8. Bakonyi K. - Bakonyi L. - Kocsis L. (1996): Zsigmond Teleki his life and results. Kertészeti Tudomány 28.évf. 3-4 sz. 87-91 p.
9. Bakonyi K. - Bakonyi L. - Kocsis L. - Walker A. (1997): Hungary-s Rootstocks Breeding Pioneer. Celebrating Zsigmond Teleki Winegrowing November/December 9-13.
10. Kocsis L. - Bakonyi L. - Bakonyi K. (1999): Szőlőalanyok szerepe a minőségi szőlőtermesztésben. „Agro 21” füzetek 29.sz. 85-99 p.

#### 5./Népszerűsítő cikkek

1. Ferdinánd D. - Bakonyi K. (1959): Őszibarack koronaformáiról. Kertészet és Szőlészet. 2:21.
2. Ferdinánd D. - Bakonyi K. (1959): Őszibarack koronaformáiról. Kertészet és Szőlészet. 2:11.
3. Ferdinánd D. - Bakonyi K. (1961): Növekedés figyelembevétele az őszibarack metszésben. Kertészet és Szőlészet 2:21.
4. Bakonyi K. (1961): Nyári zöldmunkák - a szőlőbetegségek megelőzése. Napló. Termelészövetkezeti tanácsadó XVI. 170:4.
5. Bakonyi K. (1961): A szőlőtrágyázás ideje és módja. Napló. Termelészövetkezeti tanácsadó XVI. 171:3.
6. Bakonyi K. (1961): A szőlő karózása. Napló. Termelészövetkezeti tanácsadó XVI. 172:3.
7. Bakonyi K. (1962): A szőlők pótlása. Napló. Termelészövetkezeti tanácsadó XVII. 148:2.
8. Bakonyi K. (1962): Borok kezelése, egyszerű pinceműveletek. Napló. Termelészövetkezeti tanácsadó XVII. 149:3.
9. Bakonyi K. (1962): Védjük szőlőinket a peronoszpóra ellen. Napló. Termelészövetkezeti tanácsadó XVII. 151:3.
10. Bakonyi K. (1974). A háztáji szőlőfajták megválasztásának tényezői. Híradó. Kertbarát mozgalom Veszprém megyei lapja. 7:3.
11. Bakonyi K. (1975): A házi kertben alkalmazható művelési módok és tökeformák. Híradó. Kertbarát mozgalom Veszprém megyei lapja. 9:8 - 11.
12. Bakonyi K. (1975): Lugasok. Kertészet és Szőlészet 24.évf. 46:11.
13. Bakonyi K. (1975): A szőlőlugas típusai /1/. Kertészet és Szőlészet 24. évf. 47:11.
14. Bakonyi K. (1975): A szőlőlugas típusai /2/. Kertészet és Szőlészet 24. évf. 48:11.
15. Bakonyi K. (1975): A szőlőlugas típusai /3/. Kertészet és Szőlészet 24. évf. 49:12.
16. Bakonyi K. (1975): A szőlőlugas típusai /4/. Kertészet és Szőlészet 24. évf. 50:12.
17. Bakonyi K. (1975): A szőlőlugas típusai /5/. Kertészet és Szőlészet 24. évf. 51-52:10.
18. Bakonyi K. (1975): Szőlő a Ság-hegyen Kertészet és Szőlészet 24.évf. 24:10.
19. Bakonyi K. - Zsebők Zs. (1978): Értékes klón: Nemes olasz rizling. Kertészet és Szőlészet 27.évf. 18:6
20. Bakonyi K. - Bakonyi L. (1989): A korán érő Nektár. Kertészet és Szőlészet 38.évf. 12:6
21. Bakonyi K. - Bakonyi L. (1990): Negyven éve szelektáljuk az Olasz rizlinget. Kertészet és Szőlészet 39.évf. 8:18.
22. Bakonyi K. - Bakonyi L. (1995): Minősített szőlőfajta a Nektár. Kertészet és Szőlészet 44/7. 4.
23. Bakonyi K. - Bakonyi L. - Kocsis L. (1996): Alanynemesítés Magyarországon. Kertészet és Szőlészet 45.évf. 47.sz. 19 p.
24. Bakonyi K. - Bakonyi L. - Kocsis (1996): A Teleki-féle alanyfajták sorsa. Kertészet és Szőlészet 45.évf. 48.sz. 21-22 p.
25. Bakonyi K. - Bakonyi L. (1996): Az Olasz rizling szolgálatában. Borászati Füzetek VIII.évf. 1.sz.

26. Bakonyi K. - Bakonyi L. - Kocsis L. (1996): Nemesítői észrevételek a fajtaváltásról. Borászati Füzetek VIII.évf. 2.sz.
27. Bakonyi K. (1996): Megemlékezés Dr. Ferdinánd Dezső. Kertészet és Szőlészet 45.évf. 17.sz.
28. Bakonyi K. (1996): Nagy elődök: Dr. Jeszenszky Árpád, Dr. Ferdinánd Dezső . Kertészeti Tudomány.28.évf. 1-2 sz. Kertészet és Szőlészet 45. évf. 17.sz.
29. Hajdú E. - Bakonyi K. (1998): Börner alanyfajta. Kertészet és Szőlészet 47. évf. 18..sz.9p.
30. Bakonyi K. (1999): Otthont talált a Rozália Ság-hegyen. Új Kemenesalja. Jubileumi különszám.
31. Bakonyi K. - Hajdú E. (1999): Betegségellenálló a Börner. Kertészet és Szőlészet 48.évf. 30.sz. 9-10p.

#### 6./ Tudományos értekezések

1. Bakonyi K. (1959): Őszibarack koronaformáinak értékelése. Diploma dolgozat. Kertészeti Egyetem. Budapest (Kézirat) 31 p.
2. Bakonyi K. (1964): Olasz rizling szőlőfajta néhány klónja és szelektálása. Egyetemi doktori értekezés. Kertészeti Egyetem Budapest (Kézirat).
3. Bakonyi K. (1979): Fajták szerepe a Balaton-felvidék szőlőtermesztésében Veszprémi Akadémiai Bizottság Tudományos tanácskozásán elhangzott előadás. Agrártudományi Egyetem Keszthely. (Kézirat) 4 p.
4. Bakonyi K. - Bakonyi L. - Kocsis L. (1994): A Georgikontól az Agrártudományi Egyetemig: Szőlészeti és Borászati oktatás, kutatás Keszthelyen. Keszthely XXXVI. Georgikon Napok. A magyar mezőgazdaság helye Európában I. kötet 359-365 p.
5. Bakonyi K. - Bakonyi L. - Kocsis L. - ifj. Kozma P. (1995): Szőlőalany nemesítés eredményei Keszthelyen. Növény-nemesítési Tudományos Napok '94. MTA január 16-17. Budapest 73.
6. Bakonyi K. - Bakonyi L. - Kocsis L. (1995): Fehérborszőlő-fajták keresztezéses nemesítése. Növény-nemesítési Tudományos Napok '94. MTA január 16-17. Budapest 76.

#### Dr. Bakonyi Károly munkásságáról szóló irodalom

1960. „Házasodnak" a Balatonpart világhírű borszőlő fajtái Napló.
1961. Min dolgozik Bakonyi Károly. Napló.
1974. Nemes olasz rizling jobb íz, nagyobb hozam. Esti hírlap. XIX. évf.évf. 32:8. 1974. Törzsültetvény a Nemes olasz rizlingből. Kertészeti és Szőlészet, 23.évf.51-52:31. 1974. Korán érik. Bőtermő szőlőfajta. Megkezdték a szaporítását. Esti Hírlap XIX. évf. 266.4.
1974. Új korán érő szőlőfajta. Petőfi népe. XII.évf. 266.sz. 1974. Kettős hasznosítású szőlőfajta. Napló XXX.évf. 266.sz. 1974. Kísérleteztek, kereszteztek - a Judit nevet kapta. Népszava. 102. évf. 266.sz.
1974. Kísérleti és üzemi törzsültetvények Nemes olasz rizlingből Keszthelyen az Agrártudományi Egyetem Kertészeti Tanszékén. Napló. XXX.évf. 32.sz.
1975. Új szőlőfajta borvidékünkön. Csopak szülötte Dr. Bakonyi Károly.

- „Csopak Tája” Mg. Tsz. üzemi lapja. 1975. Új szőlőfajták a balatonfelvidéken. Napló. XXXI.évf. 223.sz. 3.
1978. Aranyérmes nemesítés: Olivérből, Traminiből lett a Cserszegi fűszeres. Esti Hírlap.
1979. A tudomány műhelyében: A szőlőnemesítő. Zalai Hírlap XXXV. évf. 61.sz. 14.
1979. Milyen szőlőfajtákat telepítsenek a Ság-hegyi szőlőtermelők. Vasi Szövetkezet IV. évf. 3.sz. 4.
1980. Korán érő szőlőfajták. Pest Megyei Hírlap. XXIV.évf. 61.sz.8.
1980. Kutató, mint a termelőszövetkezet kiváló dolgozója. Napló XXXVI. évf. 43.sz. 1980. A Csopak Tája titka: bátran használják a kutatás eredményeit. Képes Újság. XXI.évf. 49:25.
1980. Nagyüzemi szőlő- és gyümölcstermesztés a Csopak Tája Termelőszövetkezetben. Kertészet és Szőlészet 29.évf.34:14-15.
1981. Keszthelyi Egyetem és Intézet. Új fajtákkal eredményesebben. Kertészet és Szőlészet. Kertbarát Magazin 6.
1981. Alkotó díjasok. A szőlészet doktora. Zalai Hírlap XXXVII.évf.195.sz. 7.
1982. A szőlő nemesítő. Zalai Hírlap. XXXVIII. évf. 306.
1983. A Cserszegi fűszeres 20 cukorfokos volt. Szüret a kísérleti kertben.. XXXDI.évf.233.sz.3.
1984. A kutató nem megy nyugdíjba. Zalai Hírlap XI.évf. 50.sz.3.
1984. Fajták Sármelléken. Kertészet és Szőlészet 28.évf. 19:2.
1984. A kutató nem megy nyugdíjba. Kertészet és Szőlészet 33.évf. 20:4.
1986. A két Bakonyi Zalai Hírlap XII.évf. 222.sz.
1987. Aranyérmes bor az új szőlőből. Zalai Hírlap XLIII. 158:3.
1990. A Balaton-vidék szőlőnemesítője. Zalai Kalendárium. 151:153.
1991. Karácsonykor nincs szüret. Beszélgetés a borról. Élet és Irodalom XXXV.évf. 34.sz.
1992. Rozália a dobogón. A „hetvenkedő” nemesítő reménységei. Zalai Hírlap XLVIII.évf.141.
1992. Van kiút a magyar szőlőtermesztés válságából? Agrárium 9:11.
1992. Találkozás a Nemes olasz rizling nemesítőjével. A minőségi borra van vevő. Gazdálkodó II.évf. 38:19.
1993. Keszthelyen születtek. Zalai Hírlap. XLIX. évf. 204:11.
1993. Találkozás Dr. Bakonyi Károllyal, a Nemes olasz rizling nemesítőjével. Füredi Hírek VI/7. 19-22. 1993. Dr. Bakonyi Károly, a Nemes olasz rizling nemesítője. Széchenyi Ferenc Kertészeti Szakközépiskola és Szamunkásképző Intézet Évkönyve 1992-1993. 16-18. 1993. A szőlő és bor művésze. Dr. Bakonyi Károly Keszthely és Vidéke. V. évf.3.sz. Georgikon melléklet.
1993. Keszthely értékei. Magyar mezőgazdaság, augusztus 25.15 p.
1994. A jövő század szőlői. Hévíz, Keszthely és Vidéke. I.évf. 8.sz.
1995. Méltó hírverés a jó bornak. Zalai Hírlap LI.évf.
1996. Lesz még szőlő... Zalai Hírlap LI.évf. 25.sz.
1996. Fűszeres után Rozália. A Keszthelyi szőlők és nemesítőjük. Számadás VIII.évf. 14.sz.
1996. Cserszegivel fűszerezve. Zalai Hírlap LI.évf. 118.sz. 1996. Országos borverseny (Cserszegi fűszeres) Hévíz-Keszthely és Vidéke VII.évf.34.sz.
1996. Hogyan születik az új szőlőfajta? Kertészet és Szőlészet 45.évf. 34.sz. 1996. A filoxéra Amerikába megy. Zalai Hírlap LI.évf. 183.sz. 1996. Moldova György: A Balaton elrablása. Dunakanyar 2000. 178-182 p. 1996. Ki kicsoda Keszthelyen 1996-ban?



1996. Ki kicsoda Zala megyében 1996-ban?
1997. Ki kicsoda a magyar mezőgazdaságban? I. kötet 63-64 p. Babics Kiadó.
1997. Csopak története 276-277 p. Veszprém Megyei Levéltár. 1997. Kapás Pál: Növényfajták és Növénynemesítők 362-368 p. Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet.
1997. A szőlőnemesítők doyenje szüret előtt a Ság-hegyen. Vas Népe 43.évf.
1998. Révai Új Lexikon II.kötet 31 p. Babics Kiadó, Szekszárd.
1998. Borverseny első zalai. Kiütéssel győz? Maraton II.évf. 22.sz. 4 p.
1998. Szőlőfajta viseli a nevét. Zalai Napló I.évf. 16-17 sz.. 3 p.
1998. Magyar bor a csúcson a csatornán túl is. Vasárnapi Hírek 14. évf. 43 sz.
1998. Londonban díjat nyert a Cserszegi fűszeres. A bor nagykövete. Magyar Nemzet.
1998. Neszmeélyi érem. Népszabadság. Agrárium. Szept.15. kedd. 1998.
- Fajtabemutató a Ság-hegyen. Vas Népe 43.évf. 229 sz.!2.p. 1998. „in vino veritas" Borban az igazság. Georgikon XLI.évf. 6 sz. 14 p. 1998. A célország Anglia. Kertészet és Szőlészet 47.évf.43.sz. 16-17.
1998. Újkori kariertörténet. Zalai Napló I.évf. 19.sz. 8.p.
1999. Az év bora a Cserszegi fűszeres. Számadás XI. (XXII) évf. 8.sz. 15.p.
1999. Beszélgetés Dr. Bakonyi Károly szőlőnemesítővel. Itt a hosszú élet titka! Keszthely és Vidéke X.évf. 7.sz. 5.p. 1999. A Cserszegi fűszeres. Borbarát IV.évf. 2.sz.

(GEORG . KISKÖNYVTÁR 1999)

## 2. Számú melléklet

### Kitüntetések, emlékérmek

1. Miniszteri dicséret	1960
2. Mezőgazdaság Kiváló dolgozója	1965
3. Munka érdemrend (bronz)	1972
4. Szakszervezeti munkáért (arany)	1973
5. Rácz Sándor emléklakett	1976
6. Kiváló Termelőszövetkezeti dolgozó	1980
7. Zala megye alkotó díj a	1981
8. Munka érdemrend (bronz)	1982
9. Kocsis Pál emléklakett	1984
10. Mathiász János emléklakett	1988
11. Markazi Mátravölgye Mg. Tsz. emléklakett	1991
12. Keszthely város díszpolgára	1994
13. Magyar Gyula nemesítői nagydíj	1995
14. TIT aranykoszorús jelvény	1996
15. Fleischmann Rudolf díj	1997
16. Csopak községért érdemérem	1999
17. Zala Megyei Közgyűlés alkotó díj	2000
18. Cserszegtomaj dísz	2001
19. Magyar Köztársaság érdemrend lovagkereszt	2002
20. Csopak díszpolgára	2009
21. Balaton díszpolgára	2009
22. Számos lovagrend és civil szervezet tiszteletbeli tagsága	

KESZTHELY VÁROS  
POLGÁRMESTERI HIVATALA

**RUZSIC FERENC**

Keszthely város polgármestere  
részére

Kecskemét, március 20.

Tárgy: **dr. Bakonyi Károly**  
életművének, fajtáinak  
nemzeti értéktárba  
való ajánlása

**KESZTHELY**

Fő tér 1.  
8 3 6 0

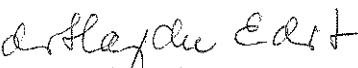
Tisztelt Értéktár Bizottság!

A Hungarikum törvény ill. annak 114/2013. (IV.16.) Kormányrendelete (vhr.) biztosítja nemzeti értékeink Nemzeti Értéktárba történő ajánlását.

Ezzel a lehetőséggel élve, ezúton szeretném ajánlani dr. Bakonyi Károly szőlőnemesítő tevékenységét és a hazánkban nemesített, a magyarságnak átadott fajtáiban és klónjaiban megjelenő életművét a Nemzeti Értéktárba történő felvételére.

A javaslatom indoklását a mellékletben részletezem. Tisztelettel kérem a Bizottság Tagjait, hogy igazi magyar értéket jelentő javaslatom ügyét pozitívan vigye tovább a hungarikumok kategóriájába.

Tisztelettel és üdvözlettel:

  
dr. Hajdu Edit  
szőlőnemesítő,  
a mezőgazdaság tud. kandidátusa

## Dr. Bakonyi Károly életművének méltatása

Magyarországon a sikeres szőlőnemesítők köréhez tartozik dr. Bakonyi Károly. Már fiatalon a növénynemesítésben dolgozott Keszthelyen, részben az ún. „kötelező” növényeknél (citrom, gyapot, stb.), részben a szabadon választott növényeknél. Ez utóbbihoz tartozott a szőlő, amit már gyermekkorában édesapjától megismert és megszeretett.

Az első nemesítési területe a szőlő klónszelekciója volt. Felismerte, hogy Magyarország és az egész Kárpát-medence legelterjedtebb, minőségi fehérbort adó fajtája az Olasz rizling. Azt is látta –Balaton környéki lakosként-, hogy ez a fajta leromlott, szelekcióra szorul. Az 1960-as években hozzáfogott a fajta öreg ültetvényeiben a mutációs jelenségek tanulmányozásához és a legértékesebb anyatókéket kiválasztotta továbbszaporításhoz. Ezekből az anyatókékból emelte ki a Németh Márton által kidolgozott klónszelekcióval a Nemes Olasz rizling klónt, amit még ma is szívesen természetnek kiegyenlített termésmennyisége és minősége miatt. Később a német eredetű Müllet-Thurgau fehérbort adó szőlőfajtát és a francia eredetű Chasselas csemegezőlő-fajtát szelektálta. Mindhárom szőlőfajta ültetvényéből kisselektált nagy teljesítményű klónjai állami minősítést kaptak.

Rendkívül jelentős és Magyarország számára hasznos nemesítői tevékenysége az alanynemesítés és a Teleki Zsigmond által nemesített alanypopuláció fajtaazonosítása. Nagy szakismeretével, szorgalmas munkájával azonosította a kevert alany-állományokat. Mivel a filoxéra ma is él talajainkban, ezért a kötött talajokon csak oltványokat telepíthetünk, amelyekhez nélkülözhetetlen a filoxérával szemben ellenálló alanyok használata. Ezért munkája népgazdasági szinten, de elsősorban a szőlő-bor ágazatban felbecsülhetetlen értékű.

Állami minősített alanyfajtája pedig a Georgikon 28.

Nemesítői tehetsége, fajta-előállítással kapcsolatos gondolatainak megvalósítása talán legsikeresebben a keresztezéses szőlőnemesítésben bontakozott ki. Átgondoltan tervezte meg és szerencsés kézzel készítette a kombinációkat, választotta a szülőket, azaz a keresztezési partnereket. Fajtái sorra láttak napvilágot. Az államilag elismert hibridjei közül eddig a legnagyobb felületen (több ezer hektáron) termesztett fehérbort adó fajtája a Cserszegi fűszeres, ami elsősorban a Duna Borrégióban lelt hazájára és adott megélhetési lehetőséget az ott tevékenykedő szőlészeknek és borászoknak. Már évek óta Soltvadkerten szervezik a Cserszegi fűszeres Országos Borversenyt. A Cserszegi fűszeresről a DunaBorrégió magazinjának külön számában is megemlékeztek. Ez mutatja ennek a fajtának és nemesítőjének elismertségét. De a sikeres fajtái között említhető a Nektár, a Rozália, a Pelso is. Fajtáinak borait szereti a magyar borfogyasztó közönség, mert illik az ízlésvilágához és a magyaros ételekhez.

Várományos hibridjei a vörösbort adók. Rendkívül sokoldalú nemesítőként hozzáfogott a csemegezőlő-fajták nemesítéséhez is. Ebben a körben kiemelkedő értékű a Helikon szépe, de több értékes fajtajelöltről gondoskodnak a kollegái, akik a nemesítési anyagát tovább gondozzák, értékelik és fenntartják.

Nemesítési eredményeit tudományos és népszerűsítő lapokban illetve előadásokban szerte az egész országban ismertette olvasóival, hallgatóival. Írásai közül említhető:

Bakonyi Károly - Kocsis László (2006): Két évszázad az oktatás és a kutatás szolgálatában-Pannon Egyetem. Keszthely (119)

Bakonyi Károly - Kocsis László (2004): Teleki Zsigmond élete és munkássága Keszthely (64)

A fenti eredmények alapján dr. Bakonyi Károly életműve méltó a hungarikumok kategóriába kerüléshez.

Kecskemét, 2014. március 24.

dr. Hajdu Edit  
szőlőnemesítő

## A CSERSZEGI FÜSZERES FEHÉRBORT ADÓ SZŐLŐFAJTA SZÁRMAZÁSA ÉS JELLEMZŐI

### Történeti háttére

A magyar szőlőnemesítés a II. világháború után nagy lendülettel, új célkitűzéssel kezdődött a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetben (Badacsonyan, Egerben, Kecskeméten, Pécsen, Tarcalon), a Kertészeti Egyetemen (Budapesten) és az Agrártudományi Egyetemen (Keszthelyen). A nemesítők olyan hibridizációs programot terveztek, amelyből a természet szőlőfajtáknál nagyobb termésbiztonságot, jobb minőségű és korábban érő fajtákat reméltek.

A borszőlőfajta nemesítésénél Koleda és Tamássy az amuri vadszőlővel, Csizmazia és Kozma a Seyve Villard (franko-amerikai) hibriddel, Király, Kurucz és Bakonyi az eurázsiai fajtákkal próbálták a nemesítési céljaikat megvalósítani, azaz a rügyek téltűrését és a betegségekkel szembeni ellenállást fokozni, a termés- és vesszőérést korábbi időre hozni, magas cukortermést elérni, a bogyókban finom savakat és zamatanyagokat növelni. Az anya- és apafajtákat – amelyek hibridjei (utódai) közül remélték a nagy teljesítményű fajtákat – génbankokból és a nemesítési elődöktől használták keresztezéseikhez. Dr. Bakonyi Károly is visszanyúlt elődei fajtáihoz, jelen esetben az Irsai Olivér szőlőfajtaéhoz.

Ehhez először Magyarország első és világhírű szőlőnemesítője, Mathiász János Bronnerstraube és a Muscat ottonel fajta hibridizációjából Stark Adolf vaskereskedő szelekciója során született meg a világ legkorábban érő, muskotályos ízű csemegeszőlőfajtája, a Csaba gyöngye (ma ez a fajta a Nemzeti Fajtajegyzékben borszőlőként szerepel). Ezt az igen korán (július végén) érő fajtát Kocsis Pál Kossuth-díjas szőlőnemesítő a Pozsonyi fehér későn érő fajtával keresztezte. A kapott magoncok közül emelte ki és szaporította el a borkereskedőről elnevezett Irsai Olivér korai érésű és muskotályos ízű szőlőfajtát.

Bakonyi Károly szőlőnemesítő felismerte a fajta értékeit és alkalmas genetikai anyagnak vélte a keresztezési kombinációihoz. A muskotályos Irsai Olivér keresztezési partnerének a Dél-Tirol Tramin községből származott, fűszeres ízű Piros tramini fajtát választotta. E két genotípus hibridjei között találta meg azt az ígéretes egyedét, amely Cserszegi fűszeres néven vált közismertté. Így a nemesítők stafétabotként adták tovább fajtáikat, s keresztezéseik eredményeként sok értékes tulajdonság együtt öröklődött át az utódokba, gazdagítva az új genotípust. Megszületett a Cserszegi fűszeres, a legsikeresebb magyar fehérbort adó fajtánk.

A fajta kipróbálása Cserszegtomajon, majd több borvidéken történt. Az 1970-es évek közepén a nemesítője saját maga oltotta fajtakísérletben Helvécián az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézetben a nemes rügyeket az alanyokba. Helybenoltással a gyökeres alanyok hajtásaiba zöld és fás rügyeket oltott. A termelő üzemek (termelőszövetkezetek, állami gazdaságok) is lehetővé tették fajtakísérletek beállítását. Ebben élen járt Soltvadkerten a „Jóreménység” Szakszövetkezet, ahol nagyszerű szakvezetés szervezte, irányította a fajtakísérleteket, majd értékelte. Ennek eredménye, hogy ezen a helyen időben felismerték a fajta értékeit és ma itt található az ország legnagyobb felületű Cserszegi fűszeres ültetvénye (több mint 500 ha). Soltvadkert város tehetséges borászai (pl. Font Gábor, Frittmann János, Frittmann István stb.) rendszeresen, évjáráttól függetlenül készítik a remek Cserszegi fűszeres borokat.

Az elmúlt 30 évben az ország különböző területein tanulmányoztuk a fajtát. Tapasztalatainkból és saját kísérleti eredményeinkből adom közre a legfontosabb információkat, amelyek a fajtát jellemzik és dicsérik, éppen a sok-sok értéke miatt.

## Származása

Keszthelyen a Veszprémi Egyetem Georgikon Karának (a volt Agrártudományi Egyetem) Kertészeti Tanszékén dr. Bakonyi Károly 1960-ban az Irsai Olivér és a Piros tramini borszőlőfajták keresztezésével állította elő (1. ábra).

Mivel a nemesítés és a hibridek kiértékelésének helye a Keszthely melletti Cserszegtomaj, és a kiemelt egyed bogyói fűszeres ízűek, ebből alakult ki a „Cserszegi fűszeres” fajtanév.

## Minősítése

1982-ben kapott állami elismerést és a nemzeti fajtajegyzékben fehérbort adó fő borszőlőfajtaként szerepel.

## Elterjedése

Magyarországon az ültetvényeinek felülete ütemesen megnőtt:

1985-ben	203 ha
1997-ben	1529 ha
2000-ben	2120 ha
2009-ben	3352 ha

s ezzel a területek nagysága szerint az ország 4. helyén álló szőlőfajtája. A területnövekedés mindig rámutat a szaporító fajta értékeire, hiszen a szőlészek és a borászok fantáziát látnak termesztésében. A szocialista nagyüzemek nagy szerepet játszottak a fajta terjedésében. Manapság pedig a magán szőlőtermesztők folytatják ennek az értékes fajtának termesztését. A fajta különösen az 1984/1985-ös (-24,5 °C) és az 1986/1987-es (-29,2 °C) tél után kezdett nagymértékben elszaporodni, elsősorban a téltűrésének köszönhetően. Különösen az alföldi borvidékeken (így a Csongrádi, a Hajós-Bajai és a Kunsági borvidéken) terjed, de több hegyvidéki borvidéken (Etyek-Budai, Balatonfelvidéki, Balatonmelléki borvidéken) is jelentős felületen található.

Ma már külföldön is érdeklődnek a fajta iránt és telepítik szaporítóanyagát. Jelenleg a Cserszegi fűszeres ültetvények megtalálhatóak a szomszédos országokban: Romániában, Szerbiában, Szlovákiában és Szlovéniában. Több országban (Dél-Afrikában, Kaliforniában és Kínában) kipróbálás alatt van. Borát a fogyasztók rövid idő alatt megkedvelték, félfédes, édes bora a hőlgyek kedvencévé vált.

## Morfológiai leírása

Tökéje középérső növekedésű, lombsátra vékony és sűrű. Viszonylag kevés hajtást nevel a tőke, de azokon kicsi és sok hónaljajtás fejlődik, ami besűríti a lombzatot.

A vesszők egyenesek, rajtuk a szártagok (internódiumok) középhosszúak, némelykor rövidek. Színük barnás-bronzos, mintázatuk csíkos, tapintásuk bordás, a nádusznál sötétebb barna.

A rügyek kicsik, hegyesek, csokoládébarnák és csupaszok.

A fakadó rügyek enyhén bronzoszöldek és pókhálósak.

A hajtások 10-15 cm-es korban bronzoszöldek, pókhálósak, fényesek, és a bennük fejlődő virágzatok bronzoszöldek és pókhálósak. A hajtások vége, a vitorla bronzoszöld, csupasz és fényes. A hajtások szártagja vöröseszöld, pontozott, pókhálós, alig hamvas. A nyári rügyek vörösek és csak pókhálósan szőrösök. A hajtásokon a kacsok képződése szabálytalan. A kacs rövid (15 cm), változó elágazású (kétszeres vagy háromszoros), zöld és pókhálósan szőrös.

A levelek lemeze középnagy, ötszögletű, karéjos. Karéjainak száma határozottan 5. Vállöble nyílt, alapját a levéllemez határolja, alakja nyitott ék alakú, közép mély. Az oldalöblök

határozatlanok, hol nyíltak, hol zártak vagy záródóak, keskenyek, alapjuk hegyben végződő. A levéllemez felülete sima, olajzöld, puha szövetű, igen hajlékony, bőrszerű és tapintása nem zsíros, állása hullámos. A levél fonáka szőrösödő, a serteszőrök csak az ereken fejlődnek. A levél erezete zöld. A levéllemez ősszel sárgára színeződik. A levél széle fűrészcsipkés, sekélyen és sűrűn bemetszett. A csúcsfogak kissé megnyúltak. A levélnyel középhosszú (5-8 cm), tapintása bársonyos, szőrzete gyéren serteszőrös, kissé lapított és lilásan csíkos. A levélalap (cikatrix) nagy.

A virágzata viszonylag kicsi, a szárcsomóból fejlődik, fürtvirágzat, benne 140-160 virág fejlődik. Virága himnös, termője körte alakú.

A fürtök középnagyok (200-210 g), vállasak, közepesen tömöttek, a bogyók száma 90-110. A fürtkocsány hosszú (3,5-4,0 cm), egyenletes vastagságú és erős szövetű, színe zöld, néha bronzos árnyalattal. A bogyók kicsik (1,8 g), gömbölyűek, néha kissé megnyúltak, sárgás vagy lilás rózsaszínűek, túlérve borostyánsárgára fakul és foltos lesz. A bogyóhéj kissé hamvas, vékony, közepesen szemölcsös. A bogyókocsány középhosszú. A kocsánykorong harang alakú. A bogyóecset rövid és színtelen. A bogyóhús lédús, savas, finom fűszeres ízű. A bogyókban 4-4 mag fejlődik. A magok kicsik, zömökek, rozsdabarnák, törzsük szív alakú és csőrük rövid.

### Fenológiai jellemzői

Korán fakad, hajtásai intenzíven fejlődnek. Korán virágzik. Virágkötődés után a bogyók egyenletesen fejlődnek. A zsendülés már augusztus közepén elkezdődik és a fürtök szeptember második dekádjában beérnek. A terméséréssel párhuzamosan a vesszőérés is lezajlik. Az érett vesszőkről a sárga lombszínözödés után, október végén – november elején a levelek lehullnak. Rövid tenyészidejű, mert a vegetáció időtartama rügyfakadástól éresig 152 nap, rügyfakadástól lombhullásig 195 nap.

### Termesztési adottságai

Rügyei termékenyek (ATE: 1,78), fagy- és téltűrőek. Virágai jól termékenyülnek. Bogyói nem vagy csak alig rothadnak. Peronoszpórával szemben levelei ellenállást mutatnak. Lisztharmatra közepesen érzékeny. Korán érleli termését és vesszőit. Mindezek a tulajdonságok elősegítik nagy termésbiztonságát. Fürtkocsánya nem törik és kedvező hosszúsága könnyű szüretelést kínál. Bőtermő, fürttermése 10-14 t/ha. A bogyók cukorfoka átlagosan 18-20 Mm°, de nem ritka a 23-25 Mm° sem. A titrálható savtartalma 7-13 g/l. Kiváló minőségű borok készítésére alkalmas. A fajta nagy értéke termésének fűszeres íze és minden évben kialakult megbízható savtartalma. Sok hónaljhajtást nevel, ami egyrészt sok zöldmunkát követel, másrészt nagyon intenzíven termeli az asszimilátákat, s ez minőségfokozó. Tápanyag- és vízigényes. Szárazságban és túlérésben bogyói néha peregnek, ami szakszerű termesztéstechnológiával kiiktatható.

### Környezeti igénye

A kontinentális éghajlaton jól tenyészik. A fagyos teleket -21°C-ig jól tűri jelentősebb fagykár nélkül. Ennek egyik oka a rövid vegetációja, mert termését korán beérleli. A másik oka a vesszők jó felkészülése a nyugalmi időszakra.

A vegetációban, különösen a termésérés idején a szárazság (vízhiány) megviseli tőkéit. Ezért jó vízgazdálkodású talajokon és oltványokkal érdemes ültetvényeit kialakítani. Az évenkénti termésingadozása aránylag nagy túlterhelés és vízhiány esetén. Jó vízgazdálkodású, tápanyagban gazdag talajokon nagy terméshozamra képes.

## Termesztéstechnikája

Az intenzíven fejlődő és termő fajta tőkéknek művelésmódját szakszerűen kell megválasztani a talaj tápanyag- és vízgazdálkodásának megfelelően. Ha ezek a feltételek rendelkezésre állnak, akkor életerős, nagy teljesítményű és hosszú élettartamú tőkével alakítja a szőlőültetvények produkciós potenciálját.

A Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetben Kecskemét-Miklóstelepen alacsony (1,0% alatti) humusztartalmú homokon művelésmód kísérletet állítottunk be több borszőlőfajtaival, saját gyökerű tőkékkel. Ezek között szerepelt a Cserszegi fűszeres is. A tőkéken beállított művelésmódok:

1. alacsony művelésmód: fejművelés
2. magas művelésmódok:
  - 2.1. vízszintes kordonú: magaskordon, Perold, Guszejnov, egyesfüggöny, GDC
  - 2.2. függőleges kordonú: Vertico
  - 2.3. ernyő

A kísérleti eredmények a 1. táblázaton láthatóak. Művelésmódonként nagy eltéréseket kaptunk a fürttermés tömegében, a must cukorfokában és titrálható savtartalmában. A legkedvezőbb eredményeket az ernyő művelésű tőkék adták. Az is látható, hogy homokon ez a fajta fejművelésre nem alkalmas. A magasan kialakított kordonkarú művelésmódoknál víz- és tápanyagszállítási problémák keletkeztek ebben a saját gyökerű ültetvényben. Vízhányos (száraz, aszályos) időszakban elégtelen volt a tőkék felső részeinek vízellátása, a felső hajtások növekedése. A fürtök és a bogyók kicsik maradtak, olykor fonnyadtak. Kísérleteink alapján az ernyő művelést ajánljuk a fajta művelésmódjának, mert a fényellátottsága jó, a talajtól nincs túl magasan a termőfelület, 80-100 cm magasra a vízszállításhoz a gyökérnyomás elegendő, kedvező lombsátor alakítható ki, a fürtzónában a fürtök egyenletesen fejlődnek és érnek, és gépi szüretre is alkalmas. A tőkék élettartama jó. Tapasztalható, hogy több termőhelyen, történelmi borvidéken elterjedt az egyesfüggöny művelésmód ennél a fajtánál. Ezek a tőkék nagy termést adnak, még elegendő minőségű (cukor- és savtartalmú) fürttermést is hoznak. Azonban csökken a tőkék élettartama, mert ezen a művelésmódon túlterhelik azokat, és sajnos a kartartó huzalok a dörzsölődés során megsebzik a karokat és ott befertőződés után az ESCA és az Eutypa gyorsan terjed, ami korai tőkepusztulást okoz. Ennek következtében jelentős tőkehiány alakul ki, ami gazdaságtalanná teszi a termelést.

Rövid- és hosszúelemes metszéssel egyaránt természetű. Vesszőit könnyű metszeni. Vesszői hajlékonyak, így a metszéskor meghagyott szálvesszők lekötözése nem jelent gondot. A szürete könnyű a szakszerűen kialakított tőkeformákon, különösen az ernyőn és az egyesfüggönyön. Fürtjei a hosszú kocsány és a kedvező fürtforma miatt könnyen leválaszthatóak a vesszőkről. Kézi szüret mellett a fajta termése géppel is könnyen és veszteségmentesen szüretelhető. Túlérésben, aszályos időszakban és túlterhelt tőkénél bogyópergés fordulhat elő, ami a helyes szüreti idő megválasztásával kiküszöbölhető.

## Ökovalenciája

Az a szőlőfajta, amelynek a produkciója többféle környezetben is azonos szinten marad, széles ökovalenciával rendelkezik. A Cserszegi fűszeres többféle mikro- és mezoklimájú borvidéken nagy teljesítményű és biztonságosan természetű azonos szüreti eredményekkel. Ez azt jelenti, hogy a szőlő areálján belül több termőhelyen azonos teljesítményű mind termésmennyiségben mind termésminőségben.



Irodalmi adatok alapján tanulmányoztuk a fajta ökovalenciáját négy termőhelyen (Gyöngyös, Keszthely, Szigetcsép és Sremski Karlovci) és négy évjáratban (1982, 1983, 1984 és 1985) magaskordon művelésen. Az eredmények a 2. és 3. táblázatban találhatóak.

Átlagosan 10,5-15,5 t/ha termés (min. 8,2 t/ha ; max. 23,2 t/ha)

19,4-21,6 Mm° mustfok (min. 17,4 Mm° , max. 25,0 Mm°)

8,0-12,6 g/l mustsav (min. 6,9 g/l ; max. 14,1 g/l) termelésére alkalmas a fajta.

Az átlagok és különösen az adatok szórásai arra utalnak, hogy a Cserszegi fűszeres fűrttermése erőteljesebben függ a termőhelytől, mint az évjáratától. Ez azért is van, mert a termésbiztonsága jó. A mustok cukorfoka kiegyenlített a termőhelyeken és az évjáratokban, ami ennek a tulajdonságának genetikai meghatározottságát jelzi. A mustok titrálható savtartalma pedig az évjáratokra jobban reagált, mint a termőhelyi hatásokra. A sav mennyisége a meleg és száraz évjáratokban ugyan lecsökkent, de borkészítésre még ez a mennyiség is nagyon megfelel. A síkvidéki területeken alig, a hegyvidéki ültetvényekben a bogyók 20-30 %-ban rothadtak túlérésben.

## Bora

A kedvező termesztési jellemzők mellett a borszőlőfajta igen fontos értéke a kiváló italú bora. A pohárban mindig elegánsan, csillogóan tisztán és tükrösen megjelenő borából tárulkozik az intenzív fűszeres illat, amely gyakran már muskotályosra emlékeztet. Ez az illat az ízekben is megjelenik egy határozott és sajátos savgerincre építkezve. A savak besimulnak a magas cukormentes extrakttartalomba, így élüket, sarkosságukat elhagyva legömbölyödnek. Önállóan is igen értékes, a modern ízlésnek megfelelő fehérbor. Bizonyos évjáratokban az intenzíven és töményen megjelenő, ugyanakkor kellemes és finom aromaanyagai miatt jó házasítási alapanyag. Ez a fűszeres fehérbor típus a magyar közízlésnek nagyszerűen megfelel, étkezési szokásainkhoz csodálatosan illeszthető. A Cserszegi fűszeressel egy új és zamatanyag került a magyar és a világ borászatába.

A Borlovagrendek zászlós boruknak választották már több alkalommal a Cserszegi fűszeres borát. Külföldön már több helyen, borversenyeken és borbemutatókon díjakat adtak finomságára, eleganciájára. A szép palackba felöltöztetett borok kelendők borpiacokon. Tudni lehet, hogy a Nemzetközi Borút Egyesületnek is névadója a fajta.

Ljubljanában (1980-ban) 2000 bor vetélkedőjében nagydíjat nyert. Angliában 7500 bor között 1998-ban az év borának választották azt a bort, amelyet Kamocsai Ákos főborász Neszmélyen a Hill-top borászati üzemben készített. Több alkalommal kapta meg a Vinagora nagydíját.

Összefoglaló értékelésben elmondható, hogy a Cserszegi fűszeres egy modern szőlőfajta. Intenzív magasművelésre alkalmas, termésbiztos, zamatban gazdag, fűszeres illatú és ízű, savakra építkező bort ad. Termesztési műveletei jól gépesíthetőek. Víz- és tápanyagellátásra igényes. Ültetvényeinek hosszú élettartama csak akkor várható, ha tőkét nem terheljük túl és ha az ültetvényei nem szenvednek vízhiányban.

Bora jól kezelhető és kiváló minőségű. A fajta – genotípusos adottságait kihasználva mind a termesztésben, mind a borászatban – megtalálta helyét a magyar borvidékek fajtaszerkezetében éppen úgy, mint a borpiacon. Érdemes termesztetni és érdemes kiváló minőségű borát fogyasztani.

1. táblázat

A Cserszegi fűszeres szüreti eredményei különböző művelésmódokon  
FVM SZBKI, Kecskemét - Miklóstelep

Művelésmód	Szüret ideje	Fürttömeg kg/m <sup>2</sup>	Mustfok Mm°	Mustsav g/l
GDC	1997.09.18.	0,67	18,30	9,00
	1998.09.21.	1,00	20,40	5,80
	1999.09.13.	0,84	19,80	8,40
	<i>átlag:</i>	<i>0,84</i>	<i>19,50</i>	<i>7,73</i>
Perold	1997.09.18.	0,80	18,60	9,20
	1998.09.21.	1,70	20,10	6,40
	1999.09.13.	0,40	19,30	8,10
	<i>átlag:</i>	<i>0,97</i>	<i>19,33</i>	<i>7,90</i>
Egyesfüggöny	1997.09.18.	0,60	18,10	8,30
	1998.09.21.	1,00	19,10	7,60
	1999.09.13.	0,70	19,80	8,50
	<i>átlag:</i>	<i>0,77</i>	<i>19,00</i>	<i>8,13</i>
Guszejnov	1997.09.18.	0,87	18,80	8,80
	1998.09.21.	1,20	17,10	6,20
	1999.09.13.	1,17	19,50	8,60
	<i>átlag:</i>	<i>1,08</i>	<i>18,47</i>	<i>7,87</i>
Magaskordon	1997.09.18.	0,73	19,40	9,30
	1998.09.21.	1,10	18,00	7,70
	1999.09.13.	1,03	18,80	9,80
	<i>átlag:</i>	<i>0,95</i>	<i>18,73</i>	<i>8,93</i>
Ernyő	1997.09.18.	1,40	19,60	9,60
	1998.09.21.	2,30	18,30	6,50
	1999.09.13.	1,53	20,60	10,10
	<i>átlag:</i>	<i>1,74</i>	<i>19,50</i>	<i>8,73</i>
Vertico	1997.09.18.	0,80	18,20	10,00
	1998.09.21.	0,97	18,60	6,00
	1999.09.13.	0,87	17,80	10,00
	<i>átlag:</i>	<i>0,88</i>	<i>18,20</i>	<i>8,67</i>
Fejművelés	1997.09.18.	0,10	19,50	8,60
	1998.09.21.	0,93	19,40	6,60
	1999.09.13.	0,27	20,00	9,50
	<i>átlag:</i>	<i>0,43</i>	<i>19,63</i>	<i>8,23</i>

2. táblázat

A Cserszegi fűszeres szüreti adatai különböző termőhelyen négy évjáratban  
(1982-1985)

Termőhely	Fürttömeg kg/m <sup>2</sup>	Mustfok Mm°	Mustsav g/l	Bogyórothadás %
<i>Gyöngyös</i> átlag: szórás:	1,27 0,52	21,6 2,72	9,1 1,84	0 – 30 12,99
<i>Keszthely</i> átlag: szórás:	1,42 1,34 0,23	19,6 19,4 1,18	13,2 12,6 1,20	20 0 – 20 8,29
<i>Szigetcsép</i> átlag: szórás:	1,05 0,03	19,4 0,74	9,4 1,72	0 – 5 2,50
<i>Sremski Karlovci</i> átlag: szórás:	1,55 0,56	20,3 1,58	8,0 1,20	0 – 2 0,87

(Csepregi – Zilai, 1988; Cindrič et al., 2000)

3. táblázat

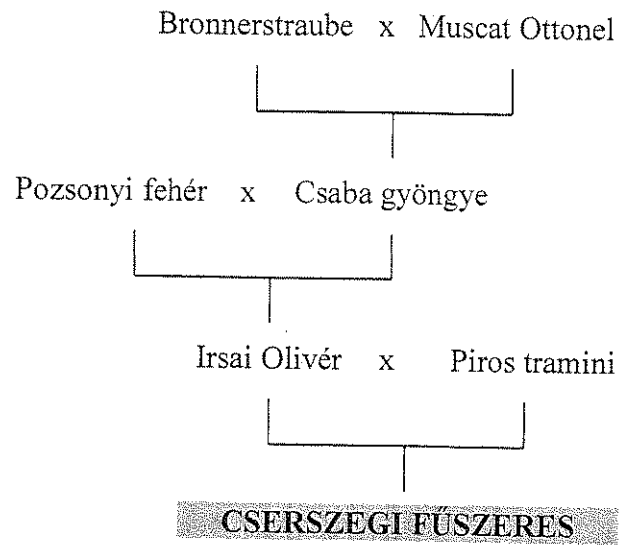
A Cserszegi fűszeres szüreti adatai különböző évjáratban négy termőhelyen  
(Gyöngyös, Keszthely, Szigetcsép és Sremski Karlovci)

Évjárat	Fürttömeg kg/m <sup>2</sup>	Mustfok Mm°	Mustsav g/l	Bogyórothadás %
<i>1982</i> átlag: szórás:	1,36 0,47	18,9 0,70	9,5 2,21	5,5 8,41
<i>1983</i> átlag: szórás:	1,29 0,22	19,8 1,85	8,2 2,25	6,3 8,20
<i>1984</i> átlag: szórás:	1,36 0,58	20,9 2,51	11,0 0,71	8,8 12,44
<i>1985</i> átlag: szórás:	1,20 0,38	21,1 1,32	10,5 2,42	2,5 4,33

(Csepregi – Zilai, 1988; Cindrič et al., 2000)

1. ábra

**A Cserszegi fűszeres pedigréje**



Fotók:

1. A Cserszegi fűszeres fürt- és levéltípusa
2. A szőlőmag
3. A szőlőbogyó keresztmetszete (4 mag/bogyó)
4. A bogyó hamvassága és kocsánya
5. Megfásodott hónaljajtás
6. A téli rügy
7. Levélfonákon az erek szőrzete
8. Az érdes tapintású és csíkos szőlővessző



---

## Zala Megyei Közgyűlés Elnöke

---

Szám: 12-6/2014/T

**Bakonyi Judit részére**

***Tisztelt Bakonyi Judit!***

Megkeresésére - mint a Zala Megyei Értéktárat létrehozó megyei közgyűlés elnöke – ezúton is kifejezem támogatásomat Dr. Bakonyi Károly életművének a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény alapján összeállításra kerülő Nemzeti Értéktárba való felvételéhez.

Zala megye a XX. században két Trianont is átélt, mely az ország történelmileg legnagyobb borvidékét, a Zalai borvidéket is erősen megtépázta és egyúttal elvesztettük a Badacsonyi és Balaton-felvidéki borvidéket is. A politikai döntések azonban nem vehették el a zalai emberek kötődését a szőlőhöz és azt a több évszázad alatt felhalmozott, apáról fiúra szálló szaktudást, amit megyénk szülötte, Dr. Bakonyi Károly munkássága is bizonyított.

A Cserszegi főszeres „atyjaként”, munkatársaival végzett nemesítési munkájának eredményeként hat államilag minősített fajta került a termesztésbe. Kiváló szakember, közösségi ember és oktató volt, nem véletlen, hogy megyénk kétszer is megyei alkotói díjban részesítette.

Amikor 2002-ben országgyűlési képviselői megbízólevelemet átvettem Keszthelyen Dr. Bakonyi Károlytól, arra kért, hogy a lakosság érdekeinek képviselete mellett fordítsak különös figyelmet a borosgazdák helyzetére is. Az ágazat jövője, a megye és az ország gasztronómiai, turisztikai kínálata szempontjából kiemelkedően fontos, hogy olyan példaképeket állíthassunk, olyan értékeket mutathassunk fel, mint Dr. Bakonyi Károly és munkássága.

Dr. Bakonyi Károly életműve Zala megye büszkesége, nem csupán hazai, de nemzetközi viszonylatban is meghatározó jelentőségű és méltó arra, hogy a legkiválóbbak közé, Magyarország Nemzeti Értéktárába kerüljön.

Zalaegerszeg, 2014. március 24.

Üdvözlettel,



**Manningér Jenő**

Tárgy: Dr. Bakonyi Károly Nemzeti  
Értéktárba kerülésének ajánlása

Dr. Bakonyi Károly munkájára visszatekintve, egy olyan értékteremtő embert ismerünk meg, melyre méltán büszke lehet az egész magyar szőlő- és borkészítő társadalom. Tudományos munkásságával rendkívüli értékeket mentett meg (gondolva itt például a klónszelekciókra) és teremtett újabbakat a világszínvonalú nemesítő tevékenységével. Rengeteg ma már sikeres szőlőfajtát hozott létre, de ezek közül is talán a legsikeresebb a Cserszegi Fűszeres, mely méltóképpen képviseli a magyar szőlészetet, borászatot az egész országban és a világ számos pontján a legkiválóbb éttermekben és áruházak polcán. Bakonyi Károly nem csak nemesítőnek volt kiváló, hanem emberként is. Tartásával, víg kedélyével, az élethez való pozitív hozzáállásával, a környezetében élő emberekkel igyekezett a mindennapjait kellemessé, jobbá tenni. Személy szerint nagy megtiszteltetés és öröm számomra, hogy életében a barátjának tekintett a korkülönbség ellenére is. Természetesen támogatom a Nemzeti Értéktárba való kerülését.

Kelt: Soltvadkert, 2013. március 19.



Frittmann János

Magyar Borakadémia Alelnöke

Hegyközségek Nemzeti  
Tanácsának Alelnöke

## Faraslát:

Dr. Bakonyi Károly nőle-menesítői munkásságának a menzeta értéktartó főtudós felvételén.

Dr. Bakonyi Károlyal kapcsolatos kapcsolatok a Pötöskei Fajtakísérleti állomás peretűsített kiáltása 1976-ban.

Állomás és emelői kapcsolatok hitelteljesen 2006-ban történt, amikor Nemessándorházi sárga fészektől 5 kék hibridjét (Éden, Bendegúz, Alessia, Talizmán, Tarsal, 6 alanyos

ISO-4, GK-28, Farcál, GK-251, Börner, 5C1) két ismétléses kísérletbe állítottam alanyként 100-100 fővel.

A sors különleges hegy volt számomra, legyismerhettem, vele dolgozhattam és legjobb barátjává fordult.

Nőle-menesítői munkássága egyedülálló korszakban, mivel számomra nagy elődei (mathias János, Kocsis Pál) nagy kortársai (Linnadi's Dorab József, Gedei Sándor, Fűr József) sem voltak olyan sikeresek mint Bakonyi Károly.

Nemesítői munkássága a nőle minden területre kiterjedt:

Munkásságát különféle címmel lehetne:  
Olaszország, Zöldvetés, Részletesebb és  
Páris és fehérszemes elismert korszaki munkák



Kerenteses nemestői munkásságát több  
elismert fajta (minőségi felosztás adó)  
fajjal is (Cromogifuneses, Patricia, Rosalia,  
Valentín, Nektár, Korona /  
homogénizáló, hibridjei közül a leginkább  
jellemző neve / Jelikou munkatárs / Sabakiváló, nője  
Anna Bella, erőtöbbségi hétéves megmunkáló.  
Értékes továbbí hibridjei: Flumia, Belladonna,  
Simon, Goldmark.

Minőségi vörösbort adó két hibridjei  
közül kiemelkedő a messia, Esperes és  
Grenátos.

Teleki Zsigmond után elsőként ismerték fel  
a női alapok jelentőségét, az alapfajtaik  
biológiai ellenállóssága mellett a női és nő-  
várszerűség fejlesztését.

Eredményes nemestői munkásságának ered-  
ménye az állami leg elismert GK-28-as  
fajta, és a GK-103, GK-121, GK-251-e  
ifjúsági hibridjei.

Eredményeit Baksanyi Károly nem tette, ellenke-  
zőleg, népszerűtlen, kevés minél több megis-  
merés és tesztelés. Erit sem véletlen, hogy  
Az előzőekben női és női vörösbort  
ismertették eredmények alapján javaslom  
Baksanyi Károly-t is munkásságát a nemzeti  
élettel való felismerés.

Munkásságáról 2014 márc. 25

Dr. Papp László  
Kertészeti Intézet

1. osztályi docens.

3-37/2014.



**Keszthelyi Televízió Nonprofit Kft.**  
8360 Keszthely, Kossuth L. u. 45. Pf.: 93.  
Tel.+Fax: 83/320-200, 320-400  
www.tvkeszthely.hu E-mail: info@tvkeszthely.hu

**Ruzsics Ferenc**  
polgármester úr részére

**Keszthely Város Polgármesteri Hivatala**  
**KESZTHELY**  
Fő tér 1.  
8360

**Tisztelt Polgármester Úr!**

Bakonyi Károly hozzátartozói, azzal a kéréssel fordultak Televíziónkhoz, hogy a Nemzeti Értéktár részére szeretnék megőrizni Édesapjuk emlékét, nemesítői munkáját, hazai és nemzetközi elismerésekkel fémjelzett munkásságát.

A *nemzeti érték* fogalmát jogszabály határozza meg: *nemzeti érték* a magyar alkotótevékenységhez, termelési kultúrához, tudáshoz, hagyományokhoz, tájhoz és élővilághoz kapcsolódó, nemzetünk történelme során felhalmozott és megőrzött minden szellemi, anyagi, természeti és közösségi érték, vagy termék. A szakterületek, ahol *nemzeti értékek* keletkezhetnek: agrár- és élelmiszergazdaság, egészség és életmód, épített környezet, ipari és műszaki megoldások, kulturális örökség, sport, természeti környezet, turizmus és vendéglátás.

A Család kérésére összegyűjtöttük a Keszthelyi Televízió archívumában fellelhető összes hír, riport, magazin anyagokat, amit az elmúlt évtizedekben Karcsi Bácsival készítettünk. Az így összegyűjtött anyagokat DVD-n a Család részére átadtuk, és egyúttal hozzájárulunk annak megőrzésére, adott esetben rendezvényeken való változatlan formában való vetítéséhez.

A Televízió továbbra sem járul hozzá Bakonyi Károllyal készített anyagok, más televíziós társaságok részére való átadásához, kereskedelmi forgalomba hozatalához, másolatok készítéséhez. Továbbá nem járul hozzá a felvételek átszerkesztéséhez, részben, vagy egészben, más filmekben való engedély nélküli felhasználásához. Amennyiben erről tudomást szerzünk szerzői jogainkat bírósági úton érvényesítjük. Ezen döntésünkről a Családot tájékoztattuk, akik ezt tudomásul vették, és elfogadták

Keszthely, 2014. március 25.

Tisztelettel:

Dr. Molnár András  
ügyvezető igazgató

## Nyilatkozat

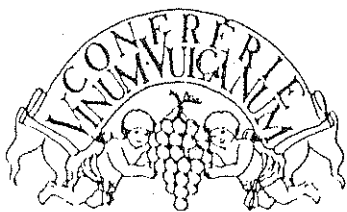
Alulírott Finta Maya, hozzájárulok, hogy Dr.Bakonyi Károlyról készült fényképeim a Nemzeti Értéktár anyagában szerepeljenek.

További felhasználása, illetve továbbértékesítése engedélyem nélkül nem lehetséges.

Gyenesdiás, 2014. március 25.



Finta Maya



# Vinum Vulcanum Badacsonyi Borlovagrend

8261 Badacsonytomaj Római u. 165-  
Tel/Fax: 87/321-220, Mobil: 30/956-4841

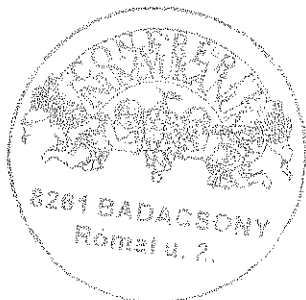
## Támogató Nyilatkozat

Alulírott Tóth János Zoltán a Vinum Vulcanum Badacsonyi Borlovagrend elnök-nagymestere, jelen nyilatkozatommal támogatom a kiváló szőlőnemesítő, Dr. Bakonyi Károly életművének a Magyar Értéktárba való bekerülésének kezdeményezését, illetve bekerülését.

A hihetetlen termékeny munkáját mindig úgy nyugtázta, hogy a szőlőnemesítés alkalmazott kutatás, melynek próbaköve a gyakorlat. Azaz a fajtái is csak akkor értékesek, ha szaporodnak, és termesztésbe kerülnek. Bakonyi Károlynak ez is sikerült, hiszen csak a 'Cserszegi fűszeres' fehérbort adó fajtájából ma már több ezer hektár szőlőültetvény termi a finom fűszeres borokat Magyarországon. Ezek a borok itthon és külföldön is kiváló minőséggel nyerik az elismerő okleveleket és díjakat. Egész életében végzett kitaró munkája meghozta gyümölcsét. Közvetlen és kedves modorával, mindenkori nyitottságával, barátságával megnyerte kollégáit és embertársait.

Dr. Bakonyi Károly a szőlőnemesítés, a gyakorlati szőlészet és borászat területén elért eredményeivel, egész életművével, a Da Bibere Borlovagrend megalakításával, és sikeres nagymesteri tevékenységével példát állított napjaink szőlész-borász szakembereinek, kutatóinak és a magyar borrendeknek.

Badacsony 2014-04-16



  
Tóth János Zoltán  
elnök-nagymester



# SIÓFOK VÁROS ÖNKORMÁNYZATA POLGÁRMESTER

8600 Siófok, Fő tér 1. • Tel.: 06 84 504 161 • Fax: 06 84 504 102 • titkarsag@siofok.hu • www.siofok.hu

## AJÁNLÁS

Dr. Bakonyi Károly kertészmérnök, a "Cserszegi fűszeres" szőlőfajta atyja, aki évtizedeken átívelő pályafutása során mindig fontosnak tartotta a balatoni szőlőkultúra népszerűsítését. Az európai híró „Cserszegi fűszeres” valamint a „Rozália” - ami 2011-ben városunk zászlósborja is volt – és sorolhatnánk még az általa nemesített más szőlőfajtákat, mind a Balaton térségének ismertségét növelik.

A 2010-ben, a tóparti önkormányzatokat tömörítő Balatoni Szövetség akkori elnökeként jómagam nyújthattam át dr. Bakonyi Károlynak a szervezet által létrehozott Balaton-díjat. Akkor ígéretet tettünk neki arra, hogy óvni fogjuk Európa legszebb tavát.

Az ígéretet igyekszünk megtartani, mint ahogy arra is törekednünk kell, hogy ápoljuk annak a szakembernek az emlékét, aki oly sokat tett a Balaton régió elismertségéért.

Ezért is ajánlom, hogy dr. Bakonyi Károly életműve bekerüljön a nemzet értéktárába.

Siófok, 2014. április 10.

  
Dr. Balázs Árpád  
Siófok polgármestere



Tisztelegve dr. Bakonyi Károly előtt

A Teremtő mosolygott, mikor Czerszegtomajt alkotta. A Keszthelyi-hegység lefutó lankái, a Balaton fénylő tükrének látványa, az észak felől védett oldalak, és minden mi flóra és fauna együtt - a „Teremtés” csodája.

A Teremtő pedig ismét mosolygott, amikor erre a vidékre érkezett a XX. század második világegyeztetését saját bőrén is megtapasztaló fiatal ember, Bakonyi Károly. Az ötvenes évek ellentmondásos korszakát nem kívánta megoldani, de vágyott olyat alkotni, ami maradandó. Szívét a derű, a családi nyugalom, a természet szeretete töltötte ki, életét már fiatalon a természetnek adta, a növényvilágnak szentelte. Növénynevelő volt.

Kitartó tanulással akarta megérteni a természet törvényeit, a tudását nemes célra kívánta használni. Ezen a vidéken a szőlő, a belőle készült bor volt a mezőgazdasági munka Mount Everest-je, csúcsra jutni ebben volt nagyszerű. Édesapja és családja révén a szőlőművelés gondja, terhe, és nem utolsósorban öröme töltötte ki fiatalágát, így mikor a saját családja alapköveit lerakta, csak egy irányba állhatott életének kocsiúdjára, szőlőnevelő lett. Itt, a déli lankákon, a napfényes balatoni oldalon, Czerszegtomajon.

Korai műveinek sorában a település nevét világhíressé tevő szőlőfajtája első apró magvaiból sarjadt növényke 1961-ben került a bejegyzésekbe, ez volt a Czerszegi Fűszeres. Még két évtized munkája kellett, hogy a fajta bejegyzésre kerüljön, és a következő második évtized végén lett világhírű a belőle készült bor.

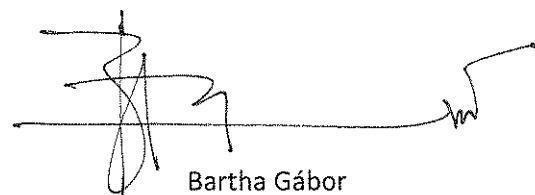
A nevelő ott nem állt meg, az alkotó ezen kívül még számos kitűnő, addig nem létező szőlőfajtát hozott létre kitartó munkával, szorgalommal. Ezek a növények nem voltak ott Noé bárkáján, addig nem is léteztek. Bakonyi Károly fél évszázadon keresztül azon dolgozott, hogy a tulajdonságok színe-java szolgáljon tovább, a jóból még jobb jöjjön létre.

Tudását megosztotta másokkal, egyetemi oktatóként képezte a követő generáció tagjait. Számos szakmai kiválóság dolgozott vele csapatban, szakmai tekintélyek sora leste el Tőle az alkotás fortélyait. Megszámlálhatatlan új, nagyszerű születés körül végzett munkát, csodák születésénél volt jelen. Felmérhetetlen, hogy személyes példája hány embert buzdított munkára, hányan érezték, hogy van még feljebb, dolgozni kell, alkotni kell. Társaságok, rendezvények hívták, várták személyét, Ő volt „A” Karcsi bácsi, szomjazták szavát, keresték közelségét. Magával ragadó, társasági személyiség volt, és fáradhatatlan. Falunk apró szőlőskertjeiben is türelemmel osztotta meg tudását amatőr borászok, érdeklődők között. Mindenhová eljutott, nem volt kérés, amit nem teljesített, nem létezett titok, hogy kérdésre ne válaszolt volna. Tisztelte fiatal és idős, szerette mindenki. Mert Ő is szeretettel közelített mindenkihez, professzori tudás birtokában is egyszerű, nyíltszívű ember volt.

Nemzetközi viszonylatban is tekintélyt szerző munkájának, példamutató emberi magatartásának elismeréséül, egész életműve előtt tisztelegve, „Czerszegtomaj Díszpolgára” címet kapott 2002-ben. Településünk nagy betűkkel írta fel nevét, központi utcánk is őrzi nevét, hogy példája tovább éljen, és minden nap elmondjuk: Karcsi bácsi itt van velünk.

Tegyünk meg mindent, hogy mindig így legyen!

Czerszegtomaj, 2014. április



Bartha Gábor  
Czerszegtomaj Község Polgármestere



## CSOPAK KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZAT POLGÁRMESTER

8229 Csopak, Petőfi Sándor u. 2. Telefon: 87/446-250, Fax: 87/446-250/22. mell; E-mail: [csopakph@csopak.hu](mailto:csopakph@csopak.hu)

### AJÁNLÁS

Csopak Község Önkormányzatának Képviselő-testülete 2009 augusztusában „Csopak Község Díszpolgára” címet adományozott Csopak szülöttjének, dr. Bakonyi Károlynak a szőlőnemesítésben elért nemzetközi eredményeiért.

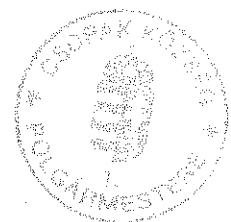
**dr. Bakonyi Károly** Csopakon született 1921-ben, elemi iskoláit helyben végezte. A szőlészet iránti szeretetét édesapjától, Bakonyi Istvántól örökölte, aki vincellérként dolgozott Csopakon. Életét fiatal korától kezdve a fügefajták termesztésével, illetve szőlőnemesítéssel, a szőlővel kapcsolatos kutatásokkal folytatta. Több államilag minősített szőlőfajtát állított elő, melyek közül főbb fajták Rozália, Cserszegi fűszeres, Olaszrizling különböző klónfajtái. Nemzetközi hírnevet szerzett a Cserszegi fűszeres nemesítésével, így Európában elismert szaktekintéllyé vált.

Életét a szőlőnemesítésnek szentelte és megszólalásaiban büszke volt csopaki születésére, illetve csopaki kötődésére.

Ambrus Tibor Csopak polgármestere ajánlásommal támogatom, hogy dr. Bakonyi Károly életműve elismeréseként bekerüljön a Nemzeti Értéktárba.

Csopak, 2014. április 14.

**Ambrus Tibor**  
polgármester





## Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége

1221 Budapest, Lepke u. 9.  
Web: www.borrend.hu

TELEPÜLÉSI ÉRTÉKTÁR, KESZTHELY

Budapest, 2014-04-08.

Tisztelt Értéktár!

A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége kéri és javasolja az Értéktárba felvenni néhai Dr. Bakonyi Károlyt.

Dr. Bakonyi Károly szőlőnemesítő munkássága során olyan elévülhetetlen érdemeket szerzett a magyar szőlőtermesztés és borászat területén, amelyek önmagukban is feltétlenül indokolttá teszik az Értéktárba történő felvételét. Ezen tevékenységét nyilván mások sokkal részletesebben kifejtik.

Szövetségünk javaslatában Dr. Bakonyi Károly munkásságát, mint a Da Bibere Zalai Borlovagrend, Keszthely alapító-nagymestere tevékenységét ítéljük méltónak arra, hogy az Értéktárba bekerüljön. A Da Bibere Zalai Borlovagrend 2000-ben alakult, 50 lokálpatrióta, borkedvelő és az élet legkülönbözőbb területén elismertséget szerzett személy közös akaratából. Dr. Bakonyi Károly az alakulás előtt nagyon világosan látta, hogy a borrend milyen sokat tehet a maga speciális lehetőségeivel Zala megye, a borvidék, de általában is a magyar szőlő és bortermelés, a magyar BOR érdekében. Vállalta azt a fontos célt is, hogy a hagyományok megőrzésével, ápolásával és terjesztésével milyen sokat lehet tenni a borkultúra és a kulturált borfogyasztás területén is. Haláláig vezette a borrendet, nagymestersége alatt a vállalt célokat teljesítették, ezen a területen is maradandót alkotott. Élete és munkássága mindenki számára példa kell, hogy legyen. Ezért javasoljuk az Értéktárba történő felvételét.

Tisztelettel

Magyarországi Borrendek  
Országos Szövetsége  
1221 Budapest, Lepke u. 9.  
Adószám: 19655990-1-43

Dr. Terts András  
elnök



# Új Mezőgazdasági Magazin a Magyar ATV-n

< hírek, információk, érdekességek a mezőgazdaság háza tájáról >

**Postacím:** 6000 Kecskemét, Kőhíd utca 12-14. II.6.  
**Telefon:** 30-9459-307 **E-mail:** [aszodijanos@t-online.hu](mailto:aszodijanos@t-online.hu)  
**Web:** [www.ujmezogazdasagimagazin.hu](http://www.ujmezogazdasagimagazin.hu)

---

BAKONYI JUDIT

KESZTHELY  
SZENT MIKLÓS U. 7/c I/1  
8360

Kedves Judit!

Ezennel hozzájárulok, hogy az általam készített Bakonyi Károly portréfilmet mellékeljétek az értéktárba való felvételi kérelemhez.  
A filmet csak kész formájában lehet csatolni, azt átvágni, átszerkeszteni nem szabad.

Köszönöm az együttműködés lehetőségét!

Üdvözlettel:



Aszódi János  
Producer – szerkesztő

Kecskemét, 2014-04-17

ASZÓDI JÁNOS  
6116 Fűlőpjakab, Tanya 587/1.  
Adószám: 71256933-2-23  
Nytsz.: 1768240 >< EV-591939