



Minél szebbet, minél finomabbat!

A 19. SZÁZADBAN MEGINDULT KERESZTEZÉSES NEMESÍTÉSNEK KEZDETENBEN NEM VOLT MÁS CÉLJA EURÓPÁBAN, MINT VALAMI ÉRDEKESSÉG, KÜLÖNLEGESSÉG LÉTREHOZÁSA. A TENGERENTÚLON IS ZAJLOTT HIBRIDIZÁCIÓ AZ 1800-AS ÉVEK DEREKÁTÓL, OTT AZONBAN A KÁROSÍTÓKKAL SZEMBENI ELLENÁLLÓSÁG IGÉNYE MIATT KORÁN MEGJELENTÉK AZ ELSŐ FAJHIBRIDEK.

VARGA ZSUSZANNA

Európában különlegességként látott napvilágot 1824-ben a festőlevű *Petit Bouschet*, majd a század közepén az *Ottonel muskotály*. Utóbbi első-sorban étkezési célra születt, habár napjainkban már csak borszőlőfajtaként találkozhatunk vele.

A 19. század második felére Európában is megkezdte pusztító hadjáratát a filoxéra, amelyhez nagy hatású szövetségesként a lisztharmat és a peronoszpóra is betársult. Ez nélkülözhetetlené tette az oltványhasználatot. Ehhez viszont jól

gyökeresedő, ellenálló, kompatibilis alanyfajták kellettek, így született meg a szőlőnemesítés új irányzata. A szőlészek ellenálló termőfajták keresztezésébe is fogtak, az ebből született fajhibridek később, a 20. század második felében már csemegefajttá is finomodtak. De ne szaladjunk előre, hiszen a toleráns étkezési fajtákat a következő számban kívánom bemutatni!

A filoxéravész utáni rekonstrukcióval nemcsak ültetvényeink szerkezete, a telepítés módja, de a

borvidékek fajtaszerkezete is átalakult. Elődeink tudatosabb fajtaválasztással, átgondoltabb kínálattal tudtak megfelelni a minőségi és a változó fogyasztói igényeknek. Ezek a változások nemcsak a borok alapanyagát, de étkezési szőlőink piacát is érintették.

A hazai csemegezőlő-nemesítés első sikerei *Mathiász János* és *Stark Adolf* nevéhez köthetőek. Az új hibridekre való igényt jól mutatja, hogy a magánnemesítők munkájának több tucat új étkezési fajtát köszönhetnek. Érdekes, hogy az 1900-as évek legelején a 150-200 g-os, középnagy fűrtű hibridek piacos csemegeének számítottak, muskotályos, finom ízűk, páratlan koraiságuk vagy éppen telt bogyóik okán. Eredményeiket a későbbi nemesítői generációk is haszonnal vitték tovább. Elismert fajtáik közül azonban már csak néhány hibrid van termesztésben. A *Szőlőskertek királynőjével* és a *Cegléd szépével* házikertekben, míg a *Csaba gyöngyével* a borszőlőfajták között található.



A Pannónia kincse sok másodtermést nevel

A következő nemesítői nemzedék talán legismertebb képviselője *Kocsis Pál*, a „homok óriása”, aki a finom íz és a koraiság mellett már az edzetséget is fontos keresztezési célnak tekintette. Több mint 50 elismert fajtájának többségével már alig-alig találkozhatunk árutermelő ültetvényben. Az *Attila* kiskerti lugasokban még megtalálható ugyan, de a Kocsis-féle örökséget egyértelműen – több mint 1000 hektáron – az *Irsai Olivér* életi tovább napjainkban. A fehérborszőlő-fajták közé soroljuk, felhasználása ma már egyértelműen ezt indokolja. Ezzel pedig véget is ér a férfinevek használata csemege hibridjeinknél (legalábbis erre a számra). A II. világháborúval záruló nemesítői korszakból említést érdemel még *Póczik Ferenc Pannónia kincse* nevű fajtája.



A Favorit régóta az egyik kedvencünk

A 20. század második felétől állami intézményekben, kutatási és oktatási központokban folyt tovább a keresztezői tevékenység. Közülük kiemelkednek *Szegedi Sándor* és munkatársainak eredményei. Nemesítői munkájuk javát az 1950-70-es években végezték, sikereik azonban hosszsan elhúzódva „érték csak be”. A *Favorit* például már 1968-ban állami elismerést nyert. A *Boglárka*

és a *Téli muskotály* az 1970-es évek óta természet-
hető csemegénk. De vártak sikerek Szegediékre a
2000-es években is. Az ezredforduló után került
jegyzékbe a *Kósa*, a *Melinda* és a *Narancsízű*.



A Boglárka hamar elismerést nyert

megmosolyogtatóan – de a *Chasselas*-t vagy a
Hamburgi muskotályt is borszőlőként kategorizál-
juk. Ez a folyamat ideiglenesen megkarcúsította a
csemegelistánkat, de nyughatatlan nemesítőink-
nek köszönhetően az asztali szőlők jegyzéke régi
bőségében tündöklök ma is.

Ne aggódjunk, a legfrissebb fajtajegyzék sze-
rint 2019-ben 40 csemegeszőlőből választhatunk.
Ezeket részben honosítottuk, részben rezisztenciá-
ra kereszteltük, de még így is van látható folytatá-
sa a viniférakon alapuló csemege-nemesítés több
mint százéves hagyományának.

2010-es évek óta nyert elismerést az *Anna*,
Szegediék extranagy fűrtű hibridje. 2016. óta
listán van a fűszeres ízű *Bíró kékje*. Szintén Sze-
gedinek és munkatársainak köszönhetjük a *Csil-
lát*, az *Évát* és a *Nórá*t, amelyek mindhárman jól
ellenállnak a rothadásnak. Ugyanezen nemesítői
műhelytől kaptunk rothadásra fogékony hibridet
is: *Emőke*.



A gyönyörű színű Kósa



Reméljük, ez az Anna is „örök” lesz

Az Európai Unióhoz csatlakozásunk változást
hozott Nemzeti Fajtajegyzékünkben. Minden
olyan csemegeszőlőfajtát, amelynek kieső részé-
ből esetleg áruforgalomba kerülő bor készül, át
kellott sorolnunk a borszőlőfajták közé. Így – kissé

Az étkezési szőlős választékunknak még csak
felével ismerkedtünk meg. Ugyanis a jegyzékben
szép számmal akadnak újabb honosítású külföldi
fajták. Következő számunkban pedig a „nagyobb
ellenállás irányába”, vagyis a rezisztensnek számí-
tó hibridek témakörébe mozdulunk el. Kitartás,
hamarosan jön a szőlőkbe rejtett tolerancia!