



Termesztő- és környezetbarát csemegék

A CSEMEGESZŐLŐ-FAJTÁKKAL VALÓ ISMERKEDÉSÜNK UTOLSÓ FEJEZETÉHEZ ÉRKEZTÜNK. TALÁLKOZHATTUNK MÁR A RÉGI KLASSZIKUSOKKAL, KERESZTEZETT FINOMSÁGOKKAL IS. MOST, ZÁRÁSKÉNT NÖVELÜNK IS A CSEMEGESZŐLŐKKEL SZEMBENI ELVÁRÁSAINKON: AZOK A FAJTÁK KERÜLNEK SORRA, MELYEK TETSZETŐSSÉGÜK ÉS JÓ ÍZÜK MELLETT ELLENÁLLÓK A BETEGSÉGEKKEL SZEMBEN. KITÉRÜNK A HÁZIKERTI FAJTAVÁLASZTÁS KÉRDÉSÉRE, AZAZ HOGY MIT-HOVA-HOGYAN ÉRDEMES ÜLTETNI.

VARGA ZSUSZANNA

Atolerancia vagy rezisztencia kérdése nem túl régen, alig másfél évszázada foglalkoztatja a szőlészeket. A filoxeravész előtt nemcsak az oltvánnyal történő telepítés fogalma, de a növényvédelem kérdése is ismeretlen volt a termesztők számára. Az ellenálló gyökérzetre való áttérést megkövetelő gyökértetűvel szinte egy időben érkeztek meg a szőlő talán legfontosabb kórokozói, vagyis a lisztharmat és a peronoszpóra. A 19. század előtti szőlészeknek csak a rothadással kellett számolni, akkoriban vi-

szont a helyes termőhely- (szellős) és fajtaválasztás, valamint a lelevelezés megoldást jelentett a Botrytis jelentette kihívásokra.

A 19. század végén felvirágzó nemesítői műhelyek először külön-külön tetszetős csemegéket, illetve ezzel párhuzamosan ellenálló hibrideket szerettek volna létrehozni. Mindkét irányzat büszkélkedhet máig ismert sikerekkel, és ez az időszak hozta el a részlegesen ellenálló direkttermők fel-futását is.

A két nemesítői cél a második világháború után, a megalakuló nagy állami nemesítőműhelyek létrejöttével forrt össze. Az 1950-es években kiterjedt nemesítői program indult interspecifikus, ellenálló hibridek létrehozására. A szőlészek nemcsak rezisztens fehérbor- és vörösbor-szőlőfajtákkal, de csemegékkel is bővíteni kívánták a fajtaválasztékot. Bátran kijelenthetjük, minden irányzatban sikerrel teljesültek célkitűzéseik.

Sajátos ízvilág

A házikerteket hamar és tartósan meghódították a *Vitis labrusca* származékai, hiszen ezek kevés gondoskodással is megbízhatóan teremtek. A direkttermők borának sajátos íze és minősége indokoltá tette, hogy kiszorultak az árutermelésből. Étkezési szőlőként fogyasztva azonban nem feltétlenül ellenszenves a „rókaíz”. A csemegék külön színfoltja lehet az illatos Izabella, vagy a nyelvet lilássá színező, festőlevű Othello. Kedveltségüket, keresetségüket az is mutatja, hogy nemcsak az őszi piacokon vásárolhatjuk fűrtjeiket, de már az áruházak pékáru kínálatában is felbukkannak velük gazdagított termékek. A direkttermők árutermelő ültetvényekből való tiltása máig él, így hivatalosan nemigen juthatunk szaporítóanyagukhoz. Dugványozással azonban magunk is próbálkozhatunk. Az Othello kedvelőinek örömhírével is szolgálhatok. Egyes hírek szerint a karakteres ízű direkttermő bekerülhet a csemegefajták jegyzékébe. Ez üdvöztető megoldás, hiszen áruforgalomba kerülő borával így továbbra sem találkozhatnánk, de szabványos szaporítóanyagot lehetne telepíteni.

Az interspecifikus szőlőfajták térhódítása 1970-ben indult a Zalagyöngyével, amely ugyan borszőlőként kapott állami elismerést, de sikereihez nagyban hozzájárult, hogy csemegeként fogyasztható. Ezzel a kettős hasznosítású fajták ér-

dekes színfoltja, hiszen általában étkezési szőlők vesztítenek „csemegeségükből”, és válnak fontos borászati alapanyaggá (például: Irsai Olivér). Mára ugyan megkopott a Zalagyöngye népszerűsége, de hajdani elismertségét jól mutatja, hogy



A Lidi augusztus közepén érik, erős növekedése miatt lugast is kialakíthatunk belőle

az ezredforduló táján még az öt legelterjedtebb fehérborszőlő-fajtánk közt tartottuk számon. Kiskertekben máig is kedvelt fajta ropogós bogyói, muskotályos íze, másodtermés-képzési hajlama miatt, ráadásul borra is feldolgozható.

Néhány ellenálló étkezési szőlő bor formájában aratott nagyobb sikereket, nyert teret árutermelő ültetvényekben. Étkezési és borászati felhasználása mellett a Pölöskei muskotály gyümölcslének is kiváló. Olyan újdonságokat is köstölgető borkedvelő meg talán nincs is, aki ne találkozott volna a kékbogyójú csemegének született Nero rozéjával.

SZŐLŐTERMESZTÉS

A 2019-es Nemzeti Fajtajegyzék tanúsága szerint nem lehet okunk panaszra az ellenálló étkezési szőlők választékát illetően. A legfrissebb, 40 tételes csemegelista pontosan negyede bír valamilyen rezisztenciával, illetve született fajok



A Fanny augusztus végén érik, kiemelkedő a fagyűrűse és nem rothad

közötti keresztezésből. A 10 interspecifikusból álló felhozatal igen változatos (színét, ízeit, de származásukat illetően is). Többségük hazai nemesítésű, de vannak köztük honosítottak (Arkadija, Moldova) is. Nagyobb hányaduk a 20. század elején keresztezett franko-amerikai, Seyve-Villard hibridek leszármazottja. De találunk köztük *Vitis amurensis*-utódokat is (Borostyán, Csépi muskotály, Pegazus), amelyek kiváló fagyűrűsükkel tűnnek ki. A választékban a színek és ízek kavalkádja is teljes. A sárgásfehér bogyszín kedvelőinek ott a Fanny vagy a Teréz,

a kékbogyók rajongóinak az Esther. Aki pedig pirosra színeződött fűrtöket szeretne, válassza a Lidit! Ha Önöket is zavarják a bogyóban megbúvó magvak, ne aggódjanak, a Ceres (Avanti) fajtánál ezekkel sem kell számolniuk.

A lehetőségek feltérképezése után térjünk át a fajtaválasztás gyakorlati kérdéseire. Az eltelepíthető tőkék számától függően érdemes döntenünk. Ha csak néhány tőkénk lehet, érdemes megbízható, jól termő fajtát választani. Növényvédelmi szempontból is jó választás ilyenkor egy



Késői érésű fajta a Moldova, erős növekedése miatt a fűrtöket ritkítani kell

rezisztens hibrid. Ezek általában bőven teremnek, ráadásul a rothadásnak is ellenállnak, így termésük sokáig tőkén tartható vagy hűvösben tárolható. Ha imádják a szőlőt, és él Önökben a gyűjtőszenvédély, bátran hozzák létre saját kis fajtagyűjteményüket. A kiválasztásnál két szempontot érdemes követni. Egyik, hogy próbáljunk



A ropogós húsú Nero szeptember elején érlik, magas rezveratrol-tartalmáról híres

Miért egészséges?

Szőlőt enni nemcsak élvezetes, de az egészségünknek is jót teszünk vele. Ha nem akarjuk, hogy meghajtsjon, a magok egy részét is el kell rágni, mert cersavtartalmuknál fogva olyan jótékony hatásúak, mint a fekete tea. Napjainkban sokféle kozmetikumban is találkozhatunk a szőlőmagolajjal és szőlőmag-őrleménnyel, de önmagukban is forgalmazzák a különböző borszőlőfajták magjából készült termékeket.

De maradva a friss csemegeszőlőnél, éppen a Nero az egyik leghíresebb fajta, mert kimagaslóan sok rezveratrolt tartalmaz. A szőlő héjában, a magban, a kocsányban található fitoalexint, vagyis a növény a káros hatások leküzdésére, védekezésre termeli. Ez a flavonoid erős antioxidáns hatású, ezért gyulladások visszaszorítására, a vércukorszint csökkentésére és a szív- és érrendszer

érési sort létrehozni, így nem kell egyszerre, rövid idő alatt sok fajtát „elfogyasztani”, így jobban tudjuk majd értékelni őket. A másik szempont, ha a helyünk és termelési kedvünk nem korlátoz bennünket, nyugodtan válasszunk kényes, érzékeny egyedeket is választékbővívőnek. Nem biztos, hogy minden évben ehetünk belőlük, de a Hamburgi muskotály páratlan íze vagy a Cardinal óriásbogyói kárpótolnak minket a sikeres években. Ha van lehetőségünk és kedvünk bort készíteni, érdemes a kettős hasznosításuk között keresgélni. Itt, ha van egy-két extrém érési idejű tőkénk, az kétségtelenül jót tesz a hosszabb „csemegeszezonnak”. De a borászati feldolgozásra szánt mennyiséget próbáljuk közel azonos érési idejű fajtákból összeválogatni. Ha kerti kiültöt vagy autóbeállót szeretnénk szőlővel befuttatni, gondoljunk újra az ellenálló fajták listájára, így kevesebb növényvédelemmel éppen tarthatjuk „élő sátrunkat”.

támogatására tartják alkalmasnak. Ezeket a hatásokat állatkísérletben már bizonyították, de a humán kísérletek még nem vezettek eredményre, egyedül a vérnyomás csökkentésére vélték eredményesnek kínai tudósok.

A szőlő vastartalma révén segít a tavaszi fáradtság leküzdésében, amihez hozzájárul a benne lévő sok C-, B6-vitamin és folsav. Olyan nélkülözhetetlen ásványi anyagokat is tartalmaz, mint a kalcium, foszfor, magnézium és szelén.

Csökkenti a húgysav savasságát, vagyis vesekímélő étel. Ezen kívül az antioxidánsai megakadályozzák a rossz koleszterin kialakulását, meggátolva az érlemezésedést, és gyulladáscsökkentő hatásúak. Fogycukor is fogyaszthatják, mert 100 grammja 78 kalóriát szolgáltat. Sokféle cukor van benne, ezért sportolás után segít az energiaszint visszaállításában.