

AGROmashExpo 2017

Szőlészet és Pincészet felsőfokon

Hazánk agráripari rendezvényei közül kiemelkedik az AGROmashExpo és AgrárgépShow Nemzetközi Mezőgazdasági és Mezőgép Kiállítás, amely idén január 25-30-a között fogadta a látogatókat a HUNGEXPO Budapesti Vásárközpontban. A négy napos programról lapunk előzetesen is tájékoztatta olvasóinkat: az agrárágazat csúcspontjára jelen voltak a piacvezető cégek, márkák, valamint a kisebb vállalkozások, speciális szolgáltatók.

Újdonságokat, korszerű készítményeket, termékeket, feldolgozó gépeket és eszközöket mutattak be a Szőlészet és Pincészet hazai és külföldi kiállítói a 18-as pavilonban. Voltak, akik most először vettek részt a kiállításon, mások viszont már ismerősként köszöntötték egymást. Régi és új kiállítók célja megegyezett: bemutatni mindazt, ami a jó bor, a jó pálinka előállításához szükséges. Lapunk ezúttal a vállalkozások múltjába és jelenébe nyújt bepillantást, szeretnénk őket ismertebbé, hitelesebbé tenni.

Talajszellőztetés.

Újítás Nyíregyházáról

-Az álló növényi kultúrák egyik legnagyobb problémája a talaj tömörödése, a levegő kiszorulása, a csapadékvíz alsóbb rétegekbe, a gyökerek szintjébe történő beszívargásának korlátozása. Mint szőlő – gyümölcs ágazatunk sikeréért a mai napig felelősséget érző oktató és kutató szakember, javasolom minden gyümölcskultúra esetében, hogy a gazdák legalább 3-4 évenként végezzék el a gyökérszóna levegőztetését. Ezt nem csak az öregedő, hanem a látszólag problémát nem mutató, teljes termőkorú ültetvényekben is célszerű végrehajtani. Úttörőnek tekinthető vállalkozásokhoz gratulálok – olvasható volt a kiállításon dr. Gonda István professzor, a Debreceni Egyetem Kertészettudományi Intézet emeritusának a nyíregyházi újító fivérekhez, Pankotay Gáborhoz és Pankotay Péterhez küldött üdvözlője.

-Van igény a talajszellőztetésre? – kérdezem Pankotay Gábort.

-Egyre nagyobb - válaszolja. – Három építőipari gép, egy bontókalapács, egy mini lánctalpas forgókotró, és egy levegőkompresszor kombinációjával elérhető, hogy 12 bar nyomású levegőt 5 cm átmérőjű és 85 cm hosszú lenyomótűske segítségével a talajba juttassunk. (www.talajszelloztetes.hu) Így egyszerre 600 liter nitrogéngáz kerül a talajba, 9 kilométer/óra sebességgel, 10-12 négyzetméter termőtalajt megmozgatva. Ez azt eredményezi, hogy a gyökérszónákon élő baktériumok újra levegőhöz, illetve vízhez jutnak. Egyidejűleg vegyszert juttatunk a gyökérszónához, nitrogént, vasat, magnéziumot, foszfort és a többi. A talaj vízháztartása gyorsan feljavul, a talajlakó organizmusok levegőhöz, élelemhez jutnak, a gyökérszóna megújul. Növényorvosok közreműködésével kapjuk kézhez a vegyszereket, amit a gyökérszónába juttatunk. 300-500 liter levegőt préselünk a letömörödött talajpórusokba, hektáronként akár több ezer műveletet végrehajtva. Alkalmazása széleskörű, a szőlő és gyümölcsültetvényektől a boglyók, a zöldfelületekig mindenhol hasznát vehetik. Általában a növények erőteljesebbek, gyorsabb növekedésűek, nagyobb beltartalmúak lesznek.

Metszőollótól a bortartályig

A kiállítás tematikája magába foglalta a gyártást, az előállítás folyamatát a pincészetrel kiegészítve. Ennek a gazdasági jelentőségű ágazat háttérpára miatt is nagy a jelentősége. A látogatók többségét szinte minden érdekelte. Egy alkalmi ismerősöm például vadvédelmi kerítésfontan után kutatott, a szőlőültetvényét félti a vadaktól. Nem kellett sokáig keresnie. Sajátos felépítésének köszönhetően főleg vadállatok, illetve kisebb és nagyobb állatok előtti védelemre egyaránt használatos. Könnyen raktározható és telepíthető, tökéletesen alkalmazható a terep viszonyaihoz. Ezért is ideális a hegyekben, domboldalakon, erdőkben való felhasználása. Anyaga horganyzott huzal, drótvastagsága 2,8 milliméter.

Ahhoz képest, hogy aránylag kis hely jutott a szőlészet-pincészetnek, a kiállításon jól megfértek egymás mellett. Metszőollóból volt a legnagyobb a kínálata, de sok apró, a szőlő és bortermeleléshez használatos egyéb kiegészítő eszközöket is láthattunk az AGROmashExpo-val egyidőben. A 2016-ban újságunkban bemutatott miskolci Hagyó Kft.-nek ezúttal is látogatottak voltak a lepárló üstjei, a darálói, részei, aszalói.



Metszőollók

A kisüzemről megtudtuk, hogy eddig összesen öt Észak-amerikai cég számára telepített és üzemeltet komplett lepárló rendszereket, melyekkel többek között a nemzetközi díjas vodkájukat is gyártják. A Hagyó Kft. nem csak a lepárlás területén rendelkezik magas hozzáadott értékű technológiával, hanem hasonló komplett megoldásokat kínál a borászat, a gyümölcsfeldolgozás, az erjesztés, a sörfőzés, az aszalás és a lekvárkészítés területén is.

Alaposan szemügyre vettük az érdeklődők a rozsdamentes bortartályokat, melyek Farkas Balázs beszerzési igazgató, Kertész Dávid területi képviselő és Horváth Zoltán borászati termékreferens szerint kiváló anyagból minőségi munkával készülnek. Nem porózusak, ami megakadályozza a baktériumok előfordulását. Belül polírozottak, ezáltal könnyebb a tisztításuk és kevésbé tapad meg rajtuk a borkő. Biztosítják a pincék optimális kihasználtságát, ugyanakkor a magas minőségű és vastagságú anyagok stabilitást nyújtanak

a hosszú és szakszerű használat során. A szelepek szelvényekkel és tömítésekkel vannak a tartályhoz rögzítve, amelyek a tisztítás során könnyűszerrel eltávolíthatók. Készülnek légtömölős úszófedeles kivitelben, valamint áztató-erjesztő, vörös és fehér borszőlő cefre erjesztésére is. A Készenlét Zrt. a többi között forgalmaz szüretelő koscsikat, fogadógaratot, zúzókat, pneumatikus szőlőpréseket és szivattyúkat.

Pálinkafőző és egyetem

-Első alkalommal vagyunk a vásárváros kiállítói. Meglepődtünk, hogy családok is látogatják a standunkat, a pálinkafőzés sokakat érdekel – mondják a szakmérnökök, Kószó Gábor és Ladi Csaba.



Kószó Gábor és Ladi Csaba

-Mi egylépcsős pálinkafőzőket és kiegészítőket mutatunk be. Ennél a berendezésnél a cefrét a készülékbe felöntve máris végterméket kapunk. Nincs szűrés tehát kétszeri desztillálásra, mint a kisüsti rendszerű üstnél. A kétlépcsőséknél, amint a cefréből szesz képződik, újra felöntik, finomítják és úgy kapnak végterméket – mondja Gábor. – Azon vagyunk, hogy ne engedjük el vevőink kezét... – teszi hozzá az elmondottakhoz Kószó Gábor. – A Szent István Egyetemen oktatásokat tartunk a társammal. Havonta egy alkalommal a pálinkafőzés tudományára tanítunk 40-50 hallgatót. Ha kezdők, speciális a képzés, ha már nem azok, tökéletesítjük a tudásukat. A tematika mindenre kiterjed, amit a párlatról tudni kell: az alapanyagismerettől a cefre kezelésén át az alkoholos erjedésig, illetve a minőségi pálinka készítéséig bezárólag.

Francia szőlészeti támrendszer

Idén, akárcsak a tavalyi kiállításon az oszlopok, a huzalok, a támrendszer-építés volt az egyik hangsúlyos terület a bemutatón. A FENOX francia szőlészeti berendezés egyenesen azt hirdeti magáról, hogy támrendszere a minőségi borok záloga. Magam is tapasztaltam, a kiváló terméket is kiválóan kell ajánlani. Úgy, mint Káli Ildikó, a francia márkaképviselő magyarországi vezetője, aki a hazai szakemberek szerint borszakértővé nőtte ki magát. Mint tudtomra adta, a Fenox kizárólag kitűnő minőségű támrendszereket gyárt, horganyzott, tűzi-horganyzott, valamint rozsdamentes acélból. Termékei lehetővé teszik, hogy a szőlőnövény a lehető legoptimistább körülmények között fejlődjön, megkönnyítve a metszést, a zöldmunkák és a szüret elvégzését. A jól megválasztott használati anyagnak ugyanis kihatása van a leszüretelt szőlő minőségére is. Az ötletes, egyszerű és praktikus termékek többsége a francia családi vállalkozás tulajdonosának saját márkája, ami hosszas kísérletezés eredménye.



Káli Ildikó magyarországi képviselő

-Hogyan lett magyarországi képviselő? –Tíz éve dolgozom a franciáknak, tudják rólam, hogy szakmai élmény számomra az értékesítés. Családunkban apáról leányra szállt a szőlő, a bor iránti ragaszkodás. Borászati szakiskolát végeztem Budafokon, hosszabb ideig a Gundel-étterem sommelier-jeként dolgoztam. Jól beszélek franciául, spanyolul és olaszul, magyar borokat

is kínálok. Szeretem, amikor a szőlőből must, a mustból bor, a borból emberi erő lesz.

-Mivel érvel?

-Célom, hogy például a tokajit a maga teljességében mutassam be, azt nyújtva, amire ez a végtelenül sokoldalú, összetett bor képes. Egyetérték a neves borással Szepsy Istvánnal, aki szerint a tokajinak világelsőnek kell lennie. Ő javasolta nekem, hogy vállaljam el a franciák által ajánlott képviselői munkát, „így legalább járnai fogod a szőlőt, megmaradsz természetbarátnak”.

-Részt vesz borkiállításokon is. Külföldön ismerik a tokajit?

-A szakemberek igen, az átlagember kevésbé. Pedig 100 éve minden párizsi étterem borlapján ott volt a tokaji aszú. Szép lassan azért visszakerülnek a Michelin-csillagos éttermekbe.

-Térjünk vissza a támrendszerre.

-A magyar piacon is elérhetőek vagyunk viszonteladóinkkal. Az Európai Unió támogatja a szerkezetátalakítást. Egy évtizede még azt hangsúlyoztam, hogy termékeinkkel gyorsan lehet haladni, munkaerőt váltunk ki. A létszámcsökkentést nem vették jó néven a megrendelők, időközben azonban az idő értékévé vált: jelenleg alig-alig lehet idénymunkást találni a szőlőben.

A vállalkozás az ország különböző borvidégeiről kértett neves szakembereket: mi a véleményük és eddigi tapasztalatuk az általuk forgalmazott termékek használatáról? Ezúttal Kovács Nimród, Egri Borászata szőlészének, Marczis Tamásnak adunk nyilvánosságot Káli Ildikó, magyarországi képviselő ajánlásával.

-A FENOX végoszlop kikötő horgonyból mintegy ezer darabot üttünk le olyan erősen köves területre, ami telepítés előtt nem volt megforgatva, csak gyökérfésülve. Itt a horgony kisebb-nagyobb, gyakran egy méter átmérőjű, mészke jellelű sziklák köze, vagy azok részeibe tudott belekapaszkodni. Gyakran nyers kőzetbe ütköztünk. A horgony pozitívuma, hogy a köves, sziklás területen könnyen, gyorsan lehetett vele haladni: egy horgony leütési ideje mindössze pár perc.



A horgony nagyon stabil tartást biztosít, amit teszteltünk: a markoló hátsó emelő kanalát egy sodronykötéssel rákötöttük a horgony drótbefűző részére. Így pont olyan erővel tudtunk hatni rá, mint az oszlop. Megpróbáltuk kihúzni a földből a frissen levert horgonyt, de nem sikerült. A körülbelül egy tonnányi terheléssel mindössze 1-2 centimétert tudtunk mozdítani rajta. A FENOX végoszlop kikötő csigát többféle talajon teszteltük. A barna erdőtalajba könnyen letekerhető, a tufát pedig szinte szeleteli. Kavicsos talajba semmiképpen sem ajánljuk, mert elakad. A felhasznált 500 csigát kézi erővel tekertük le, egy ember napi szinten 100-120 darabot tudott lehajtani belőle. Gyorsan haladtunk vele, a csiga vékony fémpálcája semmi féle akadályba nem ütközött, nem szorult meg. Nemrég jelentős vihar volt borvidékünkön. A szél felemelte a lombfalat, de hiába rángatta a támrendszert, a csigákat nem tudta felhúzni, azok stabilan tartottak.

Zsúrizett tölgyfahordók

Még szerencse, hogy Hegedűs Kornél kádármester nem csak szeret, tud is beszélni: érdeklődők tucatjai kíváncsiskodtak tőle a kiállításon is ritkaságnak számító szakmájáról. Meggyőzően, tiszta hangon válaszolt a kisebb-nagyobb csoportok kérdéseire, miközben tölgyfahordóit, egyedi színválasztású virágédényeit, kerti ülőkéit mutatta be közönségének. Elmondta: egyéni

vállalkozóként dolgozik Balatonalmádiban. Szakmája szépségét, fortélyait egy Erdőbényéről származó kádármestertől tanulta, szakmai tapasztalatokat kisiparosoktól, bortermelőktől szerzett. - Mesterségem nem a sorsom, hanem a hivatásom - hangsúlyozta.

- Az apósom tanított a mesterségre. Nagyon tetszett a munkája, csak az volt a baj, hogy szekercés módszerrel dolgozott, a gépek idegenek voltak tőle. Három évig gyakornokoskodtam nála, alkalmazottja voltam. Mint afféle vándor, később felkerestem a leghíresebb szakmabelieket, hogy tőlük is tanuljak. Gépekhez is hozzájutottam és 1982-től önállósítottam magamat. Vállalkozóként egyedül dolgozom.

Főleg kézi szerszámokkal, hagyományos megmunkálással, horgony- és rézvasalattal munkálkodik. Kézzel faragott termékei mintázottak, feliratosak, egyediek. Hordói alapanyagát a Zempléni erdők kiváló minőségű, nagy szálsűrűségű kocsonyás tölgyeiből nyeri, pálinkáshordóit eperfából készíti. Alkotásai a Képző- és Iparművészeti Lektorátus által zsúri számmal ellátott termékek, melyekre 10 év garanciát vállal.

- Hólyagos a hordóm belseje. Mi a teendő? – kérdezte a mestert a kiállításon egy gazda.

- Az bizony komoly probléma. Ha a szőlőszem vagy a must megtelepszik a hólyag alatt, tisztítása lehetetlen. Én nagyon ügyelek a hólyagmentességre az

égetés során. Amikor például hordókat tisztítok, mert hólyagosak, azt előbb legyalulom, hogy a penész ne tudjon megtelepedni a résekben. A simára tüzelt felület már könnyen mosható és friss ízt kap a hordó – ajánlotta partnerének.

-Hogyan kell a hordó belsejét égetni? – kérdezem.

-Legelőbb a tűzkosarat vesszük igénybe. A tüzet lassú tűzzel, belülről kell locsolni, ettől puhul a fa, ami a víz és a tűz együttes hatása. Ezt követően drótkötéssel fokozatosan összehúzzuk, hajlítjuk. Közben persze figyelünk arra, nehogy lángra kapjon. Utána gyaluval kört alakítunk, beletesszük a nütöt, végül beszabjuk a hordó fenekét.

35 éve készít hordókat. Az országban egyedül neki vannak zsúri számozott termékei. 225 -1000 literes hordókat állít elő.

- Aki látja a munkáimat, szeretné az övét is egyedivé tenni. Rajta, hiszen nincs kétszer ugyanolyan faragás, mind-egyikből csak egy van a világon.

Szereti átadni a tudását. Megfordult messzi világtájakon, hívták Kaliforniába, Ausztráliába dolgozni. Nemrég jött haza Kanadából, ott nincs kádármester.

- Ezt a szakmát itthon sem nagyon akarják már művelni. Nagy beruházásra van szükség, több millió forint értékű fára ahhoz, hogy az alapanyagból két-három év múlva hordó legyen. Megveszem a rönköt, fűrészelem, szárítom. A fának természetes száradásra van szüksége, a téli fagy különösen jól tesz, mert kiveszi a nyirkosságát. A megrendelések döntenek el, hogy kinek milyen úrmértékű hordót készítsék.

- Előfordult – meséli -, hogy az egyik hordóhoz a Zempléni-hegység naps oldaláról, a másokhoz az északi oldaláról vásároltam alapanyagot. A napsütötte anyagnak finomabb volt a bora, minőségét ugyanis a tölgyfa földrajzi helyzete nagyban befolyásolja.

Mondja, hogy szerinte Nő találta fel a hordót, a rakott szoknya elve alapján. A régi szoknyák elágazóak voltak, alul fémhuzallal összehúzza, ez által hordó formájúakká váltak. Ez a forma ihlette meg a hordótervezőket. Később fűzfavesszőket, abroncsvasat is alkalmaztak. De az is igaz –állítja–, hogy egykor a papoknak volt a legtöbb hordójuk a világon...



Hegedűs Kornél kádármester (balról) termékei keresettek voltak a kiállításon

Összeállította: Mika István