

# Szőlőfajták

Szt. Ignác Szakkollégium – Borkurzus  
2008.10.07.

# Államilag elismert szőlőfajták

- Borszőlő (fehér)
  - Arany sárfehér, Bianca, Budai, Chardonnay, Chasselas, Cirfandli, Cerszegi fűszeres, Csillám, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjó, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Jubileum 75, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Kerner, Királyleányka, Korai piros veltelini, Kövérszőlő, Kövidinka, Kunleány, Leányka, Mátrai muskotály, Nektár, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Piros veltelini, Pozsonyi fehér, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viktória gyöngye, Zala gyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zéta, Zeus, Zöld szilváni, Zöld veltelini
- Borszőlő (kék)
  - Bíbor kadarka, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Duna gyöngye, Karaka, Kármin, Kékfrankos, Kékmedoc, Medina, Merlot, Pinot Noir, Portugieser (Kékoportó), Rubintos, Turán, Zweigelt

## Itthon kevésbé ismert fajták

- Borszőlő (fehér)
  - Aligoté, Chenin blanc, Clairette, Colombard, Elbling, Folle blanche, Maccabeo, Malvasia, Muscadelle, Palomino, Pedro ximénez, Rkaciteli, Scheurebe, Sercial, Trebbiano (Ugni blanc), Verdicchio
- Borszőlő (kék)
  - Aramon, Barbera, Carignan, Cinsault, Concord, Dolcetto, Gamay noir, Grenache, Lambrusco, Malbec, Maurvédre, Nebbiolo, Pinot meunier, Prokupac, Sangiovetto, Syrah, Trollingi

dr. Bognár Károly – dr. Mercz Árpád: Szőlőművelés, borkészítés (Mezőgazda, Bp., 1995)

## Szőlőfajták felismerése – 1.

- Morfológiai bélyegek (kb. 300 db)
- Nyugalmi időszakban: vesszők;  
tenyészedőben: hajtás egyes részei (vitorla,  
szár, levél, kacs, virág, termésfürt)



Furmint

## Szőlőfajták felismerése – 2.

- Fürt: nagyság, alak, tömörittség
  - Bogyó: szín, alak
  - Vitorla: szőrözöttség, színeződés
  - Levél: szövet vastagsága, fonák szőrözöttsége, erek színeződése
  - Szár: színeződése
- } képről is felismerhető

## Termesztési érték – 1.

- Termőképesség (10-15 t/ha)
- Termés minősége (cukortartalom, 14-16 fok)
- Maga a bor
- Beérési idő (cukortartalom elérése)
- Fajták rothadással szembeni ellenállóképessége
- Fagytűrés (termésregeneráló képesség)
- Tenyészidő hossza (hő- és fényigény)
- Metszési igény
- Szüretelési biztonság (eső)
- Lényeredék (must mennyisége)
- Gépi szüretre való alkalmasság

# Királyleányka

- *Kövérszőlő* és *Leányka* természetes hibridje (?), 1963-ban honosították, erdélyi eredetű
- Fürtök átlagtömege: 100 g
- Bogyók mérete: 15x14 mm
- Levélalakja a *Leánykái*éhoz, szövete és fonáka a *Furminté*éhoz hasonló
- Levele kismértékben tagolt
- Vitorlája sárgászöld, nemezes (*Mézes*)
- Középérésű, fagytűrése közepes, rothadásra érzékeny → zöldmunkaigényes
- Nagy hozamú
- Bora: illatos, testes, harmonikus



# Kékfrankos


- XIX. század vége óta ismert, származása nem tisztázott
- Fürtök átlagtömege: 150 g
- Bogyók mérete: 15x15 mm
- Levele: nagy, ép, nyílt vállú, kiterült, sötétzöld
- Levél fonákja serteszőrös, széle fűrészszes
- Sok pozitív tulajdonság: bőven terem, jó fagyűrészű, nem rothad, sokáig tőkén tartható, kis munkaigényű
- Bora kissé savas, karakteres, szép színű



## Felhasznált irodalom

- dr. Csepregi Pál – dr. Zilai János: 88 színes oldal a szőlőfajtákról (Mezőgazdasági Kiadó, Bp., 1980)
- dr. Bognár Károly – Mercz Árpád: Szőlőművelés, borkészítés (Mezőgazda, Bp., 1995)
- dr. Hajdu Edit – Ésik Andrásné: Új magyar szőlőfajták (Mezőgazda, Bp., 2001)





Köszönöm a figyelmet!