A VITA-interjúk következtetései - Magyarország

A VITA projekt keretében készített hat interjú alapján

Általános megfigyelések

A hat magyar bortermelővel - Nyakas, Tomcsányi, Egly, Gyukli, Kecze-Hady és Turay - készített interjúk a hagyomány, az innováció és a többféle nyomással szembeni ellenálló képesség szorosan összefonódó történetét rajzolják ki. A méretben, elhelyezkedésben és személyes háttérben mutatkozó különbségek ellenére történeteikben feltűnő hasonlóságok vannak. Ezek a hasonlóságok a mai magyar szőlészet tágabb mintázatait mutatják meg, különösen a biodinamika és az ökológiai gazdálkodás szerepe, a kulturális örökség, a piaci dinamika, a szabályozási terhek és az éghajlatváltozás tekintetében.

Együttesen vizsgálva vallomásaik a modern magyar borkészítés mozaikját alkotják: olyan ágazatét, amely a hagyományokban gyökerezik, ugyanakkor gazdasági és ökológiai realitások kihívásaival szembesül.

Egyensúly a hagyomány és az innováció között

Szembetűnő hasonlóság, ahogyan mind a hat termelő a történelmi folytonosság és az innovatív alkalmazkodás között helyezi el magát.

Hagyomány: A legtöbb birtok gyakorlatait, földjét vagy kulturális identitását Magyarország gazdag szőlészeti múltjához kapcsolja. Egly egy 500 éves püspöki palota pincéjében dolgozik, míg Turay családjának borkészítési gyökerei a 17. századig nyúlnak vissza. Kecze-Hady az 1802-ben épült történelmi pincét a múlttal való élő kapcsolatként hangsúlyozza, Gyukli pedig munkáját az apja 40 évvel ezelőtti telepítéseihez köti. Még a szövetkezeti struktúrában működő Nyakas esetében is erősen visszaköszön a szocialista korszak kollektív gazdálkodási modellje. Innováció: Ugyanakkor minden termelő kísérletezik ökológiai, biodinamikus vagy regeneratív módszerekkel. Tomcsányi a biodinamikát személyes életmódjába integrálta, Gyukli PIWI gombabetegségekkel szemben ellenálló fajtákat vezetett be, Nyakas pedig precíziós permetezésbe és automatizálásba fektetett. Egly kísérleti módszereket alkalmaz, például elektromágneses frekvenciakezelést a borkészítés során, míg Turay takarónövényekkel, rezisztens fajtákkal és állatok integrálásával kísérletezik.

Ez a kettősség - a hagyomány tisztelete és az innováció befogadása - meghatározó közös vonás történeteikben. Nem elutasítják a múltat, hanem a jelen szükségleteihez igazítva újraértelmezik.

Közös elkötelezettség az ökológiai és biodinamikus gyakorlatok mellett

Mérettől és filozófiától függetlenül minden pincészet jelentős lépéseket tett a vegyszerhasználat csökkentése és a természettel való holisztikusabb együttműködés felé.

Ökológiai tanúsítás: A Nyakas tanúsított ökológiai területet tart fenn; Gyukli 17 éve ökológiai gazdálkodást folytat; Turay 2021-ben, Kecze-Hady pedig 2023-ban szerezte meg az ökológiai tanúsítást.

Biodinamikus orientáció: Többen kifejezetten biodinamikus módszereket alkalmaznak. Egly és Tomcsányi Rudolf Steiner alapelveit és a holdnaptárakat követik. Kecze-Hady a biodinamika spirituális oldalát hangsúlyozza, kristályokat és megerősítő kijelentéseket is használva a pincében. Turay 2022-ben kezdte alkalmazni a biodinamikus preparátumokat, és a Demeter tanúsítás felé halad. Gyukli szintén 2025-ben kezdte meg az átállást a Demeter tanúsításra.

Közös gyakorlatok: A takarónövények, a komposztálás, a herbicidek kerülése, valamint a növényvédelemben a kénre és rézre való támaszkodás általános. A biodinamikus preparátumok (BD500/BD501) és a gyógynövényteák (csalán, kamilla, cickafark) ismételten megjelennek. Még a teljesen át nem állt termelők - például Nyakas - is az ökológiai/biodinamikus gazdálkodást látják a szőlészet jövőjének, a pénzügyi és technikai kihívások ellenére.

A bor mint kulturális és spirituális kifejezési forma

Végül mélyreható közös vonás, hogy ezek a borászok a borról nem pusztán termékként, hanem kulturális, spirituális vagy egzisztenciális cselekedetként beszélnek.

- Egly a bort „a természet és az emberiség közötti párbeszédnek” nevezi.

- Kecze-Hady „spirituális italnak” írja le, amelyben az energia, a kristályok és a pozitív szavak kapcsolódnak össze.

- Tomcsányi a biodinamikára életmódként, nem csupán mezőgazdasági technikaként tekint.

- Turay a szőlészetet „a természet és a hagyomány ünnepeként” kezeli.

- Gyukli a gazdagság helyett a boldogságot és az egyensúlyt hangsúlyozza.

- Nyakas a fenntarthatóságot a kulturális felelősség hosszú távú víziójaként értelmezi.

Ez a filozófiai dimenzió túlmutat a gazdasági szempontokon. Arra utal, hogy a magyar biodinamikus és ökológiai borászokat nemcsak a piac motiválja, hanem a harmónia, a hitelesség és az értelem iránti igény is.

Főbb azonosított kihívások

Az éghajlatváltozás mint egzisztenciális kihívás

Az éghajlati stressz - különösen az aszály, a szélsőséges időjárás és a betegségek nyomása - mindenkinél visszatérő téma.

Aszály: A Nyakas egyre súlyosabb aszállyal küzd, és az idős tőkék pusztulnak. Gyukli megjegyezte, hogy 2023-ban májustól októberig mindössze 14 mm csapadék hullott. Turay 2023 telén csak 10 mm csapadékot tapasztalt. Egly a 2023-as aszály során jelentős terméskiesést szenvedett. Betegségek és kártevők: A peronoszpóra és a gombás fertőzések gyakori problémák, különösen az ökológiai/biodinamikus rendszerekben, ahol korlátozottak a kezelési lehetőségek. Többen vadkárt is jeleznek (Kecze-Hady és Gyukli kiemelik, hogy a vadállatok előnyben részesítik az ökológiai szőlőt).

Alkalmazkodási stratégiák: A termelők klímatűrő vagy rezisztens fajtákkal telepítenek újra (Nyakas több fehér fajtával, Gyukli PIWI fajtákkal, Turay rezisztens szőlőkkel). A takarónövényeket, az állatok integrálását és a talajregeneráló gyakorlatokat (szántás mellőzése, komposztálás, zöldtrágyázás) alapvető válasznak tekintik.

Az éghajlatváltozás tehát nem elvont probléma - közvetlenül alakítja a szőlőültetvényekkel kapcsolatos döntéseket és a termelők filozófiáját.

Bürokratikus és szabályozási terhek

Szinte minden termelő jelentős akadályként írja le a magyar bürokráciát. Tanúsítási akadályok: Tomcsányi és Egly a merev és olykor ellenséges szabályozásra panaszkodnak, különösen a biodinamika kapcsán. Gyukli a papírmunka terhét emeli ki - naponta akár 8 órát is erre fordít, szemben a korábbi évek néhány percével. Nyakas megjegyzi, milyen nehéz a szövetkezet tagjait az ökológiai standardokhoz igazítani.

Piaci és címkézési szabályok: Sok termelő úgy érzi, hogy a nemzeti hatóságok (pl. NÉBIH) nem elég rugalmasak a kisléptékű vagy biodinamikus gazdaságokkal szemben, és gyakran a nagy, konvencionális termelőket részesítik előnyben.

Ez a bürokratikus túlterheltség frusztrációt okoz és lassítja az innovációt, a termelők mégis kitartanak - gyakran inkább informális szakmai hálózatokra támaszkodva tanácsért és támogatásért.

Munkaerőhiány és a családra való támaszkodás

A munkaerő egy másik közös kihívás.

Munkaerőhiány: A Nyakas Budapest közelsége miatt munkaerőhiánnyal küzd. Tomcsányi és Egly szintén megemlítik, milyen nehéz képzett, megbízható dolgozókat találni. Családközpontú munka: Minden termelő nagymértékben támaszkodik a családjára. Egly a feleségével és egy segítővel dolgozik; Turay a feleségével és nővérével; Tomcsányi a gyermekeit is bevonja ebbe az életmódba; Kecze-Hady pedig mindent szoros családi vállalkozásként működtet.

Megoldások: Néhányan automatizálással kísérleteznek (Nyakas robotikával), a többség azonban személyes munkára támaszkodik, ami megnehezíti a bővülést.

Ez a téma egyszerre tükrözi a kis pincészetek gazdasági sérülékenységét és a családi modellek ellenálló képességét.

Piaci realitások és oktatási hiányosságok

Piaci kihívások: hazai közöny és a niche exportpiacokra való támaszkodás

További visszatérő téma a hazai kereslet és a külföldi niche piacok közötti feszültség.

Hazai piac: A magyar fogyasztók gyakran szkeptikusak az ökológiai/biodinamikus borokkal szemben, szokatlannak vagy túl drágának tartják őket. A Nyakas szerint a szupermarketek nem fogadják el a magasabb árakat. Gyukli a fejenkénti borfogyasztás csökkenését említi (az 1990-es 36 literről mára 12 literre). Egly helyi szkepticizmussal találkozik a biodinamikával kapcsolatban, amelyet egyesek „szektaszerűnek” látnak.

Külföldi/niche piacok: Sok termelő az export vagy a specializált piacok felé fordul. Tomcsányi 70%-ban külföldön értékesít, ahol a biodinamikus/natúr borokat jobban értékelik. Turay termelésének egy részét az USA-ba és Európába exportálja. Kecze-Hady, bár főként helyben értékesít, kis mennyiséget Dél-Koreába exportál. Egly nagyrészt a magyar gasztronómiának ad el, de borait nem árucikként, hanem kulturális örökségként pozicionálja.

Turizmus és közvetlen értékesítés: Több pincészet nagymértékben támaszkodik a turizmusra, kóstolókra és a fogyasztóknak történő közvetlen értékesítésre. Gyukli áprilistól októberig teljesen le van foglalva szőlészeti rendezvényekkel. Kecze-Hady értékesítésének 70%-a helyben történik, amit Airbnb-szálláskiadással egészít ki. Turay a borturizmust a nővére éttermén keresztül a gasztronómiával kapcsolja össze. Összességében ezek a pincészetek nem a hagyományos kiskereskedelemből élnek meg, hanem a fogyasztókkal kialakított közvetlen kapcsolatokból és a külföldi niche piacokból.

A jövőbeli VITA projekttevékenységek ajánlott fókusza

Az éghajlatváltozás kezelése és a szőlőültetvények ellenálló képessége

Az interjúk alapján megfigyelt igények:

- Súlyos aszály (Nyakas, Gyukli, Turay, Egly).

- Betegségnyomás, különösen peronoszpóra és gombás fertőzések (Tomcsányi, Kecze-Hady).

- Vadkár (Gyukli, Kecze-Hady).

Képzési elemek:

- Vízmegtartási stratégiák: takarónövények, mulcsozás, mélyen gyökerező fajták, talajegészség-menedzsment.

- PIWI fajták (Gyukli szakértelme) és más rezisztens fajták mint gyakorlati esettanulmányok.

- Állatok (juhok, szarvasmarhák, sertések) integrálása a talaj regenerációja és a biodiverzitás érdekében.

- Adaptív metszés és lombfalkezelés a hőséghez és betegségekhez való alkalmazkodás érdekében.

Gyakorlati biodinamikus módszerek és tudáscsere

Megfigyelt igények:

- Egyes pincészetek (Egly, Kecze-Hady, Tomcsányi) már használják a BD preparátumokat, de eltérő módon.

- Tudáshiány a készítéssel, az időzítéssel és az alkalmazási módszerekkel kapcsolatban.

- Igény gyakorlati, kézzelfogható képzésre (Kecze-Hady hangsúlyozta, hogy „több biodinamikával kapcsolatos találkozóra” lenne szükség).

Képzési elemek:

- A BD500, BD501 és a komposztpreparátumok lépésről lépésre történő bemutatása.

- Gyakorlati foglalkozások gyógynövényteákról (csalán, kamilla, cickafark), komposztálásról és növényi alapú permetlevekről.

- A hold- és kozmikus naptárak integrálása a szőlészetbe (Maria Thun naptár).

A bürokrácia és a szabályozási kihívások leküzdése

Megfigyelt igények:

- Jelentős papírmunka és tanúsítási akadályok (Gyukli, Tomcsányi, Egly, Nyakas).

- A címkézéssel és a nemzeti élelmiszer-biztonsági hatósággal kapcsolatos nehézségek (Tomcsányi).

- Szövetkezeti és csoportos tanúsítási kihívások (Nyakas).

Képzési elemek:

- Gyakorlati eligazodás a magyar és uniós ökológiai/biodinamikus szabályozásban.

- Műhelymunkák tanácsadókkal a tanúsítási folyamatokról (Demeter, ökológiai, vegán stb.).

- Kollektív vagy szövetkezeti megközelítések a bürokrácia csökkentésére.

Piacfejlesztés és fogyasztói edukáció

Megfigyelt igények:

- A magyar fogyasztók szkeptikusak a biodinamikus/natúr borokkal szemben (Nyakas, Egly, Gyukli).

- Nehézségek a szupermarketekben történő értékesítéssel (Nyakas).

- Függőség az exporttól és a niche gasztronómiától (Tomcsányi, Turay, Kecze-Hady).

- A turizmus mint erős bevételi forrás (Gyukli, Kecze-Hady, Turay).

Képzési elemek:

- Történetmesélés és márkaépítés biodinamikus/natúr borok számára (hogyan kommunikálható a hitelesség és az értékek).

- Közvetlen fogyasztói értékesítési stratégiák (borturizmus, kóstolók, rendezvények).

- Exportpiaci lehetőségek (hol van kereslet a natúr/biodinamikus borokra).

Munkaerő, tudásátadás és közösségi támogatás

Megfigyelt igények:

- Munkaerőhiány valamennyi pincészetben.

- Erős függés a családi munkaerőtől (mind a hat pincészet).

- Korlátozott strukturált képzési lehetőségek (Tomcsányi, Kecze-Hady).

- Informális szakmai hálózatok pótolják a hiányt (Gyukli, Tomcsányi, Turay).

Képzési elemek:

- Együttműködésen alapuló munkaerő-megoldások: idénymunkások megosztása, gyakornoki/tanulószerződéses modellek.

- Tudásátadás a tapasztalt és az új borászok között (pl. a Nyakas szövetkezeti léptéke és Tomcsányi családi léptéke).

- Képzők képzése: a tapasztalt biodinamikus gyakorlók felkészítése mások mentorálására.

- Regionális tanulási központok kialakítása (a legéndi biodinamikus preparátumkészítő napokhoz hasonlóan).

A kulturális és spirituális dimenziók integrálása

Megfigyelt igények:

- Sok borász kulturális/spirituális jelenségként tekint a borra (Egly, Kecze-Hady, Turay).

- Igény a szőlészet összekapcsolására az örökséggel, a gasztronómiával és a vidéki turizmussal.

- A fogyasztók és a hatóságok gyakran félreértik ezt a dimenziót.

Képzési elemek:

- A biodinamika filozófiája: a gazdálkodáson túl egy holisztikus életmód felé (Tomcsányi gyakorlatához hasonlóan).

- A bor mint kulturális történetmesélés: hogyan mutatható be a szőlőültetvény az örökség megőrzésének eszközeként (Egly megközelítése).

- A vendéglátás, a gasztronómia és a turizmus integrálása a biodinamikus gyakorlattal (Turay és Kecze-Hady példái).

Átfogó következtetés

A léptékbeli különbségek ellenére - a Nyakas 210 hektáros szövetkezetétől Turay 2,7 hektáros családi birtokáig - a hat megkérdezett magyar bortermelő feltűnően hasonló történeteket mond el. Összeköti őket:

A hagyomány és az innováció közötti egyensúlykeresés.

Közös elkötelezettség az ökológiai és biodinamikus alapelvek mellett.

Az éghajlatváltozással folytatott sürgető küzdelem.

A bürokrácia és a szabályozás súlyos terhei.

Hazai piaci nehézségek és a niche vagy közvetlen értékesítésre való támaszkodás.

Krónikus munkaerőhiány és a családi munkára való támaszkodás.

A bor mélyebb értelmezése kulturális, spirituális és ökológiai kifejezésként.

Ezek a témák együttesen ellenálló, kreatív és értékalapú borászok képét rajzolják ki, akik Magyarország változó szőlészeti környezetében próbálnak eligazodni. Nem csupán bort készítenek - újradefiniálják, mit jelent földet művelni, fenntartani a családi örökséget és identitást kifejezni globális és helyi nyomások közepette.

Co-funded by the European Union

"Az Európai Unió finanszírozásával. A kifejtett nézetek és vélemények azonban kizárólag a szerző(k) nézetei és véleményei, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy az Európai Oktatási és Kulturális Végrehajtó Ügynökség (EACEA) álláspontját. Ezekért sem az Európai Unió, sem az EACEA nem tehető felelőssé."