Az egyes országokban készült interjúk következtetései

Biodinamikus szőlészet Közép- és Kelet-Európában

HORVÁTORSZÁG

Általános megfigyelések

A VITA projekt horvátországi kutatásának keretében hat bortermelővel készült interjú, akik az ökológiai és biodinamikus fejlődés különböző szakaszait képviselik: a Dvanjaščak Pincészet, a Bedeković Pincészet, a Tomac Pincészet, a Lovrec Pincészet, a Kopjar Pincészet és Ivan Anton Čegec. A pincészetek jelentősen különböznek méretükben, termelési modelljükben, tapasztalatukban, piaci helyzetükben és a biodinamikus gazdálkodásba való bekapcsolódás mértékében. Az interjúk mégis meglepően egységes kihívásokat, motivációkat és igényeket tárnak fel, amelyek segítenek megérteni a biodinamikus szőlészet jelenlegi helyzetét Horvátországban.

A kutatásba bevont horvát pincészetek a mintegy 2,5-3,5 hektáros, nagyon kis butikszőlészetektől a körülbelül 14 hektáros nagyobb családi birtokokig terjednek; éves termelésük a kis kézműves mennyiségektől megközelítőleg 50 000-90 000 palackig vagy még tovább terjed. Egyesek már tapasztalt biodinamikus gazdálkodók, mások tanúsított ökológiai termelők, akik a biodinamikus átállást fontolgatják, egy pincészet pedig vegyes konvencionális-ökológiai modellben működik, miközben nyitott marad a biodinamikus alapelvekre.

Közös jellemző, hogy a biodinamikát ritkán tekintik elsősorban marketingeszköznek. Azok a termelők, akik alkalmazzák vagy érdeklődnek bevezetése iránt, általában az ökológiai gazdálkodás logikus folytatásaként, valamint a talajélet, a biológiai sokféleség, a szőlő ellenálló képessége, a szőlő minősége és a gazdaság általános egyensúlya javításának eszközeként írják le. Több interjúalany kifejezetten hangsúlyozta, hogy a biodinamikának gyakorlatiasnak, pontosnak és megfigyelésen alapulónak kell lennie, nem pedig elvont filozófiára vagy tanúsításra leszűkített rendszernek.

Az interjúk azt is mutatják, hogy a horvát biodinamikus szőlészet fejlődését inkább egyéni úttörők, személyes hálózatok, tanácsadók, nemzetközi kapcsolatok és kísérletezés viszi előre, mintsem egy erős országos támogató rendszer. A tudás gyakran idegen nyelvű anyagokból, tanulmányutakból, tapasztalt kollégáktól, tanácsadóktól, illetve a gazdaságban végzett próbálkozásokból és hibákból származik.

Főbb azonosított kihívások

1. A gyakorlati és rendszerezett tudás hiánya

Az egyik legegyértelműbb következtetés, hogy kevés a hozzáférhető, gyakorlati és kifejezetten a horvát szőlészeti körülményekhez igazított tudás. Több termelő ismeri a biodinamika általános alapelveit, de bizonytalan azok megvalósításában: a preparátumok készítésében és kijuttatásában, az időzítésben, a növényvédelemben, a talajművelésben, a komposztálásban és a biodinamikus gyakorlatok meglévő ökológiai rendszerekbe történő integrálásában. Különösen a kis- és közepes termelők nem feltétlenül engedhetnek meg maguknak egyéni tanácsadást. Ezért a gyakorlati mentorálás, a szőlőültetvényeken tartott bemutatók, a tanulmányutak és a tapasztalt gyakorlókkal való konzultáció lehetősége értékesebb a pusztán elméleti előadásoknál.

2. Éghajlatváltozás és növénykórtani nyomás

Az éghajlat a horvátországi ökológiai és biodinamikus szőlészet egyik legerősebb akadálya. A megkérdezett pincészetek ismételten említették a tavaszi fagyokat, a jégesőt, a viharokat, a túlzott csapadékot, az aszályt és az erős növénykórtani nyomást, különösen a szőlőperonoszpórát. Egyes termelők nehéz évjáratokban súlyos, sőt teljes terméskiesésről számoltak be. A nedves kontinentális borvidékek különösen nehezek, mert az ökológiai termesztés számos réz- és kénkezelést igényelhet. Ez a jövőbeli fejlesztés központi műszaki kérdését veti fel: hogyan lehet megbízhatóan védekezni a betegségek ellen, miközben csökken a réztől és más külső inputoktól való függés. Az interjúk alapján a termelők egyre inkább az egészséges talajt, a biológiai sokféleséget, a takarónövényeket, a komposztot, a rezisztens fajtákat és a megelőző szőlőültetvény-kezelést tekintik a hosszú távú megoldás részének.

3. Fogyasztói tudatosság és piaci megítélés

Az ökológiai és biodinamikus borok fogyasztói megértése továbbra is korlátozott. Az interjúalanyok ismételten megjegyezték, hogy sok horvát fogyasztó nem tesz egyértelmű különbséget a konvencionális, ökológiai, natúr, narancs- és biodinamikus borok között. Egyes esetekben a biodinamikus kifejezést hibás natúr borokkal, oxidációval, szokatlan aromákkal vagy instabil termékekkel társítják. Más esetekben a termelők ökológiai jellegű kifejezéseket használhatnak anélkül, hogy a fogyasztók értenék, mit garantál valójában a tanúsítás. Ez egyszerre kommunikációs és hitelességi problémát jelent. Ezért alapvető fontosságú a fogyasztók, sommelier-k, éttermek, forgalmazók és a tágabb borágazat oktatása.

4. Korlátozott piaci ösztönzés a biodinamikus tanúsításra

Az interjúk szerint a Demeter tanúsítás jelenleg csak korlátozott közvetlen kereskedelmi előnyt jelent a horvát piacon. A Demeter védjegy ismertsége alacsony, miközben a tanúsítás további költségekkel, adminisztratív követelményekkel, az engedélyezett inputokra vonatkozó korlátozásokkal és szervezési munkával járhat. A biodinamikus elvek mellett elkötelezett termelők ezért úgy is alkalmazhatják a biodinamikát, hogy a tanúsítást nem tekintik azonnali prioritásnak. Egyes pincészetek számára a tanúsítás továbbra is jövőbeli cél; mások számára az autentikusság, az ökológiai felelősség és a bor minősége fontosabb magánál a védjegynél. A tanúsítást ösztönző projekttevékenységeknek ezért annak gyakorlati és gazdasági értékével is foglalkozniuk kell a termelők szempontjából.

5. Munkaerő- és gazdasági korlátok

Az ökológiai és biodinamikus szőlőültetvények jelentős odafigyelést és sok esetben több kézi munkát igényelnek. A horvát termelők nehezen találnak megbízható szőlészeti munkaerőt, miközben a kisebb családi pincészetek gyakran kevés alkalmazottal működnek, és egyszerre kell ellátniuk a termelési, értékesítési, marketing-, adminisztratív és szőlészeti feladatokat. Az ökológiai inputok, a speciális gépek, a tanácsadás, a tanúsítás és a gyakori kezelések növelhetik a termelési költségeket. Ugyanakkor a fogyasztók gyakran árérzékenyek, és nem feltétlenül hajlandók felárat fizetni pusztán azért, mert egy bor ökológiai vagy biodinamikus. A termelési költségek és a piaci elismertség közötti különbség az átállást jelentős gazdasági kockázattá teszi.

6. Termelői hálózatokra és gyakorlati együttműködésre van szükség

A tudásmegosztás az egyik legerősebb lehetőségként jelent meg. Azok a termelők, akik tapasztalt tanácsadókhoz vagy nemzetközi biodinamikus hálózatokhoz férnek hozzá, lényegesen magabiztosabbak és előrébb tartanak gyakorlataikban. Több interjúalany már most is informálisan megosztja tudását barátokkal és szomszédos pincészetekkel. Ez komoly lehetőséget jelez egy horvát és regionális gyakorlói hálózat kialakítására, amelyben a tapasztalt biodinamikus termelők mentorálhatnák az átálló pincészeteket. Az együttműködés kiterjedhetne terepi napokra, preparátumkészítő műhelyekre, közös géphasználatra, a helyi viszonyokhoz igazított takarónövény-stratégiák és növényvédelmi tapasztalatok megosztására, valamint határokon átnyúló tanulmányutakra.

7. A biodinamika mint hosszú távú ökológiai stratégia

Az akadályok ellenére az interjúk jelentős érdeklődést mutatnak a biodinamika ökológiai alapelvei iránt. A termelők ismételten említették a talaj mikroorganizmusait, a biológiai sokféleséget, a természetes ellenálló képességet, a vegyszerektől való függés csökkentését, a takarónövényeket, a komposztot, a spontán erjesztést, a minimális beavatkozású borkészítést és a szőlőültetvényt mint élő rendszert. A legelkötelezettebb gyakorlók a biodinamikát nem rövid távú technikának, hanem hosszú távú folyamatnak tekintik, amelynek eredményei csak évek alatt válhatnak teljesen láthatóvá. Ez a hosszú időtáv fontos az oktatás és támogatás megtervezésekor: a termelőknek reális elvárásokra, folyamatos szakmai kísérésre és több szezonon át történő eredményértékelésre van szükségük.

Tanúsítás és a Demeter szerepe

A horvát interjúk a tanúsítással kapcsolatos hozzáállások széles skáláját mutatják. Egyes pincészetek aktívan haladnak a Demeter tanúsítás felé, vagy termelésük egy részén szeretnék használni a védjegyet, míg a tapasztalt biodinamikus gazdálkodók nagyobb hangsúlyt helyezhetnek magának a gyakorlatnak a minőségére és hitelességére. Közös probléma, hogy a tanúsítás önmagában nem képes előmozdítani a biodinamika fejlődését, ha a fogyasztók nem értik a jelentését, a termelők pedig nem érzékelnek elegendő hozzáadott értéket. A projektnek ezért a tanúsítást egy tágabb rendszer egyik elemeként kell kezelnie, amely magában foglalja a gyakorlati kompetenciát, a hitelességet, a fogyasztói oktatást és a piacfejlesztést.

Piaci realitások és oktatási hiányosságok

A horvát borpiacnak több sajátos jellemzője van. A turizmus erős keresletet teremt, a magasabb költésű vásárlók azonban gyakran a nemzetközileg ismert bor- és pezsgőmárkákat részesítik előnyben. A belföldi fogyasztók is erősen árérzékenyek lehetnek. Ugyanakkor növekszik azoknak a fogyasztóknak, éttermeknek, sommelier-knek és borászati szakembereknek a szűkebb köre, akik autentikus, ökológiai, natúr és terroir-központú borok iránt érdeklődnek. Az interjúk azt jelzik, hogy ez a réteg jobb kommunikációval tovább bővülhet. A biodinamikus bort nem pusztán alternatív kategóriaként, hanem olyan magas minőségű szőlészet eredményeként érdemes bemutatni, amely a talaj egészségére, a pontosságra, az ökológiai felelősségre és a termőhely kifejezésére épül.

Javasolt fókusz a VITA projekt jövőbeli tevékenységeihez

Az interjúk alapján a leghasznosabb projekttámogatás gyakorlati, nem pedig pusztán promóciós jellegű lenne. Horvátország számára előnyös lenne a kifejezetten szőlészetre szabott, strukturált képzés, amely kiterjed az 500-as és 501-es preparátumokra, a komposztpreparátumokra, a dinamizálásra és kijuttatásra, a takarónövényekre, a talaj revitalizációjára, a betegségmegelőzésre, a rézhasználat csökkentésére és a minimális beavatkozású borkészítésre. A képzésnek az elméletet szőlőültetvényi bemutatókkal és szezonális utánkövetéssel kell összekapcsolnia.

A tapasztalt biodinamikus borászokat az átállás iránt érdeklődő ökológiai termelőkkel összekapcsoló mentorprogram kezelhetné a megbízható tanácsadás jelenlegi hiányát. Értékesek lennének a határokon átnyúló tapasztalatcserék olyan országok gyakorlóival is, ahol a biodinamikus szőlészet fejlettebb, különösen hasonló éghajlati viszonyok között működő gazdaságok esetén. A projekt emellett támogathatna világos horvát nyelvű oktatási anyagokat és olyan kommunikációs eszközöket, amelyek elmagyarázzák a konvencionális, ökológiai, natúr és biodinamikus borok közötti különbségeket, valamint a Demeter tanúsítás jelentését.

A kísérleti tevékenységek különösen hatékonyak lehetnek. Ahelyett, hogy a pincészetektől azonnali teljes átállást várnánk, kiválasztott termelők egyes parcellákon tesztelhetnének biodinamikus preparátumokat vagy talajkezelési megközelítéseket, dokumentálhatnák az eredményeket, és több szezonon át összevethetnék tapasztalataikat. Az ilyen bemutatók csökkentenék az érzékelt kockázatot, és helyben releváns bizonyítékot teremtenének, amelyet más horvát termelők közvetlenül is megfigyelhetnének.

Átfogó következtetés

A horvát interjúk azt mutatják, hogy a biodinamikus szőlészetben valódi potenciál rejlik, fejlődését azonban továbbra is főként egyéni meggyőződés hajtja, nem pedig a piaci kereslet vagy intézményi struktúrák. Horvátországban már vannak tapasztalt úttörők, régóta működő ökológiai pincészetek, innovatív kis termelők, valamint olyan konvencionális vagy vegyes modellben működő pincészetek, amelyek érdeklődnek a biodinamikus módszerek iránt. Ez erős alapot teremt a további fejlődéshez.

A legfontosabb akadály nem az érdeklődés hiánya, hanem a gyakorlati tudáshiány, a nehéz éghajlati körülmények, a növénykórtani nyomás, a munkaerőhiány, a termelési költségek, az alacsony fogyasztói tudatosság és a tanúsítás kereskedelmi értékével kapcsolatos bizonytalanság együttese. Ezek a kihívások szorosan hasonlítanak a cseh és lengyel interjúkban azonosított problémákhoz, különösen a helyi körülményekhez igazított tanácsadás, az erősebb fogyasztói oktatás, a gyakorlati szakértelemhez való jobb hozzáférés és a biodinamikus módszerek iránt elkötelezett termelők számára egyértelműbb előnyök iránti igény tekintetében.

Horvátország számára ezért valószínűleg a fokozatos és gyakorlatorientált előrehaladás a leghatékonyabb: a termelői hálózat erősítése, a megbízható tudás hozzáférhetőbbé tétele, a biodinamikus módszerek helyi körülmények közötti bemutatása, az egymástól való tanulás támogatása és a piaci kommunikáció javítása. Az interjúk arra utalnak, hogy amikor a termelők a gyakorlatban látják az egészségesebb talaj, az ellenállóbb szőlő, a jobb szőlőminőség és a nagyobb ökológiai egyensúly eredményeit, a biodinamika nem elmélet, hanem tapasztalat révén válik meggyőzővé.

A VITA projekt fontos szerepet játszhat a meglévő kezdeményezések összekapcsolásában és a szétszórt egyéni tapasztalatok rendszerezettebb regionális tudásbázissá alakításában. Ha az oktatás, a mentorálás, a bemutatók és a fogyasztói kommunikáció együtt fejlődik, a horvát biodinamikus szőlészet egy kis úttörő mozgalomból a fenntartható bortermelés láthatóbb és hitelesebb elemévé válhat.

CSEHORSZÁG

Általános megfigyelések

A kutatás keretében összesen 9 különböző interjú készült borászokkal, amelyek közül végül 6 került be a dokumentumba. Az alábbi következtetések azonban általánosságban az összes vizsgált pincészetre érvényesek.

Az interjúkban részt vevő pincészetek jelentősen különböztek egymástól.

A legkisebb pincészetek körülbelül 2 hektárosak voltak, és bár nagyon professzionálisan működtek, tulajdonosaik számára nem ezek jelentették az elsődleges jövedelemforrást.

A legnagyobb pincészetek körülbelül 30-50 hektárosak voltak, 100 000 palack bort termeltek, és rendkívül sikeresek voltak a nemzetközi piacokon.

Egy pincészet kivételével egyik sem rendelkezik Demeter tanúsítással, és csak néhány alkalmazza rendszeresen és következetesen a biodinamikus gazdálkodást.

Mindannyian személyes igényt fejeznek ki a biodinamikus gazdálkodás iránt, és érdeklődnek e gazdálkodási mód iránt.

A leggyakoribb indok az, hogy a biodinamikát az ökológiai gazdálkodás csúcsának tekintik, és úgy vélik, ez a mezőgazdaság helyes megközelítése.

Egyesek egyértelműen úgy gondolják, hogy a biodinamikus gazdálkodás javítja a szőlőültetvények egészségi állapotát, ezáltal növeli a szőlő minőségét és végső soron a készített bor minőségét.

Egy esetben a készített borok minőségének javítása a biodinamikus gazdálkodási módszerek tesztelésének fő célja.

A megkérdezettek több mint felénél a biodinamikus gazdálkodás szorosan kapcsolódik a szőlészet modern, tudományos alapú és ökológiai szemléletű megközelítéséhez.

Gyakorlatilag minden válaszadónál a szőlészet ökológiai megközelítése természetes borkészítési módszerekkel társul; ezek gyakran úgynevezett „natúr borok”, amelyek karaktere kívül esik a főáramú kategóriákon.

Egy már tanúsított pincészet kivételével egyik sem gondolja, hogy a Demeter tanúsítás jelentősen segítené a marketinget és a borértékesítést.

Csak nagyon kevés pincészet képes rendszeresen külföldi online forrásokból biodinamikus szőlészeti információkat keresni. Ennek részben a nyelvi akadály az oka, de a fő probléma a források nagyfokú széttagoltsága. Nincs egyetlen olyan átfogó információforrás, amelyhez szükség esetén könnyen lehetne fordulni.

Egyúttal világos, hogy egy olyan specializált mezőgazdasági területen, mint a szőlészet, hiányzik a biodinamikus és gyógynövényalapú preparátumok szőlőtámogatási és növényvédelmi alkalmazásáról szóló rendszerezett, szisztematikus információ.

További probléma, hogy szükség esetén gyakorlatilag lehetetlen saját módszereket és tapasztalatokat hasonló gondolkodású - ideális esetben tapasztaltabb - személlyel konzultálni, aki kipróbált és bevált módszerekre tudna hivatkozni.

További nehézség, hogy a nagyobb üzemeknek speciális berendezéseket - dinamizátort és különleges permetezőt - kell beépíteniük a kijuttatási folyamatba. Ezek viszonylag drágák és ritkán használatosak. Több gazdaság közös géphasználata eddig sehol nem valósult meg.

Általánosságban a pincészetek nem panaszkodtak a biodinamikus preparátumok hozzáférhetőségére.

A kilenc pincészetből háromban a biodinamikus preparátumok jelentik a szőlő kezelésének és védelmének fő eszközét. A többi pincészet általában nem bízik eléggé a hatékonyságukban ahhoz, hogy teljes mértékben rájuk támaszkodjon.

A legtöbb pincészet sokféle, ökológiai és biodinamikus szőlészettel foglalkozó képzésen vesz részt.

Csak korlátozott számú pincészet merít gyakorlati tudást külföldről, és látogat meg hasonló szemléletű kollégákat más országokban.

A megkérdezett borászok általában egyetértenek abban, hogy a Demeter mint minőségi védjegy csak nagyon szűk fogyasztói körben ismert. Ez a csoport azonban megbízik a védjegyben, és nem igényel további részletes magyarázatot.

Ugyanakkor egyértelmű, hogy a Demeter minőségi védjegy a csehországi átlagos borfogyasztó számára teljesen ismeretlen, és nem könnyű elmagyarázni, miben különbözik a hagyományos ökológiai tanúsítással rendelkező boroktól.

Megjegyzendő az is, hogy a Demeter márka ismertsége a bor iránt érdeklődők körében sokszorosan magasabb, mint más ökológiai élelmiszerek - például zöldségek, hús vagy tej - fogyasztói között.

Főbb azonosított kihívások

Kevés lehetőség van a cseh és szlovák borvidékek körülményeihez igazított biodinamikus gyakorlatok alkalmazásáról konzultálni.

A biodinamika borászok és szőlészek számára kínált lehetőségeinek elégtelen kihasználása.

A Demeter márka alacsony ismertsége a fogyasztók körében, valamint annak nehézsége, hogy elmagyarázzák, miben különbözik a biodinamika az ökológiai gazdálkodástól.

MAGYARORSZÁG

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.

LENGYELORSZÁG

Főbb azonosított kihívások

Hogyan csökkenthető a szőlőperonoszpóra kockázata réz nélkül? Hogyan lehet teljesen felhagyni a réztartalmú permetezéssel?

Fogyasztói tudatosság. A jelentős marketingtevékenység ellenére a tudatos vásárlók mindössze 5-10%-a értékeli azt, hogy a gazdaság ökológiai és biodinamikus.

2023 tavaszán a -9 °C-os fagy 100%-os terméskiesést okozott.

A domb alján termékenyebb a talaj, ami nagyobb növénykórtani nyomást eredményez - különösen a szürkepenész és a szőlőperonoszpóra tekintetében.

Gyakori problémát okoznak a madarak és a rókák, amelyek a kacsákat támadják.

Munkaerőhiány - nehéz embereket találni a szőlőben végzett munkára.

Tavaszi fagyok, különösen az előző generáció által telepített eredeti parcellán.

Vadállatok - köztük őzek, borzok, mosómedvék, nyulak és kisebb madarak - mind hozzájárulnak a termésveszteséghez.

A magas páratartalom szürkepenészhez (Botrytis) vezet. A vegyes telepítésekben sokféle fajta található, és egyes sorokban akár három különböző fajta is egymás mellett nő, ami megnehezíti és kevésbé hatékonnyá teszi a szőlőmunkát. A fiatal tőkék aszállyal küzdöttek, ezért öntözőrendszert telepítettek, amelyet a tervek szerint komposztteák kijuttatására is használnak majd.

Jelentős időjárási nehézségek - többek között tavaszi fagyok és nyári áradások.

Egy másik jelentős kihívás a lengyel borpiac, amelyet szokatlannak írnak le: - A fogyasztók többsége az áron kívül nem lát különbséget a borok között. - Egy kis, főként a vendéglátáshoz kapcsolódó szűk réteg inkább fetisizált termékként kezeli a bort, mint mezőgazdasági termékként. - Fogyasztói tudatosság hiánya: a vásárlók gyakran nem értik a különbséget az ökológiai és biodinamikus bor között, sőt néha a biodinamikus és a konvencionális bor között sem.

Nagyon magas termelési költségek.

A lengyel szőlészet még fiatal ágazat: saját szőlőből bort készíteni és értékesíteni csak körülbelül egy tucat éve legális. Hiány van képzett munkaerőből. A rendelkezésre álló dolgozók a francia vagy német kollégák sebességének nagyjából felével dolgoznak, ami tovább növeli a munkaerőköltségeket.

Jogi korlátozások: a lengyel jog tiltja az alkohol online értékesítését, miközben a fiatalabb generáció szinte kizárólag interneten vásárol.

Vadkár: az őzek, nyulak, újabban pedig a szarvasok és a vaddisznók egyre nagyobb károkat okoznak.

Éghajlat és talaj

A lösztalaj rendkívül erózióérzékeny. Bár az éves csapadék nem különösebben magas, egyes viharok nagyon intenzívek lehetnek - akár 50 mm csapadék is hullhat mindössze 2 óra alatt.

Jogi korlátozások Lengyelországban

- Az alkohol online értékesítése tilos - Lengyelország az egyetlen európai ország ezzel a korlátozással. - Az alkohol reklámozása szintén tilos.

Fogyasztói tudatosság

Kevés vásárló ismeri fel az ökológiai vagy biodinamikus élelmiszerek és borok értékét. A legtöbb lengyel fogyasztónak fogalma sincs arról, mi a biodinamika.

A gazdálkodók szemlélete

A lengyel gazdálkodók legnagyobb aggodalma nem a talajromlás vagy az éghajlatváltozás, hanem az, hogy „hamarosan nem marad semmi, amivel permetezni lehet”. Sokan egyáltalán nem hisznek abban, hogy a nem konvencionális gazdálkodás életképes.

Tanúsítás és a Demeter szerepe

A gazdaság ökológiai tanúsítással rendelkezik, és befejezte a biodinamikus átállást. A Demeter tanúsítás magas költsége azonban - az alacsony fogyasztói ismertséggel együtt - kétségeket vet fel azzal kapcsolatban, hogy a tanúsítás valóban megéri-e.

A gazdaság három év után felhagyott az ökológiai tanúsítással, amikor az ellenőrök csak a dokumentumokat vizsgálták, a szőlőültetvényt pedig meg sem látogatták. Sem az ökológiai, sem a biodinamikus tanúsítás nem érdekli őket, mert úgy érzik, hogy a jelenlegi rendszerekből hiányzik a hitelesség. Ehelyett csatlakoztak a VinNaturhoz, a natúr borászok elismert nemzetközi szervezetéhez. Borukat bevizsgálták és elfogadták, és a tulajdonosok számára ez a visszaigazolás megbízhatóbb a hagyományos tanúsításnál.

A pincészet még nem törekedett tanúsításra. A szőlőültetvény nagyon fiatal, és még nem termel bort. Jelenleg a tanulásra és a felkészülésre összpontosítanak. A tanúsítás később jöhet szóba.

A szőlőültetvény ökológiai tanúsítással rendelkezik. 2019-ben Reto Ingold, a Demeter tanácsadója átállási tervet készített, és arra a következtetésre jutott, hogy a gazdaság lényegében készen áll a Demeter tanúsításra. A Demeter tanúsítás azonban jelenleg gazdaságilag nem indokolható. Az alapelvek iránti teljes elkötelezettség és a lengyelországi többéves népszerűsítés ellenére egyszerűen nem engedhetik meg maguknak. A Demeter márka a lengyel piacon gyakorlatilag ismeretlen. Nem győzi meg a vásárlókat és nem segíti a belföldi értékesítést - pusztán további költséget jelent. Reálisan csak a Németországba exportáló termelők számára van értelme. A biodinamikus gazdálkodás és borkészítés a tulajdonosok személyes meggyőződése és pénzügyi felelőssége, de a Demeter márka aktív népszerűsítését nem tudják finanszírozni. További probléma, hogy csak a Németországban jegyzékbe vett és engedélyezett anyagok használhatók, annak ellenére, hogy Lengyelországban kémiailag azonos, helyben gyártott és feleannyiba kerülő alternatívák is léteznek.

A szőlőültetvény ökológiai tanúsítással rendelkezik. Biodinamikus tanúsítása még nincs, főként több kihívás miatt: - bizonytalan, hogy minden bor esetében kezelhető-e az őshonos élesztőkkel történő erjesztés. - A Demeter által engedélyezett preparátumok és műtrágyák listája nagyon korlátozott a Lengyelországban elérhető kínálathoz képest. Sok azonos anyag más néven, helyben és fele áron elérhető, de nem használható, mert nem szerepel a német listán.

Piaci realitások és oktatási hiányosságok

A lengyel vásárlók még nem ismerik fel az ökológiai vagy biodinamikus borok értékét - a legtöbbjük számára továbbra is az ár a döntő.

Megbízható tudásforrások hiánya:

Nincsenek biodinamikus szőlészettel foglalkozó lengyel nyelvű weboldalak. Az első könyv csak két éve jelent meg.

Sokáig azt hitték, hogy a bazaltpor vagy az algák önmagukban biodinamikus preparátumok - ez a megfelelő oktatáshoz való hozzáférés hiányából fakadó félreértés volt.

Az oktatási források hiánya jelentős akadály. Különösen nehéz gyakorlati tudáshoz jutni - még annak megértése is hosszú időt vett igénybe, hogyan kell dinamizálni a biodinamikus preparátumokat.

Nincs lengyel nyelvű szakirodalom, nincsenek erre szakosodott weboldalak, és nagyon kevés előadás vagy műhely foglalkozik biodinamikus szőlészettel.

Lengyelországban nagyon kevés előadás vagy tanfolyam foglalkozik ökológiai vagy biodinamikus szőlészettel, különösen a talaj revitalizációjára és ápolására összpontosító programokból van hiány.



Co-funded by
the European Union



Az Európai Unió finanszírozásával. A kifejtett nézetek és vélemények azonban kizárólag a szerző(k) álláspontját tükrözik, és nem feltétlenül egyeznek meg az Európai Unió vagy az Európai Oktatási és Kulturális Végrehajtó Ügynökség (EACEA) nézeteivel. Sem az Európai Unió, sem az EACEA nem tehető felelőssé értük.