

Az „AOC Vouvray” (OEM) aktualitásai

A CNAOC, azaz az Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bíró bortermelők országos tanácsa (www.cnaoc.org) és a Syndicat des vins de Vouvray a szakmai sajtó részére tanulmányutat szervezett a Vouvray-borvidék aktualitásainak és problémáinak megismertetésére. A kifejezett terepprogram mellett mód nyílt a vouvray-i pinceszövetkezet meglátogatására és a Loire-völgyi borvidék [közösségi marketingjének](#) megismerésére.

Vouvray¹ a Loire-völgy egyik jellegzetes, kizárólag fehér szőlőfajtákat (azon belül majdnem kizárólag *Chenin blanc*-t) termelő területe, a megtermelt szőlőből száraz és édes fehérbor, valamint pezsgő készül. Az „AOC Vouvray” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) nyolc település közigazgatási területén összesen 3000 ha-t jelent, ebből ténylegesen csupán 2300 ha-on van szőlő. Leginkább a Tours-ral közvetlenül határos részeken van a szőlőtermesztés nagy veszélyben, mivel az urbanizációs nyomás egyre nagyobb, és a földtulajdonosok között sokan vannak, akik ahelyett, hogy maguk termelnének vagy bérbe adnák a földet, ugaron tartják azt és arra várnak, hogy az egymást követő önkormányzati testületek közül egy végre beépíthetővé nyilvánítsa azt. A kiváras busásan megtérül előbb vagy utóbb, mivel a termőföld és az építési telek ára között két nagyságrendbeli különbség van. A gazdátársadalomnak minden erőfeszítésére szükség van ahhoz, hogy az önkormányzatok által készített településrendezési tervek hosszú távon is a szőlőtelepítésre engedélyezett területek megtartásával számoljanak, és ne tegyék lehetővé a művelés alóli kivonást és a beépítést.



1. kép Az említett telepítés részlete

Az urbanizációs nyomás elleni – ritka - sikerek egyike az a 32 hektárnyi ültetvény, amit egy korábban szántóföldi növényeket termelő gazda által bérbe adott területen telepített el 1992-1995. között összesen 12 gazda, 2-3 hektáros darabokra osztva egymás között a területet. Mindez azért volt lehetséges, mert a tulajdonos a helyiek szerint „egy nyakas breton gazda”, aki semmi áron nem volt hajlandó az ingatlan-

befektetőknek eladni a területet, mindenképpen további mezőgazdasági hasznosítást akart azon látni. A *Syndicat des vins de Vouvray* képviselői szerint ez a telepítés is jól mutatja, hogy a jelenlegi piacszabályozási forma, azaz a telepítési jogok rendszere lehetővé teszi a bővülést, ha azt a piaci igények növekedésével alá lehet támasztani. A liberalizált rendszer ezzel szemben sokkal nagyobb piaci kockázatot rejtene magában, mivel a gyors, nagy területen történő telepítések sokkal instabilabbá tennék egy-egy borvidék helyzetét – a kilencvenes években néhány francia borvidéken végbement évi, csupán 2-3%-os bővülés is később soknak bizonyult, mivel a piac valójában nem volt fölkészülve a többlet fölvetelésére. A telepítési jogok rendszerének lényege szerintük pontosan abban van, hogy **következetes** alkalmazásával elejét lehet venni a gazdaságilag nem megalapozott döntéseknek.

Amennyiben a települések településrendezési terveivel kapcsolatos döntés magasabb szintre – például település-szövetség ([communauté de communes](#)) elé kerül – attól kell tartani, hogy a szőlőművelés fönntartásában, illetve általában a mezőgazdasági művelés változatlan szinten

¹ A hagyományok szerint a szőlőtermesztés 17 évszázaddal korábban kezdődött, az első vesszőket Szent Márton, Tours püspöke hozta a vidékre, az első parcellákat pedig a Marmoutier-apátság körül telepítették – ebből mára gyakorlatilag semmi nem maradt, minden beépült.

történő megtartásában nem érdekelt, aránytalanul nagy érdekérvényesítő képességgel rendelkező település akarata fog érvényesülni. Erre jó példa a borvidék egyik, Tours városával egyesült településének példája, ahol a szőlőművelés egy hektár, beépítésre teljesen alkalmatlan terület kivételével eltűnt. Ezért nagyon fontos, hogy egy-egy település-szövetséget csak közel azonos érdekek által vezérelt önkormányzatok hozzanak létre. Az „Vouvray” borvidék (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) szerencséje az, hogy területét Tours-tól elválasztja az A10-es autópálya széles sávja, ami a beépítés terjedésének ebben az irányban – legalábbis egyelőre – gátat jelent. A Tours-ral való egyesülés kezdeményezését a borvidék részét képező, 300 ha szőlővel bíró [Rochecorbon](#) település önkormányzata is fölvetette, a termelők viszont minden erejükkel arra törekednek, hogy a képviselő-testület elálljon a tervtől. Bizakodásra adhat viszont okot az, hogy egyre több önkormányzat dönt úgynevezett ZAP (*zone agricole protégée*), azaz védett mezőgazdasági övezet kialakításáról, ami a gazdálkodási tevékenység hosszú távú megmaradását teszi lehetővé és ezen keresztül biztosítja a település jövőjét.



2. kép Az ESCA kártételének kézzelfogható nyoma

A közvetlen és közvetett urbanizációs nyomás (ez utóbbi az ugaron tartás) mellett a másik probléma a fás elhalás (ESCA), ami egyre nagyobb károkat okoz olyannyira, hogy ha nem sikerül ellen érdemben lépni, hamarosan a termésmennyiségen is érezni lehet a hatását. Van olyan tábla, ahol már 25%-os a pusztulás. A betegség – ami az egész Loire-völgyben ismert - leginkább a kilencvenes években telepített ültetvényekben van jelen, de már

tapasztaltak tökepusztulást a kétezres évek elején ültetett szőlőkben is. Az eddigi becslések évi 3%-os tökepusztulással kalkuláltak, ami 12-14 millió eurós éves költséget jelent a teljes Loire-völgynek, de egyre inkább úgy tűnik, hogy a valós szám 5-6%, a kiesés pedig ennek megfelelően akár évi 25 millió euró körül is lehet. Létezik egy elvileg mindenkire nézve kötelező prefektusi rendelkezés, ami előírja az elhalt tőkék eltávolítását és megsemmisítését, de ezt nem mindenki tartja be, az ellenőrzés pedig szinte lehetetlen, mert folyamatosan jelennek meg az újabb kipusztult tőkék mindenfelé. A regionális önkormányzat egyelőre a *Sauvignon* újratelepítését támogatja, ami inkább jelképes, hiszen ebből Vouvray-ben alig van ültetvény. Mivel az ESCA nem csak a Loire-völgyet, hanem a többi szőlőtermesztő vidéket is érinti, már az INAO és a minisztérium megtette az első lépéseket az ellene való küzdelem érdekében. Vouvray szempontjából szerencsétlen egybeesés, hogy a *Chenin* – és az itt termesztett többi fajta – kivétel nélkül érzékeny az ESCA-ra. A termelők egyelőre nem ismerik a betegség pontos mechanizmusát, de megfigyelték, hogy az sokkal kisebb arányban fordul elő az idősebb ültetvényekben, azokban, amikhez a szaporítóanyagot a mára már megszűnt helyi, kis oltványkészítőktől szereztek be, nem pedig nagy cégek tömegtermékeként.

Elképzelhetőnek tartják továbbá, hogy a korábban engedélyezett, de most már tiltott hatóanyagok, növényvédő szerek használata is eredményesen meg tudta akadályozni vagy legalábbis késleltetni tudta a tünetek megjelenését. Nem tudni, a klímaváltozás mennyire befolyásolja a betegség kifejlődését, de a hatását érzik, a cukortartalom egyre magasabb, ami a borkészítési eljárás adaptálását is kikényszeríti. Ez bizonyos szempontból nem is baj, mivel a fogyasztói igények változásával egyre inkább a harmonikus ízvilágú, minden „zöld” és kesernyés íztől mentes borokra van növekvő kereslet, ami azt jelenti, hogy alacsony

cukortartalmú mustból készült bort már szinte lehetetlen lenne eladni. Vouvray-ben a gazdák így 12-12,5-es potenciális alkoholtartalom (hozzávetőlegesen 19,5-20 magyar mustfoknak felel meg) mellett szüretelnek, így a szőlőből nem csak pezsgő (*ezt már a 11-es potenciális alkoholtartalmú szőlőből is meg lehetne tenni*), hanem bor is készülhet – viszont sokkal jobban oda kell figyelniük a fermentációra. Megjegyezték, korábban hozzáadott alkoholtartalom növeléssel, azaz száraz cukrozással sokkal könnyebb volt dolgozniuk, de természetesen ők is alapvetően azt tartják követendőnek, hogy a szőlő saját cukraiban rejlő lehetőségeket használják ki, ha erre módjuk van, ne pedig idegen anyagot adjanak a musthoz. Hozzá tették, noha jelentős mennyiséget készítenek pezsgőből („*fines bulles*”), mégsem a „nagykönyvben megírtak” szerint választják meg a szüret időpontját, mert az abban foglaltak kifejezetten *Champagne*-ra érvényesek, a Loire-völgyében sok tekintetben nem állják meg a helyüket.

Az idei évben a szüret várhatóan október 4-5. körül kezdődik, akkor, amikor tradicionálisan a lombozat elveszti zöld színét és kezd sárgába fordulni. Mivel nyár elejéig rendszeres és bőséges csapadékot kaptak, a meszes-agyagos talaj a nedvességet a teljes vegetációs időszakra megőrizte, így vízhiánnyal nem kellett számolniuk, viszont szüret előtt kis mennyiségű csapadék a termelők szerint kedvező hatással lenne a must minőségére és főleg mennyiségére.

A mennyiség egyébként jelentősen elmarad az átlagos évjáratokétól, mivel a téli, de főleg a tavaszi fagyok jelentős termés kiesést okoztak, Vouvray-ban főleg a fiatalabb ültetvényeken legkevesebb 20-30%-os a kiesés – a minőség viszont kiváló lesz. A Loire-völgy többi részén változóak a termés kilátások, Nantes környékén alig fele lesz a mennyiség a normál évjáratához képest, Angers körül viszont nincs nagyon komoly veszteség. Az idei időjárás miatt a fürtök tömöttebbek, a bogyóhéj vastagabb, mint átlagos évjárat mellett, így a betakarítás és a préselés is valamivel nehezebb lesz, mint egyébként lenni szokott.



3. kép Még két hét, és indulhat a szüret!

Az „Vouvray” területének négyötödén géppel takarítják be a termést, a művelésben magában pedig az elmúlt egy-két évtizedben jelentős változás következett be azzal, hogy szinte teljesen általánossá vált a füvesített sorköz. Ez nem csak korlátozza a szőlő vegetatív növekedési erélyét (a *Chenin*-t egyébként is a leggyengébb növekedésű alanyokon termesztik), de kedvező hatással van a beltartalomra és gyakorlatilag megszűnt a korábban jellemző, nagy károkat okozó talajerózió az ültetvényekben.

Az „Vouvray” borvidéken a borok és pezsgők értékesítését segíti a *Syndicat des vins de Vouvray* beruházásában egy volt szőlősgazda házának megvásárlásával, förlújításával és bővítésével létrehozott bemutatóterem és információs központ, az „*Espace de vin de Vouvray*”. Ez a borvidék „kirakata”, ahol a turisták és vásárlók (egyéni és viszonteladók) tájékoztatása mellett amatőr és professzionális borkóstolásra is lehetőség van. Noha a termelők saját forrásait mindössze 10%-os uniós és regionális támogatással tudták kiegészíteni, a beruházás megvalósítása mellett döntöttek, viszont – egyelőre – borárusításra nem vállalkoznak, mivel ahhoz további adminisztratív (elsősorban vám- és adóügyi) kritériumokat is teljesíteniük kellene.

A Vouvray Pinceszövetkezet ([Cave des producteurs de Vouvray](#)) negyven taggal, de érdemben 35 termelővel működik, több tekintetben is sajátos elvek szerint. A gazdák ugyanis nem a szőlőt, hanem már a valamilyen készütségi fokot elért bort szállítják be a szövetkezeti pincébe, továbbá nem kötelesek a teljes megtermelt mennyiséget leadni, joguk van saját értékesítésre is akár az egyéni fogyasztók, akár éttermek vagy más viszonteladók felé. Ez a gyakorlatban annyit jelent, hogy a gazdák által művelt 500 hektárnyi szőlőből csak mintegy 350 hektár termése kerül be a szövetkezetbe. Ezzel együtt a szövetkezet 2004-2006. között látványos, mintegy 30%-os bővülést tudott fölmutatni az eladásban, ami azt jelentette, hogy az éves értékesített mennyiség elérte a 3 millió palackot, ami egyben a termelési kapacitások bővítését is igényelte. Mivel a település belterületén lévő ingatlanjuk sem méretét, sem adottságait tekintve nem tette ezt lehetővé, külterületen építették föl a teljesen új pincét és csomagolót mintegy 8,7 millió eurós beruházással, amiből 2,2 millió eurót tudtak különböző, elsősorban regionális és megyei önkormányzati támogatásból fedezni, a többi saját forrás volt. A beruházást azzal együtt vállalták, hogy éves árbevételük csak 8,2 millió euró, de azt tartották szem előtt, hogy ezzel hosszú távra és megnyugtató módon tudják biztosítani legalább 35 gazdaság jövőjét.



4. kép A régi telepen kialakított üzlet

A tagoktól beérkező bort minősítik, majd ennek megfelelően kezelik és tárolják a továbbiakban, majd készítenek belőle bort vagy – főleg – pezsgőt. A tagok felé a kifizetés viszont nem csak a beszállításkori minőségtől, hanem a borból készült végtermék minőségétől és értékesítési lehetőségeitől is függ. Piacukat jelenleg elsősorban a belföldi értékesítés jelenti, exportra azért nem szállítanak

közvetlenül, mert nincs meg az ehhez szükséges fölkészült és tapasztalt személyi háttérük, többek között ezért is fókuszálnak az országon belül is jól eladható pezsgők gyártására. Ezzel együtt betársultak abba a több más pinceszövetkezet által kifejezetten export-értékesítésre létrehozott cégbe, amin keresztül a saját termékeiket a külpiacokon értékesíteni tudják. A saját termékek értékesítést szolgálja a régi telepen megnyitott, turistacsoportok magas színvonalú fogadását is lehetővé tevő boráruház, szőlő- és bormúzeum, a 8 millió palackos tárolókapacitású, 2,5 kilométernyi pincesor természetesen továbbra is használatban maradt. Az üzlet – amihez a közeli nagy forgalmú főút mellett egy további borszaküzlet is tartozik – önálló elszámolással kft-ként működik a szövetkezetben belül, az „anyacég” bevételeinek 12%-át jelenti az általa végzett tevékenység.

A pinceszövetkezet az új telepen összesen 22 ezer hektoliternyi tartálykapacitást épített ki, a legnagyobb tartályokban akár 5 ezer hektoliternyi bor teljesen homogén minőséget adó házasítását tudják elvégezni, ami különösen a nagyobb mennyiséget igénylő vásárlók igényeinek kielégítése szempontjából fontos. Az új pincészet kialakításánál a legszigorúbb higiéniai előírások betartására törekedtek, elmondásuk szerint ezen a téren biztosítani tudják ugyanazt, mint akármelyik tejüzem. A költségek csökkentését szolgálja annak a hőcserélőnek a beállítása is, ami a pezsgőgyártás során a -4°C -ra hűtött és filtrált bor palackozás előtti visszamelegítéséhez a szűrés előtt lehütendő, kb. $+10^{\circ}\text{C}$ -os bortól vonja el a hő részét.

A piacon maradás egyre komolyabb felkészültséget igényel a szövetkezet részéről (is), mivel az elmúlt egy évtizedben jelentős átalakuláson ment keresztül a korábban sok kisebb bor-

nagykereskedővel (*négociant*) és csupán néhány nagyobb céggel jellemezhető piac amiatt, hogy a [Grands Chais de France](#) a kicsik közül nagyon sokat fölvásárolt, így mára a [Castel](#)-l együtt gyakorlatilag meghatározói lettek a bor-nagykereskedelemnek.

Elsősorban a bel- és külföldi konkurencia erősödése miatt fontos minden olyan összefogás, ami az egyéni bortermelők, a pinceszövetkezetek és a bor-nagykereskedők érdekeit képviselve elősegíti a Loire-völgyben termelt borok tisztességes jövedelmet biztosító értékesítését, amire kiváló példa az „[InterLoire](#)”, azaz a Loire-völgy borainak szakmaközi szervezete (*Interprofession des Vins de Loire*). Az InterLoire nantes, Anjou, Saumur és Touraine bortermelőit és borkereskedőit képviseli és igyekszik érdemben tenni azért, hogy a tagok által képviselt [51 oltalom alatt álló eredetmegjelölés](#) jövője biztosított legyen². A szakmaközi szervezet egy fő cél, azaz [a harmadik legnagyobb francia bortermelő vidék fejlődésének biztosítása](#) érdekében négy feladatot lát el:

- a hozzá tartozó borok és borvidékek elismertségének növelése országon belül és külföldön,
- a borok minőségének emelése és a technológiai háttér fejlesztése,
- a hatóságok felügyelete mellett az alkalmazott szakmai eljárások összehangolása,
- piaci elemzések készítése és közzététele.

A Loire-völgy borainak 18-20%-a kerül exportra, ami alacsony annak fényében, hogy a francia borok átlagosan 30%-a kerül külföldre, így az érintettek szerint mindenképpen van lehetőség az exportált mennyiség növelésére. A megtermelt 2,8 millió hl OEM-borból 2010-ben 432762 hl-t exportáltak, ennek 63%-a volt fehérbor. A legnagyobb mennyiséget 3 OEM (Rosé d'Anjou, Muscadet, Sancerre) adja, az összes exportált mennyiség 81%-át öt piac (Orszosország 24%, Belgium 19%, Németország és az USA 14-14%, valamint Hollandia 10%) veszi föl. Jelenleg 9% a pezsgők aránya, de ez folyamatosan nő, főleg a növekvő németországi igényeknek köszönhetően, ahol főleg a *Crémant de Loire* örvend egyre nagyobb keresletnek. Szállítanak Ausztráliába is, de a legfontosabb piacok egyértelműen Kína és Oroszország. Japánban viszont nem tudják az eladásukat növelni, de erről a piacról semmiképpen nem akarnak kivonulni, így ott cél a szinten tartás. A közös marketingre 2012-ben 2,5 millió euró (ebből 1,6 millió saját forrás, a többi költségvetési és uniós támogatás) áll rendelkezésre, ennek 51%-a hat célpiacra (USA, UK, B, NL, D, RUS), mindegyik esetében ország-specifikusan összeállított termékskálára és jól definiált marketing-programra fordítódik. A tapasztalatok szerint nagyon fontos a későbbi helyi viszonteladók képzése és elengedhetetlen a bizalom megszerzése, ez talán a legnehezebb feladat a Loire-völgy borai számára, mivel a vörösborok esetében *Bordeaux*, a pezsgőknél *Champagne* az „etalon”, de az is igaz, hogy ezek a borok megnyitották az utat a külpiacokon más francia borok számára is.

Somogyi Norbert, Párizs

² A Loire-völgy 35 további eredetvédett körzete az *Interprofession des vins du Centre*, azaz a [BIVC](#) égisze alatt tömörül, még néhányan függetlenek kívántak maradni, mint pl. [Bourgueil](#), [Côteaux du vendomois](#), [Cheverny et Cour-Cheverny](#), [Valençay](#).