

Szabó Péter<sup>1</sup> – Kovács Barnabás<sup>2</sup> – Kocsis László<sup>3</sup>  
*The Breeding of a New Red Wine Grape Variety at the University of Pannonia Faculty of  
Georgikon: Messiás*

*Új vörösbort adó szőlőfajta nemesítése a Pannon Egyetem Georgikon Karán: Messiás*

szabopeter@georgikon.hu

- 1 Pannon Egyetem Georgikon Kar, tanársegéd
- 2 Pannon Egyetem Georgikon Kar, PhD hallgató
- 3 Pannon Egyetem Georgikon Kar, egyetemi tanár

## Bevezetés

A Cserszegtomajon már a Festeticek idején nemzetközi volumenű fajtagyűjtemény volt, melyet folyamatosan újtottak. A 1949-től komoly munka kezdődött el a szőlőnemesítés terén. Az Olasz rizling klónszelekciója mellett itt született meg a méltán híres és népszerű Cserszegi fűszeres, a Pátia, a Korona, a Nektár és a Rozália is.

A Messiás nevének hallatán először talán az Újszövetség legalapvetőbb üzenete jut eszünkbe: „Messiás, a világ megváltója és megmentője.” Hasonló várakozással tekinthetünk Bakonyi Károly „hagyatékára”, a Messiás vörösbort adó szőlőfajta is, mely a közelmúltban kapta meg állami elismerését. A párhuzam talán kissé túlzónak hangzik, de az eddigi eredményeket és véleményeket megismerve, a hozzá fűzött remények nagy várakozás elé állíthatják a borszerető közönséget.

A Messiásra közel húsz évet kellett várni: a Dunáj és a Merlot szőlő fajták keresztezéséből egy korán érő, a külső hatásoknak ellenálló szőlő létrehozása volt a cél, ami a már bevált fajták előnyeit ötvözi az új, a mai kor elvárásainak megfelelő jellemzőkkel. Gyümölcsös jellegét megőrizve, megfelelő savakkal rendelkező, könnyen fogyasztható bor készíthető belőle. A nemesítés a hagyományos fajták előtti korai szüretet, feldolgozhatóságot szerette volna elérni. Emellett fontos szerepet kapott a szárazságtűrő képesség, a termés-biztonság,- minőség, a jó szaporíthatóság, valamint a betegségekkel szembeni lehető legnagyobb ellenálló képesség elérése.

## Célkitűzés

Célkitűzésünk, hogy a Messiás vörösbort adó szőlőfajta szőlészeti-borászati értékmérő tulajdonságait különböző helyeken végzett fajtakísérletek fűrt- és bogyó, illetve borvizsgálati és borbírálati eredményei alapján mutassuk be.

## Anyag és módszer

Munkánk során saját, illetve a NÉBIH fajta kísérleteire alapozva mutatjuk be a Pannon Egyetem Georgikon Karán nemesített legújabb vörösbort adó szőlőfajta. Összehasonlítjuk a szőlő fajtakísérletek eredményeit három különböző helyszínen (Domoszló, Helvécia, Cserszegtomaj) és különböző évjáratban Hazánk termesztésben lévő főbb vörösbort adó szőlőfajtaival (Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon). Vizsgálatunkban érintjük a terméshozamot, az érési és a szüret időt, a szőlő és a bor beltartalmi értékét (magyar mustfok, titrálható savtartalom, borkősav-tartalom, cukormentes extrakt, refrakció), a rügyek fagyűrését, a fűrt- és bogyó átlagtömeget, az érzékszervi vizsgálatok átlagpontjait, de vizsgálatunk kiterjed a kórtani jellemzőkre is.

## Eredmények

Első számú táblázatunkban a Heves megyei Domoszló térségében 2011. év tavaszán ernyőművelésben telepített ültetvényt vettünk górcső alá. A sor- és tőtávolság 3 x 1 m. Az adatokról jól leolvasható, hogy a fajta termőképessége közepes – jó, viszont nem éri el az összehasonlító Kékfrankosét vagy Merlot-ét.

1. táblázat - Szőlő fajtakísérletek eredményei (Domoszló, 2014-2017)

Fajta	Év	Rügyterhelés	Terméshozam	Szüret ideje	Magyar mustfok	Must titr. savtart.
		db/m <sup>2</sup>	kg/m <sup>2</sup>			g/l
Kékfrankos	2014.	7,2	0,59	9. 28.	19,1	8,9
Merlot	2014.	7,6	0,79	9. 26.	19,6	7,7
Messiás	2014.	6,5	0,64	9. 12.	18,9	7,5
Kékfrankos	2015.	7,9	0,83	10. 9.	17,2	6,8
Merlot	2015.	7,8	1,05	10. 9.	18,4	5,7
Messiás	2015.	7,6	0,73	9. 14.	17,9	6,7
Kékfrankos	2016.	7,5	1,26	9. 28.	20,3	8,4
Merlot	2016.	6,2	0,74	9. 25.	20,9	8,0
Messiás	2016.	7,7	1,07	9. 10.	19,1	8,2
Kékfrankos	2017.	7,8	1,46	9. 24.	19,7	6,9
Merlot	2017.	7,8	1,42	9. 20.	21	6,6
Messiás	2017.	7,8	1,14	9. 12.	19,6	6,3
Kékfrankos	Átlag	7,6	1,04	9. 29.	19,1	7,8
Merlot		7,3	1,00	9. 27.	20,0	7,0
Messiás		7,4	0,89	9. 12.	18,9	7,2
SZD 5%			0,09			
Főátlag		7,5	0,98			
CV		2,4	5,3			
Szignifikancia		-	*			

- = nem szignifikáns

\* = 5 % -on szignifikáns

2. számú táblázatunkban a Bács-Kiskun megyei Helvéciában található, 2011-ben telepített középmagas kordon művelésű ültetvényben hasonlítottuk össze a három vörösbort adó szőlőfajtát. A sor- és tőtávolság: 3 x 1 méter. A 2. számú táblázatról szintén leolvasható, hogy a fajta termőképessége közepes – jó, viszont itt sem éri el az összehasonlító Kékfrankosét vagy Merlot-ét. Viszonylagos fagyűrése jó, a Kékfrankos fajtához hasonló. Elmondható továbbá az is, hogy rügyei nagyobb hideget elviselnek, mint a Merlot-é.

**2. táblázat - Szőlő fajtakísérletek eredményei (Helvécia, 2014-2017.)**

Fajta	Év	Rügyszerhelés	Termés- hozam	Szüret ideje	Magyar mustfok	Must titr. savtart.	Fagykár
		db/m <sup>2</sup>	kg/m <sup>2</sup>				
Kékfrankos	2014.	3,4	0,94	9. 22.	18,6	8,3	0
Merlot	2014.	3,5	0,93	9. 22.	19,3	7,7	0
Messiás	2014.	3,3	0,82	9. 6.	20,5	7,5	0
Kékfrankos	2015.	6,0	1,07	9. 24.	19,1	6,7	0
Merlot	2015.	5,7	1,15	9. 24.	18,7	4,8	0
Messiás	2015.	4,6	0,70	9. 4.	20,8	5,5	0
Kékfrankos	2016.	2,5	0,63	10. 7.	20,4	7,3	20
Merlot	2016.	2,8	0,54	10. 10.	19,6	7,8	35
Messiás	2016.	3,0	0,53	8. 22.	18,7	7,3	18
Kékfrankos	2017.	4,7	0,67	9. 25.	18,7	5,5	80
Merlot	2017.	5,1	0,46	9. 28.	17,9	5,8	90
Messiás	2017.	5,6	0,80	9. 4.	20,2	5,0	50
Kékfrankos	Átlag	4,1	0,83	9. 27.	19,2	7,0	25
Merlot		4,3	0,77	9. 28.	18,9	6,5	31
Messiás		4,1	0,71	9. 1.	20,1	6,3	17
SZD 5%			0,06				
Főátlag		4,2	0,77				
CV		4,0	4,8				
Szignifikancia		-	*				

- = nem szignifikáns

\* = 5 % -on szignifikáns

**3. táblázat - Szőlő fajtakísérletek eredményei (Cserszegtomaj, 2005-2008.)**

Fajta	Év	Terméshozam	Szüret ideje	Magyar	Must titr.
-------	----	-------------	--------------	--------	------------

		kg/m <sup>2</sup>		mustfok	savtart.
					g/l
Esperes (Dunaj x Merlot)	2005.	1,17	..	22,0	9,5
Merlot	2005.	1,36	..	19,0	8,8
Messiás	2005.	0,18	..	23,2	6,4
Esperes (Dunaj x Merlot)	2006.	1,05	10. 2.	23,5	9,8
Merlot	2006.	2,0	10. 2.	21,2	8,0
Messiás	2006.	1,36	10. 2.	21,0	8,5
Esperes (Dunaj x Merlot)	2007.	1,87	9. 05.	19,6	5,6
Merlot	2007.	1,23	9. 05.	20,0	7,2
Messiás	2007.	0,89	9. 05.	20,5	4,5
Esperes (Dunaj x Merlot)	2008.	0,91	9. 15.	20,5	4,7
Merlot	2008.	1,45	9. 15.	20,2	6,1
Messiás	2008.	1,23	9. 15.	22,4	5,8
Esperes (Dunaj x Merlot)	Átlag	1,25	9. 18.	21,4	7,4
Merlot		1,51	9. 18.	20,1	7,5
Messiás		0,92	9. 18.	21,8	6,3

4. táblázat - Szőlő fajtakísérletek eredményei (Cserszegtomaj, 2009., 2010., 2013.)

Fajta	Év	Szüret ideje	Magyar mustfok	Must titr. savtart.
				g/l
Merlot	2009.	09. 07.	17,0	10,4
Messiás	2009.	09. 07.	20,8	6,6
Kékfrankos	2010.	10. 13.	19,5	8,4
Messiás	2010.	09. 28.	19,0	6,8
Cabernet sauvignon	2010.	10. 13.	19,0	9,8
Kékfrankos	2013.	11. 04.	18,5	7,0
Messiás	2013.	09. 10.	20,0	5,5

Összességében tehát elmondható, hogy az adatok szerint mind Helvécián, mind Domszlon a Messiás fajta termőképessége közepes – jó, nem éri el az összehasonlító Kékfrankosét vagy Merlot-ét. Hasonló eredményeket mutatnak a nemesítői vizsgálatok is, ahol terméshozama elmaradt a Merlot-tól.

## LX. GEORGIKON NAPOK

60<sup>th</sup> Georgikon Scientific Conference

Viszonylagos fagyűrése jó, a Kékfrankos fajtához hasonló. Rügyei nagyobb hideget elviselnek, mint a Merlot-é.

5. táblázat: Szőlő fajtakísérletek fűrt- és bogyó, kórtani, illetve borvizsgálati és borbírálati eredményei

	Kékfrankos	Merlot	Messiás
<u>Fő jellemzők és hasznosítás</u>			
Érés idő	szeptember vége - október első fele	október első fele	szeptember közepe
Felhasználási irány	minőségi bor	minőségi bor	minőségi bor
Fűrtátlagtömeg, g (Domoszló)	191	160	131
(Helvécia)	183	178	155
(Pölöske)	187	196	149
Bogyóátlagtömeg, g (Domoszló)	1,6	1,4	1,4
(Helvécia)	1,8	1,4	1,4
(Pölöske)	2,4	1,9	1,8
Borbírálati átlagpont			
(Cserszegtomaj, 2008.)	-	17,5	18,4
(Domoszló, 2013.)	17,4	18,3	17,7
(Domoszló, 2014.)	17,2	17,4	17,6
(Domoszló, 2015.)	17,7	18,0	17,8
Termőképesség, kg/m <sup>2</sup> (Domoszló)	1,04	1,00	0,89
(Helvécia)	0,83	0,77	0,71
(Cserszegtomaj)	-	1,51	0,92
Magyar mustfok (Domoszló)	19,1	20,0	18,9
(Helvécia)	19,2	18,9	20,1
(Cserszegtomaj)	-	20,1	21,8
Refrakció, Brix % (Pölöske)	18,5	19,5	18,9
Must titr. savtart. g/l (Domoszló)	7,8	7,0	7,2

	Kékfrankos	Merlot	Messiás
(Helvécia)	7,0	6,5	6,3
(Cserszegtomaj)	-	7,5	6,3
Bor titrálható savtartalom, g/l			
(Domoszló)	6,8	6,6	6,2
(Helvécia)	5,6	5,3	5,1
(Cserszegtomaj)	-	5,9	6,0
Bor borkósav tartalom, g/l (Domoszló)	3,1	2,5	2,2
(Helvécia)	2,4	2,3	2,4
Bor cukormentes extrakt, g/l			
(Domoszló)	26,9	28,6	28,8
(Helvécia)	27,3	26,4	30,5
(Cserszegtomaj)	-	23,1	28,0
Szürkerothadás mértéke, % (Domoszló)	1,3	3,8	5,0
(Helvécia)	5,7	6,2	4,7

A Messiás fűt- és bogyó jellemzőivel kapcsolatban a 4. táblázatról leolvasható, hogy Domoszlón fűt-átlagtömege 4 év átlagában 131 g, Helvécián 155 g. Bogyója kicsi, átlagtömege mindkét termőhelyen 1,4 g. Pölöskén fűt-átlagtömege 149 g, bogyótömege 1,8 g-ot ért el. Fűtje közepes méretű, közepesen tömött, kékesfekete bogyója gömbölyű, húsa puha, lédús, héja vastag, repedésre nem hajlamos. Íze semleges, vagy enyhén herba ízű. Viszonylag nagyszámú bogyó alkotja fűtjeit (90-100 db/fűt). Termékenyülése jó, madárkasságra nem hajlamos.

A fajtajelölt magas mustfokkal érik (2-4. táblázat). Helvécián az összehasonlító Kékfrankos és Merlot fajtánál is magasabb mustfokkal szüretelték (2. táblázat). Domoszlón a Kékfrankoshoz hasonló mustfok értékek jellemezték. A nemesítők vizsgálatai is azt igazolják, hogy a legtöbb évjáratban jellemzően 19-20 mustfokkal szüretelhető szeptember első felében (3., 4. táblázat).

Mustjának titrálható savtartalma közepes, alacsonyabb a Kékfrankos, vagy Merlot fajtákénál. Az 5. táblázatban közölt adatok szerint cukormentes extrakt tartalma igen magas, néhány g/l-el nagyobb az összehasonlító fajtákénál. Borára jellemző a közepes borkósav tartalom (2-2,5 g/l). Borának cukormentes extrakt tartalma, polifenol tartalma, színanyagának mennyisége kiemelkedő. Színe igen mély, melyet alátámasztanak a színintenzitás adatok.

## LX. GEORGIKON NAPOK

60<sup>th</sup> Georgikon Scientific Conference

Az érzékszervi bírálatokon (5. táblázat) jól szerepelt. Borbírálatokon bizonyította, hogy a Magyarországon elterjedt vörösbort adó fajták közé jól illeszkedik, évről évre jó minőséget ad, és még a gyengébb évjáratokban is megfelelő minőségre képes. A bírálók véleménye szerint bora harmonikus, testes, gyakran gyümölcs aromákat hordoz, de a vörösborkra jellemző klasszikus jegyeket is viseli. Borára jellemző, hogy színe mély, ugyan nem festőlevű fajta, de héjában és a héj alatti sejtekben igen sok színyanyag található. Csersavai finomak, bora barrique érlelésre is alkalmas.

Kórtani jellemzői: a NÉBIH kísérleteiben üzemi növényvédelem mellett történt megfigyelések szerint peronoszpórára közepesen fogékony. Fürtperonoszpórára kevésbé fogékony, mint a Merlot. Lisztharmat fogékonyasága a Kékfrankosnál kisebb, inkább a Merlot-hoz áll közel. Szürkerothadásra kevésbé hajlamos, a felvételezések szerint a vizsgált időszakban csupán 2016-ban fordult elő bogyóinak fertőződése (5. táblázat).

Termesztési tulajdonságait illetően a következők mondhatók el a fajtáról. Fakadása korai - közepes. Néhány nappal korábban fakad a Kékfrankosnál. Korán virágzik, és korán kezdődik bogyóinak zsendülése. Virágzása előzi a Kékfrankos és Merlot fajtákat. Több nappal a Kékfrankos és Merlot előtt zsendül, általában július végén, augusztus elején már megkezdődik a bogyók színeződése. Az évek többségében szeptember első felében szüretelhető. Rothadásra kevésbé hajlamos, ezért a kívánatos technológiai érettség a szüreti időpont jó megválasztásával elérhető. Növekedése középerős, közepes zöldmunka igényű fajta. 8-10 db/m<sup>2</sup> rügyterheléssel elérhető a 8-10 t/ha terméshozam. Rövidcsapon is terem, de a nagyobb hozam hosszabb metszés elemek meghagyásával biztosítható. Tapasztalataink szerint aszályra kissé érzékeny. Telepítése elsősorban a vörösbort szőlőfajták termesztésére alkalmas termőhelyeken ajánlott.

## Összefoglalás

Bárhogy is alakul a Messiás jövője, a remény és a „megváltás” lehetősége benne rejlik, hogy egy olyan új, és világszerte ismert fajtává nője ki magát, amire ismét büszkének lehet a magyar borász-társadalom. „Ha jó, akkor úgymint elterjed, ha rossz, akkor pedig nincs mit kezdeni vele!” /Dr. Bakonyi Károly/.