



NATÚR BOROK

bevezetés az organikus és
biodinamikus borok világába



ISABELLE LEGERON MW

BO'AH-NAK, AMIÉRT LEHETŐVÉ TETTE, HOGY EZ MEGTÖRTÉNJEN

A fordítás alapja:

Isabelle Legeron MW: *NATURAL WINE – An introduction to organic and biodynamic wines made naturally*

First published in 2020 by Ryland Peter and Small
20-21 Jockey's Fields
London WCR1R 4BW

Szöveg © Isabelle Legeron, 2020

Fotók © Gavin Kingcome, CICO Books, 2014

Fordítás © Molnár Andor, 2023

Szerkesztette: Darida Benedek

Szakmai lektor: Kató András

Magyar borok: Juhász Annamária

(Magyar natúr borok, 208–215. oldal)

A könyv megjelenését a Mitiszol? by Chef Market
támogatta.

HVG Könyvek, Budapest, 2023

Kiadóvezető: Budaházy Árpád

Felelős szerkesztő: Haulitus Anikó

ISBN 978-963-565-351-5

Minden jog fenntartva. Jelen könyvet, vagy annak
részleteit tilos reprodukálni, adatrendszerben tárolni
bármely formában vagy eszközzel – elektronikus,
fényképeszeti vagy más módon – a kiadó engedélye
nélkül közölni.

Kiadja a HVG Kiadó Zrt., az 1795-ben alapított Magyar
Könyvkiadók és Könyvterjesztők Egyesülésének tagja.

Felelős kiadó: Szauer Péter

www.hvgkonyvek.hu

Tördelőszerkesztő: Nagy Tamás

Nyomás: Európa



TARTALOM

BEVEZETÉS

A mezőgazdaság ma 8

A bor napjainkban 12

1. RÉSZ

MI A NATÚR BOR?

„Létezik olyan, hogy natúr bor?” 18

A SZŐLŐÜLTETVÉNY

Élő talajok 25

Élő kert *Hans-Peter Schmidttel* 30

Természetes gazdálkodás 32

Öntözésmentes gazdálkodás *Phillip és Mary Morwood Harttal* 38

A terroir megértése 40

Szezonalitás és nyírfanedv *Nicolas Jolyval* 44

A PINCE

Élő bor 47

Gyógynövények a szőlőben
Anne-Marie Lavaysse-szel 52

Feldolgozás és adalékanyagok 54

Erjesztés 57

Természetes úton *Frank Johnnal* 62

Szulfitok a borban 64

A szulfitok rövid története 68

ÍZ

Enni a szemünkkel 70

Mire számítsunk? 73

Olajok és tinktúrák *Daniele Piccinin* 76

TÉVHITEK

Borhibák 78

A bor stabilitása 81

EGÉSZSÉG

Jobb-e natúr bor? 84

Vad saláták *Olivier Andrieu-val* 88

KÖVETKEZTETÉS

A bor tanúsítványa 90

Az élet ünnepe 92

2. RÉSZ

KI, HOL, MIKOR?

KI

A kézművesek 100

Lovak *Bernard Bellahsennel* 106

A kívülállók 108

Megfigyelés *Didier Barrallal* 112

A mozgalom eredete 114

A burgundiai druida *Jacques Néauport* 118

HOL ÉS MIKOR?

Termelői társulások 120

Borvásárok 122

Natúr borok kóstolása és beszerzése 125

Alma és szőlő *Tony Coturival* 128

3. RÉSZ

A NATÚRBOROS-PINCE

A natúr bor felfedezése: Bevezetés 132

Buborékok 137

Fehérborok 145

Narancsborok 163

Rozéborok 171

Vörösborok 179

Félszárazak és édesek 199

Együtt erjesztett borok 206

Magyar natúr borok 208

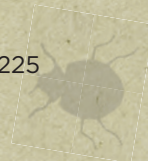
Ajánlott bortermelők 216

Fogalomtár 222

További felfedezni- és olvasnivalók 225

Név- és tárgymutató 228

Köszönetnyilvánítás 232





Olyan társadalomban élünk, ahol divatos parasztszizmát viselni, és a helyi hentesnél arról csevegni, mennyi ideig érlelték a húst. Mikrosörfőzdék és kávébárok népesítik be a városokat, ám e háttér ellenére gondolkodás nélkül öblítjük le olyan borral szabadban nevelt sertésből készült kolbászsunkat, amely a ketrecben nevelt csirke folyékony megfelelője. Talán azért, mert míg a legtöbb élelmiszer hátoldalán már rutinszerűen megnézzük az összetevők listáját, addig a borok esetében ez nem lehetséges, mivel nem léteznek erre vonatkozó címkézési előírások.

Ez a könyv nem a borvilág leleplezéséről szól. Sokkal inkább tisztelgés azon borok előtt, amelyeket nemcsak jól készítenek, hanem a modern borkészítési gyakorlatnak is ellentmondanak, ugyanakkor minden nehézség ellenére természetesek maradnak. A kötet egyben az e borokat létrehozó emberek ünneplése is. Mint a tengerre szálló matrózok, e borászok is megértik, hogy a természet hatalmasabb, mint ők maguk: nemcsak hiábavaló, de kontraproduktív is az irányítására vagy megszelídítésére tett kísérlet. Hiszen a természet varázsa éppen az erejében rejlik.

Nem vagyok borász, és nem állítom, hogy mindent tudok a borkészítés tudományáról. A termelőkkel folytatott beszélgetések, valamint több ezer bor kóstolása és fogyasztása alapján azonban van egy átfogó elképzelésem. E könyvet mindig is kiindulópontnak szántam, meghívásnak, hogy az emberek vállalkozzanak a felfedezésre és saját kérdéseik feltevésére. Személyes nézeteim egyértelműek, és nem is rejtem véka alá őket. Bár őszintén hiszem, minden bornak legalábbis biogazdálkodással kellene készülnie, nincs politikai vagy gazdasági szándékom: véleményemet az határozza meg,

mit szeretek inni. Úgy gondolom, a természetes úton, szulfítok nélkül (vagy nagyon kevés szulfittal) készült borok a legfinomabbak, és ezért nem is iszom semmi mást.

A *Natúr borok* tehát elfogult pillantás arra, mitől lesz egy bor nagyszerű, mert szerintem csak a natúr bor lehet igazán nagyszerű. Igyekeztem a történet minél nagyobb részét mások hangján és sztorijain keresztül elmesélni, mert ezt a világot nem én teremtettem. Ez a világ valóságos, létezik. Az általam megosztott gondolatok és tapasztalatok nagy része igazából egy sokkal nagyobb közösség gondolatai és tapasztalatai. Kutatásaim során azt tapasztaltam, hogy nagyon kevés írásos információ akad a témában, nem utolsósorban azért, mert a hagyományos borvilág nagy része a natúr borokat – mint kereskedelmi szempontból életképteleneket – figyelmen kívül hagyja. Következésképpen megállapításaim nagyrészt elsődleges kutatáson alapulnak: beszélgetéseken, interjúkon, és természetesen sok kóstoláson.

A bor más élelmiszerekhez hasonlóan lehet többé-kevésbé egészséges, többé-kevésbé manipulált és többé-kevésbé finom. Ez a könyv sok szempontból könnyen alkalmazható más élelmiszerekre is, például a kenyérre, sörre és tejre, amelyek hasonlóan estek áldozatul a kereskedelmi szempontoknak (majd újultak meg); csak hogy a bor feláldozása kicsit lassabban indult el. Ha megérjük, hogy a megfelelő élelmek és italok túlmutatnak az éhség és szomjúság pusztá kielégítésén, és hogy a natúr borok termelőinek energiája, elkötelezettsége és szándékai mind számítanak, akkor majd látjuk, hogy a finom, natúr bor mennyire különleges – és reményeim szerint többé nem nézünk vissza.

ISABELLE LEGERON MW



BEVEZETÉS



A MEZŐGAZDASÁG MA

Nemrég egy hétvégét töltöttem barátaimmal egy gyönyörű vidéki házban Cornwallban. Ahogy néztem a tengeri szélben hullámzó mezőket, rádöbbentem, hogy ez a táj minden, csak nem idilli. Mérföldeken át csupán kukorica-földeket láttam, amelyek kőkemény, kopár földön nőttek; a zöld száruk között egyetlen más növény sem nőtt. Egyszerre volt megdöbbentő és rendkívüli megtapasztalni, hogy egy pillanat alatt ugyanaz a szelíd vidék hirtelen másnak, ridegnek és élettelennek tűnhet.

Manapság a mezőgazdasági monokultúra annyira elterjedt, hogy észre sem vesszük. A gondosan nyírt, pitypangtól megszabadított, tökéletes zöld pázsitunktól kezdve a vidékünket borító hatalmas gabona-, cukorrépa- és szőlőültetvényekig szeretjük, ha a természetet kézben tartjuk. Ahol korábban legelők, erdők és szántóföldek kis zugait láthattuk, amelyeket vadon élő állatok autópályájaként működő sövények tagoltak, ott ma a tájképet az egyhangúság uralja. 1950 óta például az Egyesült Államokban a farmok száma a felére csökkent, miközben a megmaradtak átlagos mérete megduplázódott, így ma már az ország farmjainak mindössze 2%-a termeli a zöldségfélék 70%-át.

Lent: **Monokultúra Kaliforniában: mérföldnyi szőlő – és még több szőlő.**



A 20. század megváltoztatta a mezőgazdaság arculatát. A terméshozam növelésére és a rövid távú nyereség maximalizálására törekedve racionalizálta, gépesítette és „egyszerűsítette” a gazdálkodást. Ez az iparosítás „zöld forradalom” néven vált ismertté. „Intenzifikációnak nevezzük a folyamatot, de az intenzifikáció *gazdánként*, nem pedig négyzetméterenként történt – magyarázzák Claude és Lydia Bourguignon agronómusok. – Igen, Észak-Amerikában egy farmer egyedül gazdálkodhat 500 hektáron, de a hagyományos fás-legelő gazdálkodás valójában négyzetméterre vetítve sokkal termelékenyebb volt.”

A szőlőtermesztés sem kivétel. „Olaszországban a szőlő hagyományosan nagyon biodiverz volt – magyarázta a néhai Stefano Bellotti, egy natúrborász Piemontban. – Fákat és zöldségeket is termesztettek mellette, a termelők a sorok közé búzát, babot, csicscriborsót vetettek, sőt gyümölcsfákat is ültettek. A biológiai sokféleség nagyon fontos volt.”

A modern mezőgazdaság a bárhol egységesen alkalmazható, megismételhető módszerek kifejlesztéséről szólt. Ezt nevezi Mary Morwood Hart kaliforniai termesző „tankönyvi gazdálkodásnak”. Mary elmagyarázza: „A tanácsadók azért jönnek ide, hogy megmondják, hány levélnek kell lennie szőlőfürtönként, anélkül, hogy figyelembe vennék az egyes termőhelyek sajátosságait.” Valójában, ahogy Tony Coturri, egy sonomai natúrborász fogalmaz, az iparág annyira gépesítetté vált és annyira elszakadt a gyökereitől, hogy „a legtöbb bor ma már nem is lát emberi kezet”, sőt „a termelők sem nevezik magukat »gazdáknak«. Nem tekintik a szőlészetet vagy a szőlőtermesztést mezőgazdasági tevékenységnek”. Ez a megközelítés nem is különbözhetne jobban az olyan termelőkétől, mint a franciaországi Sancerre-ben élő Sébastien Riffault, aki minden egyes tőkét külön-külön kezel. Azt mondja: „Olyanok, mint az emberek: minden növénynek másra van szüksége.”

Úgy tűnik, hogy e folyamat egyik legfőbb oka a szintetikus kémiai eszközök (például gombaölő szerek, növényvédő szerek, gyomirtók, rovarirtók és műtrágyák) kifejlesztése volt, melyek mind a gazdák munkájának megkönnyítésére készültek, de elkerülhetetlenül ahhoz vezettek, hogy a termelők eltávolodtak a rájuk bízott *élővilág* igényeitől. A probléma az, hogy a gyomirtó szerek permetezése vagy a növények nitrogénben gazdag műtrágyákkal táplálása például nem a szőlőben kezdődik, és nem is ott ér véget. Alapvető egyensúlyhiányt okoz az ökoszisztémában az egyes termékek talajvízbe szivárgása. „Ez a lánc legeleje – mondja Emmanuel Houillon, a kelet-franciaországi Jura vidékéről származó natúrborász. – Még olyan szintetikus termékek is léteznek, amelyek a párolgás során a vízmolekulákhoz kapcsolódva maradnak, így azok az esőcseppekkel együtt hullanak le.”

A Természetvédelmi Világalap (WWF) szerint az elmúlt 50 évben 26-szorosára nőtt a szántóföldekre permetezett növényvédő szerek mennyisége. Úgy



Fent: A szőlőt hagyományosan kézzel szüretelték. Ezt a gyakorlatot ma is sok szőlőültetvényben folytatják a minőségre törekedve.





tűnik, hogy különösen a szőlőültetvények játszottak ebben óriási szerepet: a Pesticide Action Network (PAN) szerint 1994 óta 27%-kal nőtt a szintetikus növényvédő szerek alkalmazása az európai szőlőültetvényeken. A PAN szerint „a szőlő jelenleg nagyobb dózisban kap szintetikus növényvédő szereket, mint bármely más jelentős növény, kivéve a citrusféléket”.

Ez károsan hat a talaj élővilágára – magyarázza Claude és Lydia Bourguignon. „A föld biomasszájának 80%-a a talajban található. A földigiliszták például önmagukban körülbelül akkora súlyt képviselnek, mint az összes többi állat együttvéve. De 1950 óta az európai számok a hektáronkénti 2 tonnáról 100 kg alá csökkentek.”

Ez a biológiai leépülés súlyosan hat a talajra, ami végül kémiai degradációhoz és masszív talajerózióhoz vezet. „Amikor 6000 évvel ezelőtt elkezdődött a mezőgazdasági művelés, a bolygó 12%-át borította sivatag, ma pedig 32%-át – folytatja Claude és Lydia. – És abból a kétmilliárd hektárnyi sivatagból, amit ez idő alatt létrehoztunk, a fele a 20. században jött létre.” Ez az évenkénti növekedés drasztikusan csökkenti természeti tőkénket. „A legújabb becslések szerint minden évben több mint 10 millió hektár szántóföld romlik le vagy vesz el, mivel a szél és az eső erodálja a termőtalajt” – magyarázza Tony Juniper ökológus és szerző.

Nem vagyunk különállók a környezetünktől, és még kevésbé attól, amit eszünk és iszunk. A PAN (2008-ban) és az UFC-Que Choisir francia fogyasztóvédelmi szervezet (2013-ban) két különálló tanulmánya is növényvédőszer-maradványokat talált az általuk vizsgált borokban. Bár az összértékek csekélyek voltak (mikrogramm/literben mérve), mégis jelentősen meghaladták (néha több mint kétszázszorosán) az Egyesült Királyságban az ivóvízre vonatkozó szabványt. A szermaradványok némelyike rákkeltő, az egyedfejlődést vagy reprodukciót károsító, illetve a belső elválasztású mirigyeknek ártalmas kemikália volt. Mivel a bor 85%-a víz, e tény mindenképpen elgondolkodtató.



Fent: **A natúr borok precizitást, valamint nagy gondosságot és figyelmet igényelnek a termelőktől.**

Szemben: **Egy vad kaliforniai szőlőültetvény, ahol a szőlő almafákkal, bozótosokkal és őshonos fűfélékkel találkozók.**

**A TALAJOK TARTALMAZZÁK A FÖLD BIOMASSZÁJÁNAK 80%-ÁT.
A FÖLDIGILISZTÁK SÚLYA ÖNMAGÁBAN KÖRÜLBELÜL ANNYIT TESZ KI,
MINT AZ ÖSSZES TÖBBI ÁLLAT SÚLYA EGYÜTTVÉVE.**

A BOR NAPJAINKBAN



„A bor egyszerű. Az élet egyszerű.
Szégyen, ahogy az ember megbonyolítja.”

(BERNARD NOBLET, VOLT PINCEMASTER,
DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI, FRANCIAORSZÁG)



Fent: Az ilyen öreg, göcsörtös, őshonos szőlőtőkét gyakran kivágják, mert alacsony a terméshozamuk, vagy mert nem divatosak. Gyakran azonban ezek alkalmazkodnak a legjobban, és kötődnek leg-szorosabban a földhöz, mivel mélyre nyúló gyökérrendszert fejlesztettek ki.

2008-ban, amikor először utaztam Grúziába, a Kaukázusba, meglepődve tapasztaltam, hogy szinte minden család készít otthon bort, és ha van feleslegük, eladják, hogy pénzt keressenek. Persze az általam kóstolt borok között akadt szép és ihatatlan egyaránt – a lényeg, hogy a vidéki grúzoknak a bor egyszerűen az étrend része. Ahogy sertést nevelnek, hogy disznóhúst ehessenek, búzát termesztenek, hogy kenyeret készítsenek belőle, és tehenet tartanak a tejért, úgy szőlőt is termesztenek a borért.

Bár az önellátó grúz gazdák ma már talán kivételek a szabály alól, ez nem volt mindig így. A bor mindenhol egyszerű italként kezdte pályafutását, de aztán idővel átalakult, és egységes, szabványosított árucikké vált, amelynek előállítását elsősorban a profitorientáció határozza meg, miközben ki van téve a divat és a fogyasztók szeszélyeinek is. Kár, hogy ez így van.

Ugyanis a gazdálkodási döntések meghozatalakor gyakran nem a növény vagy a környezet hosszú élettartamát tartják szem előtt, hanem azt, hogy a termelő milyen gyorsan tudja megtéríteni a befektetését. A szőlőt olyan helyekre ültetik, ahová valószínűleg nem kellene, rosszul művelik, majd amikor a szőlő a pincébe kerül, adalékanyagok, feldolgozószerek és manipulációk tucatjait használják fel a szabványosított termék előállításához. Mint oly sok más iparág, a borászat is eljutott a kézi és kézműves előállítástól a nagyüzemi és iparosított termeléshez.

Nincs ebben semmi különösebben figyelemreméltó, kivéve, hogy más iparágakkal ellentétben a bor készítéséről alkotott benyomásunk, úgy tűnik, megmaradt. Az emberek még mindig azt hiszik, hogy a bort szerény gazdák termelik a lehető legkevesebb beavatkozással – és a bormárcák mindenhol örömmel felelnek meg ennek az illúzióknak. Ha például azt vesszük észre, hogy 2012-ben az Egyesült Államokban eladott borok közel felét három borászati vállalat, míg