

SZŐLŐ-LEVÉL

A TOKAJI BORVIDÉK SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI KUTATÓINTÉZET
ELEKTRONIKUS FOLYÓIRATÁNAK ÁPRILIS HAVI SZÁMA

RÜGYKÁROK
TOKAJ-HEGYALJÁN

A 2014. MÁRCIUSI
IDŐJÁRÁS

BESZÉDES
SZAVAK

KLOSTERNEUBURGI
TANULMÁNYÚT ÉS TAPASZTALATCSERE

EZ TÖRTÉNT MÁRCIUSBAN

Bihari Zoltán

A márciusi időjárás 2 hónappal eltévedt, hisz voltak napok, mikor a 20 fokot is meghaladta a hőmérséklet. Gyakorlatilag majdnem mindenhol megindult a szőlő könnyezése, sőt a rügyek is kipattantak sok helyen. A következő időjárási veszély, amit túl kell élnie a szőlőnek, az az új hajtásokat veszélyeztető tavaszi fagy.

Ebben a hónapban intézetünk munkatársaival tanulmányi úton vettünk részt Klosterneuburgban. Az osztrák intézetben az ottani borminősítési, minőségellenőrzési és kutatási munkával ismerkedtünk.

Eleget tettünk egy meghívásnak is a Váci Curia Borházban (www.vigbor.hu), ahol nagyon érdekes és gazdag gyűjteménye van a Tokaji boroknak. Mindenkinek ajánlom, hogy nézze meg, hisz így együtt nem lehet ennyi régi, eredeti címkés bort látni. A honlapjukon a tokaji aszúknak egy fantasztikus adatbázisa van, képekkel ellátva, ami tényleg egyedi! <http://www.vigbor.hu/keres.do?method=keres&keresAszu=on>

www.borecet.hu

Március végén felavatták a Tokaji Borecet Manufaktúra új üzemét Bodrogkeresztúrtban (www.borecet.hu). Nagyon fontos, hogy létezzen a Tokaji Borvidéken egy olyan termékcsomag, ami piacképes. A bor és mostanában a pezsgő mellett a borecet, szőlőmagolaj, lekvár, sajt, stb. is fontos kiegészítő termék lehet. A borecet egyben egy gasztronómiai alapanyag is, ami a borral együtt a térség gasztronómiai felemelkedését is segíti.

Végre sikerült megvennünk egy traktort és a szükséges művelési eszközöket. Eddig csak bér munkában tudtuk a gépi művelést elvégeztetni a szőlőnkben. Most azonban azt is tervezzük, hogy fölös kapacitásainkkal mi végezhetünk bér munkát a termelők számára. Felépítettünk egy garázst is az új gépünk tiszteletére, ami persze nem a szépséggel, hanem a praktikusságával fogja szolgálni az intézetet.



A 2014 MÁRCIUSI IDŐJÁRÁS

Fischinger Renáta

A magunk mögött hagyott leghidegebb évszakunkra visszatekintve megállapítható, hogy a Karácsony előtti pár napot, illetve január legvégét leszámítva mindhárom hónapban a megszokottnál végig jóval magasabb hőmérsékletek voltak jellemzőek. A tél közép-hőmérséklete $+2,58\text{ }^{\circ}\text{C}$ volt, ami több mint $2,6\text{ }^{\circ}\text{C}$ -kal haladja meg a sokéves, (1981–2010) országos átlagot.

Az első tavaszi hónap is az átlagosnál $3\text{--}4\text{ }^{\circ}\text{C}$ -al magasabb időjárással kezdődött. Ennek megfelelően a kisebb hőigényű növények életfolyamatai sokfelé az átlagosnál 2–4 héttel korábban indultak be. Ez a szőlőnél is látványosan nyilvánult meg, ugyanis a tavalyi fejlődéshez képest közel 20 nappal előrébb van idén tavasszal a fenológiai állapotuk (1-2. kép). Ugyanakkor az átlagosnál kevesebb csapadék esett, a talaj felső rétegei erősen kiszáradtak, ami sok helyen késleltetheti az elvetett magok kelését.

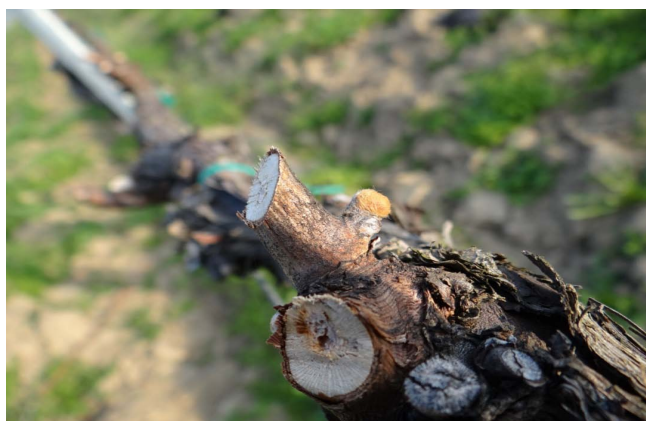
Az időszerű tavaszi mezőgazdasági munkákat nem akadályozta az időjárás, habár

a lemosó permetezéseket több esetben is hátráltathatta az erős, időnként viharos szél.

A sokéves átlagos csapadékmennyiség 28 mm , melytől az idei jócskán eltér, a szokott mennyiség alig harmada $9,3\text{ mm}$ hullott (1.ábra), ennek jó része a hónap végén (24–26) érkezett. 2013 márciusához képest még jobban elmaradt a hónap csapadék tekintetében, ugyanis tavaly 63 mm esett.

A borvidék márciusi középhőmérséklete (ötven év átlagában) $5,2\text{ }^{\circ}\text{C}$, amitől jelentős eltérést mutat az idei átlagos hőmérséklettől ($10,1\text{ }^{\circ}\text{C}$). Ez is magyarázza a növények előrehaladott fejlettségi szintjét. A leghidegebb március 11.-én volt ($2,0\text{ }^{\circ}\text{C}$), a legmelegebb pedig március 22.-én ($20,7\text{ }^{\circ}\text{C}$), (2.ábra).

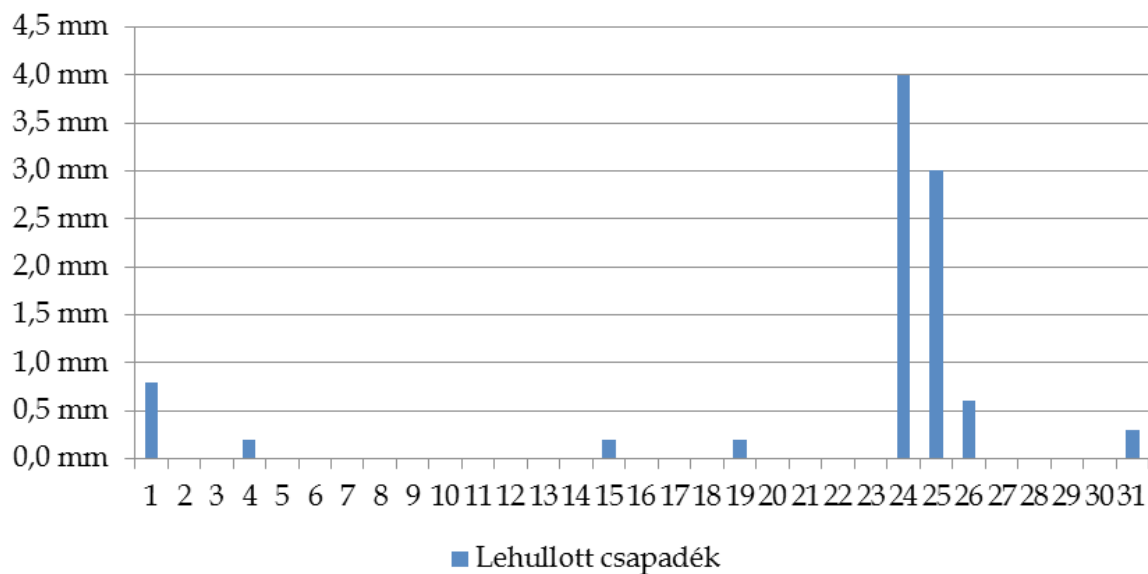
A március havi jellemzés a tarcali kutatóintézet (TSZBK) területén, a Bakonyi dűlőben lévő meteorológiai állomás mérései, a met.hu által szolgáltatott adatok, a régiós hidrometeorológiai jelentések, valamint az intézet 1950-től gyűjtött évi meteorológiai adatai alapján készült.



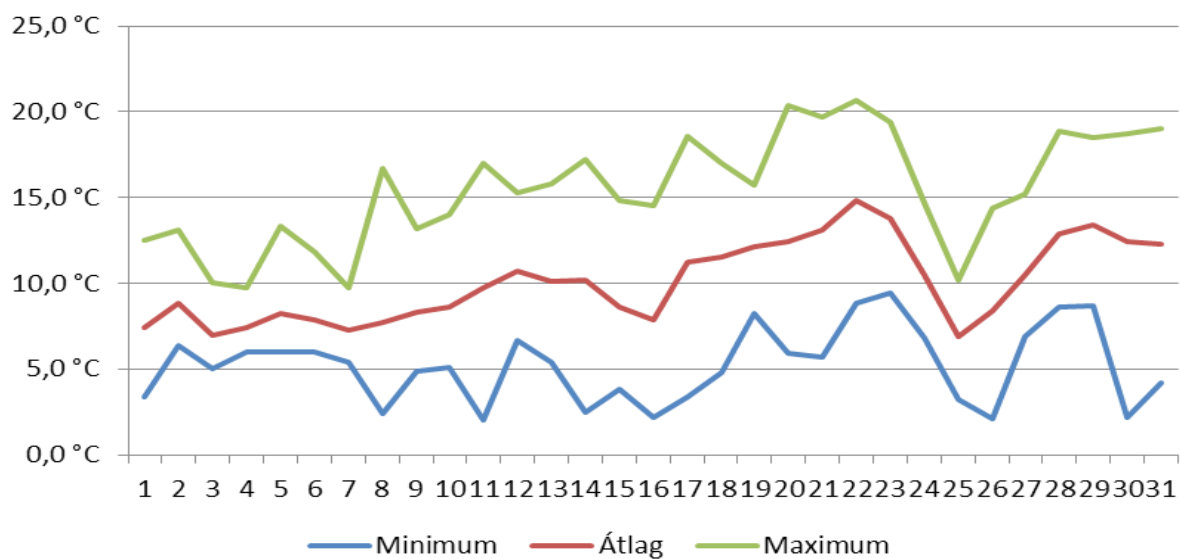
1.kép T92-es Furmint klón rügypattanás előtti állapotban a Bakonyi dűlőben (2014.04.01.)



2.kép A T607-es Hárslevelű már rügypattant állapotban (2014.04.01.)



1. ábra Márciusi csapadék napi bontásban



2. ábra Márciusi léghőmérséklet napi bontásban

KLOSTERNEUBURGI TANULMÁNYÚT ÉS TAPASZTALATCSERE

Balling Péter

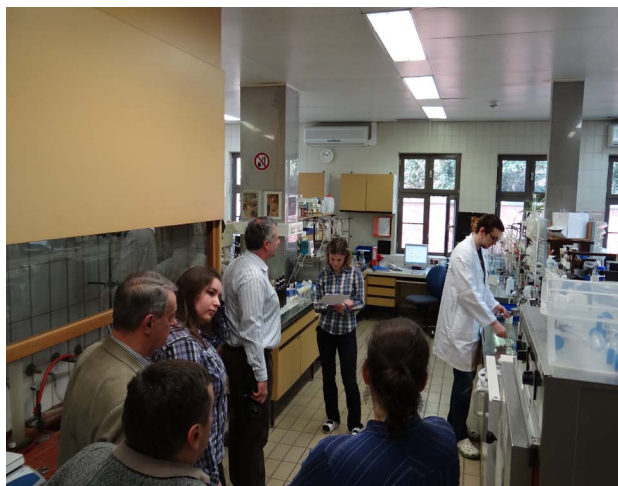
A TSZBK szervezésében március 23-án kerestük fel a klosterneuburgi kutatóintézetet, a Höhere Bundeslehranstalt Und Bundesamt Für Wein- Und Obstbau-t, ahol a Bundesamt für Wein- und Obstbau is működik. A tanulmányút során a két intézmény szakemberei közötti kapcsolatok kiépítése mellett a tapasztalatcserén volt a hangsúly. Klosterneuburg Béctől nyugatra fekszik, valamivel több mint 10 kilométerre a Duna partján. Az intézet az 1860 április 12-e óta létező szőlészeti és borászati képzőintézményben működik jelenleg is, ahol Babo, Zweigelt vagy Ráthay volt igazgató és olyan diákok tanultak többek között, mint Moser és Kober.

Dr. Reinhard Eder, az intézet igazgatója fogadott bennünket, aki röviden beavatott t az intézmény múltjába és jelenébe. Jelenleg középfokú oktatás zajlik a szőlészeti, borászati és a gyümölcstermesztés területén, amely kiegészül kutatással és akkreditált labormunkával is. Az iskolában végző tanulóknak „érettségi” után lehetőségük van, 3 éves képzésben, egyfajta technikum megszerzésére is, amellyel a szakmai (gyakorlati és elméleti) fortélyok elsajátítása mellett rövidebb idő alatt szerezhethetnek majd diplomát is.



Alanyhatás kísérletekben az optimális alanyoltvány kombináció kiválasztása a cél

Az intézet 75 hektáron gazdálkodik és egyúttal kutatásokat is folytat, amelyből 35 hektárt tesz ki a szőlő és 40 hektárt a gyümölcsösök területe. Emellett akkreditált laborként (kvázi az ottani NÉBIH-ként) bor, égetett szesz és gyümölcslé mintákat vizsgál be. A laborban Elsa Patzl – Fischerleitner kalauzolta el a csoportunkat, ahol a minőség-ellenőrzés lépéseit ismerhettük meg. Évi 15.000 mintát vizsgálnak be, és csak az ő jóváhagyásával kerülhet forgalomba bor Ausztriában. A mintákat analitikailag elemzik, amelyhez a legmodernebb eszközök (GC készülék, gázkromatográfok, spektrofotométerek, stb.) széles skálája megtalálható náluk. A minták elemzését követően a kifogástalan bortételeket organoleptikusan is vizsgálják. Ezen egy 10 fős borbíró bizottság alkot véleményt és hoz döntést a borok forgalomba hozataláról. Bíró csak olyan személy lehet, aki egy kétnapos kurzust sikeresen elvégez, ahol a tudás mellett az érzékelési képességeken van a fő hangsúly. A bizottság összetétele véletlenszerűen kiválasztott önkéntesekből áll, akik közül 3 fő szőlész borász, 3 fő kereskedő, 3 fő pedig „laikus” borkedvelő, illetve 1 fő az intézet képviselője. Az intézmény keretein belül folyik mintegy 6.500 hektárnyi szőlészet és a hozzájuk kapcsolódó



A borászati labor készülékeivel szolgálnak is a termelőknek

borászatok ellenőrzése is, amely 15 aktív, ún. „bor rendőrségi” ellenőrt jelent, akik szűrőpróbaszerűen és a beérkezett minták és adatok alapján vizsgálják meg a kétséges cégeket.

Martin Mehofer a szőlészeti kutatótér főosztályvezetője megismertette a szőlőben folyó vizsgálatokat és a helyi gyakorlatot. A kutatások több irányba is folynak az intézet melletti dűlőkben, vagyis az „Agneshof”-on. Az egyik ilyen terület az alanyhatás vizsgálata, amely során a legjobb stressz tűrőképeség melletti legoptimálisabb teljesítőképeséget keresik. A több mint 20 fajta alanyon rajnai- és olaszrizlinget (az ottani fő fajtákat) telepítettek el, amelyek közül jelenleg az SO4 alany eredményei tűnnek jobbnak a többinél. Emellett öntözési és vízhasznosítási kísérlet is zajlik, melynek során egy talajszonda és a meteorológiai készülékek szolgáltatott adatokat követik nyomon. A technológiai kísérleteken kívül nemesítési kutatások is folynak Klosterneuburgban. Jelenleg ennek a legújabb eredménye egy államilag 2013-ban elismert fajta, a Donauriesling, amely Rizling és FR-589-54 fajták keresztezése. Ezt később az intézmény borászatában is volt alkalmunk megköszölni, ahol Martin Prinz vezette körbe a csoportot.

A borászati létesítmény modern eszközökkel rendelkezik, csakúgy mint a labor. Évente több mint 500 fajta bort állítanak elő, amelyből döntően fehérborok születnek. Ez a mennyiség lefedi a mikrovinifikációból és standard borászatból kikerülő termékeket egyaránt. Illetve azokat, amelyeket szolgáltatásban állítanak elő a helyi termelőknek. Az épületegyüttes 3 szintből áll, hagyományosan a fogadótérben kaptak helyet a feldolgozás (bogyózás, préselés, szűrés, stb.) és a mozgatás gépei. Mellette található egy mikrovinifikációs helység ahol a pár literes, ballonos bortételek erjesztési kísérletei zajlanak. Itt a helység hőmérsékletén és páratartalmán túl a ballonban erjesztett borok hőmérsékletét, tápanyag- és oxigénellátását is szabályozni lehet. Egy szinttel lejjebb érve pedig a nagyobb volumenű borkészítés tartályait, eszközeit láthattuk. A legalsó szinten történik a borok palackozása és tárolása. Minden szint esetében elmondható, hogy az intézmény berendezései főként osztrák gyártmányúak. A tárolás nem csak a palackos bortételekre terjed ki, hanem hordós érlelésű vörösborokra is. Az üvegfenekű hordók mellett érdekes volt megcsodálni a díszes faragású oválhordókat, amelyek alakja kalauzunk elmondása szerint



Az oltványokat saját maguk számára állítják elő, amihez az alanyvesszőt egy huzalsoron nevelik

nem csak a tárolásban jelent előnyt, hanem a bor érlelésben is.

A program zárásaként megkóstolhattunk 4 klosterneuburgi intézeti bortételt is. Eből három száraz fehér bor volt, az egyik egy Primus (2013), amely több fajta házasításaként készült, továbbá egy Zöld veltelini (2013) és a már említett Donauriesling. Mint kiderült ennek sajátossága a karakteresebb savösszetétel, ami a szüretkori 13-as savtartalomból redukálódott 8,1-re a kész 2013-as tételben. Ezek mellett egy ugyancsak helyi nemesítésű szőlőfajtából készült vörös bort is megkóstolhat-

tunk az autentikus környezetben. Ez az igen karakteres, festő jellegű Roesler volt, amelyet 2011-ben szüreteltek.

A tanulmányút záróakkordja után, újdonsült tapasztalatokkal felvértezve, meglegettséggel indultunk vissza. Remélhetően a jövőben sikerül majd szorosabbra fűzni az együttműködést a klosterneuburgi intézmény szakembereivel. A vendéglátóinkat mi is meginvitáltuk Tarcalra, hogy ők is megismerhessék a borvidék kutatóintézetét és Tokaj-Hegyalja szőlőtermesztési és borászati gyakorlatát.



A mikrovinifikáció kontrolált körülmények között zajlik



Borkóstolás az érlelő helyiségben

RÜGYKÁROK TOKAJ-HEGYALJÁN

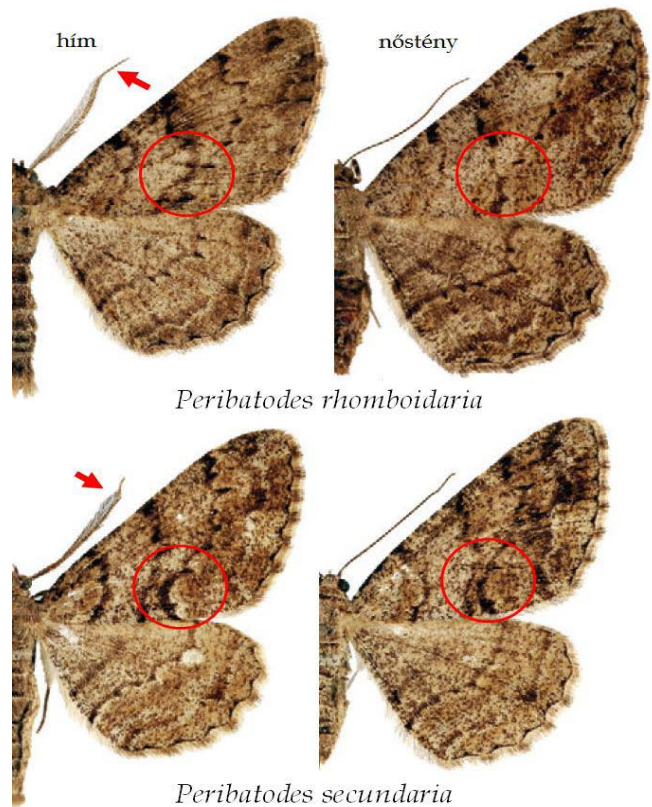
Tóth János Pál – Bihari Zoltán

A kutatóintézet több dűlőből is kapott bejelentést miszerint valamilyen kártevő elpusztította a rügyeket. Egyes esetekben a kár 20-30%-át érintette a tőkéknek. Utánajártunk milyen élőlény okozhatta a károkat. Bár kezdetben az ormányos bogarak közé tartozó kártevőkre gyanakodtunk egyetlen bogarat sem sikerült találnunk a vizsgált területen. Azonban két dűlőből is kaptunk hernyókat, amelyekről bebizonyosodott, hogy megeszik a szőlőrügyeket. A vizsgálat után kiderült, hogy két különböző fajról van szó. Az egyik az ékköves faaraszoló volt, a másik pedig a fűbaglyok egyik képviselője (nagy valószínűséggel *Noctua pronuba*). Ez utóbbiról biztosat csak az imágó alapján tudunk majd mondani. A továbbiakban a komolyabb kárt okozó ékköves faaraszolót mutatjuk be.

AZ ÉKKÖVES FAARASZÓLÓ (*PERIBATODES RHOMBOIDARIA*)

Az ékköves faaraszoló Európa nagy részén, a Közel-Keleten és Közép-Ázsiában elterjedt faj, Közép és Dél-Európában gyakori. Hazánkban általánosan elterjedt, különösen erdős helyeken, ligetekben, kertekben gyakori. A kifejlett lepkék barnás színűek sötét rajzolattal. Az araszoló lepkék határozása nem mindig egyszerű feladat. Magyarországon több az ékköves faaraszolóhoz hasonló faj is előfordul, de legkönnyebben talán a fenyő araszolóval (*Peribatodes secundaria*) téveszthető össze (1. ábra).

Hernyója jellegzetes araszolólepke hernyó, tehát a haslábai hiányoznak. Igen jól álcázza magát. Erősen polifág faj, számtalan fás szárú növényen képes kifejlődni. Magyarországon a faj általában kétnemzedékes, májustól-júniusig, majd augusztustól-szeptemberig repül, hegyvidéken csak egy nemzedéke fejlődik ki. Hernyó alakban telél át.



1. ábra Két igen hasonló *Peribatodes*-faj közötti különbségek. A két faj hímjei a csápok tollazottsága alapján könnyen elkülöníthetőek. Az előlő szárny színének mintázata mindkét nem esetében segítséget nyújt.

Kártétele tavasszal lehet jelentős, mivel ilyenkor a hibernációból felébredt hernyók rügyekkel táplálkoznak. Nagy egyedsűrűség esetén a hernyók számos rügyet képesek elpusztítani. (2. ábra).

A szakirodalom gyümölcsfák és a szőlő alkalmi kártevőjeként említi. 1975-ben az ország számos részén jegyezték fel jelentős kártételt, köztük Tokaj-Hegyalján is. 1976-ban Olaszliszván okozott jelentős károkat (Gyulai



2. ábra Az ékköves faaraszoló (*Peribatotes rhomboidaria*) kárképe és áttelelt hernyója (fotók: Bihari Zoltán)

& Nagy 1976). A nyolcvanas években az ország számos szőlőtermesztő vidékén károsított.

Az ékköves faaraszoló egyedszáma térben és időben erősen változó, nagy a valószínűsége annak, hogy hosszú távú populációdinamikája gradációs ciklusokkal jellemezhető, azonban erről részletes ismereteink nincsenek. Mivel a kifejlett lepkék

éjszaka aktívak és a mesterséges fény vonzza őket, fénycsapdával jól monitorozható az egyedszámuk, de emellett specifikus szexferomonnal is csapdázhatók. Tavaszi kártételre akkor lehet számítani, ha az előző év nyarán jelentős mennyiségű imágót fognak a csapdák.

Az idei enyhe tél biztosan hozzájárult a kártételek jelentősebb számához. Sajnos a hernyó szinte észrevehetetlen a növényen, a tökéletes mimikrijének köszönhetően. Amint a hernyó kártétele észlelhető, egy azonnali rovarirtószeres permetezés segíthet. Nem azonnali permetezésnek már nincs értelme mivel a hernyók bebábozódnak, és ekkorára a kártétel már megtörtént. Ökológiai gazdálkodás esetén a bábozódást befolyásoló szerekekkel lehet ellenük védekezni. A csapdázás során észlelt rajzáskor lehet a leghatékonyabban beavatkozni.

Irodalom

Mészáros Z. 1993. Araszolólepkék – Geometridae in: Jermy Tibor Balázs Klára (1993) A növényvédelmi állattan kézikönyve 4/B, Akadémia Kiadó, Budapest, 557–558.

Gyulai P., Nagy B. 1976. Egy kevésbé ismert szőlőkártevő a *Boarmia rhomboidaria* Schiff. (Lep.: Geometridae) fellépése Borsod-Abaúj-Zemplén megyében. Növényvédelem, 12: 201–204.

BESZÉDES SZAVAK

Bihari Zoltán

A borászatban a legközönségesebben használt szavaink eredetéről keveset tudunk. Az évszázadok során sokan sok helyütt használták ezeket a szavakat, melyek valamikori használata apropóján nagyon sok érdekességet tudhatunk meg. Szathmáry László 1931-ben összeszedett néhány irodalmat, de az ő gyűjtése úgy tűnik feledésbe merült, ezért jórészt ennek a cikknek a felhasználásával, a Tokaj-hegyaljai borászok számára érdekes részleteket választottunk ki.

Asszúszőlőbor. Asszúbor. Készítéséről Fridrik és Korlát (1807) a következőket írja: „A’ tepett, v. majd tsaknem száraz szőlőszemekből készült édes borokat a’ Magyarok asszúszőlőnek, v. asszúszőlőbornak, németesen tokajinak, az Olaszok pedig a magokét Vinosecconak hívják.” E szavakból látszik, hogy úgy készítették régen is, mint ma. A bort azonban nem fejtették le a seprőről. „Magyarországban a’ Hegyalján, Miskoltz tályékán, sőt a Felföldön majd mindenütt, a’ bort se lenem-fejtik a’ seprőről, sem pedig a hordokat meg-nem kénezik.” Más magyar vidéken a bort lefejtették, mindannyiszor, ahányszor képződött, „mert azokat a borokat kell seprőn tartani, a’ melyekben olyan sok nádméztárgy [cukor] vagyon, hogy az az első forráskor nem változhat mind lélekké [szesz] a’ sokasága miatt.” Ez volt az oka, hogy régen a hegyaljai aszúbor könnyen romlott.

1716-ban a bécsi udvar részére a szepesi kamarától 31 hordócska aszúbort rendeltek. A küldött aszúbor között néhány hordó muskotályaszúszőlőből készült, melyhez a kamara azt a megjegyzést fűzte, hogy eredetileg jobb volt, de így sem fognak vele szégyent vallani. 1716-ban tehát más szőlőfajtákból is megkísérelték az aszúbor előállítását (Magyar Gazdaságtörténeti Szemle). 1798-ban a következő szőlőfajtákból készítették az aszúbort: furmint, gohér, muskotály, hárslevelű (Szirmay 1798).

Máslás. „A máslás bort, mely kevésbé édes ugyan, de nagyon erős, és kellemes így csinálják: azt a törkölyt, melyből az édes levét ki is sajtolták, kádba hányják, öt putton törkölyre egy hordo mustot töltenek, összekevergetik, 24 óra múlva megsűrítik, a törkölyt zsákban meggyurják, ismét megsajtoltják, levét az előbbi szüredékhez öntik: másodszor az, midőn az üvegekbe húzott négy éves assubornak seprejére jó asztali ó-bort töltenek, összekeverik. Mihelyst megtisztult, használható, nagyon tüzes és jó zamatu bor.” (Katona 1850)

Bor. Gombocz és Melich (1914) megállapítása szerint egyike azon szavaknak, amely már a honfoglaló ősök nyelvében is megvolt. A legrégebbi emlék 1095-ből származik. „In ketel loca kelem vla magudi bor.” (Szamota és Zolnai 1902–1906).

Csiger. Tsügör. Tséger. Csügör. Chyger. Cziger. Gombocz (1906) megállapítása szerint ősi magyar szó, amely a honfoglalás előtti magyar nyelvben megtalálható volt. Régebben általánosabb értelemben használták, mert gyümölcsbort jelentett, melyről Gergelyffy (1809) a következőképpen ír: „a megy, cseresznye, egres, málna nem valók gyümölcsbor készítésére. Az igazi csiger almából és körtéből készül. Legjobb a fanyar alma. Ugy készítették, hogy az almát pár hétre a szabad levegőn rakásba hányták. Azután szétzúzták és fasajtóban szalma között kisajtolták. A mustot hordóba szűrték, ahol elerjedt. A seprőről többször lefejtették. Ha nem volt elég izletes, mazsolával vagy nádmézzel édesítették, sőt fűszerezték. Ha savanyu volt, tiszta buzát főzven és zatskoba téven, hidegen belé eresztették.”

A sajtóban maradt törköly vízzel leöntve és újra kisajtolva még mindig kellemes italt adott a „tselédség” számára. Cserei mondja, hogy „ott ittam olyan csügört, a jó borhoz szo-

kott urak sem ismerték meg, hogy csügör volna, olyan édes, csípős vala” (Nagyajtai Cserei 1852). E szavak is azt sejtetik, hogy gyümölcsborról van szó.

A „csiger” szóval elsőként 1549-ben találkozunk (Szomota és Zolnai 1902-1906). A szőlőtörkölyből készült bort is legtöbbször csigérnek nevezték, bár a lőre szót használták rá. Az Országos Levéltárban lévő egyik 1598-as aktában leltünk a ’törkölybor’ szóra (Urbar. et Conscript 1598), amely bizonyítja, hogy a csiger nem volt vele azonos ital.

Szür. A mustnak régi magyar szava, amely Gombocz (1906) megállapítása szerint honfoglalás előtti nyelvünkben is megvolt. A must erjedésével nálunk Heidenreich (1775), a jászok főorvosa foglalkozott, aki a következő alkotórészek keletkezését figyelte meg benne:

1. földet, amely a mustból, vízből, cukorból, savanyúsóból, alkálikus sóból és olajból keletkezik;
2. szeszt;
3. flogisztont.

Alkohol: Arab szó, amely az „al” és „kohol” szavakból tevődött össze. „Al” arab névelő, „kohol” valami rendkívül finom szálóport jelent, amely pillanatszerűleg égett el. Ebben az értelemben használták az alkohol szót még a 18. században is (Hübner és Heinrich 1746). Paracelsus használta elsőnek szesz értelemben.

Irodalom

Fridrik Gren, Korlát Albert 1807. *Chémia vagy természettitka*. Ford.: Kováts Mihály. 3. köt. Buda,

Gergelyffi András 1809. *Technologia, vagyis a’ mesterségek és némelly alkotmányok rövid leírása*. Pozsony, 1809.

Gombocz Zoltán 1906. *Magyar Nyelv*

Gombocz Zoltán, Melich János 1914. *Magyar etymologiai szótár. Lexicon critico-etimologicum linguae Hungaricae*. 3.

Hübner Johann, Zincke Georg Heinrich 1746. *Curieuses und Reales Natur- Kunst- Berg- Gewerck- und Handlungs- Lexicon*. Leipzig,

Katona Dénes 1850. *Értekezések a szelíd gesztenyefáról, a borok királyáról, magyar théáról és indigóról*. Pest,

Magyar Gazdaságtörténeti Szemle, IX. évfolyam

Nagyajtai Cserei Mihály *Históriája* 1852. Pest, Kiad. Kazinczy Gábor.

Szamota István, Zolnai Gyula 1902-1906. *Magyar oklevél-szótár*. Bp.

Szathmáry L. 1931. *Régi magyar szeszes italok és szeszipari műszavak. Általános Szeszipari Közlöny*

Szinnyei József 1893–1896. *Magyar tájszótár*. 1. köt. Bp.

Szirmay Antal 1798. *Notitia historica, politica, oeconomica montium, et locorum viniferorum comitatus Zempleniensis. Cassoviae*, p. 30.

Urbar. et Conscript 1598. 36/34.



IMPRESSZUM

Kiadja: Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet

Elérhetőség: 3915 Tarcál, Könyves Kálmán út 54., Pf. 8.

Telefon/fax: 06 47 380148

Felelős szerkesztő: Dr. Bihari Zoltán

Szerkesztő: Berecz Ágnes

Amennyiben nem szeretné többet kapni a hírlevelet, vagy éppen ellenkezőleg, mások számára is elérhetővé szeretné tenni, akkor írjon egy levelet a következő címre:

info@tarcalkutato.hu

Mindenkit biztatunk arra, hogy ha olyan információja, híre van, amit szeretne közhírré tenni, küldje be hozzánk és a hírlevélben megjelentetjük.



VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM



TOKAJI BORVIDÉK
Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet