

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

Javaslat a
„[nemzeti érték megnevezése]”
[települési/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételéhez
Készítette:

..... (név)
..... (aláírás)
..... (település, dátum)

(P. H.)

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Balatonakali Értéktár Bizottság, Hudák Józsefné bizottsági tag.

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Hudák Józsefné

Levelezési cím: 8243 Balatonakali, Kossuth L.u.47.

Telefonszám:

E-mail cím:

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Barátcsuha szőlő-bor és a hozzá tartozó Fenyé-hegyi présházpince.

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> kulturális örökség |
| <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> sport |
| <input checked="" type="checkbox"/> épített környezet | <input type="checkbox"/> természeti környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

Balatonakali, Fenyé-hegy

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- | | | |
|--|----------------------------------|------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> települési | <input type="checkbox"/> megyei | <input type="checkbox"/> magyarság |
| <input type="checkbox"/> tájegységi | <input type="checkbox"/> külhoni | |

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A barátcsuha szőlőt Nagy Imre találta Fenyé-hegyi birtokán.



Nagy Imre (1948–) borász családban született. Ősei a 18. század végétől szőlőt műveltek. A családi birtok több száz évre tekint vissza. Gyermekkorában nagyszüleivel, szüleivel sok időt töltött a szőlősorok között, számára ez volt a játszótér. Figyelte a felnőttek munkáját, természetes volt, hogy később ő is a szőlővel foglalkozik.

Középiskoláját Budafokon a Borgazdasági Technikumban végezte (1967). Egy év katonaság után Keszthelyen, az Agrártudományi Egyetemen folytatta tanulmányait. Diplomáját 1973-ban vette át.

Falujában, a Balatonakalihoz közeli Dörgicsén kezdett dolgozni a Balaton-felvidéki Termelészövetkezetben. Művelte a háztáji szőlőt is, mely az ősi családi birtok egy darabja volt. 1989-ben önállósodott. Balatonakaliban, a Fenyé-hegyi családi birtokon, és Pántlika dűlőben bérelt 3000 négyzetméter területen gazdálkodott. Ma (2020) már csak 1 hektár szőlőt művel, olaszrizling,- szürkebarát- és barátcsuha fajtákkal. Felvásárolt szőlőt dolgoz fel.

A barátcsuha szőlőfajta

Nagy Imre Balatonakali birtokán 1975–76 körül egy nagyon régi ültetvényben figyelt fel egy tőke öreg szőlőre. Először szürkebarátnak hitte, szaporítani kezdte, kísérletezett. Németh Márton Ampelográfiai Album Termesztett Borszőlőfajták I. kötetéből tudta meg, hogy Magyarországon régóta, szórványosan termesztett, bizonytalan földrajzi eredetű fajtacsoportról van szó. Három változatban fordul elő: fehér, szürke és kék bogyójú. Genetikai elemzésre is elküldte, ahol megerősítették, hogy a régen eltűntnek hitt barátcsuha példányára bukkant. A fiatal szakember megmutatta Kiss Ervinnek, a Badacsonyi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet akkori igazgatójának, aki jelezte, valóban barátcsuha szőlő. Ezek után a Badacsonyi Kísérleti Intézetben 200 darab oltványt készítetett, melyet Fenyé-hegyen ültetett el (szürke bogyójú). Harminc évig kísérletezett mire megismerte e szőlőfajta termesztési technológiáját, hogyan lehet e későn érő fajtával valamit produkálni, a terméséből hogyan lehet bort készíteni.

A barátcsuha szőlő nem érzékeny a lisztharmatra, peronoszpórára, nem támadja meg a botritisz. A szőlőbor fajták közül a barátcsuhát szüretelik legkésőbb, november végén, december elején töppedt állapotban. A szürethez ki kell várni öt-hat csapadék, köd és páramentes napot. A seregélyektől madárhálóval védik, a darazsak azonban nagy kárt okozhatnak.



Feldolgozása

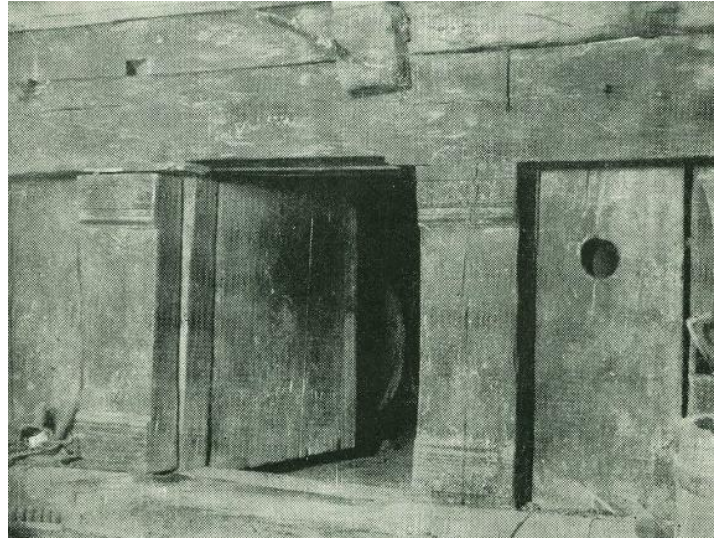
Magas 24–26-os cukorfoka miatt lassú erjedésen megy keresztül. Február végén, március elején még mozgásban van. Pár hónapos fahordós érlelés után, szeptember–októberben kerül palackokba. Jellemzője: száraz, erős, testes fehér bor. Ízvilága gazdag: van, akit hársra, dinnyére, egresre emlékeztet. Sok mindent mondanak, egy biztos, kellemesen selymes, semmilyen más borra nem hasonlít. A barátcsuha bort Imre megmutatta Bakonyi Károly szőlőnemesítőnek (Csopak szülötte) aki kóstolás után azonnal felismerte a barátcsuha bort. Fenyehegy-i ültetvényén a műemléki védelem alatt álló öreg pincéjében érnek a borok.



6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Kitartó, több évtizedes kísérlet után Nagy Imre megmentette az elveszettnek hitt barátcsuha szőlőfajtát a jelen és a jövő nemzedék számára. Kitartása, szakmai tudása példa számunkra. A Fenyehegy-en lévő prэшázuk páratlan emlékét őrzi a Balaton-felvidék néprajzi-épített értékeinek, ugyanis a Balaton északi partvidékének szőlőhegyein egyedül Nagy Imréék pincéjében őrződött meg a korábban máshol is megfigyelhető, a pince-, és a prэшázhelyiség között található óriási gerendákból álló boronafal. Az épület másik különlegességét a

pincajto jelenti, hiszen bár jelenleg működésképtelen állapotban, de szintén egy ősi forma, az ún, kölykes zártípusok formáját őrzi.



7. A nemzeti értékkel kapcsolatos, információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Nagy Imre szőlész-borász

Réfiné Nagy Alexandra : fotó

Laczkó Dezső Múzeum – Fotótár, Forrásértékű fényképek, Vajkai Aurél felvételei 1951-ből.

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

www.balatonakali.hu