

Miskolci Egyetem
Gazdaságtudományi Kar
Turizmus – Vendéglátás Szak
2016

Az Újvilági borok versenyképességének növekedése a klasszikus borpiacon

Gyulai Virág
HPNPIO

Tartalomjegyzék

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | Bevezetés | 3 |
| 2 | Témaválasztás indoklása | 5 |
| 3 | Irodalom | 6 |
| 3.1 | A világ borkészítése | 6 |
| 3.2 | Tradicionalis borkészítő országok | 9 |
| 3.2.1 | Franciaország..... | 9 |
| 3.2.2 | Olaszország..... | 11 |
| 3.2.3 | Spanyolország..... | 15 |
| 3.2.4 | Magyarország | 17 |
| 3.3 | Az Újvilág borkészítő országai | 20 |
| 3.3.1 | Ausztrália | 20 |
| 3.3.2 | Új-Zéland | 23 |
| 3.3.3 | Kalifornia | 24 |
| 3.3.4 | Dél-Amerika – Chile..... | 26 |
| 3.4 | Az USA szerepe a borpiacon..... | 27 |
| 4 | A kutatás módszertana..... | 29 |
| 4.1 | A SWOT - analízis elmélete..... | 29 |
| 4.2 | Mélyinterjú fogalma..... | 30 |
| 5 | Saját kutatásom alapján elvégzett eredmények | 31 |
| 5.1 | Veszélytényezők | 31 |
| 5.2 | Milyen az Újvilág jelenléte hazánkban? | 33 |
| 5.3 | Mi az oka az Újvilág sikerességének?..... | 33 |
| 5.4 | SWOT – analízis | 33 |
| 5.5 | Mélyinterjú a METRO áruházlánc miskolci egységének borbeszerzési vezetőjével | 35 |
| 5.6 | Veszélyfelismerés | 38 |
| 5.7 | Metro..... | 40 |
| 5.8 | Sikeresség tényezői | 41 |
| 6 | Összefoglalás | 46 |
| 7 | Felhasznált irodalom | 48 |
| 8 | Riassunto | 52 |

1 Bevezetés

A borok világában egyre többet hallani az úgynevezett újvilági borvidékekről és borokról. Ez egy összesítő elnevezés, mely mindazon területeket foglalja magába a világon, ahol a szőlőtermesztés és a bortermelés nem rendelkezik évszázados, akár évezredes hagyományokkal.

A borkészítésnek a legnagyobb múltja Európában van, ahol több tradicionális borvidék is található.

Az európai ember már évezredek óta készíti és fogyasztja a bort, ez idő alatt pedig mind technológiai mind ízlés szempontjából nagy változásokon ment át az ágazat. A korai, sok száz éves borok minősége természetesen össze sem hasonlítható az emberek által ma ismert boréval.

A kontinensen ez idő alatt a borkészítők elsajátították a szőlőtermesztés és feldolgozás tradicionális eljárásait és hagyományait, a legjobb minőségű bor készítése érdekében. Ezen hagyományok közül sok még ma is él a legnagyobb borvidékeken. Kétség kívül Franciaország rendelkezik a legjelentősebb múlttal a borkészítés területén, de nem elhanyagolható Olaszország és Spanyolország szerepe sem.

Mindhárom területen máig élnek a tradíciók a borkészítés területén és a termelők azon fáradoznak, hogy ezek meg is tudjanak maradni. Mindegyik vidék rendelkezik a csak rá jellemző tradicionális szőlőfajtákkal, melyek csak azon a vidéken teremnek, illetve ott adják a legjobb minőséget.

Európa vidékein tehát minden ideális a kiváló bortermeléshez, tekintve akár az időjárási viszonyokat, a földrajzi és természeti adottságokat vagy pedig a szakértelmet.

Az újvilági területek például Amerika, Ausztrália, Kína, Új-Zéland vagy Afrika. Ezeken a helyeken a szőlő vagy egyáltalán nem volt ismert nagyon hosszú ideig, vagy nem használták borkészítésre.

A legtöbb vidékre pár száz évvel ezelőtt került a szőlő Európából, ahol akkor már nagy hagyománya volt a bornak. Tehát ezeken a helyeken nincsenek európai értelemben tradicionálisnak tekinthető fajták. Az ültetett fajokat az időjárási viszonyok, a talaj, de legnagyobb mértékben a divat befolyásolja ezeken a területeken. Nincsenek meg azok a hagyományos készítési eljárások és szabályozások sem, mint Európában. A borkészítést pedig nem szabályozzák olyan keretek között, mint a klasszikus területeken, nagyobb

szabadságot adva ezzel a termelőknek. Lehetőséget nyújtva a modern eszközök és technológiák bevezetésére, amelyek elősegítik és gyorsítják a termelést.

Az utóbbi évtizedekben ezek a vidékek számottevően kezdtek fejlődni és egyre nagyobb konkurenciát jelentenek a tradicionális bortermelő országok számára.

2 Témaválasztás indoklása

Dolgozatom témáját az Olaszország iránti érdeklődésem adta, a kultúra, a nyelv és természetesen a borok tekintetében. Az ország nagy hagyományokkal rendelkezik a borkészítésben és fogyasztásban egyaránt.

Ennek ellenére az utóbbi időben az olasz borok visszaszorulni látszanak a piacon, nem csak világviszonylatban, hanem hazánkban is. Helyüket pedig feltételezhetően az újvilágból érkező borok váltják fel.

Ezt a változást fogom vizsgálni a munkámban, megvizsgálva a tradicionális és újvilági borvidékeket, a történelem befolyását a termelésükre, a legfontosabb borvidékeiket és a kialakított eredet és minőségvédelmi rendszerüket. A különbség a két fél, a tradicionális és az újvilági, között szembeűnő. Míg Európában görcsösen ragaszkodnak a hagyományokhoz minden tekintetben, az új területek folyamatos fejlődést mutatnak, modernizációt és a termelés és export nagyarányú növekedését.

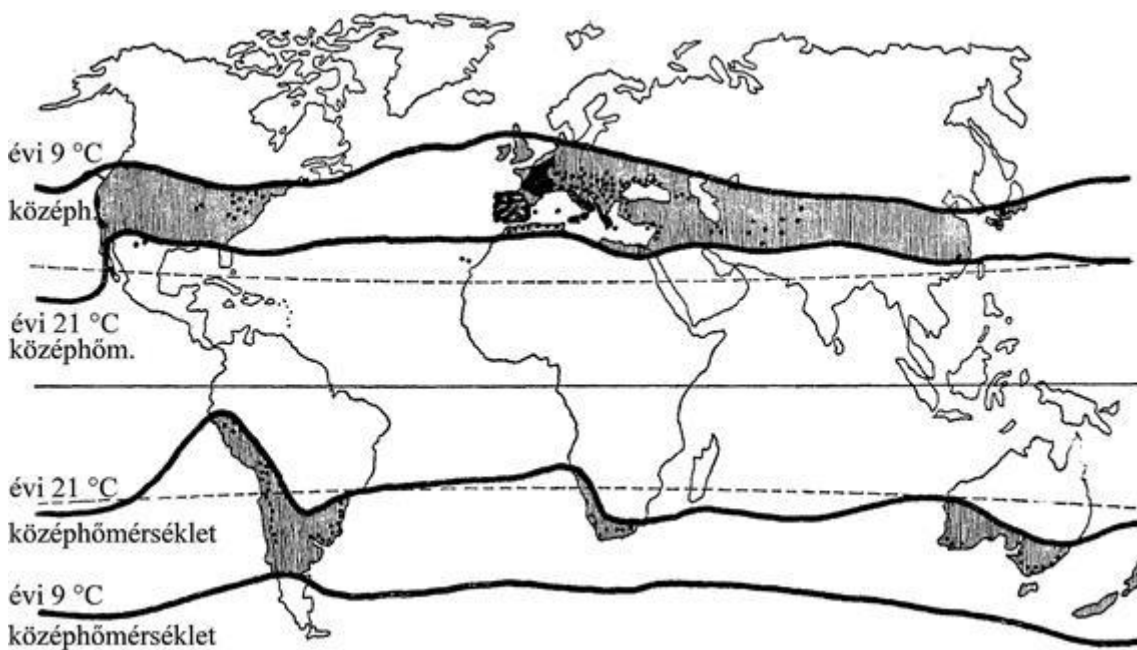
Ha Európa nem ismeri fel a lehető leghamarabb ezt a kockázatot, akkor az Újvilág országai belátható időn belül túl fogják nőni a kontinenst ezen a területen.

A következőkben az Újvilág országai közül Ausztráliát kívánom kiemelni, amely kiemelkedő mértékű növekedést mutat a borpiacon. Ezért kutatási területül a magyarországi szerepét fogom vizsgálni. Megnézve mennyire elterjedt a hazai boltok polcain az ausztrál bor és ennek milyen okai lehetnek, milyen különbségek figyelhetők meg az ausztrál és a tradicionális borok között, mitől válik vonzóbbá a fogyasztó számára, mint esetleg egy olasz bor?

3 Irodalom

3.1 A világ borkészítése

Annak érdekében, hogy megfelelő minőségű bort lehessen előállítani, megfelelő minőségű szőlőre van szükség. Ehhez pedig kedvező termőhelyi viszonyok kelljenek. A legideálisabbnak a 9-21°C átlaghőmérséklet tekinthető, ez pedig az északi féltekén 30-50 földrajzi szélesség között a déli féltekén pedig 20-40 fokok között található meg. Legnagyobb hagyománya a szőlőtermesztésnek az északi féltekén van. Ezt a terület is még három zónára oszthatjuk fel, szintén hőmérséklet szempontjából. A legészakiabb területeken, ahol az éves átlagos középhőmérséklet nem éri el a 11°C-ot a fehér szőlő termesztése terjedt el. A középső területek, 16°C-os maximális középhőmérséklettel ideálisnak mondhatók mind fehér- mind kékszőlő termesztésére. Ebből a zónából kerülnek ki a világ leghíresebb borai. Az övezet déli zónái a magas átlaghőmérsékletnek köszönhetően a kékszőlő számára adnak kiváló talajt. Összességében elmondható, hogy a vörösborok termelésének túlsúlya figyelhető meg, pontosan azért, mert a kékszőlő sokkal tágabb környezetben és területen termeszthető, mint a fehér (Eperjesi és tsai, 2010).



1. ábra, A szőlőtermesztés földrajzi határai, *Borászati technológia*, Eperjesi és tsai, 2010, 3. o.

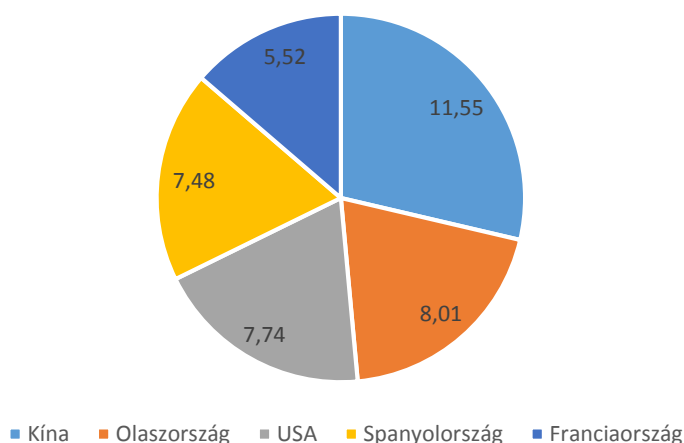
A Földön a szőlőtermő területek nagysága nagyjából nyolc millió hektárra tehető, de ez a szám folyamatosan változik és több minden is befolyásolja. 1975-től öt éven át több, mint 10 millió hektár volt ez a terület, ezt követően kezdett csökkenni. Természetesen a termelt

szőlő mennyiségével együtt. Ennek pedig a bor fogyasztásának visszaesése az oka. Ennek ellenére máig túltermelés vehető észre a bortermelésben, ami leginkább a gyengébb minőségű, tömegborokat illeti (Eperjesi és tsai, 2010).

A világon összesen 76 szőlő és bortermelő ország van, ezek közül 16-nak van jelentős termelése. Ezek legnagyobb része Európában található. Látható tehát, hogy a világ bortermelésében a kontinensnek kiemelkedő szerepe van. Az Európában bevezetett termőterület szabályozások és korlátozások a világ bortermelésének visszaesését eredményezték. Újabb fellendülés a termelésben az Újvilág feltörésével vált megfigyelhetővé (Sidlovits, 2012).

Az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezetének, a FAO-nak egy 2013-as felméréséből kiderül, hogy ebben az évben a betakarított terület nagysága 7,2 millió hektár, a globális termésmennyiség pedig 77,2 millió tonna volt, 15%-al több, mint a 2005-ös évben. 2013-ban a szőlőtermelésnek a 38% Európából származott, harmada Ázsiából és ötöde Amerikából. Ezen számok mellett Ausztrália és Afrika szerepe eltörpül a világ termelésében.

Az európai termésátlag jóval elmarad a többi kontinenshez képest. Ez leginkább annak tudható be, hogy a kontinensen a szőlőt a borkészítés miatt termesztik leginkább, ellentétben más területekkel, ahol friss gyümölcsként, illetve mazsolaként is nagymértékű a hasznosítása (Statisztikai tükör, 2015/6).



2. ábra, A világ legjelentősebb szőlőtermő országainak termelése 2013-ban (Millió tonna),

Forrás: Statisztikai tükör 2015/65, Saját szerkesztés

A nemzetközi szőlészeti és borászati szervezet közlése alapján 2014-ben a világ legjelentősebb bortermelője Spanyolország, a második helyre viszont Kína került fel, közel

800 ezer hektárral, ezzel megelőzve Franciaországot. 1990-től jelentkezett egy komoly szőlőtelepítési hullám és ettől az időtől kezdve folyamatosan növekszik a területek nagysága. 2011—től három év alatt 240 ezer hektáros növekedés figyelhető meg. Ezzel együtt kínai bortermelés is folyamatos növekedést mutat, 2000-ben az ott termesztett szőlő még csak a 4%-át biztosította a világ bortermelésének, mostanra ez a szám már elérte a 11%-ot. Ennek ellenére az ott termesztett szőlő jóval nagyobb arányban kerül csemegeszőlőként és mazsolaként felhasználásra, mint borként.

Európában a szőlőtermő területek nagysága folyamatosan csökken egy EU-s szabályozási programnak a következtében, amit 2008-2011-ig alkalmaztak, a bor minőségének javítása érdekében. Ennek köszönhetően a termőterületek 94 ezer hektárral csökkentek le a kontinensen. Két ország, Olaszország és Portugália, a szabályozás megszüntetését követően is alkalmazták a csökkentést, a két ország területei összesen 20 ezer hektárral csökkentek le. 2014-ben az európai borszőlők területe 3,4 millió hektár volt, 21 ezer hektárral kevesebb, mint 2013-ban (www.boraszportal.hu).

Az elmúlt évtizedben jelentősen lecsökkent az igény az olcsó tömegborok iránt és előtérbe kerültek a minőségi borok. Ez leginkább a különböző minőség biztosító rendszereknek (DOC, AOC stb.) köszönhető. A legnagyobb igény a minőségi, drága vörösborok iránt jelentkezik.

Összességében a borfogyasztás világszinten stagnálást mutat, a Szőlőtermesztők és Bortermelők Nemzetközi Szervezetének becslése alapján 2014-ben 240 millió hektoliter volt az elfogyasztott mennyiség a világon. Ez lényegében ugyan annyi, mint az elmúlt négy, öt esztendőben.

A 2014-es évben az Egyesült Államok vezette a legtöbbet fogyasztó országok listáját (30,7 millió hektoliter), az előző évekhez hasonlóan, de jelentős volt a növekedés Kínában (15,8 millió hektoliter) és az Egyesült Királyságban (12,6 hektoliter) is. A klasszikus bortermelő országokban, ahol a borfogyasztásnak a legnagyobb hagyománya van, Olaszország és Franciaország, viszont visszaesés figyelhető meg. Itáliában 2014-ben már a 40 litert sem érte el a fogyasztás. Ennek oka a más típusú alkoholos termékek előtérbe kerülése (www.georgikon.hu).

A borexportot tekintve világviszonylatban Franciaország és Olaszország a listavezető, de a spanyoloknak is komoly szerep jut. Importot tekintve az Egyesült Államok illetve Németország. A francia borok egységára sokkal drágább, mint az olasz vagy spanyol boroké,

ezért ezek érték szerint szerepelnek a lista elején, a legfontosabb partnerüknek pedig az Egyesült Királyság számít. Az olasz borok a mennyiségi listát vezetik, a legfőbb partnerország pedig Németország. A FAO felmérése alapján 2012-ben Magyarország a 17. legnagyobb borexportőr volt a világon. 52 ezer tonna bort szállítottak külföldre, értéke pedig 78 millió dollár volt (Statisztikai tükör, 2015/65).

A legnagyobb felvevőpiacnak az Egyesült Államok számít, őt pedig az Egyesült Királyság majd Németország követi. Mennyiség alapján mind három országnál az olaszok állnak a lista elején, Érték szerint az USA-ban és Németországban Olaszország, az Egyesült Királyságban Franciaország a vezető (Statisztikai tükör, 2015/65).

3.2 Tradicionális borkészítő országok

3.2.1 Franciaország

Franciaország a világ legnagyobb bortermelő országa, és a legnagyobb történelmi háttérrel rendelkezik. Ennek ellenére a mai 900.000 ha szőlőterület mindössze harmada a száz évvel ezelőttinek. A második világháború következményei a kifosztott pincék és az elhanyagolt szőlőterületek voltak, amelyeket helyre kellett állítani. 1945 után új szőlőfajtákat kezdtek el betelepíteni, leginkább az ország déli területeire. Egészen sokáig, a 60-as évekig, hagyományos eljárással készítették a borokat és a modernizálódás csak ezek után következett. Így például a rozsdamentes acélból készült berendezések megjelenése. Ennek köszönhető sajnálatosan, hogy ma már nem minden Bordeaux-i bor olyan, mint régen volt.

1980-tól megindult az országban egy gazdasági fellendülés, ami pozitív hatással volt a bortermelésre is. Egyre nagyobb lett az igény a jó minőség iránt, amihez szükséges volt a szőlőknek a szelektívebb kezelése és a munkamorál is megváltozott az üzemekben. A világon a franciák tekinthetők a legnagyobb borexportőrnek és az előállított borok mintegy 45%-a a minőségi bor kategóriájába sorolható (Sailer, 2005).

Az országban tíz borvidék található, de ezeken belül vannak kisebb-nagyobb borrégiók. A termőterületeket appellation-nak nevezik, amelyek nagymértékben befolyásolják az adott bor minőségét. Egy-egy appellation jelenthet egy hatalmas körzetet - így például Bordeaux - de kisebb ültetvényeket is akár, amilyenek Burgundiában is vannak. (www.diwinetaste.com).

A legelterjedtebb fehérszőlő fajták a Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Pinot Blanc. Kékszőlőből a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Syrah és a Grenache. Legjobb boraikat a franciák nem a legelterjedtebb szőlőfajtákból készítik, hanem az adott vidékre jellemző, ritkább fajtákból.

A leghíresebb borvidék Bordeaux, ami az ország nyugati, dél-nyugati részén található. A vidéken 57 eredetvédett terület van és nagyjából évi 700 millió palackot állítanak elő. A leggyakoribb szőlőfajták a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc és a merlot. Az óceáni éghajlat, a magas napsütéses órák száma és a talaj jelentős mészkőtartalma az, ami miatt kiválóan érzik magukat a területen ezek a fajták. A borvidék a cuvéejéről híres, ami ennek a három szőlőfajtának a megfelelő arányú párosításából jön létre. Mindegyikfajta különböző jegyekkel járul hozzá a kész bor minőségének emelkedéséhez. A fő összetevő a Cabernet Sauvignon, a Merlot a krémességet adja, a Cabernet Franc pedig fűszerességet és eleganciát biztosít (Spurrier, 2008).

Másik nagy borvidéke az országnak Burgundia, ami az ország középső részén terül el. Mind fehér mind vörösborai kiválóak és igen kedveltek. Öt kisebb vidéket különíthetünk el a régióban, melyek összesen több mint 100 AOC besorolású bort tudnak felmutatni. A legelterjedtebb fehérszőlő fajta a Chardonnay és az Aligoté, amik leginkább a borvidék északi részén, Chablis környékén teremnek. A Chablis borok elegánsak és tökéletesek, az előállításuk módját a világon sok más termelő is követi.

Kékszőlőből a Pinot Noir és a Gamay a leggyakoribb, utóbbi a vidék deli részein Beaujolais környékén elterjedt, mely a Beaujolais nouveau nevű boráról vált világhírűvé.

Franciaország déli részén terül el Provance, amely az utóbbi évtizedekben a rozé borairól híres, ami az összes termelés 80-90% adja ki. A vidék különlegességének számítanak az aszalt szőlőből készült borok illetve a „főtt” borok, ezeknek az édes bor készítésben vannak nagy hagyományai. A muscat de Beaumes de Venise Provance leghíresebb édes bora, ami a Dél-Rhône-i borvidékről származik. AOC minősítéssel rendelkezik és igen nagy mennyiség fogy belőle. 15%-os alkohol - és 110g/l maradékcukor tartalommal rendelkezik. Nagy mennyiségben szövetkezet készítik, viszont az igazán minőségi bort a kisebb termelők készítik, így például Domaine Durban (Gabay, 2012).

Az igazán nagy borrajongóknak Franciaországban van egy különleges vásárlási módszerük, egyfajta előfizetés. Ez abból áll, hogy a híres chateaux a legnagyobb boraikat 7-8 hónapos korukban, a hordós kóstolás után értékesítik a vevőknek palack áron. A vásárló pedig

leghamarabb két éves érlelést követően kapja kézhez csak a bepalackozott bort. Ez az eljárás természetesen sok kockázatot rejt magában, de máig használatos az országban (Sailer, 2005).

Franciaországban a borok eredetvédelmi rendszere rendkívül bonyolult és összetett. Az AOC (Appellation d'Origine Controlée), vagyis „védett eredetű termőhely” kifejezést használják. A rendszert a 30-as években vezették be és ez a francia borok legmagasabb minősítési kategóriája. Hét alapvető szempontot vizsgálnak:

- Terület
- Szőlő
- Termesztési eljárás
- Hozam
- Alkohol fok
- Borászati technológia
- Érzékszervi ellenőrzés

Az AOC-n kívül három fő kategóriát különböztethetünk még meg (Móser I, IX.évf.)

- VDQS - Vin Délimité de Qualité Supérieure: az AOC-hez hasonló előírásai vannak, ugyan nem olyan szigorú. Ez a legkevésbé használt besorolási kategória, mindössze a borok 2% tartozik hozzá. Ehhez a kategóriához tartozó borok mind az AOC elérésére törekszenek.
- Vin de Pays: az előző kategóriákhoz hasonló szabályrendszere van, de nem olyan szigorú és kevesebb kötelezettséggel jár. Például a minimális alkoholfokot sokkal alacsonyabbnak határozza meg. A kategória borai általában sokkal szélesebb körből jönnek, mint az AOC borok.
- Vin de Table: mindazoknak a boroknak, amik a felsőbb kategóriákba valamilyen hiányosságok miatt nem tudnak bekerülni.

Ezeken a kategóriákon kívül több besorolási és értékelési módot is használnak a francia borok besorolására. Így például a cru, grand cru vagy supérieur (www.diwinetaste.com).

3.2.2 Olaszország

Franciaország után Olaszország tekinthető a világ legfontosabb bortermelő országának, a világ összes bortermelésének ötödét állítja elő.

A bor már az ókor óta meghatározó szerepet tölt be a félsziget életében, mind a termelés mind a fogyasztás tekintetében. Már a görögök is a borok országának nevezték Itáliát, az emberek pedig mind a mai napig nagy figyelmet szentelnek a bornak. Mára ugyan a fogyasztott mennyiség lecsökkent az országban, viszont most már a bor minősége vált meghatározóvá, ellenben a korábban uralkodó magas termelt mennyiség-alacsony minőség nézettel (www.diwinetaste.com).

A második világháborút követően indult meg az országban egy gazdasági és mezőgazdasági fejlődés, ami a szőlészetek és borgazdaságok fejlődését is jelentette. Ekkor kezdődtek meg a régi szőlők felújításai és a korábbi nehéz borok helyett a friss és könnyű bor előállítása indult meg. A hangsúlyt a mennyiségre fektették, minél többet kívántak termelni és ennek érdekében olyan szőlőfajtákat is ültettek, amikkel ez lehetséges volt. Ilyen például a Trebbiano vagy Sangiovese. Annak ellenére, hogy ezeknek a megtermelt boroknak a minősége igen gyenge volt az ország exportja folyamatos növekedést mutatott, mely leginkább Németországba és Franciaországba irányult (Sailer, 2005).

Annak érdekében, hogy javítani tudjanak a termelés minőségén 1963-ban bevezették a DOC (Denominazione di Origine Controllata) rendszert, aminek a feladata a jó minőség és az eredet biztosítása. A következő szempontokat veszik figyelembe a minősítés során:

- a termelés földrajzi helye
- szőlőfajta
- a szőlőtermesztés földjének a típusa
- a szőlő hozama a borban (azért hogy elkerüljék a szőlőtőknek a túlzott mértékű kiaknázását)
- a termelés és érlelés technológiája
- az elkészült termék karaktere (savasság, szárazanyag, minimális alkoholfok, érzékszervi sajátosságok)
- a bornak az értékesítés idejében bekövetkező minősítése

Ezen kívül néhány DOC bort még három külön kategória szerint is minősíthetünk:

- „Classico”: azokra a borokra használják, melyek termelési helyén sokkal jobban élnek az ősi tradíciók és hagyományok

- „Riserva”: borok, melyek a szokásos érlelési időtől sokkal hosszabbnak vannak kitéve

-„Superiore”: a legjobb karakterrel rendelkező borok (a kiváló klímának és viszonyoknak köszönhetően sokkal, magasabb cukorkoncentrációval illetve alkoholtartalommal rendelkeznek) (www.diwinetaste.com).

A DOC rendszer bevezetése ellenére a helyzet nem javult az országban, mivel minden területen máshogy értelmezték a termesztők a minőség fogalmát. Ennek ellenére hatalmas mennyiséget termeltek és a turizmus fellendülésének köszönhetően a kereslet is folyamatosan nőtt a borok iránt.

Piero Antinori volt az a személy, aki felismerte, hogy eltérve a DOC rendszertől merőben új területek nyílhatnak az olasz bortermelésben. Tignanello nevű borában már a hagyományos Sangiovese szőlő mellett cabernet fajtákat is használt. Az előállított bort vino da tavola kategóriába sorolták ugyan, de először külföldön, aztán hazájában is nagy sikereket ért el. (Sailer, 2005).

1979-ben vezették be a DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) rendszert, amely a legmagasabb minőség biztosítását szolgálja. A jelzést a palackok nyakán tüntetik fel. Azok a DOC borok kaphatják meg, amelyek azon kívül, hogy speciális érzékszervi tulajdonságokkal rendelkeznek, különleges hírnévre is szert tettek. Eleinte mindössze 13 fajtának sikerült megkapnia ezt a minősítést, például a Vino Nobile di Montepulciano vagy a Brunello di Montalcino (Csizmadia-Honigh, 2014).

1992-ben egy harmadik kategóriát is bevezettek IGT (Indicazione Geografica Tipica) néven. Ez már egy alacsonyabb minőséget jelöl, a termelésben pedig sokkal kevesebb megkötés van előírva. Ebben a kategóriában is találhatóak igazán figyelemre méltó borok.

Olaszországban összesen húsz régió található és mindegyik régió gyakorlatilag borvidéket is jelöl. Ennek ellenére sok az egyedi és fantom borvidék, melyeket igen nehéz pontosan behatárolni. Minden területnek megvannak a maga szőlőfajtái, amik az adott helyen őshonosnak számítanak, éppen ezért az engedélyezett fajták száma igen nagy. Ez azt is jelenti, hogy az adott szőlőfajta a különböző borvidékeken más-más minőségű bort ad, a földrajzi és időjárási viszonyoknak köszönhetően. Tehát a minőségbeli eltérések is számottevőek az egyes fajtáknál. A modern borászatnak köszönhetően az olaszok ismét visszatértek az eredeti, ősi fajtákhoz, egyre inkább elhagyva a korábban preferált nemzetközi fajtákat. Ezek közt nagyon sok egyéni karakterű található, melyek most már megkapják a megérdemelt figyelmet (Johnson, 2001).

Leghíresebb borvidékének talán Toscana tekinthető, ami a Chiantinak köszönheti az elismertségét. Ez a bor több szőlőfajta házasításának eredmények, a dominánsfajta azonban a Sangiovese. Közepes testű, magas sav - és tannintartalmú borról beszélhetünk, amiben a piros bogyós gyümölcsök dominálnak.

Az ország leghíresebb vörösborai Piemont tartományból származnak és a Nebbiolo fajtából készülnek. A Nebbiolo különlegessége, hogy csak ezen az észak-nyugati vidéken terem meg, a Langhe-dombságban. A legnagyobb presztízzsel rendelkező fajtának tekintik az országban található köztük. Egy későn érő típusról beszélhetünk. Ebből a fajtából állítják elő Itália két leghíresebb borát a Barolot és a Barbarescot (Móser, VIII. évf.).

Az ország déli része és a szigetek az utóbbi években jelentős fejlődésen mentek keresztül és nagy sikereket értek el. Noha Szicíliában a borok jelentős részét az IGT kategóriába sorolják (ez annak köszönhető, hogy a DOC kategóriát itt a Marsalák, édes csemegeborok és malvasiak kapják meg), a borkedvelők körében igen nagy tiszteletnek örvendenek a Nero d'Avola fajtából készült borok. A szigeten az összesen 130.000 ha szőlővel betelepített területből a fajta 12.000 ha foglal el. Ugyan a sziget minden részén megtalálható, mégis a legjobban a dél-keleti területeken érzi jól magát. A Nero d'Avola tanninjai édesek és struktúraépítők, az áfonya illata és erdei gyümölcsök fedezhetők fel benne. Igen jótékony hatással van az egészségre, ugyanis rezveratrolban gazdag, ami segít a koleszterin szinten tartásában (Móser, VIII. évf.)



3. ábra, Olaszország régiói, Forrás: <http://www.finanze.it/opencms/it/fiscalita-regionale-e-locale/altri-tributi-regionali/>

3.2.3 Spanyolország

A világ szőlőtermő területeinek nagysága folyamatos csökkenést mutat. Spanyolországban az elmúlt tíz év alatt a szőlőtermő területek mértéke jelentősen visszaesett: 1,4 millió hektárról 950.000 hektárra csökkent a területe. Ennek ellenére még mindig az első helyen szerepel a termelő országok listáján. Az óriási terület ellenére a hozamok mérsékeltek maradnak és az előállított bor mennyisége sem igazán kimagasló, 30-35 millió hektoliter között mozog (Sailer, 2005).

Az országban összesen 39 borvidéket tartanak számon. A leghíresebbek ezek közül:

- Ribera del Duero
- Priorato
- Rioja
- Galicia
- Penedés (Robinson, 2005)

A félsziget éghajlata igen változatos, mely nagy hatással van a szőlőtermesztésre és a terméshozamra is. Az Északi, Észak-Nyugati területeken, mint Galícia, nem tekinthető igazán szélsőségesnek az időjárás. Ugyan magas a napsütéses órák száma, de a csapadék is megfelelő mennyiségű. Ezzel ellentétben, a már délebbre található Priorato régióban az évi 400 mm csapadék épphogy elég, viszont a rengeteg napsütés biztosítja a szőlő megfelelő érését. A Földközi-tenger déli részein egyre nő a napsütéses órák száma, ennek következtében a szőlőszemek alkoholszintje túl magas, a savszintje viszont túl alacsony lesz. Ezekhez a vörösborokhoz vagy fehér szőlőt, vagy fehér bort adnak, hogy ezt a hibát kiküszöböljék (Móser IX.évf.; Robinson, 2005).

Spanyolország évezredek bortermelési hagyományokkal rendelkezik. Az első feljegyzések Kr. e. 3000-ből származnak. A Montsant - hegységben a karthauzi szerzeteseknek köszönhetően már 1194-ben szüreteltek szőlőt.

Az 1800-as évektől az előállítási technikák tekintetében külön választható Észak és Dél Spanyolország. Míg Északon az érlelést leginkább hordókban végezték, addig a Déli területeken terrakottából készült erjesztőkádakat használtak. Mint Európa legtöbb országában, ebben az időszakban, a filoxéra a spanyol szőlőket is megtámadta, hatalmas károkat okozva a szőlő és bortermelésben. A filoxéra-vész után jelent

meg az országban a bor előállítás egy új típusa, a habzó bor, melyet a spanyolok Cavanak neveznek (www.diwinetaste.com).

A II. világháború nem érintette jelentős mértékben az ország bortermelését, és minden a korábban megszokott eljárások alapján folytatódott, a háború befejeztével is. Az akkori borok minősége azonban igen gyengének mondható és a fogyasztása is leginkább az ország határokra korlátozódott.

A spanyol borok fellendülésében is a turizmusnak volt kulcsszerepe. Az 1960-as évektől kezdődően egyre több Angliából és Németországból érkező turista látogatta az országot, ez pedig pozitívan hatott a borok exportjára. Később ez a két ország vált a spanyolok legfőbb importőrjévé is. A növekedésnek köszönhetően a termelők felismerték a borminőség javítása iránti igényt is, így pedig az árakat is feljebb emelheték. A minőség javításának a kulcsa a termelés modernizálása volt. Ezt a tényt Miguel Torres ismerte fel, aki utazásai során megismerkedett a fejlett bortermelő országok technikáival és felismerte Spanyolország hibáit. Az ő gazdaságában alkalmaztak először rozsdamentes termékeket a termelési folyamatokban (Sailer, 2005).

Az Európai Unióhoz való csatlakozás számos anyagi forrást tett elérhetővé az ország számára, melyből biztosítani tudták a borgazdaságok modernizálását. Ezzel pedig a spanyol boroknak sikerült felzárkózniuk a XX – XI. századi európai bortermeléshez. A minőség folyamatosan javult és a termelők egyre magasabb áron kínálták a termékeket (Jonson, 2001; www.diwinetaste.com).

A spanyol bortermelés egyedülálló jellegzetessége, hogy a törvény a leghosszabb hordós, majd palackos érlelést írja elő a boroknak. Ennek következtében sokkal érleltebbé válnak, mint a más országokból származó, de ugyan olyan fajták. Az érleléshez szükséges hordókat amerikai tölgyből készítik, amelyek iránt az igény a gyarmatosítás korából jelentkezett. Az amerikai tölgy nagymértékű importjának köszönhetően a spanyol pincészetekben a fehér illetve vörös borokat egyaránt ilyen hordókban érlelték. A folyamat végére a vörös borok színe halvány, ízük pedig a vaníliához hasonlatos lett. A legfiatalabb borokat Vino Jovennek nevezik, melyeket már a szüret utáni évben forgalomba is hoznak, és nem kell érlelni őket. A legáltalánosabb bor a Crianza, amit általában egy évig érlelnek, fahordóban, a minőségük közepesnek tekinthető. A következő kategória a Reserva, mely minimum egy éves hordós majd egy éves palackos érlelést ír elő. Magasabb minőségű, mint a Crianza. A Legmagasabb kategória a Gran Reserva. Ezek a

borok csakis kiváló évjáratokból készülhetnek és minimum két éves hordós, majd palackos érlelés az előírás (Mészáros, 2012; Robinson, 2005).

Annak ellenére, hogy Spanyolország leginkább a vörös borairól híres az országban legelterjedtebb szőlőfajtának mégis egy fehér szőlő számít, az Airen. Ezt leginkább a La Mancha vidéken, Madridtól délre termesztik.

Az ország leghíresebb borvidéke Rioja, vörösbortermeléséről híres. Kiváló minőségű, gazdag és összetett borokat állítanak elő a régióban. Ugyanakkor elterjed a fehérbor és rosé készítése is. A leggyakoribb szőlőfajtáknak a Tempranillo, Garnacha, Mazuelo és Graciano. Ezen a vidéken a legelterjedtebb az a fajta hordós érlelés, mely sehol máshol a világon nem jellemző. Ez által a borok színe fakó lesz, lágy, ízük pedig eperre és vaníliára emlékeztet.

Másik nagynevű borvidék a Ribera del Duero, mely a kiváló vörös borairól nevezetes, amiknek alapját leginkább a Tempranillo szőlőfajta képezi. A terület nem hasonlítható az ország többi részéhez, ami az időjárását illet. 650-től egészen 800m magasságig találhatók ültetvények. Ilyen magasságokban azonban az éjszakák már hidegek, amik hozzájárulnak a szőlőérlelés folyamatának meghosszabbításához. Ez által a szőlő intenzív színt és ízt nyer. Ugyanakkor veszélyt jelentenek az ültetvényekre a tavaszi fagyok. A vidéken termelt vörösborkok testesek, koncentráltak és gazdagok. Sikerét leginkább a mély színű, magasabb cersav és alkoholtartalommal rendelkező borainak köszönheti (Mészáros, 2012).

Az országban a minőségre vonatkozó előírásokat először 1932-ben vezették be. Neve: Denominación de Origen (DO). Bevezetésének célja a fejlesztés és a termelés ellenőrzése volt. A legtöbb bor viszont a tájbor illetve az asztali bor – vino de mesa - kategóriába került besorolásra. Éppen ezért a spanyol borok jelentős része máig a helyi DO elnyerésére pályázik.

A legmagasabb kategória bevezetésére a kilencvenes években került sor, Denominación de Origen Calificada (DOCa). A címre először, 1991-ben Rioját jelölték, majd bekerült Ribera del Duero illetve Priorato is (Robinson, 2005).

3.2.4 Magyarország

Magyarország Európa tradicionális bortermelő országai közé tartozik és több ezer éves múlttal rendelkezik a termelésben. Már a honfoglaló magyarok korából is találtak ásatások során erre vonatkozó leleteket. Számos emlék maradt fenn a Római Birodalom idejéből,

amikor Pannóniában, a mai Balaton, Buda, Pécs és Sopron területén is folytattak bortermelést.

A középkorban Közép-Európa legjelentősebb bortermelő országa volt, mely a szerzetesek ezen irányú tevékenységének volt köszönhető.

Az első borvidékek létrehozása az országban II. Rákóczi Ferenc nevéhez fűződik, aki 1703-ban rendelte el a vidékek besorolását. Ekkor egyedül Tokaj-Hegyalja kapta meg az első osztályú borvidék besorolást. A többi szőlőtermő terület másod illetve harmad osztályú besorolást kapott.

A történelem folyamán azonban sok viszontagsággal kellett szembenéznie a magyar szőlő- és bortermelőknek. Akárcsak Európa más országaiban, hazánkban is nagy pusztítást hagyott maga után a filoxéra (Halász, 1989).

A legkárosabbnak pedig a második világháború utáni szovjet időszak tekinthető. A háború után a nagy és közepes borgazdaságokat szétosztották és olyan földnélküli szegények és parasztok kapták meg őket, akik nem értettek a szőlőtermeléshez és a technikai háttérük sem volt adott hozzá. Ebben a korban a termelés mennyiségének növelésére helyezték a hangsúlyt és a minőségi igény elenyésző volt. A szőlőt ugyan olyan árucikknek tekintették, akár csak a burgonyát vagy a gabonát. Ezáltal silány minőségi borokat állítottak elő, melyeknek egyedüli importőre a Szovjet Unió volt. Az e fajta rekord mennyiségre való törekvés és a tömegtermelés rendkívül káros hatással volt a magyar borok minőségére és hírnevére egyaránt (Sailer, 2005).

Az elmúlt 15-20 év azonban jelentős változásokat hozott az itthoni bortermelésben. A fejlődés első hullámai először Villányban, Szekszárdon, Egerben illetve Tokaj-Hegyalján jelentkeztek. Egyre több kistermelő jelent meg a piacon, akik minőségorientáltak voltak és lehetőségük volt a szükséges eszközök és eljárások modernizálására is. Idővel pedig megjelentek a külföldi befektetők is a piacon, először Tokaj-Hegyalján, mely még inkább felgyorsította a fejlődés mértéket.

Magyarország ma 22 borvidékkel büszkélkedhet, melyek rendkívül sokszínűek és mind időjárás mind talaj adottságai tekintetében eltérnek egymástól. Az országban egyaránt termelnek fehér borokat, testes vörös borokat illetve természetes édes borokat is.

Az ország talán leghíresebb borvidéke Tokaj-Hegyalja, ahol a világhírnévnek örvendő Tokaji Aszút készítik. Erről a kiváló, édes fehérborról már az 1600-évekből is készültek

feljegyzések. XIV. Lajos francia király „a borok királya, a királyok bora” szólással jellemezte a bort, mely mondás a mai napig megmaradt a köztudatban. Az aszúk a nemes rothadás által megtámadott szőlő hozzáadásával készülnek, értékük pedig annál nagyobb minél több ilyen szőlőt tartalmaz (Balogh és tsai, 2009).

A mintegy 6000 hektáron azonban ezen kívül az itteni borászok készítenek még száraz és édes szamorodnit, 3 és 6 puttonyos aszút, aszúesszenciát és nektárt is. Az aszúesszencia kizárólag a legjobb szőlőskertek legjobb évjáratából készülhet, a nektár pedig egy nagyon ritka szőlőcukor kivonat, egy csekély mennyiségű lé (Robinson, 2005;).



4. ábra, Aszú szőlő, Forrás: <http://kertlap.hu/wp-content/uploads/aszu-szem.jpg>

Az ország legdélebben fekvő borvidéke a Villányi borvidék, mely kiváló ökológiai adottságokkal rendelkezik, amit az itteni borászok megfelelően tudnak kihasználni. A vidék leginkább a vörösborairól nevezetes (Magyar borvidékek és szőlőfajták)

Leggyakoribb szőlőfajták a villányi Kékoportó, ami hungarikum, a Cabernet Franc és a Merlot. Siklós környékén igen kiváló fehér borokat termelnek, amikhez leginkább Hárslevelút, Olaszrizlinget és Traminít használnak.

A villányi védjegy szimbóluma a kikerics. Ezt a jelölést a 2006-os évjáratától kezdve azok a bor kaphatják meg, melyek erről a borvidékről származnak, szabályozott körülmények között készülnek és a Borvidéki Borbíráló Bizottság is megfelelőnek ítéli őket. Két típusát különböztetik meg a Villányi classicust illetve a Villányi prémiumot (Gere, 2012).



5. ábra, Villányi borok védjegye, Forrás: <https://villanyiborvidek.hu/>

Észak-Magyarország legismertebb borközpontja az Egri borvidék, melyet az Egri Bikavér tette híressé, külföldön is. Ez a harmonikus, testes és fanyar vörösbor a Kékfrankos, a Cabernet, Merlot és Kékoportó házasításával jön létre. A jellegzetes zamatát a fahordós ászkolásnak köszönheti.

Mivel a borvidék a Bükk hegység délnyugati részén fekszik éghajlata hűvösebb. Ez hozzájárul ahhoz, hogy az itteni borok fűszeresebbek és savhangsúlyosabbak legyenek. Ezek az éghajlati adottságok kedvezőek a fehér szőlő számára, melyből a legelterjedtebb fajták az Olaszrizling, Leányka és Tramini.

3.3 Az Újvilág borkészítő országai

3.3.1 Ausztrália

Ausztrália egyike a legfiatalabb bortermelő országoknak, azonban a leggyorsabb ütemben fejlődők közé tartozik. A világ teljes bortermelésének 4%-át teszi ki az ausztráliai. A szőlő viszonylag későn került a kontinensre, jóval azt követően, hogy Európában már folyt a bortermelés. 1788-ban Arthur Philippe kormányzónak volt köszönhető az első szőlőtőkék elültetése. Eleinte nagy problémát jelentett, hogy az egyes termőföldekbe nem a megfelelő fajtájú szőlőket ültették, így az előállított bor minősége nem hozta a kívánt eredményeket, mindössze a mennyiség növekedett. Az első igazi sikereket az ültetésben a skót származású James Busby érte el az 1930-as években (Bodnár, 2005).

Hosszú ideig nem tulajdonítottak nagy jelentőséget az ausztrál boroknak, a két világháború között viszont megerősödött a kapcsolat az Egyesült Királysággal, ahová már exportáltak bort, ugyan gyenge minőségben. Az ötvenes évektől kezdve egyre inkább javulni kezdett a borok minősége és növekedni az elismertségük, így az export is. Mára a bor központi szerepet tölt be az ausztrál lakosok életében és a borfogyasztás is mindennapossá vált. Az utóbbi években drasztikus fejlődés ment végbe a kontinens bortermelésében és az exportja is sokszorosára nőtt. Ennek ellenére az exportot tekintve még nem tartozik a legnagyobb bortermelők közé. Ausztrália célja, hogy 2025-re a világ vezető borhatalmává váljon. Az elképzelés nem is alaptalan, ugyanis ez az ország fejlődik legintenzívebben a boriparban és az egyik legsikeresebbnek tekinthető. Folyamatos növekedés van mind a borászatok, mind a szőlőterületek számában. De nem csak országon belüli a terjeszkedés: a nagy borászatok és csoportok rendre vásárolnak akár Kaliforniában, akár Új-Zélandon is újabb területeket és borászatokat (Sailer, 2005).

Az export óriási ütemben fejlődik, 5 év alatt több mint kétszeresére nőtt, vagyis 40%-al emelkedett. Ez évi 8%-os növekedést jelent az országban. Mindehhez azonban nem lenne elegendő a jó minőség és a szőlőterületek növelése, marketingre is szükség van. Ennek alapját képezi, hogy a borok minőségében nem lehet romlás, folyamatosan javulni kell. Figyelemmel kísérik a borpiacnak az igényeit és ennek megfelelően alakítják ki a kínálatukat. Az ausztrál boros üvegek könnyedén felismerhetők, palackjaik nehezebbek, címkéik kiváló minőségűek, jellegzetesek és egyszerűek. Nagy hangsúlyt fektetnek a kommunikációra és a reklámra. A nagy borászatok rendszeresen tartanak borbemutatókat és kóstolókat Észak-Amerikában, de még Franciaországban is. Sikeres márkapolitikájukat támasztja alá, hogy Angliában a piac tíz vezető márkája közé hét ausztrál bor került be.

Összesen 64 borvidék található az országban, melyek viszont nem azonosak az európai értelemben vett borvidékekkel, inkább egyfajta körzeteknek tekinthetők. A szőlőterületeknek a 97%-a a dél-keleti és dél-nyugati országrészben található, ugyanis az északi területeken a hőmérséklet túl magas a bortermeléshez. Mennyiségi és minőségi szempontból Dél-Ausztrália bír a legnagyobb jelentőséggel, illetve itt van a székhelye a legtöbb borászati vállalatnak is.

Mivel a kontinensen nincsenek meg azok a borászati tradíciók, mint az európai borvidékek esetében, a telepített szőlők fajtáját leginkább a divat befolyásolja. Ez azt jelenti, hogy a Chardonnay például a hetvenes években szinte ismeretlen fajának számított, 1990 táján

viszont ez vált az uralkodó fajtává. Azonban várható, hogy a chardonnay sikerét a Shiraz fogja megszakítani, mely az utóbbi pár évben a legkedveltebb fajta (www.boraszportal.hu).

Ausztrália legnagyobb borvidéke a Barossa-völgy, ahol egyben a legjelentősebb borászatok is találhatóak, így például: Orlando, Penfolds, Peter Lehmann vagy Mildera. A legelterjedtebb szőlőfajta a Shiraz, melynek különlegessége, hogy a nagy meleg miatt sokszor hamarabb megérik a szőlő, minthogy a szüretre kerülne a sor. Ennek következménye, hogy a savainak egy részét így elveszíti, ezért a termelők a musthoz illetve borhoz savat és csersavat is hozzáadnak. A vörösborokat Barossában amerikai tölgyfahordókban érlelik, elérve így, hogy megfelelően édesek és lágyak legyenek. A völgy híres a Chardonnay-járól is, melyet úgyszintén hordókban érlelnek. Ennek köszönhetően pedig itt találhatóak a legjelentősebb hordó készítő vállalatok is (Nagy, 2013).

Ausztrália második legnagyobb termelési területét Új-Dél-Wales adja, ahol 1828 óta ismerik a szőlőt, és amely az ausztrál szőlőkultúra bölcsőjét is jelenti. Legnevezetesebb vidéke a Hunter Valley, vagyis Vadász-völgy, ami Sydneytől északra fekszik. Az éghajlat a vidéken szubtrópusi, forró és igen párás. Csapadék leginkább az év első három –négy hónapjában esik. A szőlőtermesztésnek ideális az itteni vulkanikus talaj, ami érces aromát kölcsönöz az elkészült bornak. Leginkább a Shiraz és Sémillon fajták terjedtek el itt.

Más bortermelő országokkal ellentétben Ausztráliában nincsenek törvényi előírások a borkészítésre vonatkozóan. Nincsenek arra vonatkozó szabályozások, hogy milyen szőlő típus használata engedélyezett, milyen eljárással kell előállítani a bort, illetve a termőterületre nézve sincsenek korlátozások, ellentétben a francia AOC, az olasz DOC vagy amerikai AVA rendszerrel. Ennek ellenére az igény egy egységes minőségi rendszer kialakítására már hosszú ideje él. Egyfajta termékhierarchia van kiépítve, melyben a következő szempontok vannak:

- Zászlóstermék: Grange
- Szuper prémium kategória
- BIN-sorozat: BIN 389, 28, 128, 407
- Prémium regionális borok: pl.: Adelaide Hill Chardonnay
- Koononga Hill: szelektált fehér és vörösborok
- Rawson's Retrest: fiatal fogyasztók számára, könnyű és gyümölcsös borok

A BIN szó az angol tartály szóból származik, melyben a bort a palackozás előtt tárolják. A szám egy meghatározott bort jelöl, meghatározott évben és eljárással készítve (www.diwinetaste.com).

3.3.2 Új-Zéland

Az újvilági bortermelő országok közül igen kiemelkedően teljesít Új-Zéland, akinek az utóbbi 20 - 25 év során sikerült felvennie a versenyt nemcsak Ausztráliával, hanem Kaliforniával, de talán még Franciaországgal is.

A sziget nem rendelkezik több évszázados múlttal a borkészítés területén. Az első feljegyzések az előállított borról is 1839-ből valók, melyet angolok készítettek. Ennek minősége azonban gyengének mondható. Arra, hogy az üzletekben bort lehessen vásárolni egészen a második világháború végéig várni kellett, a borkészítők pedig csak a hatvanas évektől adhattak el bort a vendéglátó egységeknek és szállodáknak. 1975-ben hozták létre a Wine Institute of New Zeland nevű szervezetet, ami az új-zélandi borászok hivatalos egyesülete és mindenki köteles a tagja lenni. Az 1980-as évektől egy teljesen váratlan fordulat következtében jelentős mértékű fejlődés indult meg az ország termelésében, melynek a mai napig sincs vége (www.boraszportal.hu).

A szőlő és bortermelés szabályozása gyakorlatilag elenyésző, igen kevés előírást kell betartani a termelőknek. Ez lehetővé teszi a modern technológiák használatát. A művelési módot és a hozamot sem korlátozzák szabályok.

A mai szőlőtermő területek nagysága 10.000 hektár körül mozog.

A sziget talaja rendkívül gazdag és termékeny, ezért a gazdák a szőlők leveleit eltávolítják, hogy a napsugarak a legnagyobb mértékben érhessék a szemeket, ezáltal elősegítve az érés folyamatát.

Új-Zéland a fehér borairól híres, ezek közül is a chardonnay, még inkább a Sauvignon Blanc elterjedt és híres. Ezek a borok leginkább az Észak-Európai társaikhoz hasonlíthatók: rendkívül gyümölcsös ízűek és savasak. A fehér borokon kívül természetesen vörös bor termesztés is folyik a szigeten. A legkedveltebb az utóbbi években a Pinot Noir, mely a melegebb Északi területeket kedveli (Romsics, 2012).

A sziget három legfontosabb borvidéke Marlborough, Gisborne és Hawkes Bay.

Marlborough: Új-Zéland déli szigetének északi részén fekszik. A borvidék a Sauvignon Blanc termeléséről ismert, mely már a nyolcvanas években elnyerte a külföldi fogyasztók

elismerését. Ezzel nemzetközi hírnevet szerezve az országnak. A fajta ezen a vidéken rendkívül intenzív, fűszeres jellegű, de trópusi gyümölcsök jegyei is megtalálhatók benne. *Gisborne és Hawkes Bay*: Gisborne a sziget északi részén fekszik, leginkább a Chardonnayjáról híres, mely trópusi gyümölcsök jegyeit hordozza. A sziget ezen része igen csapadékos, ezért fokozottan ügyelni kell a megfelelő vízelvezetésre. Hawkes Bay: Gisbortól délebbre fekszik, a sziget keleti szélén. A melegebb időjárásnak köszönhetően a terület alkalmas a vörösborok készítésére, Cabernet és a Merlot a legjellemzőbb. A borvidéken prémium kategóriás borokat állítanak elő. (www.boraszportal.hu; Robinson, 2005).

Új-Zélandi borokkal gyakran találkozhat a fogyasztó a szupermarketekben, nagyobb üzletekben, hiszen boraik jelentős része az alacsonyabb árkategóriába sorolható (Sailer, 2005).

3.3.3 Kalifornia

Kalifornia Észak-Amerikai nyugati partvidékén fekszik, mediterrán, kissé kiegyensúlyozatlan klímával rendelkezik. Ő adja az Amerikában előállított borok több mint 80%-át. Borai tiszták, gyümölcsösek és érettek.

Bortermelése lassan és nehezen indult el, de lemaradását hamar sikerült behoznia és pár évtized alatt olyan mértékű fejlődés ment végbe a vidéken, melyre az Európai területeken száz, kétszáz évet is várni kellett.

A filoxéra vész ezt a régiót sem kerülte el a 19. században, majd a fejlődést tovább hátráltatta az 1918-tól 1933-ig terjedő szesztilalom. A komoly mértékű fejlődés a hatvanas évektől kezdődött meg a borvidéken. A borkészítők javarészt komoly külföldi illetve belföldi befektetők, akik kellő vagyonnal rendelkeztek a hatalmas birtokok kialakításához.

Kalifornia szőlőtermesztése az elmúlt évek során jelentős mértékű változáson ment keresztül. Az ültetett fajtákat több külső tényező is befolyásolta. Az újvilági területeken nincsenek történelmi, hagyományos borvidékek, melyek előírják egy konkrét fajtának a termesztését. Ez által a termelőknek sokkal nagyobb esélyük van alkalmazkodni a fogyasztók igényeihez és az aktuális divathoz is. Egész Amerikában egy igen kritikus nemzeti borsajtó alakult ki, mely egy 100 pontos rendszerben minősíti a borokat. Az osztályozásban kiszámítható, hogy a bírák mely borokat értékelik magas pontszámmal.

Éppen ennek következtében a Cabernet Sauvignon és a Chardonnay túltermelése volt meghatározó és egyre több borkészítő kezdett el édesítőket és különféle esszenciákat használni borához. A fogyasztók azonban ráuntak a típusra, a kereslet egyre csökkent iránta és elterjedt helyette a Syrah illetve a Grenache fajta.

Később az olasz bevándorlók megjelenése vezetett a Mataró, Roussanne, Pinot Gris és a Sangiovese elterjedéséhez. Látható, hogy a szőlők megválasztásánál az egyediségre törekszenek (Robinson, 2005).

Egész Amerikában olyan magas a kereslet a hazai borok iránt, hogy az exportra való igény elenyészőnek számít. A termelők nagy része nem tesz azért, hogy külföldön is megismerjék a borait, illetve túl drágán is kínálják azokat. A borászatok jelentős része a turisták fogadására van berendezkedve, ahol kiváló éttermekben van lehetőség megkóstolni az adott terület borait és ételeit, viszonylag jó áron.

Az államok nagy része Kaliforniát tekinti követendő példának a fejlődésen.

Amerikában a szőlőtermesztési és borászati előírások elég lazának mondhatók. Nem fektet hangsúlyt a szőlőfajtákra, nem foglalkozik a termelési módszerekkel illetve a termésmennyiséggel. Az Appellation rendszer (American Viticultural Appellations – AVA) régiókra osztja fel az országot és azt biztosítja, hogy az adott bor készítésére szánt szőlőnek minimum a 75%-a az adott termőterületről származzon. Tehát nem egy minőségi besorolás/kategória, mint a franciáknál vagy az olaszoknál, hanem csak egy területi besorolási rendszer, mely a következő csoportokat tartalmazza:

- American or United States
- Multi State Appellation
- State Appellation
- Multi-County Appellation
- County Appellation

A Kaliforniai borvidéken belül 60 AVA található (Johnson, 2001; Salier, 2005).

A két leghíresebb vidéke a Napa- völgy és Sonoma. A Napa-völgyhöz kötheő Robert Mondavi neve, aki a kaliforniai bortermelésben végzett kimagasló tevékenységet és a völgy neki köszönheti világhírnevét. Többek között az ő nevéhez fűződik az az újítás is, miszerint a borok címkéin a terület neve helyett a szőlőfajta neve áll. A völgyben az egyik legelterjedtebb fajta a Sauvignon Blanc és a Cabernet (Romsics, 2012).

Sonoma a Napa-völgytől balra, az óceánhoz közel fekszik, mely egy teljesen más éghajlatot biztosít neki. A ködös és napos idő váltakozik a vidéken, mely különlegesebb karaktert ad a szőlőnek. A Kaliforniában termelt fajták közül szinte mindegyik megtalálható a vidéken, hírnevét mégis a Chardonnayjáról kapta.



6. ábra, Kalifornia borvidékei, Forrás: <https://www.adoberoadwines.com/Project>

3.3.4 Dél-Amerika – Chile

Az újvilági országok közül Latin-Amerikába került be szinte legkorábban a szőlő; a 16. században a spanyol hódítók által. Borkultúrája ennek ellenére azonban igen lassan fejlődött az évszázadok során és fejlődik a mai napig is. Ez alól kivételt Chile és Argentína jelent, akiknek lassan sikerült felkerülniük a világ bortérképére (Johnson, 2001).

Chile: A filoxéra vész elkerülte Chilét, melynek köszönhetően a *Vinifera* nevű szőlőfajtából szinte korlátlan mennyiségű bort készítettek, amit importra is szántak. A kilencvenes években miután visszaállították a demokráciát az országban jelentős mértékű gazdasági fejlődés indult meg, mely természetesen kihatott a bortermelésre is. A fejlődés azonban nehezen volt fenntartható, és az utóbbi időben jelentős stagnálás is mutatkozott.

Az ország éghajlata sok szempontból igen kedvező és irigylésre méltó. A nyári időszak kiegyensúlyozottan meleg, a vízforrás állandóan biztosított a hegyekben megolvadó hóból és nincsenek kulturális akadályai a változatosabbnál változatosabb szőlőtőkék ültetésének.

A szőlőskerteknek öntözésre van szükségük, amit hosszú ideig a területek korlátlan mértékű elárasztásával oldottak meg. Ennek következtében a terméshozam túlságosan magas lett, amit csökkenteni kellett (Robinson, 2005).

A szőlészetek nagy része mintegy 300 mérföldnyi területen fekszik a Central-völgy és Santiago között. Ezen területek leginkább síkságok, de egyre elterjedtebb a hegyvidékek betelepítése is.

Az ország leginkább a vörösbortermeléséről nevezetes. Az exportra szánt és a külföldiek által leginkább ismert fajták Cabernet Sauvignonból készülnek, míg a hazai fogyasztók a Pais szőlőt preferálják (Johnson, 2001.)

Exportra szánt boraik között igen kevés az igazán jellegzetes és egyedi fajta, ami illő versenytársa lehetne akár a francia akár az olasz társainak. A chilei borkészítésben megfigyelhető, hogy leginkább a francia, spanyol és kaliforniai borászatokról vesznek példát, ők bírnak legnagyobb hatással az itteni termelőkre.

Az ország három legfontosabb borvidéke Maipo, Rapel és Maule (Móser, VIII. évf.)

Chile értékeinek felismerésével és fejlődésének megindulásával több neves francia borász is magas összegeket fektetett be helyi borászatok létrehozásába, mint például Chateau Lafite Rotschild.

3.4 Az USA szerepe a borpiacon

A világ borpiacán az Egyesült Államoknak igen fontos szerepe van. Vegyes borpiaccal rendelkezik, ami azt jelenti, hogy jelentős mértékű saját termelése van és hasonlóan nagy arányban importál is. Borfogyasztása mára utolérte Franciaországét, a felvásárlások tekintetében ő osztja a piacot, az elsőszámú piaccá vált, ahol a világ borkínálata találkozik.

Az utóbbi évtizedekben, Európában mind a szőlő és bortermelés, mind a borfogyasztás tekintetében csökkenés és stagnálás figyelhető meg. Ezzel szemben az USA folyamatos növekedést mutat. Ez annak tudható be, hogy Európában a borfogyasztás a hagyományokon és kultúrán alapszik, a visszaesést pedig az életmódváltás és a generációváltás okozza. Ezzel szemben az újvilági Amerikában a borfogyasztást divat befolyásolja, a társadalmi megkülönböztetés fontos eszközévé vált.

A termelők magas áron kínálhatják boraikat, ugyanis sokkal nagyobb a fizetőképes kereslet és a drága borok egyfajta státusszimbólumnak tekinthetők.

Ezt támasztja alá az a tény is, hogy az elmúlt 15 évben megduplázódott a borfogyasztás, mára pedig a világ borfogyasztásának 12%-át teszik ki az államok (www.gaultmillau.hu). A divathoz való alkalmazkodás fontos eleme, hogy nincsenek tradicionális fajták ezeken a borvidékeken, így alkalmazkodni tudnak a fogyasztók aktuális igényeihez.

Ma már több bort állít elő, mint bármely más ország. A kaliforniai Napa-völgyben található a világ legnagyobb borvállalata a Gallo borászat, mely egy családi vállalkozásból nőtte ki magát, ma pedig már a világ minden részére exportál.



E&J Gallo Winery

7. ábra, Gallo borászat címere, Forrás: www.gallo.com

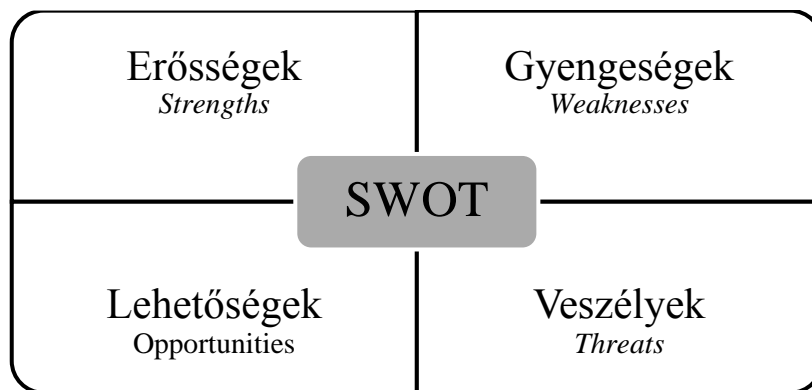
Mindezen tényeket figyelembe véve megállapítható, hogy ma az Amerikai Egyesült Államok bír a legnagyobb befolyással a világpiac alakulására és határozza meg, hogy az elkövetkezendő években melyik ország állhat a ranglista élén.

4 A kutatás módszertana

A harmadik fejezetben, az országok bemutatása során már kirajzolódnak a legjelentősebb különbségek az egyes területek és régiók között. A dolgozatom feladata, hogy feltérképezsem ezeket a veszélyeket, jellemezzem a tradicionális bortermelő országok piaci részesedésében tapasztalt veszteségek okait, továbbá egy konkrét áruházlánc példáján keresztül mutassam be az Újvilág jelenlétét és sikerességük tényezőit elemezzem. Mindezen feladatok elvégzéséhez a SWOT-analízis és a mélyinterjú módszerét választottam.

4.1 A SWOT - analízis elmélete

A SWOT egy mozaikszó, melyet angol nyelvű kifejezések kezdőbetűiből állítottak össze. Ezek a *Strengths*, *Weaknesses*, *Opportunities*, *Threats*, magyarul erősségek, gyengeségek, lehetőségek és veszélyek. Az elemzés lényege, hogy segít feltérképezni egy vállalkozás, szolgáltatás vagy termék életképességét ezen belső tulajdonságok és külső tényezők vizsgálata és elemzése által.



8. ábra, SWOT analízis, Saját szerkesztés

Az erősségek: vizsgálata során azokat a belső jellemzőket kell figyelembe venni és leírni, melyekben az adott vállalkozás vagy termék erős. Objektív mérlegelésre van szükség. A kommunikáció során ezen erősségekre lehet építeni.

A gyengeségek: azok a tulajdonságok, melyeket tekintve az adott vállalkozás, szolgáltatás vagy termék versenyhátrányban van. Javítható tényezők.

Lehetőségek: a vállalaton kívüli mikro és makro környezeti tényezők, melyek kedvező feltételeket biztosítanak számára, ami felé elmozdulhat. Arra használható fel, hogy új piaci lehetőségeket használjanak ki és hozzásegítheti a vállalkozást a piaci részesedés növeléséhez.

A veszélyek: az adott terméket, márkát vagy vállalkozást fenyegető külső tényezők, amik meghiúsíthatják a bevezetést vagy a piaci szereplés sikerességét. Nehezítik a vállalkozás gazdaságos fenntartását, illetve akadályozzák annak fejlődését (Piskóti I.; Bauer és tsai, 2007).

4.2 Mélyinterjú fogalma

A mélyinterjú egy kvalitatív primer adatgyűjtési módszer, egy egyéni interjú. Készítője egy előre megírt vázlat, kérdéssor alapján folytat irányított beszélgetést az interjúalannal, aki saját szavaival, kötetlen formában válaszol a kérdésekre. A cél a válaszadó véleményének, nézeteinek pontosabb megismerése. Ebből kifolyólag azonban számszerűsítésre nem ad lehetőséget. Az interjúról általában hang esetleg videó felvétel készül.

A technika használható új termék bevezetésénél, egy termék erősségeinek és gyengeségeinek megismerésére, egy kutatás részeként, vagy önállóan egyes piaci folyamatok pontosabb megértése végett (Bauer és tsai, 2007).

5 Saját kutatásom alapján elvégzett eredmények

5.1 Veszélytényezők

1. táblázat

A veszély tényezői - összehasonlítás

| Összehasonlítási szempontok | Tradicionális borvidékek | Újvilági borvidékek |
|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| <i>Terület</i> | Csökken | Nő |
| <i>Export</i> | Csökken | Nő |
| <i>Önköltség</i> | Nő | Csökken |
| <i>Szabályozás</i> | Szigorú | Nincs, minimális |

Forrás: Saját szerkesztés

A legnagyobb veszélyt a szőlőtermő területek kérdésköre jelenti. Európában a legjelentősebb termőterületek Spanyolországban, Franciaországban illetve Olaszországban találhatóak. A kontinens szőlőtermesztése 2013-ban a világ természtésének 38%-át tette ki, mely még így is az első helyet biztosítja számára, annak ellenére, hogy ez 2005-höz képest 5%-os visszaesést jelent (Statisztikai tükör 2015/65).

Franciaországban és Spanyolországban a 2000-2004 közötti időszakban, olyan magas volt a termésmennyiség, hogy jelentős mennyiségű ültetvények kivágására kényszerültek.

Az újvilágbeli országok szőlőtermő területei folyamatos növekedést mutatnak. Ahhoz, hogy az utóbbi évtizedekben tapasztalt növekedést tudják tartani, ugyanis szükség van a szőlőterületek növelésére is.

A borexport tekintetében szintén az újvilági országok mutatnak növekedést, míg a tradicionális borvidékeken visszaesés figyelhető meg. Ennek ellenére a ranglista első helyeit, sorrendben, még így is Olaszország, Spanyolország és Franciaország foglalja el. Érték tekintetében azonban Franciaország áll az első helyen. Borainak egységára, ugyanis jóval meghaladja a világtátlagot, annak több mint kétszerese (6,4 dollár/kg) (Statisztikai tükör 2015/65).

Ausztrália a leggyorsabb ütemben fejlődő országok közé tartozik, a világ bortermelésének 4%-át teszi ki. A szigetország célja, hogy 2025-ra a világ vezető borhatalmává nője ki magát. Ez az elképzelés nem alaptalan, exportja ugyanis óriási mértékű fejlődést mutat. Öt év alatt

40%-al emelkedett, ami évi 8%-os növekedést jelent. Azonban még ennek ellenére sem tartozik a legnagyobb bortermelő országok közé (Bodnár, 2005).

2. táblázat

A világ legnagyobb borexportáló országai mennyiség alapján, 2012

| Rangsor | Ország | Ezer tonna |
|----------------|-------------------------|-------------------|
| 1. | Olaszország | 2.105 |
| 2. | Spanyolország | 2.095 |
| 3. | Franciaország | 1.565 |
| 4. | Chile | 747 |
| 5. | Ausztrália | 735 |
| 6. | Dél-afrikai Köztársaság | 413 |
| 7. | Egyesült Államok | 401 |
| 8. | Németország | 395 |
| 9. | Argentína | 373 |
| 10. | Portugália | 334 |

Forrás: Statisztikai tükör 2015/65, 3. o., saját szerkesztés

Önköltség alapján is komoly eltérések figyelhetők meg a tradicionális bortermelő országok illetve az újvilági országok között. Elmondható, hogy a hagyományos bortermelés során sokkal magasabb költségek keletkeznek. Ez jelentkezik például a palackozáshoz használt parafa illetve szilikon dugók révén, melyek alkalmazása igen drága és folyamatos kiadásokat generál a termelőknek.

Ezzel szemben az újvilági területeken a modernebb technikai eljárásokat alkalmazzák, például parafa dugó helyett csavaros zárat a palackokon, melyet Ausztráliában vezettek be elsőként. Az ehhez szükséges gépek beszerzési költsége ugyan magas, de hosszú távon sokkal kifizetődőbb.

A szabályozásban is nagy különbségek figyelhetők meg a két oldal között. A tradicionális borvidékeken a hosszú évszázadok során kialakult bortermelési gyakorlatot alkalmazzák. Szigorú előírások vannak, a szőlők ültetésére és feldolgozására vonatkozóan egyaránt. Ezzel szemben az újvilági területeken elenyésző törvényi előírás van, amely nagyban megkönnyíti a termelők helyzetét és a folyamatosan változó piachoz való alkalmazkodást. Lehetőségük van többek között az aktuális trendekhez igazodó szőlők ültetésére a területeiken.

5.2 Milyen az Újvilág jelenléte hazánkban?

Az újvilági borok, mint nevük is jelzi, igen újdonságnak számítanak a tradicionális területek országai között. Kifejezetten Ausztráliára koncentrálva elmondható, hogy exportjuk a második világháborút követően indult meg jelentős mértékben, a minőség javulásának köszönhetően. Egyik első és egyben legjelentősebb exportőrje az Egyesült Királyság volt.

Ezzel szemben hazánkban jóval későbbre tehető ezen borok térhódítása. A hazai borkedvelők csak az elmúlt évtizedben kezdtek felfigyelni a szigetország termékeire. A többi európai országhoz képest pedig nálunk még mindig jóval kisebb arányban érhetők el, melynek oka leginkább a beszállítás bonyodalmissága (Zima Tibor borszakértővel folytatott beszélgetés alapján).

5.3 Mi az oka az Újvilág sikerességének?

Az újvilág sikerességét több tényező is befolyásolja. Mint az a korábbiak során már kiderült a termelési folyamatok során jóval modernebb technológiákat alkalmaznak ezek az országok, mint az óvilágbeliek. A szőlőültetés tekintetében nincsenek előírások az ültethető fajtákra vonatkozóan, ami nagyobb szabadságot jelent a termelőknek. Sok a fiatal, lelkes borász, akik nyitottak az újításokra.

Ausztráliában az ottani hőmérsékleti viszonyoknak köszönhetően egyes fajtákból magasabb minőséget képesek előállítani, mint a tradicionális területeken. Boraik stílusa könnyed, gyümölcsös, az évszázadok közötti különbség elenyésző.

Nagy hangsúlyt fektetnek a boraik marketingjébe, elősegítve ezzel, hogy a fogyasztók megismerhessék az egyes termékeket (www.boraszportal.hu).

5.4 SWOT – analízis

A SWOT analízis segítségével a következőkben Ausztrália szőlőtermesztésének és bortermelésének jellemzőit fogom vizsgálni.

Erősségek

- A bor központi szerepet tölt be az ausztrálok életében, fogyasztás mindennaposság vált
- Termékeiket a könnyed stílus és a gyümölcsös aromák jellemzik
- A szigetország kiváló éghajlati adottságokkal rendelkezik, a vulkanikus talaj egyedivé teszi a fajtákat

- Az évjáratbeli különbségek elenyészők, ha vannak is azokat a termelők igyekeznek kijavítani
- Teljes termelésükre, a szürettől a bor előállításáig, a modernizáció jellemzi, mind technológia mind felszerelés szempontjából
- A termékeik többsége mindenki által elérhető árkategóriába tartozik
- Boraik könnyedén megkülönböztethetőek társaiktól az egyedi palackozásnak és címkéknek köszönhetően
- Hatékony marketingkommunikáció és reklámtevékenység
- Óriási ütemben fejlődik az exportja, amely nagymértékben köszönhető a jelentős mennyiségű állami támogatásoknak
- A szőlőtermesztéssel foglalkozó gazdák és befektetők adókedvezményben részesülnek

Gyengeségek:

- Az export tekintetében az ország még nem sorolható a legnagyobb bortermelők közé
- A sziget északi területein a hőmérséklet már túl magas a szőlőtermesztéshez, így ezek nem beültethető területek
- A Shiraz szőlőfajta a gyakori nagy meleg miatt sok esetben még a szüret időpontja előtt beérik
- Az újonnan ültetett szőlők csak 5-10 év elteltével képesek kiváló minőségű termést hozni
- A borkészítés és szőlőtermesztés szétválasztásának hátránya, hogy a déli területeken megtermelt kiváló minőségű szőlőt tovább szállítják például Új-Dél-Walesbe és az ottani termelők aratják le utána a sikert
- A különböző fajtájú szőlőket gyakran keverik az egyes régiók között ezért a fogyasztóknak sok esetben nehéz megállapítaniuk a borcímkék alapján a termék származási helyét

Lehetőségek:

- 2025-re a világ vezető bornagyhatalmává akar válni
- Terjeszkedése világszintűvé válhat más újvilági területeken történő termőterületek felvásárlásával például Kaliforniában vagy Új-Zélandon
- Termelői képesek alkalmazkodni a piac igényeihez és az aktuális trendeknek megfelelő szőlőket termelni, melyre a szigorú szabályozás hiánya is lehetőséget biztosít
- Az ország déli féltékén található eddig kiaknázatlan területek szőlőskertekké alakíthatók

- Borászati szakemberek képzése magas színvonalon, naprakész, modern ismeretek átadása a fiatal generációnak
- Az új, modern technológiák és gépek terjesztése és exportja szerte a világon – új piacra való belépés
- A turizmus szerepének jobb kihasználása: A borászatokban komplett turisztikai csomagok értékesítése, melynek során a vendégek lehetőséget kapnak megismerkedni az ausztrál bortermelés sajátosságaival.

Veszélyek:

- A túlzott felmelegedés káros hatással van a szőlőskertekre
- Sok területen problémát jelent az öntözés és a vízhiány
- A túlzott városiasodás és terjeszkedés egyre több területet hódít meg, mely korlátozza a szőlőskertek terjedését, amikre viszont szükség lenne ahhoz, hogy tartani tudják a kívánt export nagy mértékét
- A munkaerőhiány folyamatosan növekszik, amiből kifolyólag egyre több területen gépek végzik a teljes munkafolyamatokat
- A chilei és kaliforniai borok igen gyors ütemben terjednek a világpiacra, amivel fel kell vennie a versenyt Ausztráliának

5.5 Mélyinterjú a METRO áruházlánc miskolci egységének borbekészítési vezetőjével

Ezen szempontok alapján láthatóvá válik tehát Ausztrália belső helyzete a szőlő-és bortermelésben. De fontos megvizsgálni, hogyan is viszonyul egy óvilágbeli ország ezekhez az új és friss termékekhez. Európa országában különböző mértékben van jelen az ausztrál bor, én a vizsgálatom során természetesen Magyarországot választottam alapul. Így az ausztrál borok hazai szerepének pontosabb megismeréséért mélyinterjút készítettem a METRO áruház miskolci egységének borszakértőjével, Zima Tiborral.

Interjúm során kitértem az újvilág hazai jelenlétére és képviselőire, illetve arra, hogyan is viszonyul a magyar borbefogyasztó társadalom ezen új termékekhez.

1. Milyen az újvilág jelenléte hazánkban?

Zima Tibor: Jelen pillanatban a magyar borpiacon 3-5% közötti nagysággal vannak jelen az újvilági borok. Ennek a mennyisége évről évre növekszik.

2. Milyen arányú a tradicionális borvidékekről és az újvilági borvidékekről származó borok kereslet?

Zima Tibor: A tradicionális borvidékek tekintetében, hogyha az európai tradicionális borvidékeket is beleszámítjuk és beszéljünk akár francia akár olasz borvidékekről, még mindig a franciák illetve az olaszok viszik a prímet. Az újvilági borok esetében, legyenek akár chilei vagy dél-amerikai borok, minimálisan növekszik az eladott mennyiség aránya, de még olyan mértékben nem, mint azt a piac indokolná. Ennek részben oka a behozott mennyiség. Tehát lekorlátozza a behozott mennyiség az eladható borok mennyiségét is.

3. Miért ilyen kevés a behozott mennyiség, esetleg nincsen rá igény?

Zima Tibor: Igény lenne rá, de a felvevőpiac nagyobbik része az nem Magyarország. Úgy látom egyre nagyobb az igény a külföldi borok iránt, ezen belül az újvilági – ausztrál, chilei borok iránt is. De Magyarországnak még mindig nincs akkora kapacitása e borok behozatalára, mint amennyit a forgalom, illetve a piaci részesedés elbírna.

4. Mely országok borai a legkeresettebbek?

Zima Tibor: Természetesen a magyar borok, illetve a franciák. Újvilágiak közül a chileiek, árfekvésüknél fogva.

5. Önök a METRO áruháznál mi alapján választják meg az értékesítésre szánt borokat, mik azok a kritériumok, amiket figyelembe vesznek?

Zima Tibor: Van a METRO-nak egy nemzetközi borminősítő csapata és ők járják a világot és évről évre ők válogatják ki a borokat, amik bekerülnek hazánkba.

6. Mely típusok a keresettek?

Zima Tibor: Jellemzően a fehér borok. Szőlőfajtát tekintve a Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio.

7. Mióta népszerű, elterjedt itthon az ausztrál bor?

Zima Tibor: Az elmúlt hét, nyolc évben. Tehát fiatalnak mondható, legalábbis itt, a METRO áruházon belül.

8. Milyen ár-érték arány figyelhető meg az ausztrál borok esetében? Volt-e változás – növekedés - az utóbbi években?

Zima Tibor: Ár-érték arányban mindig közepes szinten mozogtak. Igazán nagy változás nem történt. Vannak kiemelkedő ár-érték arányú borok, de ezekből nagyon ritkán jut be Magyarországra, egy-egy importőr által. Jellemzően viszont nem ezek képzik az eladott mennyiség jelentős részét, hanem az olcsóbb árfekvésűek.

9. Az ausztrál és az európai borok árszínvonala: alacsonyabb vagy magasabb az ausztrál?

Zima Tibor: Az ausztrál bor alacsonyabb áron van, mint az európai, tradicionális vidékekről származó.

10. Mely árkategóriát preferálja a magyar fogyasztó?

Zima Tibor: A középkategóriát. Az 1.000 forinttól 3.000 – 3.500 Ft-ig terjedő típusokat. Ez már a felső határa, melyet még szívesen levesznek a polcra. E fölötti borokat már nagyon nehéz eladni. Van egy-egy nívósabb étterem és szálloda a környékünkön, aki elviszi, de egy évben egyszer kérnek egy kartonnal belőle, ami kitart nekik egész évre. Általában nem a magyar fogyasztótársadalom fogyasztja el ezeket a borokat, hanem a külföldi szállóvendégek, amikre építenek a nagy szállodák napjainkban.

11. Ezek alapján itthon sem a magyar közönség a fogyasztója ezeknek a fajtáknak?

Zima Tibor: Jellemzően nem. Itt rengeteg bort eladunk például szlovákoknak. Akár éttermes akár szállodás vagy magánemberként járnak be. Három vevőkategóriát különböztetünk meg: trader, horeca és a magánszemélyek. Jellemzően a magánszemélyek azok, akik többnyire elvisznek egy-egy külföldi bort.

12. Vannak e látható különbségek az ausztrál illetve az európai borok között, például a palackon?

Zima Tibor: Ausztráliában mindig picit jobban odafigyeltek az egyéni palackformákra. Jellemzően nem az a trend, ami Európában vagy Magyarországon is működik, hogy azonos fajta borokat azonos alakú palackba palackozzanak le. Mindig egy kicsit másabbak. A pincészetek képesek rá, hogy egyedi palackformákat alakítsanak ki, saját logójukkal ellátva és úgy kerül forgalomba itt nálunk is.

13. Nagy mennyiségben vásárolják, vagy 1-1 palackkal?

Zima Tibor: Az egy - két palackos vásárlás a jellemző, nagyon ritkán előfordul kirívó eset, mikor karton számra visznek, de nem ez a jellemző.

14. Milyen további növekedési lehetőségeket lát az ausztrál borok tekintetében a magyar borpiacon?

Zima Tibor: Mivel a magyar fogyasztótársadalom jellemzően az ára után vásárolja meg az ausztrál borokat is, abban az esetben, ha az alsó vagy alsó-középkategóriás borokból több fog Magyarországra érkezni minden bizonnyal meg fog növekedni a forgalma.

5.6 Veszélyfelismerés

Az Európai Uniónak sikerült felismernie nem csak az újvilág növekedése jelentette veszélyt, hanem a saját vidékein jelentkező hiányosságokat is. A kétezres évek közepén ugyanis a kontinensre behozott bor mennyisége 10%-os emelkedést mutatott, melyet az export lassú növekedése nem volt képes utolérni. Ezen kívül rengeteg volt a feleslegesnek mondható kiadás a boriparban, ugyanis több mint félmilliárd eurónyi összeget fordítottak a bortermelési többlettől való megszabadulásra. Egyértelművé vált tehát, hogy az óvilágnak jelentős újításokon kell átesnie annak érdekében, hogy versenyben maradhasson ezen a folyamatosan fejlődő és növekvő piacon.

Az egyensúly visszaállítására alakították ki az Európai Unió borpiaci reformját. A törvények meghozását több mint egy évig tartó tárgyalás és vitasorozat előzte meg, amelynek során feltérképezték az európai bortermelés hátrányait, nehézségeit és fejlesztendő területeit, illetve kikérték több bortermelő véleményét is.

A törvény 2008-ban került bevezetésre célja pedig a közös borpiac egyensúlyának visszaállítása, az uniós bortermelők versenyképességének növelése, az európai borok hírnevének erősítése, illetve a szabályozás egyszerűsítése volt. Ezen kívül nagy hangsúlyt fektettek a kontinens bortermelési hagyományainak megőrzésére is. Továbbá ezen reformoknak köszönhetően az asztali borokon már megjeleníthető lesz az évjárat és a fajta, amely segít felvenni a versenyt az újvilágból beáramló fajtaborokkal (www.boraszat.kormany.hu).

A borreform során az Európai Unió minden bortermelő tagállama számára meghatározott pénzalapot különített el, melyet azok egyéni igényeik kielégítésére használhatnak fel, különböző kategóriák közül választva.

A legnagyobb problémát a krízislepárláshoz és a szeszesitalpiac ellátását szolgáló alkohol lepárlásához nyújtott korábbi támogatások jelentették. Ezeket a reform által folyamatosan vonták meg átcsoportosítva az összegeket más területekre.

Jelentős hangsúlyt kapott az európai borok harmadik világbeli jelenlétének növelése és hírnevük ottani terjesztése, melyhez komoly összegekre van szükség. Természetesen fontos a termelési eszközök modernizálása és korszerűsítése. Ehhez pedig szükség van új szakképzett munkaerőre is. A program során támogatást kapnak a fiatal gazdák az elindulásukhoz és a termelői szervezetek is.

A telepítési korlátozások feloldásával a versenyképes termelők lehetőséget kapnak területeik növeléséhez, a kivágási programmal pedig támogatást nyújtanak az ágazatból kilépni kívánóknak is. Az egyes országok korlátozhatják a kivágásokat, amennyiben az hegyoldalakon, vagy környezetileg érzékeny területeken történne, illetve ha a teljes szőlőterületek több, mint 10%-át érintené.

A fogyasztók által is érzékelhető változásokról van szó, ugyanis a címkézési és kiserelési előírásokon is módosítottak, melyek hozzásegítik a vásárlót a különböző borok közti könnyebb választáshoz. Ettől fogva kétféle minőségi bort különböztetnek meg, a védett földrajzi jelzésűt és a védett eredet-megjelölésűt. A fogyasztói igényekhez alkalmazkodva már a földrajzi jelzés nélküli borokon is fel lehet tüntetni a bor évjáratát és a szőlőfaját (www.jogiforum.hu).

A legfontosabb tiltások a reformban, hogy nem engedélyezett a borok szárazcukrozása¹, illetve európai bort nem lehet importborral keverni.

Ezek alapján láthatóvá válik tehát, hogy a tradicionális bortermelő országok felismerték a veszélyt és lépéseket tettek versenyképességük növelésének és boraik újvilágban történő népszerűsítésének érdekében.

¹ Szárazcukrozás, melynek során a bor alkoholtartalmát hozzáadott cukor segítségével növelik.

5.7 Metro

A Zima Tibor borszakértővel folytatott beszélgetés alapján világosabb képet kaphattam az ausztrál borok európai és hazai szerepéről egyaránt.

Ezek a borok egyre fontosabb helyet foglalnak el a tradicionális piacon, melyhez a hazai fogyasztó csak kis arányt tud hozzátenni. A magyarországi kínálatnak mindössze a 3-5%-át teszik ki a harmadik országokból érkező palackok. Ez az arány igen kevésnek mondható, oka pedig leginkább a szállítás és a behozott mennyiség alacsony mértéke.

Ezt támasztja alá az a tény is, hogy az interjú készítésének időpontjában az áruház mindössze kétféle ausztrál borral rendelkezett, egy vörös és egy fehér fajttal. Illetve, hogy a borkereskedések polcain, akár az online webáruházat nézzük, akár a hagyományos, igen kis választékkal találkozhat a fogyasztó.

A kereslet a hazai borok iránt a legnagyobb, amely jelentős mértékben köszönhető az iparág fejlődésének, kommunikációja javulásának és a borturizmus elterjedésének. A pincelátogatások, borkóstolók és borászati fesztiválok, rendezvények központjában általában magyar különlegességek állnak, az újvilági borok aránya nem mondható magasnak. Ebből kifolyólag Magyarországon igen nehéz helyzetben vannak az újvilágból érkező borok. A magyar borászok termékeit követően a tradicionális francia és olasz borászatok következnek a sorban. Az ausztrál fajták az újvilágból származók tekintetében is elmaradtak, ugyanis a chilei és kaliforniai társaik megelőzik őket. Ennek oka elsősorban, hogy ezek kedvezőbb árkategóriába tartoznak, mint az ausztrál borok, annak ellenére, hogy azok a termékek is a közép árkategóriába sorolhatók. Ugyanakkor a 3.000 forintot meghaladó átlagárakkal túllépik azt a lélektani határt, amelyet egy átlagos magyar borfogyasztó még nyugodt szívvel hajlandó kiadni egy palackért. Különlegesebb, magasabb minőséget képviselő fajtáik pedig jóval meghaladják ezt a keretet. Látható tehát, hogy az ausztrál borok áraikat tekintve jelentősen magasabb szinten vannak, mint a legtöbb újvilágból érkező bort.

A magasabb árkategória fogyasztása itthon sem a hazai közönség körében a legjellemzőbb. Az áruház vásárlói sok esetben szállodák és éttermek, akik külföldi vendégeik igényei alapján választják ezeket a magasabb kategóriába tartozó fajtákat.

Az ausztrál borászok az export nagyarányú kielégítésére rendezkedtek be, alakították ki ültetvényeiket és a termelési szint tartásának érdekében komoly fejlesztési programokat hajtottak végre. Célpiacaik azok az országok, ahol a fogyasztók hajlandóak az átlagosnál

jóval magasabb árat kifizetni egy üvegért. Ezek az országok például az Egyesült Államok, Japán illetve Nagy Britannia. Ez pedig hátráltatja az itthoni terjedésüket.

Ennek ellenére a szakértő úgy látja a népszerűségük egyre nő és a piac ettől jóval nagyobb forgalmat is elbírna, de egyelőre nincs rá kellő befogadóképesség. Ahhoz, hogy a növekedés tartható legyen az alacsony és közép-árfekvésű palackokból kellene növelni a behozatalt.

5.8 Sikeresség tényezői

Az ausztrál borok sikeressége saját országukban és a világ többi részén több tényezőn alapul. A szigetország földrajzi és éghajlati adottságai sok szőlőfajta esetében olyan minőséget eredményeznek, mely semmilyen más területen nem érhető el. Felismervén a piac igényeit, kitűnően képesek alkalmazkodni a változásokhoz, új szőlőfajták ültetésével és újabb szőlőskertek beültetésével. Sikerüknek meghatározó eleme a modernizáció, amely sok folyamatot könnyebbé tesz és a termelést hosszú távon gazdaságosabb teszi. Ez figyelhető meg a palackok lezárásánál is. Az ausztrál termelők jelentős százaléka alkalmazza a csavaros lezárási technológiát a tradicionális parafa dugó helyett. Ez az újvilág újításának tekinthető. A '70-es évektől már több ausztrál borászat kísérletezett a használatukkal, bevezetésre azonban csak a 2000-es években került, mikor már az új-zélandi borok 80%-át ezzel a módszerrel zárták le (Vittek, 2013).

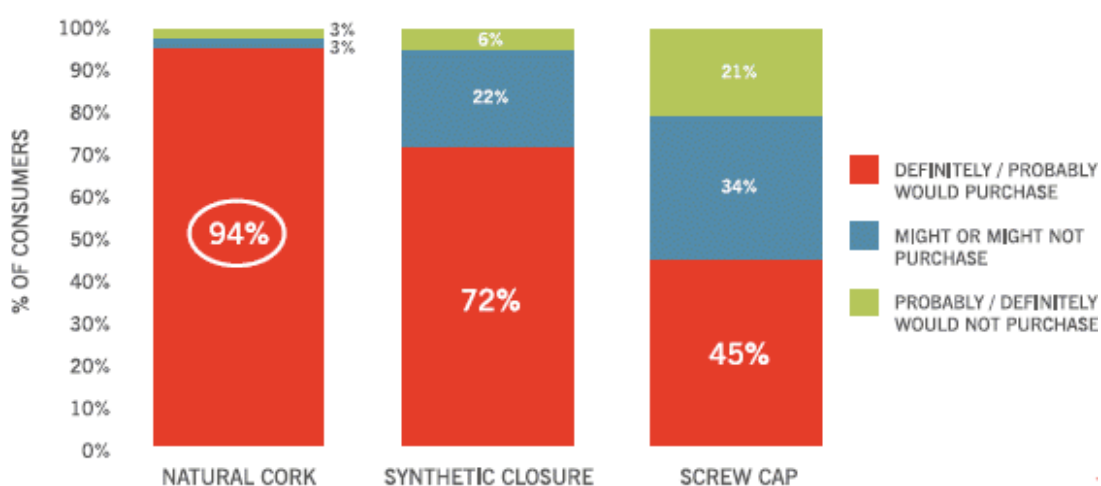
Sok borfogyasztó tarja úgy viszont, hogy a minőséget egy-egy palack esetében leginkább a természetes parafa dugó képezi, melyet már évszázadok óta alkalmaznak a bortermelés során. Az, hogy melyik típus a jobb gyakran attól függ, kit kérdezőnk ezzel kapcsolatban.

A parafa dugó előnye, hogy természetes anyag lévén lehetővé teszi minimális oxigén bejutását a palackba, mely jótékony hatással van a bor további érési folyamatára. Hátránya azonban, hogy előfordul, hogy a bor úgynevezett „dugóízt” nyer tőle (Mező, 2012).

A parafaipar finanszírozása által a Tragon vállalat 2011-ben tanulmányt készített a fogyasztók által preferált lezárási módokról. A legfontosabb kérdés, melyre választ kerestek, hogy a lezárási mód lenne-e a legmeghatározóbb tényező egy adott bor kiválasztása esetében, megelőzve a szőlőfajtát és a termőhelyet?

A kutatás során 347 chicagói és San Franciscoi rendszeres borfogyasztót kerestek meg interneten keresztül. A kérdésekben többek között kitértek a választott bor árkategóriájára, a zárási módra, fajtajellegre illetve a termőhelyre is. Az eredmények alapján a legfontosabb

kritérium a választás során a zárási mód volt és leginkább a természetes parafa dugót preferálták. Ezt követte az ár (10-15\$) és csak ezek után következett a terület és a fajtajelleg. A fogyasztók több, mint 90%-a szerint a természetes parafa dugó a magas minőséget képviseli. Kifejezetten csavaros lezárással ellátott bort a fogyasztók mindössze 45%-a választ. A válaszadók fel gondolta úgy, hogy a csavaros zár a rossz minőséget jelenti és csak 11% véli úgy, hogy ez a típus is lehet kiváló minőségű.



9. ábra, Fogyasztók által preferált zárási módok, Forrás: Cyril Penn, *Closure Type More Important to Consumer Choice than Wine Type - Study*

A Tragon alelnöke úgy nyilatkozott, hogy a kutatás alapján a szintetikus megoldás még mindig elfogadottabb, mint a csavaros. Illetve, hogy akik olcsóbb árkategóriában vásárolnak, gyakrabban döntenek a csavaros zár mellett, míg a drágább borok választói inkább elutasítók (Penn, 2011).

Az ausztrál termelőknek az óvilági termelőkkel ellentétben lehetőségük van egyedi palackok és címkék kialakítására, mely könnyebben megkülönböztethetővé teszi termékeiket. Az ausztrál borospalackok általában nehezebbek a többinél, mely a szállításukat is könnyebbé teszi. Ezen kívül a termelők saját címere vagy logója is minden esetben megtalálható az üvegeken.

Míg a tradicionális bortermelők az egyes fajtákhoz klasszikusan alkalmazott palackokat alkalmazzák, addig az ausztrálok ebben is sokkal nagyobb szabadsággal rendelkeznek. Nem veszik figyelembe a hagyományos üvegtípusokat, ahogy Zima Tibor említette általában egyedi üvegformákat alakítanak ki termékeikhez.

Ez igaz a címkézési eljárásokra is. Az óvilágban elfogadott és kötelező érvényűnek tekintett elemek tekintetében gyakran figyelhető meg változás. Egy klasszikus európai bor címkéje két részből tevődik össze, az első és a hátsó címkéből. Az első címke a főcímke, melyen minden fontos információnak szerepelnie kell. Ezek a termelő neve, minőségi megjelölés, a szőlőfajta, a származási hely vagy régió, alkohol tartalom illetve palackozási információk. A hátsó címke a kiegészítő információk közlésére szolgál, melyre az utóbbi években egyre nagyobb igény mutatkozott. Ilyen például az ideális fogyasztási hőmérséklet vagy, hogy mely ételek mellé ajánlják a bort (Robinson, 2005; Vaccarini, 2007).

Az újvilági, leginkább ausztrál borok esetében egyre gyakrabban találkozhat a fogyasztó a hagyományostól eltérő címkével. Gyakori, hogy a hátsó címkék válnak főcímkévé, ugyanis az elsők nem tartalmazzák a kellő mértékű szükséges információt, amit például egy hagyományos borvidékről származó bor esetében kötelező feltüntetni. Ebben az esetben kerülnek ezek a hátsó címkére. Ekkor gyakran csak a szőlőfajta, szüret éve és a bor neve vagy a termőterület szerepel az első címkén. Ezek a megoldások szakmailag azonban kevésbé tekinthetők elfogadottnak.

A legfontosabb kritérium egy címke megtervezésénél az, hogy a vásárlók könnyen el tudjanak igazodni rajta és megkapjanak minden szükséges információt. Az ausztrál borok egyszerű és letisztult címkéi, még ha nem is igazodnak a hagyományos termelők által elfogadott kritériumokhoz, megfelelnek ezeknek az elvárásoknak és kiemelik a tömegből a termelők borait (Robinson, 2005).

Az átlagostól eltérő üvegforma tekintetében egy Cabernet Sauvignont emelnék ki Peter Lehmanntól, melynek neve Ruediger. A termelő ugyan a hagyományos palackformát alkalmazza borához, de az üveg felfelé kissé szélesedik, színe pedig sötét, szinte fekete árnyalatú. Címkéje letisztult és egyszerű, a palack szinte teljes felületén végig futva csak a legfontosabb adatokat tartalmazza: a bor és a készítő nevét, az évjáratot illetve a szőlőfajta. A hagyományos eljárásnak megfelelően a bor neve van a legnagyobb betűtípussal feltüntetve (10. ábra).

Ezzel szemben D'Arenberg The Stump Jump Shiraz üvege a klasszikus formát követi, címkéje azonban több szempontból is eltér a hagyományostól. Körbe fut a palack teljes testén, az információk pedig szétszórva találhatók a különböző részeken. Legszembetűnőbb itt is a bor neve, ezt követi a termelő neve, majd a fajta. Ahhoz, hogy a fogyasztó megtudja

melyik vidékről származik a bor és melyik évszám már kézbe kell, hogy vegye a kiválasztott üveget (11. ábra).

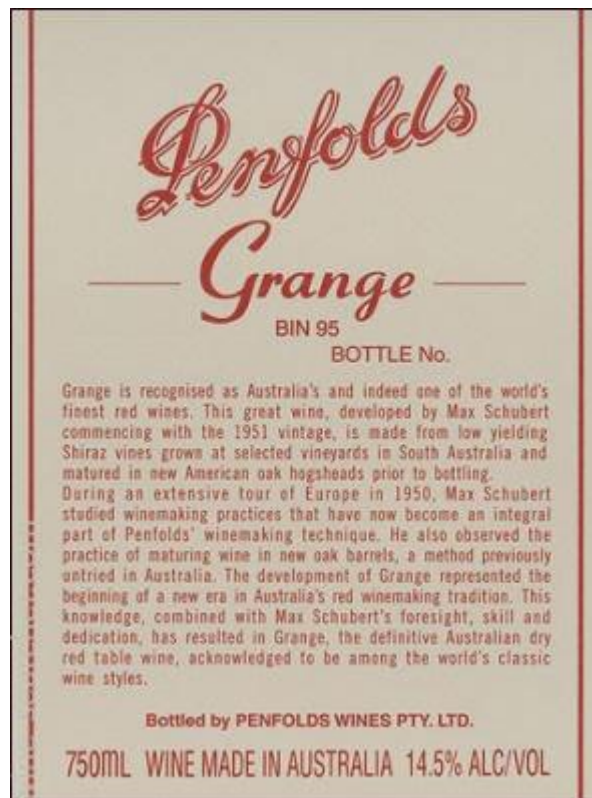
Az egyik legegységesebb külsővel Ausztrália mára már ikonná váló bora a Penfolds Grange büszkélkedhet. A bor a zászlótermék kategóriába tartozik és Shiraz fajtából készül. A világon az egyik legjobb vörösbornak minősítették. Természetesen ára is az ennek megfelelő szintet éri el. A termék címkézése merőben eltér a hagyományostól, ugyanis amellyel, hogy tartalmazza a bor nevét, fajtáját és a minőség besorolást egy kisebb leírással találkozhat a fogyasztó az eredetével kapcsolatban (12. ábra).



10. ábra, Peter Lehmann Ruediger, Forrás: www.wine-searcher.com



11. ábra, D'Arenberg The Stump Jump Shiraz, Forrás: www.wine-searcher.com



12. ábra, Penfolds Grange, Forrás: www.wine-searcher.com

6 Összefoglalás

A tradicionális borvidékeket vizsgálva kirajzolódott azoknak előnye és hátránya egyaránt. Ezek az országok mind a több évszázados tradíciókra hagyatkoztak a bortermelés során, mely a hírnevet is hozta számukra.

A világ fejlődése és modernizációja viszont ezt az ágazatot is elérte, amely tényt az óvilág országai csak nagyon lassan ismerték fel, lehetőséget adva ez idő alatt az újvilági országok előtérbe kerülésére. A harmadik világbeli országok felismerték a fejlesztésekben rejlő lehetőségeket és sokuknak sikerült ez által belépnie a bor világpiacára, konkurenciát állítva ez által az óvilágnak.

Mint azt már korábban említettem az újvilág (és Ausztrália) pozitívuma, a szabályozás és a tradicionális szőlőfajták hiánya. Ezt kihasználva pedig el tudtak indulni a fejlődés útján. Ausztráliát alapul véve, egészen odáig jutva, hogy világhírű borászati akadémia üzemeltetésével kiváló szakembereket nyújt az ipar számára.

A törvényi előírások hiányban Ausztráliának meg van az esélye, hogy a lehető legnagyobb mértékben a piac aktuális igényeihez alakítsa ki a kínálatát. Ugyan a borászati szektor folyamatos növekedésével és fejlődésével a hazai fogyasztásuk is igen magas szintet ér el és a borfogyasztás mindennapossá vált, mégis az exportra építenek az ottani termelők.

Ennek alapját a jól megalapozott marketing jelenti és a jelenlét a fizetőképes kereslettel rendelkező országokban, mint Amerika vagy Anglia. Ezeken a területeken a rendszeres borkóstolók és borbemutatók tartása tovább növeli a népszerűséget, elérve például, hogy az Egyesült Királyságban a tíz legkeresettebb bor közül hét ausztrálfajta. A kutatások alapján azonban látszik, hogy van még hová fejlődnie a szigetországnak ahhoz, hogy elérhesse célját, miszerint 2025-re a világ vezető bortermelő országává válik. Ennek érdekében jelentősen növelnie kellene jelenlétét a tradicionális területeken is, mind marketing, mind export tekintetében. Ez alól a Magyarországi jelenlét sem kivétel, pedig a borszakértő véleménye alapján az igény folyamatosan növekszik ezen friss és gyümölcsös, új borok iránt.

A hagyományokból eredő szigorú szabályozások révén a klasszikus borvidékeken sokáig nem voltak képesek felvenni a versenyt ezekkel a területekkel és jelentős visszaesés mutatkozott a termelésükben és exportjukban egyaránt. Az utóbbi évtizedekben azonban már felismerték a veszélyt és borpiaci reformmal és a szabályozási rendszer alakításával egy

kiegyensúlyozott termelést igyekezne elérni, növelve a versenyképességüket és egyensúlyt hozva a borágazat világpiacán.

Ha pedig Ausztráliának sikerül felismernie a jeleket és lehetséges kockázatokat, az ország borászai képesek a terjeszkedésre a piacon és termőterületeken egyaránt, akkor esélyük lehet a kitűzött célt megközelíteni, esetleg elérni.

7 Felhasznált irodalom

Nyomtatott források:

1. Balogh Zs. et al. (2009): Szívünk hungarikumai, Pannon-Literatúra Kft., Kisújszállás, 116-121. o.
2. Bauer A. et al. (2007): Marketing alapismeretek, Aula Könyvkiadó, 121-122. o.
3. Bodnár L. (2005): A többarcú Ausztrália, Bodnár és Társa Geográfus Bt., Budapest, 59-85. o.
4. Csizmadia-Honigh P. (2014): Antepima 2014, VinCe Central European Wine Magazin, 2014. 04., 52-55. o.
5. Eperjesi I. et al. (2010): Borászati technológia, Mezőgazda Kiadó, 15-20. o.
6. Gabay, E. (2012): Bármit, csak rozét ne!, VinCe Central European Wine Magazin, 2012. 12., 48-51. o.
7. Gere A. (2012): Virágom, virágom – kikericssem, VinCe Central European Wine Magazin, 2012. 03., 69. o.
8. Halász Z., Székely I. (1989): Borkönyv, Agroinform, Budapest, 7-17. o.
9. Jonson, H. (2001): Borzsebkönyv 2003, Alexandra Kiadó, Pécs
10. Magyar borvidékek és szőlőfajták, Magyar Turizmus Zrt., Agrármarketing Centrum
11. Mező F. (2012): Bormarketing, Eszterházy Károly Főiskola, Eger, 29. o.
12. Mészáros G., Rohály G. (2012): Középfokú borismereti tanfolyam Jegyzet, VinCerta Kft. Budapest, 80-105. o.
13. Móser I: Nebbiolo, Gusto ízek-borok-emberek, VIII. évf 6. sz. 20-21. o.
14. Móser I.: Alpha Holdbázis Vina Montes, Gusto ízek-borok-emberek, VIII. évf. 8. sz., 32-34. o.
15. Móser I: Nero d'avola, Gusto ízek-borok-emberek, VIII. évf. 10. sz., 22-23. o.
16. Móser I: Mágikus realista kultborász Alvaro Palacios, Gusto ízek-borok-emberek, IX. évf. 8. sz., 30-33. o.
17. Móser I.: Bordeaux-izmusok, Gusto ízek-borok-emberek, IX. évf. 3. sz., 24-27. o.
18. Nagy S. (2013.): Vegyünk jó bort okosan!, VinCe Central European Wine Magazin, 2013. 11., 58-59. o.
19. Piskóti I.: Ellenség, partner, kartell? - a harc, avagy versenyelemzés, a saját vállalkozás auditja, Marketing Intézet, 16. o.
20. Robinson, J. (2005): Boriskola, Alexandra Kiadó, Pécs

21. Romsics L., Németh Á. (2012): Borkurzus: Sauvignon Blanc, VinCe Central European Wine Magazin, 2012. 10., 38-41. o.
22. Sailer, M. (2005): A borvilág változásairól, Edinfo, Budapest
23. Sidlovits D, Kator Z, Brazsil D. (2012): A legújabb tendenciák a világ borpiacán, Agrofórum, 2012. december
24. Spurrier, S. (2008): Bordeaux-i borok bagatell áron, Decanter, The world's best wine magazin V. évf., 10. sz., 40-43. o.
25. Vaccarini, G. (2007): Sommelier – Borkínálás és borkóstolás, Napraforgó könyvkiadó, Budapest, 56-57. o.

Online források (letöltés: 2016. május-október):

1. Penn, Cyril: Closure Type More Important to Consumer Choice than Wine Type - Study, Wine Business Blog honlap, 2011. 11. 30.
<https://www.winebusiness.com/blog/?go=getBlogEntry&dataId=94803> (letöltés: 2016. 04. 28.)
2. Sidlovits D et al.: A legújabb tendenciák a világ borpiacán, Fókuszban a bor, Agroforum, 2012. december
http://www.farmit.hu/sites/default/files/documents/agroforum/SidlovitsD-es_tsa_2012dec.pdf (letöltés: 2016. 05. 12.)
3. Szőlőtermesztés és bortermelés, kereskedelem és fogyasztás a világon, KSH Statisztikai Tükör, 2015. szeptember 22.
http://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/stattukor/szoloterm_borterm.pdf (letöltés: 2016. 05. 12.)
4. Vittek, Shelby: Closing the case, Table Matters honlap, 2013. 03. 22.
<http://tablematters.com/2013/03/22/closing-the-case/> (letöltés: 2016. 04. 28.)
5. <http://www.georgikon.hu/tanszekek/agrargaz/Tananyagok/B%C3%A1nhegyi%20Gabriella/Agr%C3%A1rgazdas%C3%A1gtan/elemez%C3%A9shez%20seg%C3%A9danyagok/sz%C5%91%91%91-bor.pdf>
6. http://www.repubblica.it/economia/2015/10/07/news/vini_francia_italia-124514999/
7. http://www.boraszportal.hu/hirszuret/uj_zeland_a_sauvignon_blanco_uj_hazaja-1491
8. <http://www.vinolion.com/2015/08/15/borvidekek-a-vilag-korul/>
9. http://www.cibo360.it/qualita/certificazioni/vini_DOC.htm
10. <http://www.diwinetaste.com/dwt/it2002102.php>
11. <http://www.diwinetaste.com/dwt/it2002112.php>
12. <http://www.boraszportal.hu/hirszuret/kina-a-bortermelésben-is-lenyomja-europat-5842>
13. https://www.ksh.hu/docs/hun/eurostat_tablak/tag00012.html
14. <http://www.gaultmillau.hu/muvelt-alkoholista/borhiany-elott-all-a-vilag>
15. http://penzugysziget.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=698:borpiac&catid=195&Itemid=296
16. <http://boraszat.kormany.hu/az-europai-unio-borpiaci-reformja>
17. <http://www.wine-searcher.com/find/penfolds+grange+bin+95+australia>
18. <http://www.jogiforum.hu/hirek/16233>

19. http://www.boraszportal.hu/borvilag/ovilag_es_ujvilag_a_globalizalodo_borfogyaszto-1052
20. http://www.boraszportal.hu/hirszuret/ausztralia_mar_nemcsak_a_kenguruk_hanem_a_bor_hazaja_is-125
21. <http://www.diwinetaste.com/dwt/it2003012.php>

8 Riassunto

Il titolo della mia tesi di laurea é: L'aumento della competitivita' dei vini del Nuovo Mondo al mercato classico del vino.

Esaminando le zone piu' famose sia nel Classico Mondo che nel Nuovo Mondo si puo' riconoscere le differenze piu' grandi. La viticoltura e la produzione vinicola europea dispongono di tradizione millenaria e i vini francesi, italiani e spagnoli hanno fama mondiale. I produttori europei usano strumenti tradizionali di produzione e tutti i paesi hanno il vitigno tipico.

Con la denominazione Nuovo Mondo - per quanto riguarda la viticoltura - vengono caratterizzati i paesi dove la vite é presente solo da due-tre secoli. Questi sono ad esempio Australia, Nuova-Zelanda, California e Cile. Durante la mia ricerca l'Australia ha ricevuto una posizione rilevante, perche' esporta vino a tutto il Mondo e ha esteso le sue zone di produzione di vino considerevolmente. L'esportazione australiana é aumentata negli ultimi dieci-venti anni piu' di 20%. Il paese vorrebbe diventare il produttore di vino piu' importante del Mondo fino a 2025.

Le tesi piu' importanti nella mia tesi erano:

- I fattori di rischio
- Com' é la presenza del Nuovo Mondo in Ungheria
- Che cosa é la ragione del successo del Nuovo Mondo?

Nel corso della ricerca ho scelto due metodi per ricevere risposte alle mie domande: SWOT analisi e l'intervista profonda. L'intervista l'ho fatta con l'esperto di vino di METRO di Miskolc, che si chiama Tibor Zima.

In base alla mia ricerca si puo' vedere che i vantaggi australiani sono che i produttori usano metodi e strumenti di produzione moderni, la bottiglia da vino australiana si puo' riconoscere piu' facile nel supermercato e il marketing australiano all'estero é efficiente.

I paesi tradizionali se ne accorgono questi pericoli e hanno creato un nuovo sistema di controllo. Ma la domanda dei vini australiani é in aumento sia nel Mondo che in Ungheria e la gente acquista volentieri questi vini particolari.