

# Az SZTE tudósai megalapítják Magyarország első Geo Terroir Kutatócsoportját

*...ami óriási lökést adhat a hazai agráriumnak, élelmiszeriparnak és a turizmusnak*

A Szegedi Tudományegyetem legkiválóbb szakértőinek részvételével megalakul Magyarország első olyan kutatócsoportja, amely egy adott régió, terület komplex vizsgálatát képes elvégezni, ezzel segítve a gazdasági szereplőket – elsősorban a borászokat – hogy terméküket tudományos alapokra helyezett módon állítsák elő és tökéletesen tudják pozicionálni a világpiacon.

## **Goût de terroir. A francia kifejezés a „föld íze” utal.**

Felmerül a kérdés: tényleg **van íze a talajnak?** – A geológiai értelemben vett szervesetlen alapkőzetnek, ásványtársulásoknak nincs íze, a terroir mégis a legpontosabb kifejezés arra a kérdésre, hogy mit vizsgál majd a kutatócsoportunk – fejtette **ki Dr. Pál-Molnár Elemér**, a kutatócsoport vezetője, az SZTE TTIK [Földrajzi és Földtudományi Intézet](#)ének intézetvezetője, majd hozzátette, hogy – A terroir kutatása azért fontos, **mert ez a biológiai sokféleség forrása.** A lélekkel rendelkező bor oka. A terroir a bort többé teszi, mint egyszerű itallá; művészeti alkotássá, kulturális kifejezéssé, örökséggé válik. Megtestesíti a kutató, a borász szenvedélyét, generációk bölcsességét és egy közösség szívét. Ez az oka annak, hogy a bor nem csak egy ital. Gondoljunk bele - minden kortyban a terroir meséket suttog arról a földről, ahol a szőlőt megcsókolta a nap.

A terroir egy francia kifejezés, amelynek gyökerei a latin terra szóból erednek, ami földet vagy talajt jelent. A terroir magába foglalja mindazon tényezőket, amelyek együttesen határozzák meg egy borvidékről, vagy ezen belül egy kisebb területről (termelőtől) származó bor egyediségét. Ezek a tényezők a **geológiai adottságoktól** (alapkőzet és az abból eredő talaj, tektonika, geológiai idő, stb.) kezdve **az éghajlaton és a szőlőművelési gyakorlaton keresztül a borász művészetéig és a fogyasztó közönségig** terjednek, beleértve a **kulturális háttérrel és a hagyományokat** is.

– Hogy jobban megértsük egy borvidékről, vagy ezen belül egy kisebb területről (termelőtől) származó bor egyediségét, ezeket **a meghatározó tényezőket azonosítanunk és tanulmányoznunk kell.** Ez természetesen alapvetés kellene hogy legyen, de az esetek többségében elszalasztjuk a tudomány adta lehetőségeket, a tudományos értelmezést. Elfogulatlan tudományos megközelítésekre van szükség a terroir tanulmányozásához – mondta el a vulkanológus, aki az SZTE egyik legnépszerűbb képzésének (a [bor geológiája](#) kurzus) vezetője.

## **Geo Terroir Kutatócsoport az SZTE-n**

**Az SZTE geológusai, geokémikusai, talajtannal foglalkozó szakemberei mellett biológusok, kémikusok, néprajzkutatók és a társadalomtudományok területéről érkező szakértők is részt vesznek a közös munkában. A cél, hogy olyan komplex információkkal segítsék a gazdasági szereplőket, amelyek sikeresebbé tehetik a magyar agráriumot, az élelmiszeripart, a turizmust és hazánk országimázsát is erősítik világszerte.**

A terroir fogalma kiterjeszthető a mezőgazdasági termékeken túl más élelmiszerekre is. A terroir hangsúlyozza az adott terület sajátosságait és az ottani termesztési körülmények hatását az élelmiszer minőségére. A fizikai környezet, a szőlő és a bor közötti helyspecifikus kapcsolatok leírásának tudománya később alakult ki, mint a régiók és a szőlőültetvények társadalmi és történelmi elismertsége. A terroir rendkívül fontos fogalom a szőlészetben, mivel a bor érzékszervi tulajdonságait a szőlő termesztésének környezeti feltételeivel hozza összefüggésbe. A minőségi hierarchia és a

borstílus jelentős mértékben a terroirral magyarázható.

- Egy pohár borban messze nem csak a víz, a cukor és az alkohol van benne. Az alkohol tulajdonképpen nem is tényező az általunk vizsgált rendszerben. A bort azonban meghatározza a táj **geológiai alapja, múltja, a geoörökség, az azon létrejött talaj, a klíma, a domborzat, a vízháztartás és természetesen az emberi tevékenység**, mégpedig történelmi távlatokban. Vagyis, hogy **mióta, milyen módon, milyen kulturális környezetben termesztik a szőlőt, azt hogyan dolgozzák fel és hogyan fogyasztják**. Ezeket együtt, összefüggéseiben vizsgálja és elemzi a terroir geológiai kutatócsoport a jövőben. A Szegedi Tudományegyetemen mindegyik részegységnek megvannak a maga szaktekintélyei, akik közül többen a Magyar Tudományos Akadémia tagjai, így szinte adta magát, hogy létrehozzunk egy olyan tudósokból álló, együtt gondolkodó társaságot, amely interdiszciplináris módon képes vizsgálni a hazai borvidékeket - hangsúlyozta Dr. Pál-Molnár Elemér, a kutatócsoport vezetője.

Hamarosan saját honlapjukon is elérhetővé válik, hogy kik a tagjai a kutatócsoportnak. A szakértőkkel és az állami szervezetek képviselőivel már megkezdődtek a konkrét irányokat kijelölő tárgyalások.

Sajtókapcsolat:

- [pr@rekt.u-szeged.hu](mailto:pr@rekt.u-szeged.hu)



© Fotó: Kovács-Jerney Ádám

"A szőlő nem szereti az egyenes derekú embert." Ismeri ezt a mondást Dr. Pál-Molnár Elemér is, ezért a kutatócsoport, a legmodernebb módszereket - mint a műholdas adatok mesterséges intelligencia alapú elemzése, - a terepi vizsgálatokkal kombinálja.

© Szegedi Tudományegyetem



© Fotó: Kovács-Jerney Ádám  
Dr. Pál-Molnár Elemér, a kutatócsoport vezetője, az SZTE TTIK  
Földrajzi és Földtudományi Intézetének intézetvezetője.

Eredeti tartalom: Szegedi Tudományegyetem

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/11803/az-szte-tudosai-megalapitjak-magyarország-első-geo-terroir-kutatócsoportját/>