

Differenciált árakat kínál a termelőknek a Tokaj Kereskedőház Zrt.

Kiemelt átvételi árakkal ösztönzi a minőségi alapanyag előállítását az állami integrátor társaság

A prémium Tokaji márka építéséhez szükséges termelési és szüretelési módszerek alkalmazására ösztönzi a Tokaji Borvidék szőlőtermesztőit a Tokaj Kereskedőház Zrt. Ennek érdekében a társaság 2014-ben kiemelt felvásárlási árakkal honorálja a vele szerződésben álló, magas minőségű alapanyagot beszállító termelőket. Egyúttal a kiszámíthatóság jegyében a Tokaj Kereskedőház idén minden eddiginél korábban, július végén közzéteszi felvásárlási árait. Így a termelők eldönthetik, hogy a könnyű száraz borok; vagy a késői szüretelésű borok és borkülönlegességek alapanyagának előállítására törekedjenek, ennek megfelelően szüretelve, illetve gondozva ültetvényeiket a szüretig hátra lévő időszakban.

Tokaj Borvidék, 2014. július 31. Összesen mintegy 1000 hektár területről közel 90 ezer mázsa szőlő, ezen belül akár 2000 mázsa aszúszem felvásárlását tervezi 2014-ben a Tokaj Kereskedőház. A szakértői becslések szerint idén a teljes Tokaji Borvidéken valamivel több mint 300 ezer mázsa szőlőtermés várható, ez jó-közepes mennyiségnek felel meg. Ehhez igazodva a Tokaj Kereskedőház a tavalyihoz hasonló mennyiségű szőlő megvételére készül integrátori rendszerében. Egyúttal a társaság idén tovább alakítja az alapanyag igényekhez igazodó árazási struktúráját, kategóriánként eltérő felvásárlási árakkal ösztönözve az érvényes felvásárlási szerződéssel rendelkező termelőket a minél jobb minőségű szőlő előállítására.

„Az új árképzés célja, hogy a termés tudatosabb szelektálására bírjuk rá a termelőket, s ennek révén a készítenő borokhoz legmegfelelőbb minőségű szőlőt tudjunk megvásárolni tőlük” – fogalmazott Goreczky Gergely, a Tokaj Kereskedőház Zrt. vezérigazgatója. A cégvezető kifejtette: a differenciált árstruktúrával szeretnék elérni, hogy a felvásárolandó szőlő egy jelentős része teljesen egészségesen, botrytistól* mentes állapotban érkezzon be a feldolgozó üzemükbe. Ezt a szőlőmennyiséget a friss, könnyű, illetve a prémium száraz borok alapanyagaként tudják felhasználni. A szőlő másik, kisebbik részét pedig magas mustfokú, aszúsodott szőlőként kívánják átvenni, a késői szüretelésű borok és borkülönlegességek alapanyagaként.

A legnagyobb mennyiségben a 17-22 mustfokos kategóriában szüretelnek termést a Tokaji Borvidéken. Amennyiben a szőlő egészséges, botrytistól mentes, akkor ez megfelelően beérett, kiváló alapanyagot kínál a könnyű, gyümölcsös, mindennapi fogyasztásra szánt száraz és félszáraz piacképes borokhoz. A teljesen egészséges szőlő bruttó ára a tavalyihoz hasonló mértékű, 80 és 120 Ft/kg lesz két kategóriában.

Nem cél ugyanakkor az éretlenül aszúsodni kezdő, alacsony mustfokú, de botrytisszel fertőzött szőlő megvétele. Ugyanis az ilyen alapanyag csak az olcsó kategóriájú, félédes vagy sűrítménnyel édesített borok készítésére alkalmas, amely a jövőben nem lehet része a minőségi irányba forduló tokaji termékpalettának. *„A termelők biztonsága érdekében a Tokaj Kereskedőház ebből a kategóriából is kész szőlőt átvenni, ám ezért alacsonyabb felvásárlási árat tud felkínálni a minőségi alapanyagok árához képest”* – tette hozzá a vezérigazgató. Viszont a társaság 2014-ben sem vásárol fel betegséggel fertőzött, pl. lisztharmatos termést.

A kiszámíthatóságot szolgálja, hogy a Tokaj Kereskedőház idén minden eddiginél korábban, július végén közzéteszi felvásárlási árait. Az árak ismeretében a termelők még most is eldönthetik, hogy korábbi szüreti időpontban, egészséges állapotban leszedjék-e a szőlőjüket, vagy a már botrytisszel fertőzött fürtöket a tőkéken hagyva és válogatva, magasabb cukorfokú termésre és késői szüretre törekedjenek. Egy jó megoldás, amit a világ több borvidékén és Tokaj-Hegyalján is alkalmaznak, ha a

termelők két vagy több részletben szüretelnek: először az egészséges fürtöket szedik le, majd néhány nap vagy hét után a tőkén maradt termést késői szüretelésű alapanyagként vagy aszúszemként adják le.

„A Tokaji Borvidéken az őszi időjárás nagymértékben befolyásolja a termés végső minőségét és az egyes kategóriákban felvásárolható szőlő mennyiségét. De a cél, hogy amennyiben a botrytizálódás elkezdődik, akkor a termelők 23 mustfok feletti szőlő szüretelésére törekedjenek” – hangsúlyozta Goreczky Gergely. A borkülönlegességek előállítására alkalmas szőlő megtermelése a termelőknek nagyobb kockázattal és mintegy 10-15 százalékkal magasabb művelési költséggel jár. Ezért ebben, a 23 mustfok feletti kategóriában a Tokaj Kereskedőház kiemelt árazást alkalmaz - egy kiló szőlőért 150- 250 Ft közötti összeget fizetve -, hogy a termelőknek kifizetődő legyen vállalni a többlet terheket és kockázatot.

Külön kategóriát képez a Tokaj Kereskedőház idén tavasszal meghirdetett Prémium Termelői Programjához csatlakozott területekről felvásárolt, 19-22 mustfok közötti cukortartalom mellett leszüretelt szőlő. A külön szerződéssel, szigorúan ellenőrzött körülmények között, hektáronként legfeljebb 100 mázsa tőkesterhelés mellett megtermelt egészséges alapanyagot a Tokaj Kereskedőház olyan prémium száraz furmint borok előállításához használja fel, amelyek valódi presztízs borokként a nemzetközi megmérettetéseken is képesek lesznek megállni a helyüket. A késői szüretelésű prémium program kategóriában pedig a társaság - hektáronként maximum 80 mázsa terméskorlátozás mellett - 24 mustfok feletti cukortartalmú szőlőt vár, ugyancsak kiemelt átvételi árakkal ellentételezve a gazdálkodóknak a szigorú termelési feltételek betartását.

A száraz és a késői szüretelésű prémium program kategóriában a Tokaj Kereskedőház szüretelő edényeket is biztosít a termelőknek, szükség esetén pedig a beszállításában is segítséget nyújt. A cél, a megtermelt kiváló szőlő gyors, tiszta és kíméletes beszállítása, hogy a legjobb minőségű alapanyagot lehessen felhasználni a prémium borok előállításához.

Feldolgozói oldalról a minőségi megújulás technológiai háttérét a társaság szüreti időszakra elkészülő új hűtött tartálparkja és újonnan beszerzett hordóparkja biztosítja. A Magyar Nemzeti Vagyonkezelő Zrt. tőkeemelését követően a társaság tolcsvai telephelyén tavaly októberben kezdődött el egy új, 64 ezer hektoliteres hűthető tartálpark és egy borászati csarnok építése, amelyet a borászat szüretkor már használni fog. A beruházási program jövőre egy új palackozóüzem, valamint további tartálykapacitás, illetve új készáruraktár építésével folytatódik.

A térség legnagyobb borászati vállalataként és integrátoraként jegyzett Tokaj Kereskedőház tavaly hirdette meg a tokaji minőségi forradalmat, amelynek célja a Tokaji Borvidék új fejlődési pályára állítása, s a minőségi termelés fókuszba helyezése. „A társaságnál bevezetett új árképzési rendszer a minőségi megújulás eddigi egyik leginkább kézzelfogható lépése az új borászati beruházás mellett. Hiszen a magas minőségű alapanyag elengedhetetlen ahhoz, hogy a Tokaji Borvidék a világ elismert prémium bortermelő vidékei közé emelkedjen” – szögezte le Goreczky Gergely.

A Tokaj Kereskedőház 2014-es szüreti felvásárlási árai:

Bruttó árak: Ft/kg	17-18,9 mustfok	19-22,9 mustfok	23-23,9 mustfok	24-25,9 mustfok	26 mustfok felett
Teljesen egészséges szőlő (Botrytis-től mentes)**	80	120	-	-	-
Botrytis-es szőlő**	60	70	150	200	250
Prémium Termelői Program	-	168	-	280	350
Sárgamuskotály szőlő	egységesen 110 Ft/kg		150	200	250
Aszúszem 1. osztály	2400 Ft/kg				
Aszúszem 2. osztály	2000 Ft/kg				

** Furmint, hárslevelű, zéta és kabar szőlő

**A botrytis: a szőlőt megtámadó penészgomba, amely kedvező körülmények között Tokaj-Hegyalján nemes rothadás formájában jelenik meg az érett termésen. A botrytis fertőzés jellemzője, hogy amennyiben ősszel az időjárás a reggeli párás időszak után száraz és meleg, a rothadó bogyó víztartalmát fokozatosan elveszti, majd betöpped. E folyamat eredménye a nagy cukortartalmú, jellegzetes ízű aszúszem.*

A Tokaj Kereskedőház Zrt.-ről:

A Tokaj Kereskedőház Zrt. a Tokaji Borvidék legnagyobb borgazdasága, kulcsszereplője. A Magyar Állam tulajdonában lévő nemzeti pincészet, amely a 2002 óta az UNESCO Világörökség része címet is viselő történelmi Tokaji Borvidék legnagyobb borászataként a magyar borászati tradíció őrzője és védelmezője. Tevékenysége elsősorban a szőlőalapanyag termelésére és felvásárlására, borkészítésre és borértékesítésre, valamint borkóstoltatásra épül. A Tokaj Kereskedőház Zrt. 70 hektáros saját szőlőterülettel rendelkezik, emellett ugyanakkor közel 1000 hektár területről, mintegy 2000 kistermelőtől vásárol fel szőlőt. A fejlődést mutatja, hogy 2013 októberében többmilliárd forint értékű beruházási program indult el a társaság tolcsvai telephelyén, a pincészet hűthető tartályparkjának kiépítését, új palackozó üzemét, valamint az ehhez kapcsolódó infrastruktúra kialakítását célul kitűzve.

Sajtókapcsolat:

Németh Gergely

gergely.nemeth@goodwillcom.hu

+3670-377-1330

Goodwill Communications