

## Nehezen indult a 2021-es év, mégis szép lesz a szüret

Létrehozás: 08/19/2021 - 10:17

Szerző: Melano

 [1]

Európa szerte minden évben Magyarország nyitja meg a szüreti időszakot a Csabagyöngye betakarításával.

### Kapcsolódó cikkek:

[Gyümölcsös pezsgőkkel szeretné berúgni az ajtót a Varga Pincészet](#) [2]

[Nagy magyar sikerek a nemzetközi borversenyeken Tarolt a Varga Pincészet](#) [3]

[Négy aranyat hozott el Berlinből a Varga Bor](#) [4]

Idén a legkorábban érő szőlőfajta az elmúlt néhány év érési tendenciáihoz képest egy héttel később ért meg a szüretre. Hagyományosan a Csabagyöngyéből készül Európa első újbora, amely már szeptemberben elérhető lesz a boltok polcain. A Varga Pincészet ma megkezdte a Csabagyöngye szőlő szüretelését a Balaton déli partján. Már hagyománynak számít, hogy minden évben Ordacsehiben indul a szüret.

Varga Máté Péter, a Varga Pincészet társtulajdonosa és kereskedelmi vezetője összegezte az ideai tapasztalatokat: "A 2021-es évjárat rendkívül lassan és vontatottan indult. A sokat tapasztalt szőlészek sem emlékeznek rá, hogy ennyire későre esett volna a szőlővirágzás. A hűvös májusnak köszönhetően volt időszak, amikor úgy tűnt, három heteslemeradásban vagyunk a korábbi évekhez képest. Júniusban azonban gyors változás következett és alig győztük követni a növények fejlődését. Az 1901 óta mért hőmérsékleti adatok alapján a mögöttünk álló két nyári hónap a dobogón végzett. Az idei június a harmadik legmelegebb, a július pedig a legmelegebb hónap volt Magyarországon a múlt század eleje óta. Csapadék szempontjából sokáig vízhiánnyal küzdöttünk. Az elmúlt két hétben érkezett meg a várva várt eső, ami kedvezett a bogyók növekedésének. Mindent összevetve mennyiség szempontjából közepes, minőség szempontjából pedig kifejezetten szép évjáratot zárhatunk ennél a fajtánál."

A szüretelt mennyiség idén várhatóan 180 000 kg lesz, melyet 12 hektárról vásárol meg a Varga Pincészet. A Csabagyöngyéből készült bor üde, friss, gyümölcsös. Kiváló fröccs alapanyag, de önmagában fogyasztva is nagy élmény a kóstolása. Ez az a fajta, mely leginkább megőrzi a szőlő eredeti ízét még bor korában is

### Tags:

[Magyarország](#) [5]

[szüret](#) [6]

[Csabagyöngye](#) [7]

### Színes:

[Ízek](#) [8]

---

**Forrás webcím:** [https://www.melano.hu/nehezen\\_indult\\_a\\_2021\\_es\\_ev\\_megis\\_szep\\_lesz\\_a\\_szuret](https://www.melano.hu/nehezen_indult_a_2021_es_ev_megis_szep_lesz_a_szuret)

**Hivatkozások**

- [1] [https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/orommel\\_tolt\\_fel\\_logok5.png\\_masolata.png](https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/orommel_tolt_fel_logok5.png_masolata.png)
- [2] [https://www.melano.hu/gyumolcsos\\_pezsgokkal\\_szeretne\\_berugni\\_az\\_ajtot\\_a\\_varga\\_pinceszeti](https://www.melano.hu/gyumolcsos_pezsgokkal_szeretne_berugni_az_ajtot_a_varga_pinceszeti)
- [3] [https://www.melano.hu/nagy\\_magyar\\_sikerek\\_a\\_nemzetkozi\\_borversenyeken\\_tarolt\\_a\\_varga\\_pinceszeti](https://www.melano.hu/nagy_magyar_sikerek_a_nemzetkozi_borversenyeken_tarolt_a_varga_pinceszeti)
- [4] [https://www.melano.hu/negy\\_aranyat\\_hozott\\_el\\_berlinbol\\_a\\_varga\\_bor](https://www.melano.hu/negy_aranyat_hozott_el_berlinbol_a_varga_bor)
- [5] <https://www.melano.hu/tags/magyarorszag>
- [6] <https://www.melano.hu/tags/szuret>
- [7] <https://www.melano.hu/tags/csabagyongye>
- [8] <https://www.melano.hu/szines/izek>