



# Kurmin vagy kormin szőlő



A direkttermők a hagyományos eurázsiai borszőlőkhöz (*Vitis vinifera*) képest egyszerűbben, oltás nélkül, közvetlenül vesszőről szaporíthatók. Az ilyen szőlőkből készült borok minősége nem a legjobb. Színük, illatuk különleges, már kis mennyiségben is felismerhető, ha más borhoz keverik őket. A borászok a direkttermő ízt rókaíznek, poloskaíznek, esetleg labruszkaíznek nevezik. Gyümölesként, szőlőléként, lekvárként fogyasztva azonban a direkttermők igazán finomnak mondhatók.

Az érvényes Bortörvény – 1997. évi CXXI. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról – rendelkezése szerint a direkttermő szőlőből készült bort forgalomba hozni tilos, és ilyen szőlőt telepíteni sem szabad. Ennek oka az, hogy az amerikai szőlőfajták több pektint tartalmaznak, mint európai társaik. A pektin bomlásakor (a must forrásakor) metilalkohol keletkezik. Így a borban az egészségre veszélyes metilalkohol is nagyobb mennyiségben fordul elő.

Magyarországon több törvény is korlátozta és korlátozza a direkttermő szőlők termesztését. A direkttermő fajtákból készült borok piaci megjelenése után nyilvánvaló lett, hogy részesedésük a borpiacból – különösen az Alföldön – aránytalanul nagy. Ezért már 1935-ben gondolkodtak az ültetvények kivágásáról, illetve a szőlők átoltásáról, nemesítéséről.

A kurmin ma csak házikertben, illetve a meglévő, legfeljebb 1000 m<sup>2</sup> területű ültetvényben termeszthető fajta. Az ennél nagyobb ültetvények tőkeit a 2000. év végéig ki kellett vágni.



A kurmint házikertben rendszerint kordonosan nevelik, vagy a házak mellett lugasokat alakítanak ki belőle.

A kurmin (Concord) az alapja Dél-Burgenlandban népszerű helyi italkülönlegességnek is, az *Uhudler*-nek. Ez az ital Ausztriában is csak szigorú, törvény által szabályozott keretek között forgalmazható, továbbá a vendéglátásban és a kereskedelemben nem nevezhető minőségi bornak.