



Termékdíjas mézbor

Többször írtunk már a hazai mézborkészítési anomáliákról. Miközben ezt a méhészeti terméket a környező EU-s országokban törvényesen lehet gyártani, addig itt, Magyarországon a törvényalkotóink a magunknak alkotott szabályokkal ellehetetlenítették az előállítását. Egy pici fényt azért hagytak a sötét alagút végén, amit kizárólag a legelszántabbak érhetnek el.

FIGYELEM! CSAK AZ JÖJJÖN, AKI BÍRJA, AKI TUDJA, HOGY VÉGIGCSINÁLJA...

Tisztelt olvasóink! Ezennel tudatom önökkel, hogy megérkezett a legális mézborkészítés első magyarországi befutója, akit Wilhelm Andrásnak hívnak! A végzettsége agrárközgazdász, és 1996-ban, középiskolás korában kezdte a méhészkedést. Egyete-

mi évei alatt ezt szüneteltetni kényszerült. Két évet külföldön is dolgozott fuvarszervezőként, majd 2007-ben telket vásárolt, és két év múlva újból megalapította a méhészetét. Jelenleg kétszáz as rakodókaptáras állománnyal méhészkedik. Ő is sokáig csak „alapanyagot”, hordós mézet termelt. Ez nem elégítette ki, szeretne volna a ter-

mékét hozzáadott értékkel megnövelt áron értékesíteni.

MEGFOGANTATOTT AZ ÖTLET

Kezdetben a mézsörkészítéssel próbálkozott, de ez sok munkával járt, és a siker is váratott magára. Az internetet tanulmányozva ráakadt ugyanarra az emberre, akinek a cikkét mi is megjelentettük a Méhészüjságban. Carl Stückler 2013 decemberében mézborkészítési tanfolyamot hirdetett Ausztriában, amire Wilhelm András is benevezett, vállalta a borsos tanfolyami költséget és a vele járó egyéb kiadásokat is. Egy hét elméleti képzés után egyhetes gyakorlaton is részt kellett vennie.

Ezután jött a kisüzemi próbálkozás magyar alapanyagokkal. Az elmélet a gyakorlatban nem működött. Kénytelen volt újabb tanácsot kérni a tanárától. Ezután már sikerült.

Ezt követően a jogi részt is tisztába kellett tenni. A mézbornak nem volt vámtarifaszáma, hát csináltatni kellett egyet. Alkalmaznia kellett egy jövedéki ügyművezt, külön nyilvántartó programot kellett vennie, és havonta fogadnia kell a



vámhivatal ellenőreit. A mézbor literéért pedig 98 forint jövedéki adót kell fizetnie az államnak.

Első körben csak kereskedőknek engedélyezték az árusítását, később állásfoglalás született a hatóság részéről arról, hogy a végfelhasználónak is eladhatja mézbor. Az idő telt, a költségek egyre növekedtek, csak éppen a siker váratott magára. A holtpontra az OMÉK lendítette át, amire bevezették – és a terméke OMÉK-díjas lett.

A MÉZBORKÉSZÍTÉS MŰHELYTITKAI

Azt már ő is a saját kárán megtapasztalta, hogy nem minden méz jó a mézorkészítéshez. Az akácméz azért nem vált be, mert kevésbé aromás, ráadásul nagyon stabil, az alaplé készítésénél a forrás nehezen indul be. A repceméz pedig azért nem jó, mert a bor átveszi a jellegzetes viaszos ízt. A napraforgóméz viszont kiválóan alkalmas erre, mert szépen színezi, de az íze nem uralkodik el a borban, ráadásul minden évben terem, és a minősége is állandó.

A művelet az alaplékészítéssel kezdődik. A mézet 40 Celsius-fokra fel kell melegíteni, majd a letisztítás után bele kell önteni a 25–30 Celsius-fokos vízbe. A méz feloldódása után be kell állítani az oldat töménységét, amit mérőműszerrel kell ellenőrizni.

A savtartalmat citromsav hozzáadásával állítják be, majd fajélesztővel oltják be az oldatot, és az élesztősöt is akkor rakják bele.

Az erjedésnek huszonnégy órán belül el kell kezdődnie, mert különben hibás lesz a termék. Az erjedés 20–25 Celsius-fokos pincében történik. A forrás két-három hónapig tart. Ez alatt az idő alatt egyszer át kell fejteni, hogy a seprűből ne oldódjanak a borba íz hibát okozó anyagok.

A forrás ideje alatt rendszeresen kell mérni a maradék cukor mennyiségét, a végén ezt naponta kell ellenőrizni.

Amikor elfogy az oldatból a maradék cukor mennyisége, akkor mondhatjuk, hogy kiforrt a bor, ekkor viszont azonnal le kell kénezeni.

Ebből a száraz borból úgy lesz mézbor, hogy mézzel utóédesítik. A cukorértéket ebben az esetben is mérni kell.

A derítés zselatinnal és bentonittal történik, és egy-hét nap alatt le is zajlik. A mérőhengerekbe kiöntött minták alapján látni lehet a tartályban lejátszódo változásokat, nem kell azt állandóan bontogatni.

A derítés után a 0,2–0,3 mikronos kovasavas szűrés következik. A bor a puffer-tartályba kerül, ahol 45–50 Celsius-fokos



hőkezelés után palackokba töltik. Az üvegeket töltés előtt még egyszer kimossák, csurgatóállványon szárítják.

Dugózáshoz nem jó a parafa dugó, mert a bor melegen kerül a palackba, abban lehülve a térfogata csökkenne, felette vákuum alakulna ki, ami beszippantaná a parafa dugót. Helyette a csavarmenetes műanyag kupakos zárást alkalmazzák. Öntapadós címkéjük saját tervezésű, jelenleg kézzel illesztik rá az üvegre.

ÉRTÉKESÍTÉSI CSATORNÁK KERESÉSE

Az eladást is az alapokról kellett megszervezni. A kereskedők sem haraptak rá az új termékre; azzal érveltek, hogy ez a fogyasztóknak még ismeretlen, ráadásul 30 százalékos árrésszel dolgoznak, amit hozzáadva a 27 százalékos áfához, már nagyon megdrágítja a mézbor. Jelenleg az éttermek vevők rá. Wilhelm Andrásék

most szeretnének megjeleníteni termékükkel a Facebookon is.

A másik kitörési pont pedig az lenne, hogy a méhészeknek bérfeldolgozást végeznének. Hoznák a méhészt a mézét, és idővel visszakapnák azt mézbor formájában, annak mintájára, mint ahogy a műlepeknel megy a saját viasz feldolgozásánál.

Mivel a magyar mézbor magyar mézből készül, magyar embereknek ad munkát. A piacra bevezetve nagy jövő áll előtte. Szén-dioxiddal is lehet dúsítani, amikor is pezsgő jellegű italt kapunk belőle.

Tervezik, hogy részt vesznek a gyulai és a székesfehérvári rendezvényen is, ahol meg is lehet kóstolni a mézborukat.

Végül köszönetet szeretnének mondani dr. Mészáros Lászlónak és az OMME-nek, hogy támogatták a törekvéseiket.

Dr. Ludányi István

