

***A Vitis vinifera rendszerezése származás
alapján***

Negrul fajtarendszer (1946)

Jellemző	<i>Proles pontica</i> (Pontuszi, Fekete-tenger melléki csoport)	<i>Proles occidentalis</i> (Nyugati csoport)	<i>Proles orientalis</i> (Keleti csoport)
Subprolesek (alcsoportok)	- georgica - balcanica - macrocarpa - corinthiaca	-	- antasiatica - caspica - apiana - aminea - apirinea
A proles kora	legidősebb	legfiatalabb	
Eredeti előfordulási hely	Grúzia, Kis-Ázsia, Görögország, Bulgária, Magyarország, Románia	Franciaország, Németország, Spanyolország	Közép-Ázsia, Afganisztán, Irán, Örményország
Fajtapéldák	Ezerjő, Furmint, Rkaciteli, Ökörszem, Korinthusiak	Szürkebarát, Rajnai rizling, Cabernet franc	Afuz Ali, Sultanina, Chasselas

Negrul fajtarendszer (1946)

Jellemző	<i>Proles pontica</i> (Pontuszi, Fekete-tenger melléki csoport)	<i>Proles occidentalis</i> (Nyugati csoport)	<i>Proles orientalis</i> (Keleti csoport)
Vitorla	nemezes vagy gyapjas	pókhálós vagy gyapjas	csupasz, fényes
Levélfonák	erősen gyapjas, serteszőrös	pókhálós, vagy kissé gyapjas	csupasz, legfeljebb az erek szőrösek
Levélszél	határozatlanul hajlik	gyakran visszahajlik	gyakran felfelé hajlik
Fürt	Középnagy, nagy, tömött, ritkán laza	kicsi, rendszerint tömött	részben nagy, elágazó, laza, részben kicsi, középnagy, tömött
Bogyó	rendszerint gömbölyű, középnagy, lédús	rendszerint gömbölyű, kicsi, lédús	részben nagy, ovális, húsos, részben kicsi gömbölyű, lédús
Bogyószín	fehér, rózsaszín és kék fajták azonos arányban	főként fehér és kék bogyójú fajták	főként fehér, részben rózsaszín és kék bogyó
Mag	kicsi, középnagy	kicsi, rövid csőrű	középnagy, nagy
Vessző	Vastag, mereven felálló	vékony	közepes
Rügy	nagy, simuló	kicsi, elálló	nagy, bütykös

Negrul fajtarendszer (1946)

Jellemző	<i>Proles pontica</i> (Pontuszi, Fekete-tenger melléki csoport)	<i>Proles occidentalis</i> (Nyugati csoport)	<i>Proles orientalis</i> (Keleti csoport)
Magvatlanság	részleges vagy teljes	teljesen magvatlan fajta nincs	a részleges és teljes magvatlanság gyakori
Termékenység, fűrtképződés	közepes számú termőhajtás, sok fűrt, az alapi és rejtett rügyek is termékenyek	közepes számú termőhajtás, sok fűrt, az alapi és rejtett rügyek kevésbé termékenyek	kevés termőhajtás, kevés fűrt, kevés másodtermés
Fagytűrés	javarészt fagyérzékenyek	viszonylag fagytűrők	a nagy bogyójúak fagyérzékenyek
Minőség	Főként tömegborszőlő, kisebb részt minőségi borszőlő vagy csemegeszőlő	zömmel minőségi borszőlők	nagy részt csemege- és mazsolaszőlő, kisebb részben borszőlő
Savtartalom	Változó savtartalom	Részben savas, részben mérsékelt savtartalom	leginkább mérsékelt savtartalommal érő fajták

Németh Márton fajtarendszer (1967)

Convarietas (változatesoport)	Subconvarietas (változat- alesoport)	Provarietas (változat)	Subprovarietas (alváltozat)	Fajtapéldák	
Convar. pontica NEGR. (pontuszi változatesoport)	Subconvar. georgica NEGR. (grúziai változat- alesoport)	-	-	Rkaciteli, Szaperavi, Sárga muskotály, Pozsonyi, Kövérshőlő, Szemendriai fehér	
	Subconvar. balcanica NEGR. (kelet-mediterráni változat- alesoport)	Provar. macrocarpa NEGR. (nagy bogójú csemegeshőlő- változat)	Subprovar. globosicarpa NÉM. (Ökörszem alváltozat)	Kék ökörszem (Dodrelabí), Génuai zamatos	
			Subprovar. oblongicarpa NÉM. (Kecskecsöcsű alváltozat)	Kék kecske- csöcsű, Rosa menna di vacca, Halhólyag, Tüskéspúpú zamos	
	Provar. mesocarpa NÉM. (középnagy bogójú borsőlő- változat)			Subprovar. hungarica NÉM. (Góhér alváltozat)	Góhér, Furmint
				Subprovar. banatica NÉM. (Szlanka alváltozat)	Budai, Búnáti rizling, Piros szlanka
				Subprovar. pannonica NÉM. (Sárféher alváltozat)	Sárféher, Kolontár, Tihanyi
				Subprovar. dalmatica NÉM. (Kadarka alváltozat)	Kadarka, Cabasma
				Subprovar. tacica NÉM. (Ezerjő alváltozat)	Ezerjő
				Subprovar. italica NÉM. (Bakator alváltozat)	Bakator, Balafánt

Németh Márton fajtarendszere (1967)

Convarietas (változatesoport)	Subconvarietas (változat- alcsoport)	Provarietas (változat)	Subprovarietas (alváltozat)	Fajtapéldák	
			Subprovar. macedonica NÉM. (Dinka alváltozat)	Zöld dinka, Piros dinka, Izsáki, Mirkovácsa, Rakszőlő	
			Provar. microcarpa NÉM. (kis bogyójú borszőlő- változat)	Subprovar. zemlenica NÉM. (Hárslevelű alváltozat)	Hárslevelű
			Subprovar. moldavica NÉM. (Mustos alváltozat)	Alanttermő, Járdovány, Mustos, Csókaszőlő, Cigányszőlő	
			Subprovar. carpatica NÉM. (Mézses alváltozat)	Mézses, Lisztes, Kéknyelű, Csomorika	
			Subprovar. sirmica NÉM. (Kővidinka alváltozat)	Kővidinka, Beregí rózsás	
		Provar. corinthiaca NEGR. (magatlan csemege-szőlő- változat)	–	Fehér, Piros és Fekete korinthusi	
Convar. occidentalis NEGR. (nyugati változatesoport)	Subconvar. gallica NÉM. (francia változat- alcsoport)	Provar. microcarpa NÉM. (kis bogyójú borszőlő- változat)	Subprovar. Noirien LEV. (Burgundi alváltozat)	Szürkebarát, Tramini, Pinot noir, Pinot blanc, Chardonnay, Gamay, Melon	
			Subprovar. Carmenet LEV. (Cabernet alváltozat)	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot	
			Subprovar. Cot LEV. (Malbec alváltozat)	Malbec, Négrette, Merille	
			Subprovar. Folloid LEV. (Folloid alváltozat)	Folle, Jurancon	

Németh Márton fajtarendszer (1967)

Convarietas (változatcsoport)	Subconvarietas (változat- alcsoport)	Provarietas (változat)	Subprovarietas (alváltozat)	Fajtapéldák
			Subprovar. Guinlan LEV. (Muscadelle alváltozat)	Muscadelle, Dame
		Provar. mesocarpa NÉM. (középnagy bogyójú borszőlő- változat)	Subprovar. Semillon LEV. (Semillon alváltozat)	Semillon
	Subconvar. iberica NÉM. (ibériai változat- alcsoport)	Provar. microcarpa NÉM. (kis bogyójú borszőlő- változat)	–	Mornastel, Mourvédre
		Provar. mesocarpa NÉM. (középnagy bogyójú bor- szőlőváltozat)	–	Carignan, Aramon
Convar. orientalis NEGR. (keleti változatcsoport)	Subconvar. enspica NEGR. (kaspi változat- alcsoport)	Provar. apiana NEGR. (gömbölyű bogyójú muskotály- változat)	–	Fehér és Rózsaszín muskotály, Ottonel muskotály
		Provar. aminea NEGR. (Gyöngyszőlő- változat)	Subprovar. vulgaris ANDRAS. (Közönséges gyöngyszőlő- alváltozat)	Chasselas-félék Medoc noir
			Subprovar. versicolor ANDRAS. (Színeváltó gyöngyszőlő- alváltozat)	Chasselas-félék
		Provar. apirinea NEGR. (magatlan csemegeszőlő- változat)	–	Fehér, Kék és Piros Szultanina, Askeri

Németh Márton fajtarendszere (1967)

Convarietas (változatesoport)	Subconvarietas (változat- alesoport)	Provarietas (változat)	Subprovarietas (alváltozat)	Fajtapéldák
	Subconvar. antasiatica NEGR. (elő-ázsiai változat- alesoport)	Provar. <i>deliciosa</i> ANDRAS. (megnyúlt bogyójú muskotály- változat)	--	Pécsi szagos
		Provar. <i>antiquorum</i> ANDRAS. (megnyúlt bogyójú csemeszőlő- változat)	-	Afuz Ali

Németh Márton fajtarendszere (1967)

Rendszerezési szempontok a fajon belüli taxonok esetében

- **Convarietas (változatcsoport):** a vitorla és a levelek szőrözöttsége
- **Subconvarietas (változatalcsoport):** földrajzi elterjedés, szőrözöttség mértéke, bogyók nagysága
- **Provarietas (változat):** bogyók nagysága és magvatlansága
- **Subprovarietas (alváltozat):** földrajzi eredet
- **Conculata (fajtacsoport):** a vitorla és a leél szőrképletei, a vitorla színe
- **Cultivar (fajta):** bogyó színe, vessző színe
- **Subcultivar (alfajta):** levelek tagoltsága, fűrtök szerkezete

Németh Márton fajtarendszere (1967)

A természetes rendszerbe sorolható államilag elismert fajták

- **Convarietas pontica**

Arany sárfehér (Izsáki), Budai, Csomorika,
Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Kadarka,
Kéknyelű, Kövérszőlő, Kövidinka, Pozsonyi fehér, Sárga muskotály

- **Convarietas occidentalis**

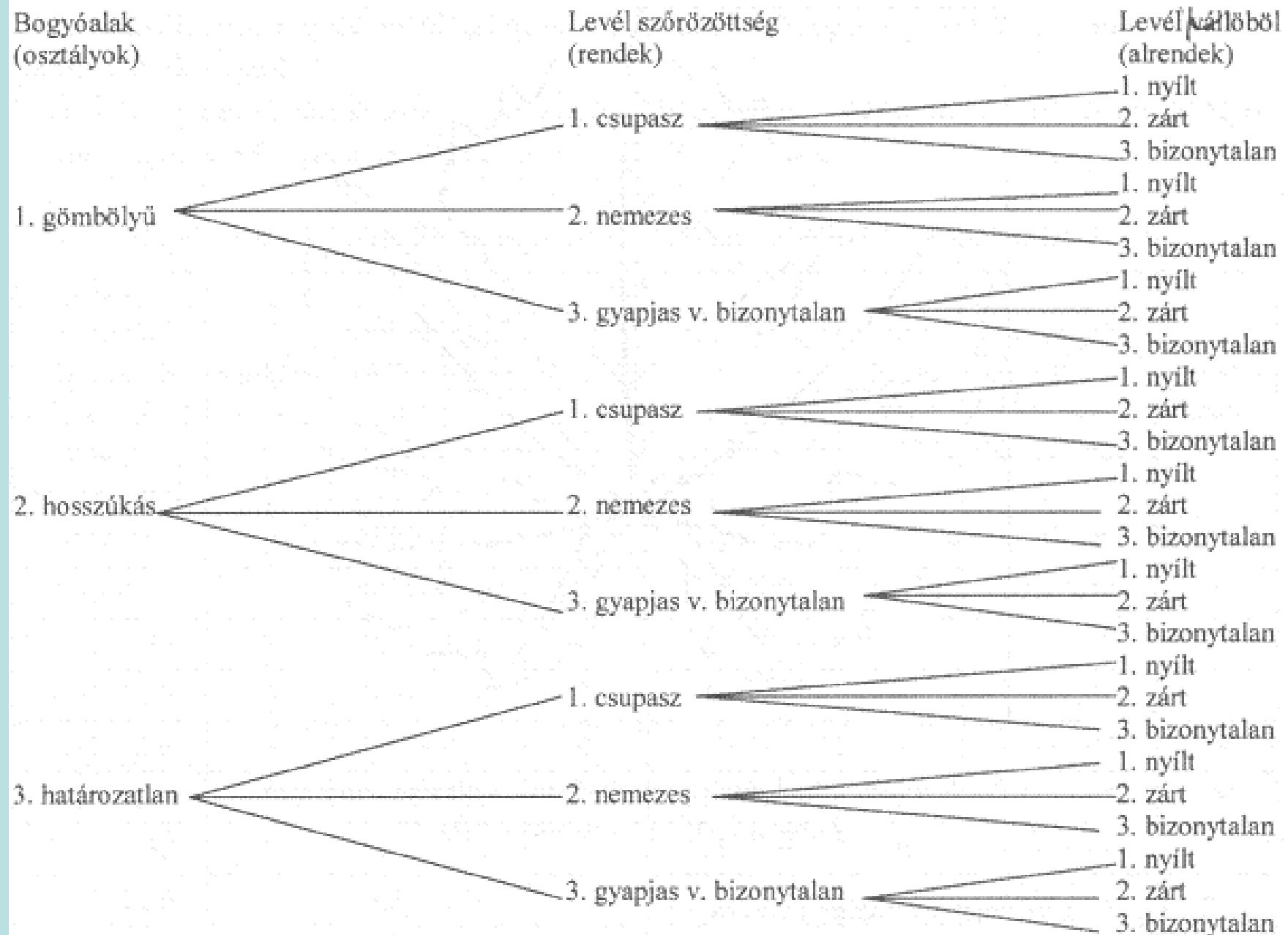
Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay,
Cirfandli, Korai piros veltelini, Merlot, Olasz rizling,
Pinot blanc, Pinot noir, Piros veltelini, Rajnai rizling,
Sauvignon, Sémillon, Szürkebarát, Tramini, Zöld szilváni, Zöld veltelini

- **Convarietas orientalis**

Afuz Ali, Fehér chasselas, Piros chasselas, Juhfark,
Kékfrankos, Kékmedoc, Leányka, Ottonel muskotály, Potrugieser

***A szőlőfajták csoportosítása morfológiai
bélyegek alapján***

Goethe fajtarendszer (1878)



Számkulcsos rendszerezés

- Kiszkin (1961)

A levél tagoltsága, szőrözöttsége és a bogyószín szerint a fajtákat 27 csoportba sorolta

- Németh Márton (1966)

- 19 szerv
- 125 tulajdonságának
- 464 bélyege alapján.

- OIV, UPOV

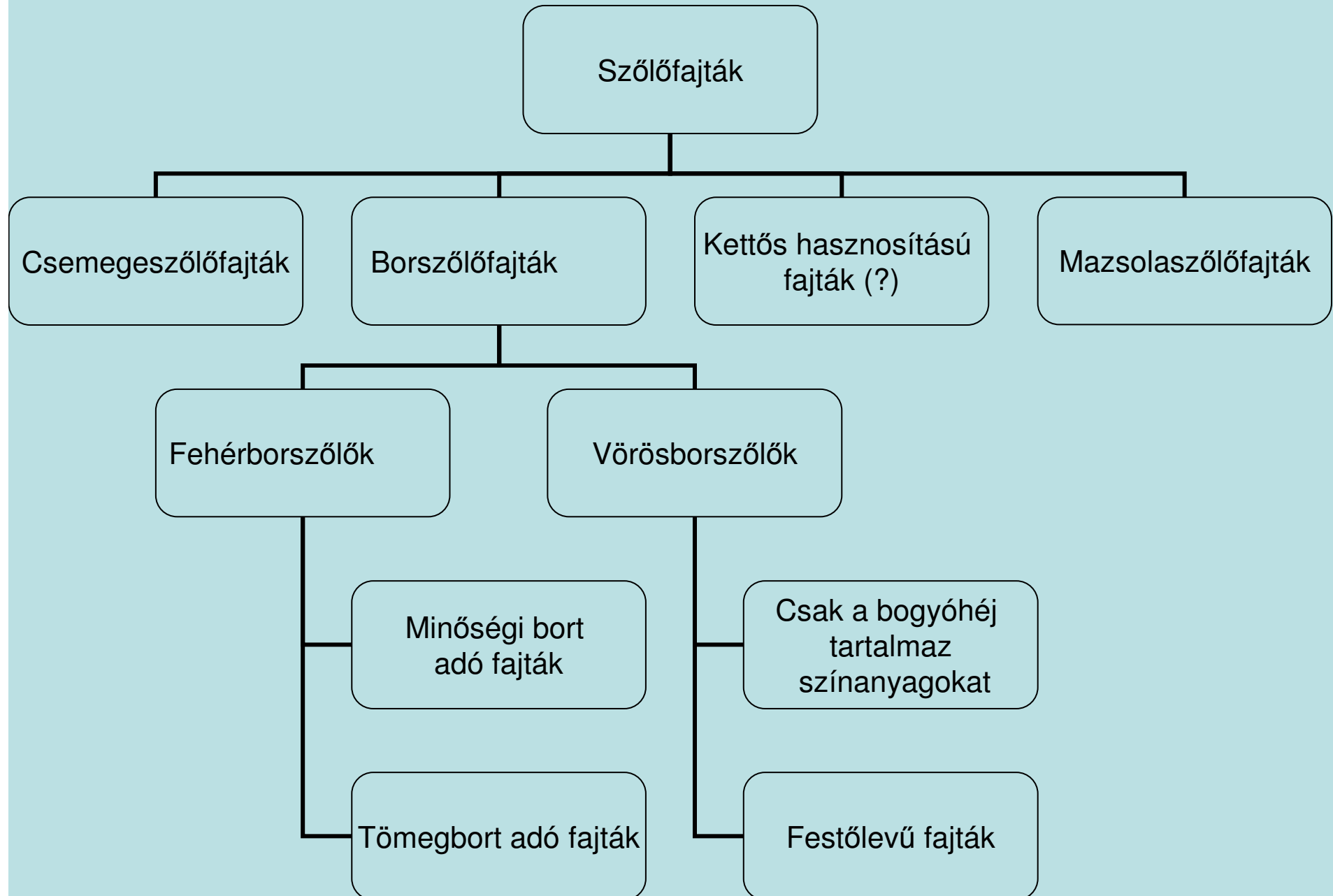
A legfontosabb bélyegek egységesített leírási és kódolási módszere

Érési idő szerinti csoportosítás Pulliat (1897)

A Chasselas érési idejéhez (szept. eleje) viszonyítva megkülönböztetünk:

1. Szeptember előtt érő fajták, pl. Irsai Olivér ► igen korai érésű
2. Szeptember első felében érő fajták, pl. Ottonel muskotály ► korai érésű
3. Szeptember második felében érő fajták, pl. Sauvignon ► középérésű
4. Október első felében érő fajták, pl. Merlot ► késői érésű
5. Október második felében érő fajták, pl. Afuz Ali ► igen késői érésű

A termés felhasználása szerinti csoportosítás



Egyéb szempontok szerinti csoportosítás

- A fajták eredete

- Európai (kizárólag *Vitis vinifera* eredetű) fajták
- Direkttermő fajták: *Vitis labrusca*, *Vitis riparia* és *Vitis aestivalis* származékok
▼
Izabella, Noah, Othello, Delaware
- Régi termőhibridek: *Vitis lincecumii*, *Vitis riparia* és *Vitis aestivalis* származékok
▼
Seyve-Villard 12375 (Villard blanc), Couderc 503, Seibel 4643

- A fajták termesztésben való felhasználása

- nemes vagy európai szőlőfajták ► termőfajták
- alanyfajták

A termőfajták származása

- Kizárólag *Vitis vinifera* ősökkel rendelkező természetes rendszerbe sorolható fajták
- *V. vinifera* fajták közötti keresztezéssel létrehozott *intraspecifikus* fajták
- *V. vinifera* és más *Vitis* fajok közötti keresztezéssel létrehozott *interspecifikus* fajták

Egyéb szempontok szerinti csoportosítás

- A fajták kialakulása szerint

- *Őshonos fajták*

▶ A *Vitis vinifera* változatcsoportjainak természetes areájában elterjedtek, pl. Pinot (Nyugat-Európa), Kadarka (Balkán félsziget)

▶ egy szűk termőterületen elterjedtek, pl. Kéknyelű, Juhfark

- *Honosított fajták*

▶ Zweigelt, Blauburger, Syrah Magyarországon

A fajták elterjedtsége szerint

- világfajták (Cabernet sauvignon, Chardonnay)

- regionális fajták (Ottonel muskotály, Traminer)

- helyi fajták (Kéknyelű, Cirfandli)

***A szőlőfajták termesztési értékét
meghatározó tulajdonságok***

Fenológiai jellemzők

- Vegetációs és nyugalmi időszakok váltakozása, Biológiai 0°C fogalma
- Tenyészidőszak hossza Magyarországon: 180-200 nap
- Teljes hőösszeg: 3300-3600 °C,
- Hatásos hőösszeg: 1400-1600 °C
- A késői és igen késői érésű fajták beérése hazánkban nem minden évben lehetséges
- Fenológiai fázisok: rügyfakadás - hajtásnövekedés - virágzás - zöld bogyók növekedése - termés érése - vesszők beérése – lombhullás
- A rügyfakadásban 1-2 hét eltérés lehet a fajták között
- A virágzás időszakában legfeljebb 1 hét különbség figyelhető meg
- Az érési idő jelentősen eltérhet (biológiai, technológiai és fogyasztási érettség)
- Adott fajta érési idejében akár egy hónapos eltérés is lehet az évjáratok között!

Érési idő szerinti csoportosítás Pulliat (1897)

A Chasselas érési idejéhez (szept. eleje) viszonyítva megkülönböztetünk:

1. Szeptember előtt érő fajták, pl. Irsai Olivér ► igen korai érésű
2. Szeptember első felében érő fajták, pl. Ottonel muskotály ► korai érésű
3. Szeptember második felében érő fajták, pl. Sauvignon ► középérésű
4. Október első felében érő fajták, pl. Merlot ► késői érésű
5. Október második felében érő fajták, pl. Afuz Ali ► igen késői érésű

Növekedési erély

- Az egységnyi idő alatti hajtáshosszúság és hajtástömeg növekedés
- Genetikailag rögzített, fajtára jellemző tulajdonság
- A termőhely (talaj, csapadék, hőmérséklet), tápanyag-utánpótlás, alanyfajta, terhelés stb. is befolyásolják
- Erős növekedésű (vegetatív) fajták: Leányka, Sauvignon blanc, Traminer
 - ▼
 - Főként rövid ízközű, zsúfolt lombozatot kialakító, önárnyékolásra hajlamos fajták
- Gyenge növekedésű (generatív) fajták: Jubileum 75, Zöld veltelini
 - ▼
 - Főként hosszú ízközű, termesztés-technológiára igényes, bőtermő fajták
- A szőlőtermesztés során termőegyensúlyt szükséges kialakítani
 - ▼
 - Metszés, tőketerhelés, zöldmunkák, tápanyag-utánpótlás stb. megválasztása

Termőképesség

- Az ültetvényszerkezet elemei, az évjárat, a termesztés-technológia is befolyásolják
- Hazai viszonyok között legfeljebb 1-2 kg/m² termés érlelhető be, míg Európa délebbi országaiban ennél jóval nagyobb termésmennyiség jellemző
- A termőképességet meghatározzák:
 - Rügytermékenység
 - Virágzás és termékenyülés viszonyai
 - **Fürtök átlagos tömege**

Termékenységi együtthatók:

- Abszolút termékenységi együttható (ATE) = összes fürt/termőhajtás
- Relatív termékenységi együttható (RTE) = összes fürt/összes hajtás
- Rügytermékenységi együttható (RÜTE) = össze fürt/világos rügyek
 - ATE: a fajtákra leginkább jellemző mutató, értéke 1,0 és 2,0 között változik
- RTE: részben fajtatulajdonság, részben a zöldmunkákra (hajtásválogatás) utal:0,5-1,5
- RÜTE: részben fajtatulajdonság, részben a termesztés intenzitására utal: 1,2-2,0
-
- Sok másodfürtöt nevelő fajták: Zala gyöngye, Pannónia kincse
- Kevés másodfürtöt nevelő fajták: Kékfrankos, Leányka

Termésminőség

- A csemege- és borszőlők (fehér- és vörösborszőlők) minőségi tényezői eltérnek
- A termés minőségét leginkább a **cukortartalommal** (beérési mustfok) jellemezzük
 - Minőségi borszőlőfajták: 18-20 mustfok elérhető minden évben (Szürkebarát, Chardonnay) ► minőségi borok
 - Tömeg borszőlőfajták: 15-16 mustfok felett még jó évjáratban sem érnek be (Arany sárfehér, Kövidinka) ► asztali borok
- Hazai szabályozás: asztali borok készítése 13, minőségi boroké 15 mustfok felett lehetséges
- **Cukorhozam mutató**: egységnyi alapterületre számított cukorkilogramm
(Cukor kg= termésmennyiség kg x 0,75 x mustfok must sűrűsége)
▼
Fajta-összehasonlító kísérletek
- Értéke 0,8-2,4 között változik

Termésminőség

- **Savtartalom** (borkősav, almasav, citromsav, stb.):
 - lágy bort adó fajták mustjában: 6 g/l alatt ► Ottonel muskotály, Leányka
 - harmonikus bort adó fajták mustjában: 6-9 g/l ► Szürkebarát, Zenit
 - Kemény karakterű bort adó fajták: 9 g/l felett ► Furmint, Rajnai rizling
- A savtartalom mellett a savösszetétel is rendkívül fontos jellemző ► almasav/borkősav
- **Illat-, íz- és zamatanyagok** koncentrációja
 - semleges karakterű bort adó fajták ► Chasselas, Zöld szilváni
 - muskotályos fajták ► Ottonel muskotály, Sárga muskotály
 - fűszeres bort adó fajták ► Sauvignon blanc, Tramini, Cserszegi fűszeres
 - labrusca vagy rókaíz ► Noah, Izabella
- **A borok cukormentes extrakttartalma**
 - vékony borokat adó fajták (20 g/l alatt) ► Kövidinka, Izsáki
 - testes borokat adó fajták (24 g/l felett) ► Chardonnay, Cabernet sauvignon
- **Nemesrothadásra (aszúsodásra) való hajlam**
 - Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Sauvignon, Rajnai rizling
 - A fajtán túl meghatározó az évjárat, a termőhely és a termesztéstechnológia

Termésminőség

- **Fenolos vegyületek, színyanyagok**

- a vörösborkok meghatározó vegyületei
- koncentrációjuk és összetételük részben a fajtákra jellemző tulajdonság
- az egyes antocianinek mennyisége és aránya határozza meg a bor színét
- a *V. vinifera* esetében mono-, míg az észak-amerikai fajoknál diglükozidok
- A tannin vegyületek (csersavak): bogyóhéj, mag, kocsány
- A borok tannintartalma a fajtán túl a vörösborkészítés módjától is függ
- A kedvező élettani hatású fenolos vegyületek mennyisége részben fajtafüggő

Környezeti igény (klíma, talaj)

- A legtöbb szőlőfajta a környezeti feltételekre érzékeny
- Világfajták: elfogadható minőség különböző termőhelyi viszonyok mellett
- Az ültetvényszerkezet és a termesztés-technológia helyes megválasztásával alkalmazkodhatunk az ökológiai viszonyokhoz
- Napfénytartam a tenyészidőben: 1200-1500 óra ► a késői érésű fajtáknak nem elég!
- Hő-fény viszonyi index: 2,6-4,5
- Heliothermikus index: 1400-2100
- Csapadékmennyiség és annak éves eloszlása is meghatározó szempont
- Szárazságtűrő fajták: Kövidinka, Vízigényes fajták: Irsai Olivér, Arany sárfehér
- A szárazságtűrés jelentősen módosul az alanyhasználattal

Környezeti igény (klíma, talaj)

- Hidegtűrés: fagyűrés, téltűrés
- Vegetációs időben (késő tavaszi, kora őszi) kialakuló fagyokra minden fajta érzékeny
- nyugalmi időben -15 °C alatt kezd a fajták zöme károsodni
- -15 és -18 °C között a fajták között jelentős eltérés figyelhető meg (viszonylagos fagyűrés)
- Kadarka, Cardinal, Ottonel muskotály ► fagyérzékeny fajták
- Cabernet franc, Rajnai rizling, Kunleány ► jó viszonylagos fagyűrésű fajták
- A téli fagyokat a conv. occidentalis-ba tartozó fajták és az interspecifikus fajták viselik a legjobban
- 20 °C alatt minden szőlőfajta károsodik. Az észak-amerikai és kelet-ázsiai fajok ellenállóbbak
- Termésregeneráló képesség (fajtabélyeg) ► Cardinal, Szőlőskertek királynője musk.

Környezeti igény (klíma, talaj)

- A szőlő a legkülönbözőbb talajviszonyok mellett termeszthető
- Az alanyfajták helyes megválasztásával alkalmazkodhatunk a talajhoz (pH, aktív mésztartalom, víztartalom)
- Vízben és tápanyagban szegény talajokon is saját gyökéren termeszthető számos, conv. pontica-hoz tartozó szőlőfajta: Kadarka, Kövidinka, Ezerjő
- A talaj összetételét okszerű tápanyag-utánpótlással módosíthatjuk
- A talajtípus és a borminőség között egyértelmű összefüggések figyelhetők meg

A szőlőfajták ellenálló képessége

- A *Vitis vinifera* a különböző gombás betegségekre (peronoszpóra, lisztharmat) érzékenyek
- Az egyes fajták között kisebb különbségek jellemzőek:
 - A vékony levéllemezű, csupasz fonákú szőlőfajták (Afúz Ali, Portugieser) általában érzékenyebbek a peronoszporára
 - A lisztharmat érzékenység és a morfológiai bélyegek közt nincs ilyen összefüggés
- Jelentős eltérés jelentkezik az egyes fajták szürkerothadás-ellenállósága között:
 - Érzékeny fajták: Müller Thurgau, Portugieser, Leányka, Cardinal
 - Ellenálló fajták: Jubileum 75, Kékfrankos, Cabernet sauvignon
- Az interspecifikus szőlőfajták ellenállóbbak ► kevesebb permetezés
- Szőlőmolyok ► A tömött fürtű szőlőfajtákban nagyobb kárt okoznak
- Atkák ► Főként a csupasz levelű vagy serteszőrös fajtákon (Ottonel muskotály, Chasselas, Irsai Olivér)

A szőlőfajta és a többi ültetvényyszerkezeti elem kapcsolata

• Ültetvényyszerkezeti elemek:

- nemes- és alanyfajta
- tőkeművelésmód
- tenyészterület
- sorok tájolása
- támaszrendszer
- parcellák méretezése

- A sűrű lombstruktúrájú fajtáknál az észak-déli tájolás kedvező hatású
- Támasz nélkül nevelhető, szőlőfajták: conv. pontica ► (Kadarka, Kövidinka)
- Kizárólag huzalos támasz mellett nevelhető elfekvő hajtású fajták ► Merlot, Irsai Olivér,
- Alany-nemes kölcsönhatások: kompatibilitás, affinitás
- Fejművelés (téli takarás) mellett termesztendő fagyérzékeny fajták ► Ezerjő, Kadarka
- Keskeny lombfal kialakítására alkalmas művelésmódok ► Sauvignon blanc, Leányka
- Mereven felálló hajtású fajták (Hárslevelű) ► függőnyművelésre nem alkalmasok

A szőlőfajták termesztéstechnológiai igénye

- **Termesztéstechnológiai elemek:**

- fitotechnikai műveletek (metszés, zöldmunkák)
- agrotechnikai műveletek (talajművelés, tápanyagutánpótlás)
- növényvédelem
- betakarítás
- ültetvényállag-fenntartás

- **A fajták metszési igénye:** a rügytermékenység és a fűrtméret függvénye



- Kis fűrtű és kis rügytermékenységű fajták (Tramini, Cabernet franc) ► nagyobb terhelés
- Hosszú metszési elemek szükségesek a kis fűrtű és az alsó rügyeiben terméketlen fajták esetében, pl. Afuz Ali

- **A fajták zöldmunkaigénye** nem kizárólag a fajtától függ :

- Sűrű lombozatú fajták (Sauvignon blanc, Leányka)
- Ritka lombozatú fajták (Kékfrankos, Zenit)

- **A fajták tápanyag- és vízigénye (alanyfajták szerepe!)**

- Tápanyagban és vízben szegény talajon is termeszthető (Kövidinka)
- Tápanyagra és vízre igényes (Merlot, Ottonel muskotály)

A szőlőfajták termesztéstechnológiai igénye

- **Szüretelhetőség**

- Kézi szüretre alkalmasabbak a kevésbé fásodó, hosszú fűrtkocsányú fajták (Zala gyöngye, Portugieser)
- Az elfásodó, rövid fűrtkocsányú fajták betakarítása nehézkes (Tramini, Sauvignon)
- Gépi szüretre való alkalmasság: kevésbé rothadó, vastag bogyóhéjú, kevés másodtermést nevelő, kis lényeredékű fajták alkalmasok (Tramini, Cabernet sauvignon)
- A törékeny vesszőjű, rothadásra érzékeny, vagy rövid bogyóecsetű fajták esetében a betakarítás során nagyobb veszteség lép fel: Leányka, Viktória gyöngye, Hárslevelű

A szőlőfajták borászati sajátosságai

• Szüreti munkálatok

- Rövid bogyóecsetű fajták: Zenit, Viktória gyöngye, Piros szlanka ► nagyobb mértékű pergés

• Lényeredék

- Függ az adott fajta héjvastagságától, bogyóméretétől, bogyóhéj/hús arányától és pektintartalmától, érettségétől és a feldolgozási módszerektől

- Kis lényeredékű fajták: Zala gyöngye, Tramini

- Nagy lényeredékű fajták: Leányka, Ottonel muskotály, Portugieser

• Borkészítési technológiákra való alkalmasság

- *Reduktív technológia*: kis savtartalmú vagy kis alkoholtartalmú, elsődleges illat- és zamatanyagokban gazdag fajták esetében ► Müller Thurgau, Ottonel muskotály, Irsai

- *Oxidatív technológia*: jól beérett vagy túlérétt, harmonikus összetételű fehérborszőlő- vagy fenolos érettségben szüretelt vörösvorszőlő alapanyagok esetében: Chardonnay, Furmint, Kékfrankos, Merlot

- *Kisfahordós (barrique) érlelés*: a legjobb minőségű alapanyagok (főként világfajták)

- *Pezsgőkészítés*: magas, de finom savtartalom, alacsony cukortartalom ► Pinot

• Illatintenzitás ► muskotályos fajták

• Színintenzitás és színárnyalat ► vörösborszőlő-fajták, festőlevű fajták