



J e g y z ő k ö n y v *

az Országgyűlés **Mezőgazdasági bizottságának**
2007. november 7-én, szerdán, 10 óra 00 perckor
az Országház Felsőházi termében

”A bor hatása az egészségre – Molekulától a betegágyig” címmel megrendezett
nyílt napjáról

** A jegyzőkönyv eredeti hitelesített példánya az Országgyűlés Levéltárában megtalálható.*

Tartalomjegyzék

Program:	3
A. Megnyitó előadások	3
Az ülés résztvevői:	4
A bizottság részéről:	4
Megjelent:.....	4
Helyettesítési megbízást adott:.....	4
Meghívottak részéről:.....	5
Hozzászólók:	5
Megnyitó előadások	6
Font Sándor, az Országgyűlés Mezőgazdasági bizottsága elnökének köszöntője és megnyitója	6
Mécs Károly színművész megnyitója	8
Prof. dr. Rosivall László akadémiai doktor (Semmelweis Orvostudományi Egyetem, Kórleletani Intézet): „A bor szerepe és jelentősége a mindennapoktól az orvostudományig”	11
Prof. dr. Kállay Miklós (Budapesti Corvinus Egyetem, borászati tanszék): „A bor alkotóelemei, a hazai borok sajátosságai.....	18
Prof. dr. Szekeres Thomas (Bécsi Egyetem, Klinikai Farmakológiai és Diagnosztikai Intézet): „A bor alkotóelemeinek daganatellenes és biokémiai hatása”	25
Előadások	28
Prof. dr. Sümegi Balázs akadémiai doktor (Pécsi Tudományegyetem biokémiai tanszék): A gyulladásos folyamatok szabályozása vörösbor polifenolokkal	28
Mécs Károly színművész irodalmi gondolatai	32
Prof. dr. Cey-Bert Róbert (Kodolányi János Főiskola, Nemzetközi Borakadémia): „A bor szellemissége és az egészség”	32
Prof. dr. Papp Lajos akadémiai doktor (Pécsi Tudományegyetem, Szívgyógyászati Klinika): „Bor a kardiológiai gyakorlatban”	35
Dr. Sümegi József (Magyar Bor Akadémia): „Bor és egészség a bor oldaláról”	39
Font Sándor, az Országgyűlés Mezőgazdasági bizottsága elnökének zárszava.....	43

Program:

A. Megnyitó előadások

- 10.00-10.15 Font Sándor, az Országgyűlés Mezőgazdasági bizottsága elnökének köszöntője és megnyitója
Mécs Károly színművész előadása
- 10.15-10.45 Prof. dr. Rosivall László akadémiai doktor, Semmelweis Orvostudományi Egyetem, Kórleletani Intézet
A bor szerepe és jelentősége a mindennapoktól az orvostudományig
- 10.45-11.05 Prof. dr. Kállay Miklós, Budapesti Corvinus Egyetem borászati tanszék
A bor alkotóelemei, a hazai borok sajátosságai
- 11.05-11.25 Prof. dr. Szekeres Thomas, Bécsi Egyetem, Klinikai Farmakológiai és Diagnosztikai Intézet
A bor alkotóelemeinek daganatellenes és biokémiai hatása
- 11.25-11.45 Prof. dr. Sümegi Balázs akadémiai doktor, Pécsi Tudományegyetem biokémiai tanszék
A gyulladáshoz vezető folyamatok szabályozása vörösbőr-polifenolokkal

B. Borbemutató – kóstoló (11.45-12.45)

C. Előadások

- 12.45-13.05 Prof. dr. Cey-Bert Róbert, Kodolányi János Főiskola, Nemzetközi Borakadémia
A bor szellemisége és az egészség
- 13.05-13.25 Prof. dr. Papp Lajos akadémiai doktor, Pécsi Tudományegyetem, Szívgyógyászati Klinika
Bor a kardiológiai gyakorlatban
- 13.25-13.45 Dr. Sümegi József, Magyar Bor Akadémia
Bor és egészség a bor oldaláról

D. Kérdések, hozzászólások

- 13.45-13.55 Kérdések, hozzászólások
- 13.55-14.00 Font Sándor, az Országgyűlés Mezőgazdasági bizottsága elnökének zárszava

Az ülés résztvevői:

A bizottság részéről:

Megjelent:

Elnököl: **Font Sándor** (Fidesz), a bizottság elnöke
Jakab István (Fidesz), a bizottság alelnöke

Helyettesítési megbízást adott:

Meghívottak részéről:

Hozzászólók:

Mécs Károly színművész

Prof. dr. Rosivall László akadémiai doktor (Semmelweis Orvostudományi
Egyetem, Kórélettani Intézet)

Prof. dr. Kállay Miklós (Budapesti Corvinus Egyetem borászati tanszék)

Prof. dr. Szekeres Thomas (Bécsi Egyetem, Klinikai Farmakológiai és
Diagnosztikai Intézet)

Prof. dr. Sümegi Balázs akadémiai doktor (Pécsi Tudományegyetem,
biokémiai tanszék)

Prof. Cey-Bert Róbert (Kodolányi János Főiskola, Nemzetközi
Borakadémia)

Prof. dr. Papp Lajos akadémiai doktor (Pécsi Tudományegyetem,
Szívgyógyászati Klinika)

Dr. Sümegi József (Magyar Bor Akadémia)

(A nyílt nap kezdetének időpontja: 10 óra 12 perc)

Megnyitó előadások

Font Sándor, az Országgyűlés Mezőgazdasági bizottsága elnökének köszöntője és megnyitója

FONT SÁNDOR (Fidesz), a bizottság elnöke (a továbbiakban ELNÖK): Jó napot kívánok! Szeretettel köszöntöm a kedves vendégeket, mindazokat, akik elfogadták a meghívást „A bor hatása az egészségre – Molekulától a betegágyig” címmel rendezendő nyílt napunkra, amelyet a Mezőgazdasági bizottság nevében kezdeményeztünk. Munkámat Jakab István, a Mezőgazdasági bizottság alelnöke fogja majd segíteni a következő négy órában.

Szeretettel köszöntöm kedves előadóinkat. Név szerint prof. dr. Rosivall László urat (*Taps.*), prof. dr. Kállay Miklós urat (*Taps.*), az Ausztriából érkezett Thomas Szekeres urat (*Taps.*), prof. dr. Sümegei Balázs urat (*Taps.*), prof. Cey-Bert Róbert urat (*Taps.*). Prof. dr. Papp Lajos urat várjuk, hogy megérkezzen, aki a második szekció egyik előadója lesz, köszöntsük őt is (*Taps.*), és dr. Sümegei József urat (*Taps.*).

Mint ahogy a napirendből önök láthatták, a szünetben lehetőségünk nyílik nemcsak elméleti úton megközelíteni a bor egészségügyi, élettani hatását, hanem voltak olyan szívélyes borászok, akik ezt a valóságban is meg szeretnék mutatni. Ezért köszöntöm őket is, fölolvassa azt a 14 borászatot, akik a tőlem jobbra mögöttem lévő folyosói területen kínálják majd a szünetben a bort: a Soproni Borút Egyesülettől a Jandl Pince, a Taschner Vin és a Tölth Pince, Thummerer Vilmos, Gál Lajos, Tokaj Kereskedőház, Törley Pezsgőpincészet, Frittmann Pince, Garamvári Szőlőbirtok, Brilliant Holding, Figula Pincészet, Nyakashegy Pincészet, Bock Pince, Polgár Pince, Sümegei Pincészet és Royal Tokaji Pincészet. Köszönjük szépen nekik, hogy vállalták a borkínálatot és a mustrát. (*Taps.*) Itt szeretném megköszönni Zilai Zoltánnak, a Magyar Bor Akadémia főtítkárnak, hogy összeszervezte, megszervezte a borász társaságot, akik a kínálatot majd itt prezentálják a szünetben. (*Taps.*)

Köszönteni szeretném a Borrendeket, akik testületileg jelezték, hogy szeretnének részt venni az ülésen; tőlem jobbra foglalnak helyet. Köszönöm szépen, hogy a lovagi ruhájukat sokuk magára is öltötte, jelezve, hogy kik is ők és milyen a közelségük a borhoz. (*Taps.*)

Köszönteni szeretném azon közéleti személyeket – sokan vannak –, akik visszajelentkeztek. Hiszen nemcsak a borásztársadalom felé próbáltuk ezt az üzenetet eljuttatni, mert úgy gondoljuk, hogy mi magunk már tudjuk, miről van szó, amikor a bor egészségügyi hatásáról beszélünk, hanem fontosnak tartottam, hogy a társadalomban olyan személyeket is megszólítsunk, akiknek helyzetüknél, pozíciójuknál fogva lehetőségük van arra, hogy esetleg továbbadják azt az üzenetet, amit ma itt a tudós professzor uraktól hallhatunk majd. Ezért külön számomra, hogy több közéleti személy visszajelezte részvételét, művészek, újságírók, színészek, rádiós műsorvezetők. Reméljük, hogy ők általuk is a hír tovább fog menni.

Külön köszöntöm dr. Botos Ernő Pétert, aki szerénységénél fogva nem mert ide fölülni mellénk, pedig itt lenne a helye. Ő a technikai főszerzője volt ennek az egész rendezvénynek, tehát ami itt most történik, azért különösen nagy köszönettel dr. Botos Ernő Pétert, a Kecskeméti Szőlészeti Kutatóintézet igazgatóját illeti. Még egyszer köszönöm szépen, Péter, a segítségéért. (*Taps.*)

Kedves Vendégek! A médiától is érdeklődve azt kérdezték, hogy nem túl provokatív-e egy ilyen rendezvényt megszervezni, a Parlament falai között borról, alkoholoról beszélni és azt állítani, hogy ez még az egészségre jó hatást is tud kifejteni, milyen ennek a társadalmi fogadtatása, mi volt az az indíttatás, ami miatt erre gondoltunk a bizottságban. Jómagam több mint öt-hat éve vettem észre olyan tudományos híreket, cikkeket, amelyek azt feltételezték,

hogy a borfogyasztó embereknél bizonyos százalékos mértékben, de egyértelműen kimutatható, hogy korunk betegségei kialakulásának kisebb a veszélye. Meg is becsülték, napi kettő-három deciliter, 10 gramm mennyiségű alkoholban deklarálva ezt a mértéket. Először csak azt gondoltam, hogy a borásztársadalom egy jó reklámot talált ki magának; azt állítja, hogy a bor egészséges és fogyasszunk több bort. De nem erről van szó. Olyan helyről érkeztek ezek az információk, akik tudományos okok miatt kutatták a bor élettani hatását; azt vették észre, hogy ezen borfogyasztó embereknél magasabb az életkor, és mint említettem, akár 40-60 százalékkal is csökkenhet korunk rettegett betegségei kialakulásának az esélye. Hogy melyek ezek a betegségek, ez is önmagában már ijesztő, hiszen a szív- és érrendszeri betegségek, a magas vérnyomás, a koleszterin, a rákos megbetegedés, a trombózisos betegségek mind-mind ebbe a körbe tartoznak, amelyekkel szemben jó eséllyel felveszi a küzdelmet a bor.

Volt lehetőségem az idei évben a 30. Szőlészeti-Borászati Világkongresszus Magyarországon történt megrendezésekor részt venni azon a szekcióülésen, amely kizárólag ezzel a témakörrel foglalkozott. Botos Ernő Péterrel már akkor titokban elhatároztuk, hogy ennek folytatása kellene, ne aludjon ki a láng, mondhatnánk, de a hír maradjon fenn a köztudatban. Mi ennek a területe? Megpróbáljuk akár parlamenti környezetben, akár a média segítségével ezt az információt továbbadni.

Természetesen tudjuk, hogy a bor alkohol. Tudjuk a statisztikai eredményeket is, hogy akik nem fogyasztanak alkoholt, azoknál milyen a különböző típusú betegségek kialakulásának az esélye. Tudjuk, hogy aki a kettő-három decilitert fogyasztja, annál körülbelül akár 40-60 százalékkal is csökken egyes súlyos betegségek kialakulásának az esélye. Viszont aki ennél a kettő-három deciliternél többet fogyaszt, hét-nyolc decilitert naponta, ott visszaérkezünk ugyanazon rizikófaktorhoz, mint akik nem fogyasztanak bort, sőt ha ennél többet fogyasztunk, akkor drámaian megnő az esélye a betegségek kialakulásának. Tehát igazi tudományról van szó, ahol sok paramétert kimértek, eljutva a bor molekuláris szintjéig, annak beltartalmi adataihoz, ezt vezetve át, hogy miért is hatásos a bor ezen nagyon kellemetlen betegségek kialakulása ellen.

Ezek a gondolatok foglalkoztattak, és még egy további információ adta az ötletet, hogy mindenféleképpen társadalmi szintre kellene hozni ennek a gondolatát. Mégpedig az, hogy egy különös együttállása van a borásznak, az államnak és a bort fogyasztó személynek. Ugyanis arról van szó, hogy aki bort fogyaszt, az ismereteink alapján egészségesebb lesz, tehát ez a személy már nyertese az ügynök. De különös módon nyertes az állam is, mert amerikai kutatók kimutatták, hogy éves szinten 2000 dollárnál kevesebb annak a betegnek az éves ápolási költsége, aki mértékletes borfogyasztó. Tehát állami szinten nagyon komoly nyereség van, gondoljunk csak az egészségügyi pénztárunk zaklatott helyzetére, hogy ha minden személy után sokkal kevesebb gyógyítási költséget kellene az államnak rájuk fordítani. Tehát jól jár az állam is azzal, hogy ha ez a kulturált borfogyasztás társadalmi szinten is jelentkezne, és ami a szívem csücske, remélem, hogy jól járna maga a szőlész, a borász, a termelő. Mert hátha ezek az igények együttesen létrejönnek, hogy már megvan a borfogyasztó ember, a társadalom elismeri, hogy ez jó, hiszen ha állami költségvetési szinten is kimutatható ennek előnyös hatása, akkor jól kell, hogy járjon a gazdaember, mert egyszer csak keresett lesz a terméke, és ebben nagyon bízom. Hiszen Magyarország labilis helyzetben van a borászattal, ne is menjünk bele az európai uniós borreform esetleges kellemetlen hatásainak; úgy gondolom, hogy arról a 12-14 literes éves egy főre jutó fogyasztási szintről jó lenne egy picivel feljebb mozdulnunk.

Az Európai Unió hála istennek megértette a bor egészségügyre gyakorolt hatását és ott is egy betérjesztéssel fognak majd kereskedni a képviselők, és meg is értették, hogy a bor a mértékletesség kultúrája. Nem arról van szó, hogy alkoholizmusra szólítunk fel mindenkit, ez

egy kultúra, a mérsékletesség kultúrája az a napi 2-3 deciliter, amely elfogadott és ajánlott, így jutunk el az egészség megőrzéséhez.

És annak külön örülök, hogy a mai napon az előadók sorában olyanokat látunk, akik nemzetközi hírű tekintélyei ennek a kutatási területnek. Mint ahogy jeleztem a napirendi programban, a délelőtti folyamán prof. dr. Rosivall László professzor, dr. Kállay Miklós professzor, dr. Szekeres Thomas Bécsből és prof. dr. Sümegi Balázs fog előadást tartani.

Ezután egy óra hosszas szünetre kerül sor az előbb említett lehetőségekkel a bor kóstolására; és a teremőrök és segítők jelzik majd a mosdók fellelhető helyeit a férfiak és hölgyek számára.

Délután az egy órás ebédszünet, illetve a kóstolói szünet után prof. Cey-Bert Róbert, prof. dr. Papp Lajos, majd pedig dr. Sümegi József fogja a gondolatait kifejteni.

Ezután lesz lehetőség a kérdésekre és hozzászólásokra, majd pedig egy zárzó elmondásával zárjuk a napunkat.

Kérnék szépen mindenkit, hogy amennyiben lehetséges a mobiltelefonját némára kapcsolja, vagy teljesen kapcsolja ki, különösen vonatkoztatva kedves előadóinkra ezt a kérést. És az ünnepi – nekem legalábbis – nyílt nap alkalmával külön szeretném köszönteni Mécs Károly színművész urat és kedves feleségét, aki felajánlotta, mint maga is a Magyar Bor Akadémia tagja, lelkes támogatónk, hogy a művészet, az irodalom kultúráját is közel hozva a mai naphoz, egy gondolattal szeretné megnyitni ezt az ülést.

Megadnám a szót Mécs Károly művész úrnak. (*Taps.*)

Mécs Károly színművész megnyitója

MÉCS KÁROLY színművész: Egy lelkes borfogyasztó: Hamvas Béla gondolataival kezdeném.

„Utazásaim egyik legfőbb tapasztalata volt, hogy van bor-ország és van pálinka-ország. Eszerint van bornép és pálinkanép. A bornépek geniálisak; a pálinkanépek, ha nem is mind ateisták, de legalábbis hajlanak a bálványimádásra. A nagy bornépek a görögök, a dalmátok, a spanyolok, az etruszkok, az igazi borvidékeken az olaszok, a franciák és a magyarok. Ezeknek a népeknek ritkán vannak úgynevezett világtörténelmi becsvágyaik; nem vették fejükbe, hogy a többi népeket megváltás, ha kell, puskatussal. A bor az absztrakciótól megóvjá őket.

A bornépek nem világtörténelmi, hanem aranykori hagyományban élnek. Ez a magatartás a bor egyik leglényegesebb alkotóelemének, az idillolajnak következménye. A bor-országok és a borvidékek mind idillikusak. Sétálj az arácsi és a csopaki szőlőkben, menj fel a Badacsonyra vagy a Szentgyörgy hegyre, a Somlóról nem is szólva, barangolj a kiskőrösi vagy a csengődi kertek között, és minderről kétségtelen tapasztalatot fogsz tudni szerezni. A szőlőtáblák között lágy füves utak, mint csendes patakok folydogálnak. A pincék bejárata előtt hatalmas diófa, még a legforróbb nyárban is hűs. Olyan helyek, hogy az ember bárhol megállna, leülne, letelepedne, s azt mondaná: itt maradok. S esetleg anélkül, hogy észrevenné, ott érné el a halál.”

„Ha megérem és nagyon öreg leszek, de magas koromhoz megkapom azt a nyájas és derűs bölcsességet is, amelyet annyira el kívánok érni, meg fogom írni a magyar borok kimerítő katalógusát, mert ezt megírni nagy-nagy tapasztalat, és még nagyobb nyájasság, derű és bölcsesség nélkül nem lehet. Remélem, elérem a magas kort...”

„Ez a mostani kísérletem, hogy a legfontosabb borokat katalogizáljam, csupán e nagy vállalkozás előtanulmányának tekintendő. Semmi sem kész, vagy végleges, főként pedig az egész vázlatos és kiéretlen. Ilyen nagy témához még túl fiatal vagyok.

Kezdem a homoki borokkal. A KECSKEMÉTI ivási ideje a nyár és a koraősz. Iható egész nap, munkához, evéshez, társaságban, még reggelire is. A legjobb kártyához, de nem nagyon komoly játékhoz. Tarokkhoz például csak CSOPAKI, vagy ÁRÁCSI való, sok

ásványvízzel és pedig parádival, harmatvízzel, vagy füredi savanyúvízzel. A KECSKEMÉTI a legjobb, ha két-három éves. Az újbor túl híg, az ennél idősebb veszt üdeségéből.

A KISKÖRÖSI ivási ideje májustól augusztusig. Könnyű húsokhoz, zöldfőzelékekhez. Egy-szer spárgababhoz ittam, és ez volt a legjobb. Csak tisztán kell inni, a legjobb kisebb társaságban (hat-nyolc ember, vegyesen férfi és nő). Zenét kíván. A magányt nem bírja. Vonzóereje valami kedves lágyság, amelynek legközelebbi karakterét még nem sikerült kielemeznem.

A CSENGŐDI (vele rokon a SOLTSZENTIMREI, amely bort sok szakértő az előbbinél többre becsüli) asszonyosabb, engedékenyebb. Ez a kisközéposztály bora. Jól bírja a zsírosabb ételeket. A CSENGŐDI csodálatos képessége, hogy gyors elhatározásra ösztökél. Ezért, ha CSENGŐDI-t iszol, vigyázz, nehogy valamit elhamarkodj!

A SOLTVADKERTI duhajabb és hangosabb. Egy-szólamú bor, korcsmabor, a hideg ételeket szereti, a kolbászt, a hagymát. Ivási ideje főként a késő őszi, amikor kint köd van, esik az eső és a sár feneketlen. A legjobb újborok közé tartozik. Azzal, hogy korcsmabor, nincs szándékomban lebecsülni. Sőt. A korcsma civilizációnknak egyik legfontosabb intézménye, sokkal fontosabb, mint például a parlament. Az egyik helyen a sebeket osztják, a másik helyen gyógyítják.

A homoki borokról egyelőre ennyi elég. Még egyszer hangsúlyozom, hogy bonyodalom bennük nincs. Megfejtésük nem nehéz. Asztrális jellegük egyszerű: ha az ember homoki bort iszik, egészen apró csillagszemecskékkel telik meg, s ezek a szemecskék az ember vérében táncolnak, mint a megelevenedett Tejút. Alapvető különbség a homoki borok fajtái között nincs. Mindegy, hogy rizling, kadarka, muskotály, otelló, mézes fehér.

A homoki az egyszerűbb életsebek gyógybora. Ha a korcsmában házsártos és komisz asszonytól meggyötört embert látsz, az homokit iszik. Ha fiatal diák titkos bánattól búskomor, az homokit iszik. Ha borotvátlan arcot látsz, gyűrött ingben, az homokit iszik. Jól teszi. A hegyi bor csak nagy betegségekre való, ha valaki bűnökkel viaskodik, halálos tehetetlenséget akar magában legyőzni. Mindenekelőtt azonban akkor, ha az ember az idealizmus kórjában szenved: abban a hiszemben van, hogy életét megoldaná, ha a dolgokat tudja. Nem elég tudni. Meg kell valósítani. A bor a nagy megvalósító.

A homoki és a hegyi borok között az átmenet néhány FEJÉR MEGYEI, SOMOGYI, BÁNÁTI, TISZÁNTÚLI bor. Egyike a legjellegzetesebbeknek ebből a fajtából a DOMOSZLÓI, a lankás dombok, fél-alföldi borok hercege. Gazdag tapasztalatokat szereztem a FONYÓDI és BERÉNYI borokról. A fajták között a különbség itt már igen nagy. Vannak híg, korlátlanul iható kártya- és kvaterkaborok, vannak ünnepélyesebbek, szélesebb fenekű, álmosító borok is. Van közöttük nyers és kemény. Étkezéshez mindegyik jó. A zsíros ételt kitűnően bírják, az édes tésztahoz azonban nem elég finomak. Hacsak lehet, nemesebb húshoz is mást innék. Nagy borkatalógusom ezen a helyen fog beszélni az átmeneti borok végtelen lehetőségéről is.

A hegyi borok? Kezdem a GYÖNGYÖSI-n. Szépen kiöltözött bor. Minden megvan benne, ami a korrekt megjelenéshez szükséges. Ehhez képest jó vendéglátó is, kellemes társalgó, sokszor elmés. A GYÖNGYÖSI-nél kezd egyre fontosabb lenni a kor. Minél öregebb, annál tüzeesebb, mint a helyesen érett lélek mind.”

A fiatal MÓRI néha összetévesztésig hasonlít a fél-hegyi, lankás vidéki borhoz. Csak öt-hat éves korában kezd derengeni benne az erő. De akkor aztán erő, anélkül, hogy durva lenne. Teljesen egyedi és utánozhatatlan ásványi zamata van.

A VILLÁNYI az elegáns bor, a gavalléroké és a dámaké. A magam részéről bálra csak VILLÁNYI-t adnék. Eljegyzésekre kitűnően alkalmas. Kedves, nem igényes humora van, amely persze, távol áll a CSOPAKI bölcs derűjétől, de a VILLÁNYI sohasem akar csopaki lenni, és a csopaki nem kívánczik bálba. Minden előnye akkor bontakozik ki, ha az ember frissen fürdött, borotválkozott, tetőtől-talpig átöltözött. Leginkább frakkban, vagy

szmokingban, hölgyek dekoltázsban. Éppen csak annyi izgalmat kelt, amennyi a táncosok társalgásához kell. Mértéktartó, finom, jólnevelt. Aprósüteményhez és kaviáros szendvicshöz kitűnő.

Most a BALATONI borokról szeretnék beszélni, éspedig arról a részről, amely Almáditól Révfülöpig terjed. Ezt a zónát öt nagy kerületre osztanám:

ALMÁDI
FELSŐÖRS, ALSÓÖRS
BALATONKÖVES, CSOPAK, ARÁCS
FÜRED, DÖRGICSE és környéke
RÉVFÜLÖP és környéke

Rangkülönbségekről ezen a körön belül beszélni alig lehet. Minden az évjáraton, a szőlőskert fekvésén, a gazda kezelésének lelkiismeretességén és komolyságán múlik. Szívem Csopak felé húz, de a DÖRGICSEI-t nem nélkülözném, az ARÁCSI-t semmi pénzért nem adnám oda, de még a TIHANYI-t sem. Főként a tihanyi GYÖKÉRKESERŰ-t. Egy barátommal fedeztük fel, amikor ott halászgattunk a félsziget körül és pontyainkhoz, süllőinkhez megfelelő italt kerestünk. Az apátságnak különös szölleje volt ez, az északkeleti oldalon feküdt és végeredményben senki se tudta, miért van ennek a bornak gyökérkeserű íze. Aki egyszer megkóstolja, milyen a süllő vajban, paradicsomsalátával és GYÖKÉRKESERŰ-vel, az előbb felejt el a Louvre valamelyik képét, mint ezt az élményt. A RÉVFÜLÖPI-t azonban még kevésbé hagynám ki. Ez az igazi barátság- és házasságbor, hűséges, csendes, nyugodt, keveset beszél, annál többet gondol, mosolyog, zajtalan és harmonikus.

Volt idő, hogy egész télen CSOPAKI-t ittam, egy kicsit sárgásrózsaszín pezsgő italt, amely bámulatra méltó arányérzékével állt az édeskés és a savanykás között. Mértéke, úgy vettem észre, pont három és fél deci volt. Kísérletet tettem másokkal is, és nem volt ember, akinél ne vált volna be. Ebből a borból három és fél deci! Ilyen a CSOPAKI. Ilyen egzakt, kétszer kettő négy bor ez.

Az ALMÁDI kedveli a könnyű ebédeket és a délutáni alvást. A FÜREDI a romantikus. Az ARÁCSI bájos és egyszerű. A DÖRGICSEI valamennyi között a leghuncutabb. A RÉVFÜLÖPI a legigazabb lugasborok közül való. A lugasbor az én szememben azt jelenti, hogy főképp szeptemberben késő délután, ha az embernek szívbeli barátja érkezik, akkor a lugasban üldögél vele és ezt issza igen kicsiny poharakból, de sűrűn. Levélíráshoz is ezt a bort ajánlom. Szerelmeslevélhez persze, a viszony természete szerint mást és mást; szenvedélyes szerelemre csak SZEKSZÁRDI-t.

Igen, a SZEKSZÁRDI. Amíg nem jártam arra, nem is volt igazi és helyes képem róla. De amióta láttam a várost a fák közé rejtőzve, fölötte a dombbal, a messze kifutó szőlőkkel, szippantottam levegőjéből, azóta tudom, hogy itt csak ilyen bor teremhet. A SZEKSZÁRDI kifejezetten nőbor, éspedig leginkább huszonhét-huszonnyolc éves asszonyhoz hasonlítanám, erejének és szépségének teljességében, szerelmi tudásának csúcspontján, tökéletesen felszabadulva, de bámulatra méltó ízléssel és elképzelhetetlen édes tüsszel.

A SZEKSZÁRDI a lakodalom bora. Ez emeli át a menyasszonyt a házasságba. A merő tiszta Vénusz-bor. A fiatal SZEKSZÁRDI-t sohase keverd, de az öreget soha ne igyad tisztán, ha nem akarsz vesztetre törni.

A HEGYALJAI-t is nőnek tartom, de királynőnek. A magam részéről nem tudnám elképzelni, hogy hosszabb ideig minden nap HEGYALJAIT igyak, bár nem tartom magam hétköznapi embernek. Az egész világ tudja, hogy a hegyaljainak sehol másutt nem található díszei vannak. A borok általában ott élvezhetők maradéktalanul, ahol termettek. Ez egészen természetes; a gyümölcs is fáról tökéletes, mert a szállítás alatt éppen a legnemesebb és legüdítőbb olajok belőle eltűnnek. De nagy díszeitől, mint mondják, a tengeri szállítás sem

tudja megfosztani. A legméltóbb ivási mód: a nagy ebédek és vacsorák után kis pohárral. Lakodalomkor, mielőtt a vendégsereg elszéled, útra, Szent János-áldásként. Ki milyet szeret, aszút, vagy szamorodnit, édeset, vagy szárazat. Ez a nagy nyilvánosság bora. Hangversenyek szüneteiben, operában felvonás közt pompás, már csak azért is, mert egyike a legmuzikálisabb boroknak. Akinek rejtélyes betegsége van, igyon HEGYALJAI-t. Az asszony ha azt akarja, hogy méhében levő gyermeke büszke és királyi lény legyen, igyon HEGYALJAI-t. A művész, ha művét befejezte, és sikerült, ünnepelje meg és igyon HEGYALJAI-t.

Az EGRI-ről, főképp a vörösről most csak annyit, hogy ez is minden alkalomra, ünnepre, ebédre, kettesben, egyedül, egyaránt tökéletes. Számomra az EGRI mindig kapcsolódott a hősiesszervedélyekkel. Ha EGRI-t iszom, azonnal nagy és heroikus tettekről kezdek álmodozni.

Végül a BADACSONYI és a SZENTGYÖRGYHEGYI. Mind a kettő hímbor, és pedig minden fajtájában az. A férfilény minden árnyalata megvan benne, az önmagában gyönyörködő Nárcisszusztól az aszkétáig, és a királyi előkelőségtől a bohémségig. Nagy szó. Mert mind-egyik hegy egész kozmosz. Valamennyi fajta megterem itt, a rajnai és olasz rizlingtől kezdve az aszúkéig. A nagy híres fajták a szürkebarát és a kéknyelű. A BADACSONYI és a SZENT-GYÖRGYHEGYI között levő különbségről, majd ha az egyetemen a bortudományi tanszékre kineveznek, egy fél évig fogok előadni. Ez az iskolapéldája annak, hogy két nagy bor miben tud egymáshoz hasonlítani és miben tud különbözni. A BADACSONYI olyan, mint a világhírű művész, a SZENTGYÖRGYHEGYI olyan, mint az a művész, aki világéletében szobájából is alig mozdult ki, és mégis nagyobb művet teremtett, mint akit ünnepeltek. Mind a kettőben megvan a nagyság, de az egyiket olimpiai, a másikat kínai, tao nagyságnak nevezném. Különös, hogy mennyire nem tudok a kettő között választani. Már - már döntöttem a SZENTGYÖRGYHEGYI mellett, de mikor megittam egy pohár badacsonyi rizlinget, melléje álltam; aztán esküdtem a BADACSONYI-ra, de csak addig, amíg SZENT-GYÖRGYHEGYI-hez nem jutottam. Végül is mi akadályozhat meg abban, hogy görög is legyenek, meg kínai is?"

Köszönöm. (*Taps.*)

ELNÖK: Mielőtt első előadónkat szólítanám, szeretném megköszönni Prof. dr. Mészáros Tamásnak, a Budapesti Corvinus Egyetem rektorának, hogy vállalta a fővédnökséget. (*Taps.*)

A védnökök: Font Sándor mint a Mezőgazdasági bizottság elnöke, dr. Kökény Mihály mint az egészségügyi bizottság elnöke és dr. Sümegi József mint a Magyar Bor Akadémia elnöke. Köszönjük nekik is a védnökséget. (*Taps.*)

Szólítanám prof. Dr. Rosivall László akadémikus doktort a Semmelweis Orvostudományi Egyetemről.

Prof. dr. Rosivall László akadémiai doktor (Semmelweis Orvostudományi Egyetem, Kórélettani Intézet): „A bor szerepe és jelentősége a mindennapoktól az orvostudományig”

PROF. DR. ROSIVALL LÁSZLÓ akadémiai doktor (Semmelweis Orvostudományi Egyetem, Kórélettani Intézet): Tisztelt Elnök Urak! Hölgyeim és Uraim! Tisztelt Ház! Márai Sándor azt mondta: „A bor férfi-dolog; csendesen kell beszélni róla. Leghelyesebben egy pohár bor mellett.”. Én azt mondom, hogy a bor életünk része és hatása van múltunkra, történelmünkre, kultúránkra, mindennapjainkra, a művészetekre, a politikára és a jövőnkre. Ezért ma és itt úgy kell beszélünk róla, hogy mindenki meghallja.

Előadásomat három részre osztottam. Kicsit arról szeretnék szólni, hogy a bor életünk része, művészet, politika, majd arról, hogy a bor méreg-e vagy gyógyszer, illetve arról, hogy

igyunk vagy ne igyunk. Oldalt, ezen a két kis táblán esetleg követhetik az előadást, ha látják majd.

A bor és a művészet. Afelől senkinek sincs kétsége, ahogy az előbb is hallották, hogy az alkohol része több ezer éves nyugati kultúránknak. Ki tudná megszámlálni, hány művészeti alkotás, zene, vers, szobor, kép köszönhető mámorító, fantáziát serkentő hatásának az ókortól napjainkig?

Márai azt is mondta, hogy a bor nem bírja a beszédes vendéget – ez régi tapasztalás – és a beszédes vendég, akinek még fontos mindenféle világi hiúság, nem bírja a bort. S valóban, ahogy a képen is látják, megszámlálhatatlan csendélet született szép borok ábrázolásával. Mindnyájan ismerjük Velázquez „Étkező parasztok” című festményét, amelyről valószínűleg eszünkbe jut az az igazi népi fohász, hogy „Bort, búzát, békességet, adjon Isten egészséget!”.

Egészen más életérzést közvetítenek Toulouse-Lautrec rajzai, amelyekhez talán Ady Endre versei illenek a legjobban, például a „Fusson, akinek nincs bora, ez a fekete zongora.”.

És akkor nézzünk valamit a történelemből. A kultúrához hogyan kapcsolódik, az élethez a bor és vizsgáljuk meg véletlenszerűen a középkor magyarság életében milyen szerepet töltött be a mindennapokban és a politikában.

Cserei Mihály történétíró az 1670-'80-as években azt írja: „addig ivék szegény magyar, a józan életű pogány török elborítá szegény hazánkat, s mi még meg sem tudunk tanulni, hanem pohár bor mellett való köszöntésekkel akarjuk a török császár hadát megverni”.

Zvonarics evangélikus püspök pedig 1626-ban így szól: „a részegség olyan dolog, kit igen ritka ember, aki szégyenlenc. Sok, ha megrészegszik, úgy dicsekszik vele, mintha valami jeles vitézi dolgot vitt volna véghez”.

Az országbíró Nádasdy Ferenc pedig így szól: a nemesek „oktalan disznó részegsége a világ előtt nyilván vagyon”.

Pázmány Péter esztergomi érsek ellenreformátor, a nagyszombati egyetem alapítója pedig azt mondja: „Vakmerőség nélkül merem mondani, hogy eleitül fogva, minden veszedelmünknek oka volt az uraknak és tisztségviselőknek éjjel-nappali részegeskedése. Ha egy nagy völgybe vinnénk a török császár erejét és reá eresztenénk azt a bort, melyet a sok részegeskedésben megittak, nem kellene sem vízözön a török veszedelmére, mind a borban halnának meg”.

Végül Zrinyi Miklós pedig, a szigeti hős, a horvát bán, nagy hadvezér megmutatja, hogy a hadvezérhez milyen bölcsesség szükséges, amikor azt állítja, „hogy ha ellenségnek van innepe, vagy már öröme vagyon, az melyben részegeskedik és gondatlan: akkor vagyon ideje, hogy rá menj”.

Úgy hírlik, hogy a KGST üzleti tárgyalásokon hasonló gondolatmenet sokszor segítette a jó üzletkötéseket.

A bor orvosi használata és történelme lenne a következő része az előadásnak. Érdekes, Hippokratész nevét, akinek nevét mindnyájan ismerjük, hiszen a nagy orvosiskola megalapítója, az orvosi eskünek, mai szövegének is a megalapítója, leírója azt írja, hogy a bor nyugtató, fájdalomcsillapító, vizelethajtó, hasmenésellenes, sebgyógyító és mindezt Krisztus előtt 400-ban már leírta és tanította. Ezért nem meglepő, hogy Lukács evangéliuma szerint az Új Testamentumban az irgalmas samaritánus történetét mindnyájan ismerjük, ami így szól: „Egy ember megy vala alá Jeruzsálemből Jerikóba, és rablók kezébe esék, akik azt kifosztván és megsebesítvén elmenének, ott hagyák félholtan, egy samaritánus pedig az úton menvén ... bekötözé annak sebeit, olajat s bort töltvén azokba.”

Julius Caesar a közismert nagy hadvezér, aki sikert sikerre halmozott, talán nem is tudják a történelemolvasók, hogy sikerének egy része nem csak szellemi nagyságának, hanem

annak volt köszönhető, hogy mindennap a táborba másfél liter vörösbort rendelt a hadseregnek, hiszen ha véletlen egy fertőzés felütötte a fejét, az eldöntötte a harc kimenetelét.

Claudius Galenus, Pergamon Krisztus után 2000-ben már leírta, hogy a vörösborgyomor és bélbetegségek ellen kiválóan használható. Paracelsus pedig az 1500-as években, aki ugye orvos, csillagjós, természettudós, alkimista, csavargó és akinek eredeti neve Theophostus Philippus Aureolus Bombastus von Hohenhain volt az első a világon, aki megmondta, hogy a bor két részből áll: mindenféle íz-anyagokból és a spiritusból az alkoholból. És ennél még nagyobb dolgot mondott ki, a mai toxikológiának is egyik alapelvét, hogy a dózis teszi a mérget, és erre még majd vissza kell térnünk előadás közben.

A XVIII. században egy bizonyos Brown Skóciából nagyon közkedvelt orvos volt, mert 32 indikációval a következő gyógyítást rendelt a betegeknek: négy órán belül 2-3 üveg vörösbort, fél üveg pezsgő és egy negyed konyak. Ezek után érthető Barachnak az az állítása vagy kérdése, hogy az alkoholistát úgy definiálhatjuk, mint azt az embert, aki többet iszik, mint az orvosa. (*Derültség.*)

De nézzük és vizsgáljunk meg magyar szakvéleményeket a bor egészségügyi hatásáról a XVII. században, kerüljünk közelebb úgy az orvosláshoz. Voltak olyanok, mint Heltai Gáspár, aki minden baj okát a borban látta és 1552-ben a részegességnek és tobzódásnak veszedelmes voltáról való dialógusban a következőt írja, az érzékenyebbek ne hallgassák: „...könnyező és peccenyés szemek, a büdes lehelletek és fekete fogak, a fájó és nem emésztő gyomor, a reszkető kezek, a vízkórság, köszvény minden testében, a kólika és bélnek poklossága, az olajjal származó és túrós lábak. Röviden: minden betegségek a fölötté való életből és italból származnak”.

Benkő Sámuel kicsit jobb véleménnyel volt a borokról. Ő Borsod vármegye főorvosa volt és megfigyelte. „Ha valaki a miskolci borokat mérsékelten issza, az emberi szervezetre hatásuk ez: szorulást nem okoznak, erős vizelethajtók, az epebajban és a székrekedésben szenvedőknek kevésbé ártanak, mint a városon kívül termelt borok. A tokaj-hegyaljai borok ellenkező hatást gyakorolnak az ember testre: amíg kóstolgatják őket, kábító illatot és ízt árasztanak, a beleket inkább eldugítják és felhevítik, ezért a vizeletet kevésbé indítják meg, a búskomorságban szenvedőknek ártanak, hatásukra gyorsan elálmosodik és hamar lerészegedik az ember”.

Milyen érdekes, hogy ugyanabban a korban – a harmadik uge – Mátyus István Marosszék főorvosa pedig egészen másképp vélekedett a borról. Azt mondja: „régén dolgoznak az emberek és nagy szorgalmatossággal keresnek olyan barátságos eszközt, melly rólok minden nyavalyát és erőtlenséget elfordítana, és őket hosszú életűekké tehetné. De vallyon a bornál jobbat és alkalmasabbat lehessen-é-kigondolniok, én nem láthatom. Vagynak sok hasznos és dítséretes orvosságok, de a borhoz éppen nem hasonlítandók, mivel ez nem csak a testben dolgozik, hanem az elmét-is megújítja, s annak munkáit tsudaképpen segíti. Mitsoda ugy mond, az élet bor nélkül? A bor az elmének tehetségeit tsudaképpen neveli. A földi unalmok közül kiveszi és csak nem égbe emeli, jókká, igazakká, bátorokká, böltsekké teszi az embereket”.

És mit mond a mai orvostudomány az úgynevezett bizonyítékokon alapuló kísérleteken, megfigyeléseken alapuló orvostudomány a bor egészségi hatásáról. Talán kezdhethém azzal – fönt látják az ábrát is -, amit minden újságolvasó tud és a '80-'90-es években nagyon elterjedten tanulmányozták és megállapították, hogy a koszorúsér szívhalálózás, tehát az infarktuszok, és a napi zsírbevitel között szigorú pozitív szoros korreláció van, aki több zsírt eszik népegészségügyi epidemiológiai tanulmányok szerint, az elvileg hamarabb hal meg.

És ezen az ábrán, amit ott fönt látnak, Franciaország kilóg. Franciaországban sok libamáját esznek és mégsem hálnak olyan korán, relatíve hosszú élettartamuk van. Vizsgálták a tudósok, hogy vajon miért is következik be ez a francia paradoxonnak nevezett jelenség,

azaz, hogy sok zsírt esznek, mégsem halnak korán és végül úgy gondolták és az volt a hipotézis, hogy a bor ellensúlyozza az állati zsír negatív hatását. Ettől kezdve a következő évtizedekben közel száz úgynevezett multicentrikus tudományos vizsgálat kezdődött és fejeződött be és értsék, tisztelt urak és hölgyek, urak és kollegák, hogy a multicentrikus vizsgálatok azok annyit jelentenek, hogy körülbelül másfél-kétmillió embert vizsgáltak, követtek nyomon, egy-egy vizsgálatban akár tíz-húsz, akár százezer embert 5-10-20 évig is követtek és vizsgálták, hogy vajon az alkohol, bor vagy sör bevitel hatására a várható élettartamuk, betegségekkel mi történik.

Két ábrát láthatnak: bal oldalon az össz alkoholt, jobb oldalon az össz boralkoholt. Az volt a kérdés, hogy a halálozást az alkohol önmagában vagy a boralkohol együtt mint bor és alkohol egyformán befolyásolja-e. Láthatják, hogy a jobb oldali függvény meredekebb és a korreláció bal oldalon 0,4, jobb oldalon pedig $-0,7$ az együttható, mert negatív, inverz összefüggés van az alkoholbevitel és a halálozás között népegészségügyi szinten, és ha boralkoholról van szó, akkor ez az összefüggés komolyabb és szorosabb.

Hogyan hat az alkohol a kardiovaszkuláris halálra hipertóniás férfiakban, azaz hogyan változik a magas vérnyomású emberek rizikója arra, hogy fiatalabban halnak meg? Ebben a vizsgálatban 100 embernél vizsgálták a relatív rizikót. Azt mondták, hogy aki soha nem iszik, annak a mortalitása, halálozása legyen 1. Láthatják az ábrán, hogy aki havonta iszik, annak a kardiovaszkuláris mortalitása körülbelül 20 százalékkal csökken - az „iszik” persze nagyon széles, mondjuk egy-egy adagot, ami egy-egy pohárban értendő -, aki hetente iszik, annak akár 40 százalékkal, sőt aki naponta iszik, annak akár 0,56 századra csökkenhet 1-ről a rizikófaktora, tehát majdnem a felére esik az esélye annak, hogy ugyanannyi idő alatt hal meg. De nemcsak a kardiovaszkuláris - mert gondolkozhatunk úgy, hogy jó, nem kapunk szívbetegséget, de elüt az autó vagy a májunk lesz beteg -, hanem az össz halálozás is a napi egy itallal mintegy 30 százalékkal csökkent.

A következő ábrán láthatják, hogy Paracelsusnak igaza volt, tehát a dózis teszi a mérget. U-alakú görbét látnak itt. Tehát ha valaki sokat iszik, az biztosan rosszabbul jár, mint hogyha keveset inná, és aki egyáltalán nem iszik, az is rosszabbul jár, mint aki keveset iszik. Egyébként hogy a dózis teszi a mérget, tisztelt hallgatóság, tulajdonképpen alig lehet olyan anyagot találni – nem beszélve a gyógyszerekről, de jótékony hatású anyagokról is –, amelyek nagy dózisban ne okoznának bajt. Számtalan újságcikk jelent meg mostanában amerikai gyerekekről, akik vízivó versenyt rendeztek és vízmérgezésben de facto meghaltak. Tehát semmit – sem bort, sem pálinkát, sem vizet, semmi élvezetet – túlzott mértékben nem ajánlatos erőltetni.

Miért U formájú ez a görbe? Mert magas alkoholbevitelnél – mint ahogy ezt több tízezer ember vizsgálata során Franciaországban '92-ben már megállapították – a cirrhosis, tehát a májbetegség, a máj elszövetesedése, tönkremenetele colorectalis, gastroesophagealis, angiális tumorok és a közlekedési balesetek száma nagymértékben megnő. Ráadásul ha valaki azt gondolná, hogy ezektől nem fél, csak a szívbetegségtől fél, akkor vegye mindenki tudomásul, hogy aki 50 gramm/nap alkoholnál többet iszik, annál a kardiovaszkuláris halálozás kockázata is meredeken nő, tehát nem használ, hanem kifejezetten árt az alkoholfogyasztás.

A következő ábrán – ez egy 2004-es, alig napjainkban végzett tanulmány – a bal oldali oszlop azt mutatja, aki nem iszik, a jobb oldali pedig azt, aki naponta akár hat-hét italt is iszik. Föl van sorolva a szívbetege, agyérbetege, perifériás érbege, pitvari fibrilláció, szívelégtelenség, sőt a cukorbege is, és mindezekre igaz az U formájú összefüggés.

Ha azt kérdezné valaki, hogy kérem szépen, én gyógyszert szedek - nagyon sok ember idősebb korban magas vérnyomásra angiotensin-, renin-angiotensin-gátlót szed, béta-blokkolót szed -, vajon ha iszok mellé egy pohár bort, a kettő kioltja egymást, árt-e vagy nem? Itt azt látják, hogy egy angiotensin blokkolónál és egy béta blokkolónál, ha mennek balról jobbra,

egyre nagyobb az oszlop, azaz egyre kevésbé halnak meg a betegek, és az egyre kevésbé a néhány italt jelentené hetente. Tehát a következtetés az, hogy ezek a gyógyszerek nemcsak tolerálják a borivást, hanem a jótékony hatás mértéktartó borivás mellett összeadódnak.

Beszéljünk egy kicsit az alkoholról és a cukorbetegségről. A cukorbetegség óriási veszélyt jelent, hiszen 5 százaléka a társadalmunknak manifeszt cukorbeteg és számuk folyamatosan nő évi néhány százalékkal. Vannak olyan városok például Indiában, ahol 15 százaléka a lakosságnak már cukorbeteg. Tehát korunknak ez egy óriási veszélye.

A következő táblázatban láthatják, hogy mintegy 100 ezer nővér vizsgálatánál kimutatták, hogy ha valaki nem iszik és annak 1 a cukorbeteg-rizikó kialakulása, aki naponta 5-10 grammot iszik – ez nem sok, fél-egy pohár bor –, annak 0,56 századra esik le, de ha 10 grammnál több fiatal hölgyeknél, akkor már 0,60 százalék csak, vagyis visszaáll 0,60 százalékra, tehát rendkívüli mértékben ajánlott az óvatosság.

Egy 2002-es nagy vizsgálat során több ezer embernél megállapították, hogy a mortalitás is csökken 10 grammnál, és 10 grammnál ebben a vizsgálatban mintegy 30 százalékkal csökkent a diabétesz, tehát a cukorbetegség előfordulása.

Milyen egyéb egészségügyi jótékony hatások írhatók le? Az oszteoporózis, tehát a csontok mész- és egyéb iontartalmának elvesztése olyan veszélyes, hogy Amerikában, ahol hosszabb ideig élnek, mint Magyarországon, az egyik vezető halálok a csonttörés és az ezzel járó mozgásképtelenség és halálozás. Tehát az oszteoporózis megelőzése egy abszolút fontos népegészségügyi kérdés, mert hihetetlen drága ezeknek a betegeknek a kórházi ellátása, a társadalmat megterhelő kérdés az oszteoporózis, a diabétesz és persze a szívinfarktus is. Tehát egy-két ital csökkenti az oszteoporózis előfordulását egyértelműen, de itt is igaz, hogy az egy-két italnál több kifejezetten fokozza az oszteoporózist.

Vajon hogyan hat az eszünkre, a kognitív funkciókra az alkohol? 1995 és 2001 között hat évig követtek 12 ezer idős embert 70-81 éves korig, akik napi 15 gramm alkoholt kaptak az étkezésük mellé. Azt találták, hogy 23 százalékkal csökkentette a kognitív funkció romlásának relatív rizikóját a nem ivókkal szemben. Ebben az esetben is igaz volt, hogy aki mellé ivott, annál pedig kifejezetten romlott a szellemi működés.

A művészek – ahogy Mécs Károly művész úr is itt felolvasta – mindig megérik a tudományt előre. Goethe azt írta: „A bor megerősíti az agy eredeti állapotát - a butát még butábbá teszi, de az intelligens még intelligensebb lesz.”.

Mondhatnánk más betegségeket is. Krónikus vesebetegségekre kifejezetten jótékony hatású a szöveti károsodás, a veseszövet pusztulását ma egyértelműen úgy tartjuk, hogy kevés mennyiségű bor csökkenti.

De azért vigyázzunk, kérem szépen, mert nemrég megmérték a francia zsendárok, rendőrök vérnyomását, aztán beosztották őket, hogy van a spicces, az ivós, az iszákos, a részeges, és kiderült, hogy ezeknek a kategóriáknak megfelelően az igazi részegesenél igen magas arányban, 30 százalékban fordult elő a súlyos hipertónia. Tehát a bor emeli a vérnyomást.

Amerikában, ugye nagy ország, egyedül laknak időnként, különösen a nők, amíg a férfiak otthon dolgoznak, és mit lehet csinálni, isznak. Le is tagadják az ivást. Külön kutatás van arra nézve, hogy hogy lehetne kitalálni, milyen biológiai markereket lehetne találni arra, hogy valakiről kimutassák, hogy ugyan azt mondja, hogy nem iszik, de mégis iszik. Tehát figyelmébe ajánlom mindenkinek, hogy a magas vérnyomású betegségben szenvedőknek sem tesz jót az igazán nagymennyiségű alkohol.

A következő kérdés – nagybetűvel fel van írva – alkohol: bor vagy sör. Hatalmas vitát kavart a koppenhágai tanulmány, ahol 13 ezer embert 12 évig követtek és megállapították, hogy inverz kolleráció van az alkoholfogyasztás és a teljes halálozás közt, tehát jótékony hatású, de ez csak a borfogyasztásra igaz, a sörre nem. És ha megnézik a következő ábrát, kérem, ott látják, hogy ettől a bajorok teljesen elkeseredtek, hiszen mégiscsak ott a sörivás a

legfontosabb és azonnal válaszoltak, az úgynevezett Monica Augsburgban, Bajorországban végzett vizsgálat, ahol azonnal sikerült kimutatniuk, hogy az U formájú összefüggés sör esetén is igaz, a bajor sörivók esetleg másképp viselkednek.

Ezzel nem akarom elvenni a súlyosságát és az adatokat aláásni, amiket az előbb elmondottam, de azért tudomásul kell vennünk, hogy a tudomány adatai sem mindig tévedhetetlenek, és amikor kiválasztanak 12 ezer embert itt vagy ott, más típusú ember a sörivó eleve, mint a borivó, tehát magában hordozza például a hiba lehetőségét, hiszen más a bajor sörivó esetleg, mint aki esetleg Dániában sörivónak számít és így tovább. Tehát nagyon sok hibalehetőségről van szó, de alapvetően azért nézzük meg, hogy összességében ugyan az országok zömében mi történik: alkohol-e vagy bor? És akkor előbb már utaltunk arra, hogy az alkohol önmagában csökkenti az inverz kollerációt, a mintegy 0,4 kollerációs faktort, de a bor ennél az összefüggésnél a koszorúér-károsodás megelőzésére sokkal erőteljesebb és sokkal következetesebb. És hogy bor-e vagy sör-e? 200 ezer embernek a sok, különböző vizsgálatokkal összeszedett adatai a következőt sugallják, talán mondhatnám, hogy bizonyítják. Hogy ha a sörivásnál a rizikó – és a sörivás most nem kvantum-száztíz, hanem megfelelő kismennyiségű sörivás, erre is vonatkozik -, ha ez mínusz 20 százalékkal csökkenti, tehát egy 20 százalékos többlet jobb kilátást nyújt az életre, addig a borivás ebben a 200 ezer fős metaanalízisben ez mínusz 32 százalékos, tehát egy másfélszer kifejezettebb és jobb volt.

De kérem szépen, mielőtt itt a hölgyek azt mondják, akkor menjünk és igyunk, vigyázzanak. Azért vigyázzanak, mert nem mindenkire hat egyformán a bor. Teljesen egyértelmű, 47 ezer nővért vizsgáltak és azt találták, hogy fiatal nőknél, akik egyébként teljesen egészségesek, még a napi 10-15 gramm alkoholfogyasztás is rontja az életkilátásaikat és kifejezetten cardiovascularis betegségeket okoznak. Ellentétben azzal, hogy ha valaki menopauza után, tehát idős korba jut, akkor javul a borivás, illetve ha a rizikója ezeknek a fiatal hölgyeknek magas, mert dohányzik, mert cukorbeteg, mert a családban kifejezetten hipertóniás szívbetegségek fordultak elő, akkor ezeknél is segít a borivás mérsékelten és kevesebb adagban, mint a férfiaknál. Tehát a nők ivarérett és nem ivarérett korban is, még fiatalabban is, sokkal érzékenyebbek egész a menopauzáig.

A rizikócsökkenés, hangsúlyozom, függ az alaprizikótól. Tehát például a dohányosoknál jól lehet látni, hogy a napi 20-30 gramm, aki dohányzik, és egyáltalán nem iszik, mondjuk 2,8 tized a relatív rizikófaktora az egy ahhoz képest, aki nem dohányzik; ha ez iszik, ennek felére csökken a rizikója, míg a nem dohányos iszik, akinek eleve nem olyan magas a rizikófaktora, az csak 30 százalékos, 0,7 tizedre csökken.

Mi van az infarktussal? Nagyon sok beteg – megelőzés ide-oda – mégiscsak megkapja az infarktust. Vajon mondjuk-e, hogy igyon, vagy szabad-e innia? 2002-ben és 2001-ben is nagy tanulmányok azt mutatták, több is, hogy bor, sör és alkohol egyformán hatásos infarktusos betegnek, egy-egy pohár bor vagy pohár sör fogyasztása kifejezetten ajánlott. Ha a következő ábrákat megnézik, ott a görbéken az látszik, hogy aki hetente hét italnál többet iszik – ez a legfelső görbe, amit alig lehet látni -, az majdnem vízszintes, mert sokáig él. Aki kevesebbet iszik hetente infarktusos beteg, mint hét ital, annak körülbelül 15 százalékkal csökken az életkilátása, és aki még kevesebbet, tehát egyáltalán nem iszik, annak még 15, tehát a napi ivókhöz képest mintegy 30 százalékkal rosszabb, rövidebb az életkilátása.

Miért is van ez a jótékony hatása vajon? Hiszen ma már a biokémia és az orvostudomány molekulában olyan fejlett, hogy mondjuk meg, ne azt mondjuk, hogy bor, amiben csak azt mondjuk, hogy vörös anyagok, meg alkohol van, hanem nézzük meg, hogy mi van, és mit csinál a szervezetben az a bor. Javítja a szérum zsírosszetételét, erre Magyarországon szükségünk van. Az egyik nagy gyár Boehringer, egy pár évvel ezelőtt azt mondta, hogy segíteni fogja Magyarországot, mert ugye mindenki tudja, újságban is olvashatja, hogy a koleszterinszint korrelál az infarktussal, tehát minél több a zsír, a rizikó annál nagyobb. Elhatározták, hogy segíteni fognak Magyarországon: sátrakat tettek le

Budapesten itt-ott, hozták a mérőiket, és azt mondták, hogy megmérjük és megmondjuk, hogy itt a lakosságnak milyen a koleszterinszintje. És kérem szépen a nemzetközi Boehringer gyár megbukott. A masinái nem működtek, mert a skála kicsi volt. Persze nem voltak felvilágosítva az emberek, nem tudták, hogy ne egyék meg reggel a tojást, meg a szalonnát, de kicsi volt.

Tehát ezt tudjuk, hogy rossz, ha a zsír magas. Az alkohol és a vörösbor csökkenti a zsír összetevők számát. Antitrombotikus hatása van, tehát a vérlemezkék, ugye mindnyájan tudjuk, hogy hirtelen agyvérzés, s a többi abból fakad, hogy a vér összecsapódik, kis trombus keletkezik. Ezt az összecsapódást jelentős mértékben, a képességet csökkenti az alkohol. Szabadgyökök keletkeznek, ezt is olvashatjuk az újságban, intenzív, káros, a szervezet saját anyagait megtámadó szabadgyökök keletkeznek normál anyagcsere folyamán, ilyen vagy olyan, vagy étkezések s a többi után, de ezeknek az aktivitását az alkohol és a bor csökkenti, értágulatot okoznak. Azon kívül csökkenti a sejteknek, különösen idős korban jellemző ploriferációját, ugye érelzáródást és egyebeket és ezért ez nagyon jótékony hatású.

Az alkoholon kívül a borban, különösen a polifenolok, például resveratrol és egyebek, azok, amik ezt a hatást kifejtik. Érdemes hangsúlyozni, a borászokat nem akarom ezzel bántani, de a szőlő, a vörös szőlő önmagában is tartalmaz polifenolokat, tehát mondjuk narancs, citrom, grapefruitlé az nem, de a szőlőlé alkohol nélkül is - ugye az alkohol pluszhatású -, de önmagában is jelentékeny, jótékony hatású, ugyanúgy, mint az összes ilyen színes bogyó, mint a black berry, meg egyebek.

A vérlemezkék összecsapódását állatkísérletesen is ki tudták mutatni. Ugye itt az ábrán látszik, hogy a borból kivont resveratrolt és a vörösbort összehasonlították és a meneteket körbe a kivont koncentrátum, tehát a resveratrol anyag jobban csökkenti az összecsapódást, mint maga a vörösbor. A következő ábrán pedig az látszik, hogy az antioxidáns tartalom is vörösborral mintegy 30 százalékkal emelhető.

Aztán beszélhetnénk nagyon tudományosan is, de ez valószínűleg nem volna megfelelő, hogy a nitrogénoxid-képződést az érfalat belülről borító endothelre milyen jótékony hatású, az alkohol, a vörösbor, illetve a resveratrol milyen mértékben tágítja és a szaporodását csökkenti.

Nagyon érdekes, hogy a bor mellett a vodka például a koronáriaáramlást nem fokozza. Ilyen kísérleteket csináltak Oroszországban, hogy a vodka vajon hogyan hat; nem sikerült kimutatni, hogy a vodka olyan jótékony hatású lenne.

Azt is összehasonlították megint a borászok – mert óriási verseny van –, hogy vajon a Chateaufort vagy a mozeli rizling hatékonyabb-e az erekre. Vettek izolált ereket különböző állatokból meg emberből kioperált ereket is, rácsöppentették és azt találták, hogy a francia borok egyértelműen hatékonyak voltak. A mozeli rizling, ami egy kiváló és nagyon élvezetes bor, ebben a vizsgálatban az endothelre önmagában nem volt hatással.

Kérdés az, hogy minden vörösbor egyforma-e. Itt jobbra tőlem mindenki tudja, hogy nem, balra tőlem nem biztos, hogy mindenki tudja, hogy nemcsak a szőlő fajtájától, a naptól, a fénytől, a technológiától függ, hanem alapvetően függ attól, hogy milyen hordóba teszik. A polifenolok egy része, ami a vörösborban megtalálható, tehát a barrique, a barrikolt hordóban tartott boroknál más, mint a nem hordóban tartotknál. Tehát ha valaki nem az élvezetért akar bort inni, hanem az egészségéért, akkor nagyon nézze meg, hogy mit iszik.

Az utóbbi időben a resveratrolt, ahogy mondtam, izolálták is, és vizsgálták például kővér egerekben – ilyeneket is elő lehet állítani –, hogy ha bort adnak nekik, akkor ez milyen módon javítja az életkilátást, hogyan változtatja az inzulint. Azért rossz a sok cukorfogyasztás, mert tönkreteszi a szervezetet, magát az inzulinválasztást is hosszú távon rontja, de ha bort iszunk, akkor kevesebb lesz az inzulinszint.

Föltennem azt a csúnya kérdést itt a jobb oldaliaknak, hogy vajon mi legyen a jövő: tableta, bor, vagy mind a kettő? Kérem szépen, döntsék el.

Én a következő kérdésnél tartok már: annyit iszunk-e mi magyarok, amennyitől egészségesebbek leszünk? Láthatják fönt az ábrát: a 2005-ös statisztika szerint Magyarországon még mindig közel 10 évvel rövidebb életkilátásunk van, mint mondjuk Svédországban. Az elmúlt 50 évben ez folyamatosan kismértékben csökkent, aztán kiegyenlítődött és most talán egy picit emelkedni kezd, de még mindig rosszul állunk. Utánanéztem egy nemzetközi statisztikában, hogy vajon Magyarországon mennyi alkoholt fogyasztunk, összehasonlítva a környező országokkal, és azt találtam durva statisztikában, hogy körülbelül annyit fogyasztunk, mint Oroszországban. Lehet, hogy ez nem egészen igaz, de számításaim szerint ezt az alkoholt ha visszszámolom borra, akkor 2,5-4 deciliter bort fogyaszt tulajdonképpen átlagban minden felnőtt lakos - nyilvánvaló, hogy legalább 20-30 százaléka nem iszik egyáltalán -, tehát ez sokkal több, mint ami az U-alakú görbe alacsony részén van. Tehát amikor azt kérdezzük, iszunk-e annyit, hogy az egészségünket megvédjük, akkor lehet, hogy a válasz fordított: hogy annyit iszunk, amivel az egészségünknek ártunk. Ne feledjük, hogy az alkohol daganatokat, sérülést, szívbetegséget, cirrhosist és még számos más betegséget okoz. De azért arra is gondoljunk megint, hogy a művészek mit mondanak. Mark Twain azt mondta: „Amikor az ivás borzalmas következményéről olvastam, elhatároztam, hogy abbahagyom az olvasást.” (*Derültség.*)

És gondolkozzunk gazdaságilag, ahogy elnök úr ezt már elmondta. 2006-ban jelent meg az a cikk, amikor idősebbek alkoholfogyasztását és a Medicare amerikai biztosító cég kiadásait vizsgálták. 4392 amerikait, aki 65 éves vagy 65 évesnél öregebb volt, évekig követtek és azt nézték, hogy aki hetente egy-hat alkoholt, tehát egy-hat pohár italt iszik – ezt nehéz meghatározni, különböző országokban más és más, de körülbelül 1-1,5 deci bor –, akkor milyen lesz az életkilátása, mennyivel jobb a biztosítónak. Valóban azt találták, hogy 2000 dollárral kevesebbe került az az idős, aki bort fogyasztott, statisztikusan és átlagban. A korábbi alkoholisták egészségügyi költségei azonban a legmagasabbak voltak. Tehát ezt tartsuk szem előtt.

Végezetül kérdezzük meg, hogy mikor igyunk, mikor ne. Először talán ne is orvosi választ adjunk, hanem Hamvas Béla válaszoljon erre is. „Az ivásnak egy törvénye van: bármikor, bárhol, bárhogyan. Komoly idő, komoly ember és komoly nép számára ennyi elég. Ma, sajnos, ezzel a törvénnyel a legnagyobb visszaélések történnek. Hallottam, hogy valaki nyáron alkonyatkor a lugasban szentgyörgyhegyit ivott, és közben újságot olvasott. Ha nem szavahihető ember mondta volna, azt hinném, hogy hazudott. Van még néhány ilyen kirívó eset. Az egyik faluban azt mesélték, hogy a jegyző kolbászos lecsóhoz ó-pannonhalmit ivott. Ha ez igaz, akkor a jegyző gyengeelméjű volt vagy ateista. Nekem az a gyanúm, hogy az utóbbi.” És ugyancsak Hamvas Béla mondja: „Bort! Megint csak azt mondom, hogy bort igyatok! Aztán majd kedvet kaptok a csókolózásra, a virágszedésre, a barátságra, a jó mély alvásra, a nevetésre, és újság helyett reggel költőket fogtok olvasni.”

Végezetül szeretném Vörösmarty szavaival befejezni: „Gondold meg és igyál...”. De talán modernizáljuk, gondoljuk meg, hogy mennyit iszunk. Itt a parlamentben talán mindenki érti, hogy a szélsőségek minden szempontból ártalmasak.

Köszönöm a figyelmüket. (*Taps.*)

ELNÖK: Köszönöm szépen. Szólítanám prof. dr. Kállay Miklóst a Budapesti Corvinus Egyetem borászati tanszékéről.

Prof. dr. Kállay Miklós (Budapesti Corvinus Egyetem, borászati tanszék): „A bor alkotóelemei, a hazai borok sajátosságai

PROF. DR. KÁLLAY MIKLÓS (Budapesti Corvinus Egyetem, borászati tanszék): Elnök Urak! Tisztelt Borrendek! Kedves Kollegáim! Hölgyeim és Uraim! Először is szeretném megköszönni a szervezőknek, hogy ilyen méltó helyen beszélhetek a borról,

jóllehet ilyen magasan még sosem álltam, és miután még kóstolás nem volt, kezd mélységi zavarom lenni, de valahogyan majd megpróbálom áthidalni.

Egy sor olyan dolog kavargat bennem az előbb elhangzottakat tekintve, hogy rögtön talán elnök úr mondandójához fűzném hozzá a magamét, amikor azt mondta, hogy a bor alkohol. Hát mi borászok azt mondjuk inkább, és én is így tanítom a hallgatóimnak, ami talán szakmai definíció is lehet, hogy a bor a frissen szüretelt szőlő frissen kipréselt levének fermentációja során keletkezett, tehát fermentált ital, ami alkoholt is tartalmaz, véletlenül sem vizes-alkoholos oldatnak gondoljuk mi a bort. Ez az egyik.

A másik pedig: az, hogy iszunk vagy nem iszunk és bort fogyasztunk-e, nyilvánvalóan attól függ, hogy azok a vegyületek, amelyek az alkohol ellenére a borban találhatóak, mennyire tompítják vagy tompíthatják az alkoholnak a kétségkívül káros hatását. Mi borászok azt mondjuk, hogy ha ezzel a témával merünk foglalkozni, hogy bor és egészség, akkor sohasem úgy tesszük, hogy az orvosok helyett mondjuk azt, hogy valaminek egészségügyileg, fiziológiailag pozitív vagy akár negatív hatása is van, mert ez nem a mi feladatunk. Viszont az már a feladatunk lehet, hogy ha az orvosok valamiről azt mondják, hogy hatása van – pozitív vagy negatív hatása –, akkor mi megpróbáljuk megvizsgálni, hogy az a borban valójában ott van-e vagy nincs, és a technológia segítségével vagy megpróbáljuk a koncentrációját feldúsítani, vagy pedig megpróbáljuk a borból eltávolítani. Tesszük ezt a nagyon-nagyon szigorú európai uniós és hazai bortörvény előírásainak a figyelembevételével. Ugyanis hiába mondom én azt, hogy a resveratrolnak óriási hatása van most - illetve nem én mondom, hanem az orvosok -, ha egyszer a szőlőben, ahol képződik ez a vegyület, olyan arányban, olyan koncentrációban képződik, amilyenben képződik és a borászati technológia csak olyan lehetőségeket ad, hogy a borban olyan koncentrációba kerüljön, amilyenbe átkerül.

Tehát a mi elsőrendű feladatunk azt hiszem, hogy az, hogy érzékszervi szempontból nagyon kiváló terméket állítsunk elő, hiszen ugye egy itáliai zenész mondta régen, hogy semmit sem ér az a muzsika, amit senki sem akar meghallgatni. Én ezt lefordítom, mondván, hogy semmit sem ér az a bor, amit senki sem akar meginni, legyen bár csodálatos kémiai összetétele és legyen bár benne nagyon magas a resveratrol koncentráció is. Ebből adódóan természetesen véletlenül sem becsülöm le, vagy becsülném le magát a témát, hiszen én magam szeretett tanítómesteremtől Ferenczi Sándortól a '80-as évek elején örököltem a témát, ami a bor és egészség borászati szempontú összefüggéseinek a vizsgálatát illeti. És hogy egyáltalán kémiai oldalról mertem ezt felvállalni, az talán vegyészeti alapképzettségemnek köszönhető, de az elmúlt 35 évben azt hiszem, hogy sikerült beínom magam a szakmába, tehát borásznak is vallom magamat.

(Az ülés vezetését Jakab István, a bizottság alelnöke veszi át.)

Ha megnézzük a témát, hogy tulajdonképpen a bor miből is áll, tehát milyen összetétele van a bornak, akkor én szemléltetésképpen három nagy csoportot tudnék megkülönböztetni.

Az egyik csoport az a szőlőből származó vegyületek összessége, mert akárhogy is vesszük, a bor az szőlőből készül – mindenféle ellenkező híresztelés ellenére. A másik nagy vegyületcsoport az az alkoholos erjedés során keletkezett vegyületek összessége, nem csak a csekély, ami ilyenkor keletkezik. És a harmadik pedig, ezt én úgy fogalmazom, hogy a kívülről bekerült vegyületeknek az összessége. És hogy ha szabad azt mondanom, hogy a szőlőből származó és az erjedés során keletkezett vegyületek mindegyikének van valamilyen fiziológiás élettani hatása az orvosi megközelítésben, akkor azt hiszem, hogy nem hazudok.

Orvosi megközelítésben olvastam azt a tényt, hogy a fermentált termék, tehát az alkoholos erjedésen átesett termék, ami tulajdonképpen a bor, az nem ugyanazt jelenti - tehát most nem ellentmondok Rosivall professzor úrnak - minthogyha magát a gyümölcsöt enném

meg, ugyanis azt mondják, hogy a fermentált közegből a hasznos vegyületek felszívódása könnyebben történik meg, mint magában a gyümölcsben. Én ezt csak ismétlem és ez nekem, az én szívemnek nagyon kedves megállapítás ez a tény. A borász feladata tehát egy olyan bor, stabil bor előállítása, amellyel megnyerheti a fogyasztó kegyeit, és hogy ha ezek után a termék még reklámozható - és ezt direkt mondom így - olyan szlogenekkel, hogy ez egészséges, akkor nagyon-nagyon boldogok vagyunk.

Ha megengedik, hogy hátulról kezdjem azokkal a vegyületekkel, amelyek a borban úgymond kívülről kerülnek be, akkor először én az úgynevezett növényvédő szer maradványokkal kezdeném. Az utóbbi időben elég kevés publikáció jelenik meg ezen a területen. Gondolom én, hogy azért, mert a szőlészek betartják a permetezésre vonatkozó szabályokat, ha meg véletlenül nem tartanak be, akkor úgysem indulna be az alkoholos erjedés, ha a növényvédő szer maradványa a mustban egy meghatározott koncentráció fölött lenne, hiszen az élesztő élőlény, tehát nem tolerálja a növényvédő szert, ha pedig tolerálja, akkor elindul az erjedés és a képződött metabolitok kicsapódnak, és a seprűben lesznek megtalálhatók. Nem beszélve arról, hogy a különböző musttisztításnál alkalmazott derítő anyagok, így például a bentonit, gyakorlatilag teljesen eltávolítja a növényvédő szer maradvékot. Mindezt azért mondom, hogy ez egy kellemetlen megközelítése lenne a bornak, de jelenleg nem igen kell tőle félni.

A másik olyan, ami szintén fiziológiai hatású, de nem biztos, hogy jó, ha ott van a borban, manapság élelmiszerek kapcsán sokat beszélünk a toxinokról. A bor esetében az úgynevezett mikotoxinok jöhetnének szóba, hiszen a penészesedés, mint olyan, az a szőlőt is eléri; az elvi lehetősége ezeknek a vegyületeknek a képződésének megvan. Viszont szerencsénk van, mert egy alacsony pH-jú közeg - ha szabad ezt így mondanom -, ugye a pH itt, ehelyütt engedjék meg nekem, hogy azt mondjam, hogy nem a pecsét helyét jelenti, hanem a savasság mértékét, valamint az alkoholos közeg a toxinok képződésének eleve nem kedvez. Az egyéb élelmiszerekben az úgynevezett aflatoxin, az Aspergillus néger nevű penész által termelt aflatoxin nagyon jelen van vagy jelen lehet a borban, véletlenszerűen sem, legfeljebb az úgynevezett ochratoxinok családjába tartozó Ochratoxin A lehet jelen, de szerencsére az alkoholos erjedés, valamint a különböző derítőszer az Ochratoxin A mennyiségét a nemzetközileg előírt 2 mikrogramm/literes koncentráció határ alatt tartja. Tehát még olyan nemzeti kincs termékünk esetében sem kell félnünk, mint a tokaji aszú, ahol tudjuk, hogy votritis mellett a Penicillium és az Aspergillus fajok előfordulnak, többek között az Aspergillus Ochraceus is, amely az ochratoxinak a képződését elősegítheti, illetve megteheti. De szerencsére, nyugodtan kijelenthetjük, hogy nincs és nem is lesz a jövőben sem, hogy ha a technológiát úgy tartjuk be, ahogy betartjuk, nem lesz ezzel probléma.

Amiről, kívülről bekerült vegyületként és nem biztos, hogy a bornak jó, hogy benne van, meg kell emlékezni a legáltalánosabban alkalmazott borkezelő anyag az a kéndioxid. Tudjuk, hogy tavaly november óta a boros címkén minden 10 milligramm/liternél magasabb koncentrációjú kéndioxidot fel kell tüntetni, amit meg is tesznek a kollegák. Sajnos nem lehet mellőzni a kéndioxidnak az alkalmazását. Nem csak azért, mert antiszeptikus hatású, nem csak azért, mert antioxidáns hatású, hanem van egy nagyon-nagyon jó tulajdonsága, hogy minden borban az erjedés végén megmarad, valamint az érlelés során keletkező acetaldehidet acetaldehid biszulfid formájában megköti. Tudjuk, hogy ez az acetaldehid a boroknak az öreg, darab, fáradt ízét eredményezi, tehát a kénezés, jóllehet mindig egyre alacsonyabb koncentrációban, de még sokáig a borászati technológia elengedhetetlen része kell, hogy legyen.

Ha már itt tartunk, az egyéb élelmiszerekhez hasonlítjuk a bort, és azt mondjuk, hogy ha megnézzük egy élelmiszer csomagolásán hányféle különböző adalékanyagot kell feltüntetnünk, akkor szerencsénk van a borral. Mert tervbe véve is, nem biztos, hogy a decemberi európai, tehát a brüsszeli tanácskozáson meg fogják majd szavazni, de a lizozim

nevű tojásból előállított baktericid anyagot akarják a címkére vetetni még, a kazeint, amelyet éppen azoknak a polifenol vegyületeknek a simítására használunk, amelyeknek pozitív élettani hatása van. A kazeint, a halenyvet akarják rátenni és a tojásfehérjét, amit a nagy értékű vörösborok fényesítésére szoktak használni.

A kazeint valószínűleg le fogják venni, mert több országból érkezett olyan észrevétel, hogy a kazeinnel nem lehet túlderíteni – ahogy mondani szoktuk –, maradék nem marad a borban, hiszen a kálium sóját használjuk a derítésre, miközben a natív kazein ebben a vizes alkoholos oldatban abszolúte nem oldódik, tehát a kicsapódás az egyértelmű eltávolodást is jelent magából a boros közegből, tehát felesleges megtiltani. Nem beszélve arról, hogy minden törvény annyit ér, amennyiben be lehet tartatni, és hogy ha nincs maradék, amit utána megvizsgálunk, akkor felesleges vele törődni.

Furcsállom én magam, hogy például a zselatint miért nem vették fel erre a jövőbeli tiltólistára, hiszen a zselatin állati csontokból készül, és a kergemarhakór megjelenése óta ez komoly veszélyt jelenthet. Nem véletlen, hogy a derítőszergyártó cégek erőteljesen dolgoznak a zselatinhoz hasonló molekulaszervezetű növényi fehérje előállításán; már néhány diplomamunka született is a tanszékünkön ezeknek a kipróbálására nézve. Tehát legfeljebb ezek azok az anyagok, amelyek a borra mint idegen allergén, esetleg problémát jelentő anyag ha fel is kerül, ez a négy, többet nem is terveznek. Gondoljanak mondjuk egy tésztára, hogy hányféle E jelzést kell rátenni.

Engedjenek még meg nekem ezzel kapcsolatban egy olyan megállapítást, amit tényleg régi tapasztalatom mondat. A bor sohasem romlik meg olyan mértékben, hogy olyan anyagok keletkezzenek benne, amelyek az emberi egészségre károsak lennének. Legfeljebb olyan mértékben ecetesedik meg a bor, hogy nem akarom meginni, de utána jó lesz borecetnek, ami a salátára nagyon kiváló. Tehát ilyen értelemben a többi ételkészítéshez képest nagyon jó állapotban vagyunk ezzel kapcsolatban.

Ha visszatérünk a tokaji bor kérdésére az ochratoxinnal kapcsolatban, az viszont most már bebizonyosodott, hogy igenis a Penicillint, még hozzá, a Penicillin-V-t a tokaji aszúk tartalmazzák, a botritis mellett jelen lévő penicilliumfajok termékeként. Igaz, hogy 10-15 milligramm/literes koncentrációban; ebből adódóan egy Maripen tablettá hatásának az eléréséhez körülbelül 15 liter ötputtonyos Tokaji aszút kellene egyhuzamban meginni. Nyilván nem valószínű, hogy ez bekövetkezik, de tény, hogy a Penicillin-V a tokaji borkülönlegességekben megtalálható.

Nézzük azt a második vegyületsoportot, ami az alkoholos erjedés termékeit jelenti. Direkt nem beszélek itt a savakról, bár azokról is tudjuk, hogy a szerves savaknak is komoly élettani hatása van, hiszen a bor PH-ja közel áll a gyomorsav PH-jához, ami az emésztésben betöltött szerepét jelentheti ezen vegyületeknek. De inkább engedjenek meg egy mondatot a szerencsétlen és sokat szidott alkoholról. Nyilvánvalóan elismerem és én magam is tudom, hogy mint alkohol ez probléma. Most a napokban olvastam az olaszok heti borászati folyóiratában a következőt olvastam. Egyébként az olaszok a franciákkal együtt nagyon komolyan foglalkoznak a bor és egészség témakörével. Ennek ellenére a franciáknak a boros címkére most már rá kell írniuk, hogy terhes anyáknak nem ajánlott; elég furcsa, hogy miért éppen a terhes anyákat írják rá, miért nem azt, hogy cukorbetegnek nem ajánlott. Tehát a franciák, akik a bor igazi atyjának tartják magukat, azért ezt megengedik, mindenesetre a bor és egészség témájával foglalkoznak. Summa summarum az olasz újságban azt olvastam, hogy egy százezres felmérésben milánói orvosok a veserák kialakulásának kockázatát az alkoholfogyasztással hozták összefüggésbe; ugyanaz az ábra jött ki, amit professzor úr mutatott, ez az U-alakú görbe, ahol az absztinens, a mérsékelten fogyasztó és a nagyívó rizikófaktoraik jelentkeztek. Viszont itt az én legnagyobb sajnálatomra nem volt különbség a bor, a sör és a tiszta alkohol között, tehát nem lehetett azt mondani, vagy legalábbis ez az orvosi cikk nem csak a borra mondta ki, hogy ilyen jó.

Ha megnézzük az alkoholt, ha abból indulunk ki, ami az első koncepció, hogy mi mint borászok egy olyan bort szeretnénk előállítani, ami mindenkinek ízlik, akkor azt kell mondanunk, hogy az alkoholos erjedés az, ami szimbolikusan is a bort jelenti. Hiszen egy cukros, vizes oldat, amit mustnak nevezünk, alkoholos erjedés során alakul át borrá, egy merőben más terméké, ennek a primer terméke az etil alkohol, vagyis az etanol vagy alkohol. Persze tudjuk, hogy ez problematikus, viszont alkohol nélkül nem lenne bor. Hiszen gondolják el, hogy az a közel háromezer vegyület, amit ma a borban ismerünk, egészen másképpen oldódik tiszta vizes oldatban, egészen másképpen oldódik mondjuk egy 96 százalékos alkoholban és megint másképpen a borra jellemző vizes-alkoholos oldatban. Miután ezeknek a vegyületeknek az érzékszervi megfelelője, tehát oldhatósága erre az egy oldatra vonatkozik, mindjárt látjuk, hogy a bor érzékszervi kialakulásában az alkoholnak – amelynek egyébként is jó íze van – óriási szerepe van.

Nem tudom, kóstoltak-e már alkoholmentes bort. A mai technológia, a mai membrántechnika már lehetővé teszi, hogy a borból úgy távolítsuk el az alkoholt, hogy az összes többi komponense 99,8 százalékig benne maradjon. Szeretném elmondani, hogy nekem nem nagyon nyerte meg a tetszésemet, viszont miután visszakérült hozzá az alkohol, akkor rögtön adta azt az érzékszervi értéket, amit az ember elvár tőle. Nem beszélve arról, hogy mondjuk egy nagy értékű vörösbor 13 térfogatszázalék alkohol nélkül nem rúghat labdába. Tehát ha erről az oldalról nézem, az alkohol elengedhetetlen része, ha egyáltalán borról beszélek, függetlenül attól, hogy milyen egyéb pozitív összetevői vannak a bornak.

Ha már itt tartunk, hadd említsek meg egy másik alkoholt a borban. Ez pedig a metilalkohol. Sokan nem tudják, hogy minden természetes bornak alkotórésze - nem is térfogatszázalékban, hanem milligrammban mondom - 180-250 milligramm/literes mennyiségben. A szőlőben lévő pektinből származik; a szőlőnek és az élesztőnek is van úgynevezett pektin metilészteráza, enzimaktivitása, ami ezeket a metoxilcsoportokat lebontja, lehasítja, és a savas közegbe kerülve ez a metilalkohol képződik. Szokták azt mondani, hogy az úgynevezett direkt termő borokban magasabb ezeknek a koncentrációja. Keresztretjvényekben „butító bor – három betű” a Noirra céloznak vele. Teljesen egyértelmű, hogy valamivel magasabb, mivel magasabb a pektintartalma, de ahhoz, hogy valaki metilalkohol-mérgezésben haljon meg, egy ültő helyében mondjuk 30 liter Otellót kellene, hogy megigyon. Ahogy a professzor úr említette, ha valaki 30 liter vizet egy ültő helyében megiszik, akkor úgy meghal, mint a fene, nem kell hozzá az a metilalkohol, ami a borban található.

Beszéltem azokról a vegyületekről, amelyek a borban találhatók – koncentrációkat is említettem –, amik nem biztos, hogy örülünk, hogy ott vannak az alkoholon kívül. Nézzünk két olyan nagy vegyületcsoportot, amelyekről már itt az előbbieken szó esett, és még a továbbiakban is biztos, hogy fog: a polifenol-vegyületek csoportja és a nitrogéntartalmú vegyületek csoportja. Mielőtt még egy-két adatba belemennék, szeretném jelezni, hogy ezeknek a vegyületeknek mindegyike borászati technológiai szempontból problémás.

Tehát nekünk borászoknak arra kell törekednünk, hogy stabil, piacképes bort adjunk a fogyasztónak, miközben a polifenolok viselkedése, oxidációra és polimerizációra való hajlama miatt instabilitást eredményez, a nitrogéntartalmú vegyületek kategóriájáról mindnyájan tudjuk, hogy a fehérjezavarosodásokért felelősek, és ha az előbb említett savakhoz még hozzávesszük a kationokat, az úgynevezett ásványi alkotórészeket a borban, akkor rögtön ott vagyunk a borkő-stabilizálás szükségességénél. Mindegyik esetben azokat a vegyületeket távolítjuk el a borból – muszáj eltávolítanunk –, amelyeknek egyébként pozitív élettani hatása lenne. Tehát a polifenol-vegyületeknek a borban való előfordulásáról azt kell tudnunk, hogy ezek kizárólag a szőlőből kerülnek át a borba. Egy, manapság a fehérborok esetében tanulmányozott polifenol-vegyületen kívül, a tyrosol nevű vegyületen kívül, ami a tirozin nevű aminosavból élesztő tevékenység útján keletkezik, és vannak már vizsgálatok,

hogy a különböző élesztők különböző mértékben alakítják át ezt a tyrosolt, ami a fehérborokban hála istennek magasabb koncentrációban, 40-50 milligramm/literes koncentrációban található, és különösen a badacsonyi borok jeleskednek ebben a tekintetben, hogy már valamit lehessen a fehérborok pozitív élettani hatásáról is mondani a vörösborok mellett.

Az élesztők különböző mértékben alakítják át ezt a tyrosolt, ami a fehérborokban hála istennek! - hogy mondjunk a fehérborokról is valamit - magasabb koncentrációban olyan 40-50 milligramm/literes koncentrációban található és különösen jeleskednek a badacsonyi borok ebben a tekintetben, hogy már valamit lehessen a fehérborok pozitív élettani hatásáról is mondani a vörösborokkal szemben.

Tehát mi borászati szempontból a vegyületcsoportot először az úgynevezett összes polifenol koncentrációval jellemezzük, amely a fenolos-hidroxi csoportoknak a számát jelenti tulajdonképpen egy meghatározott reagens segítségével megmérve, és ezt osztjuk fel az úgynevezett egyszerű fenolokra, valamint a flavonoid vázat tartalmazó flavonoid fenolokra, valamint ezen flavonoidoknak a polimerizált származékai az úgynevezett tanninok. Ez az igazán vett szakmai megoldás.

A nem flavonoid fenolok közé tartoznak a galluszsav és a fahéjsav származékok, ezeknek komoly szerepe van; ide soroljuk mi az előbb említett resveratrolt is. A másik csoportba, a flavonoid vázat tartalmazók közé soroljuk a cachekinet, a három flavanol kémiai megnevezett cachekint, illetve az epicatechint. Nekem, 30 éves tapasztalataim alapján, mind fehér, mind vörösborban az epicatechinből van a kevesebb; a cachekin az mindig körülbelül kétharmad rész és egyharmad rész az epicatechin vörösborokban, illetve kékszőlőkben, hiszen onnan származik. Vörösborokban a koncentrációja nyilvánvalóan magasabb, akár elérheti az 5-600 milligramm/literes koncentrációt is; fehérborokban a 100 milligramm körüli maximális érték, ami előfordulhat.

De az összes többi polifenol vegyületre nagyon érvényes az, hogy függ a termőtájtól, függ a szőlőfajtától, függ az évjáratától, függ a szőlőművelési módtól, a szüreti időpont megválasztásától és nem a technológiai érettség, hanem az úgynevezett fenolos érettség szempontjából, ami azt jelenti, hogy megvan-e a szőlő héjban, mert ezek a vegyületek ott találhatóak meg, és megfelelő extrahálható állapotban van-e, tehát ki tudjuk-e nyerni magából a szőlőből. Ez mind befolyásolja a borban mérhető mennyiséget.

Ha anyagmérleget csinálunk, akkor azt lehet mondani, hogy mindegyik polifenol vegyületre érvényes, hogy a szőlőben megtalálható mennyiségnek legfeljebb az 50-60 százalékát nyerjük ki, a maradékban - tehát mondjuk így: a törkölyben - 40 százalék körüli értékes anyag marad. Nem véletlen, hogy mondjuk a kozmetikai iparág vagy a különböző táplálék kiegészítők előszeretettel nyúlnak a borászati melléktermékekhez, mint alapanyaghoz.

A resveratrolról annyit szeretnék a saját méréseim alapján mondani: körülbelül '88 óta több ezer adatom van ezzel kapcsolatban. Sokszor igyekeztem több évjáraton keresztül átívelően valamiféle fajtarangsort csinálni, valamiféle termőtáji vagy borvidéki besorolást csinálni, még hozzá úgy, hogy az egész Magyarországot egy nagy halmaznak tekintetem és a különböző borvidékeken ugyanazt a szőlőfajtát kértem be borként és azt tekintetem a halmaz elemeinek a statisztikai összehasonlítás tekintetében. Sajnos azt kell, hogy mondjam, hogy nemigen lehet a szőlőfajták között Magyarország tekintetében, tehát ha egész Magyarországra vonatkoztatom, nemigen lehet különbséget tenni. Legfeljebb a trend azt mutatja, hogy a Merlot, a Kékfrankos és a Pinot Noir a jellemző, a Cabernet elég hátul vannak. De a szintézisét, tehát az antocianin, a színanyag szintézis és a resveratrol szintézis közötti kutatások azt mutatják, hogy ahol sok a színanyag, az antocianin, ott kevesebb a resveratrol és fordítva; tehát a cabernet – mindkét cabernet – elég jó színanyag termő, érthető, hogy nem olyan magas a resveratrol koncentrációja.

Átlagban a magyarországi szőlőfajták 1-2 milligramm/liter transz-resveratrol koncentrációt mutatnak bor formában. Nyilvánvalóan a szőlő héjában ez sokkal több, de az előbb említett extrakciós lehetőségek ezt engedik meg. Ezeknek a vegyületeknek a glükózid formában való előfordulása legalább 70:30 százalékban az úgynevezett piceidek, a mediterrán terminológia piceideknek nevezi ezeket, az angolszász irodalom polidatinnak nevezi a resveratrol glükózidokat, amelyek technológiai lehetőséget adnak a borásznak, hogy esetleg növeljék a technológia során a resveratrol koncentrációt, mondjuk béta-glükózidáz enzimek adagolásával vagy olyan pektimbontó enzimek vagy akár élesztő alkalmazásával, amely béta-glükózidáz enzim aktivitással rendelkezik.

Ha végül mégis az egyes borvidékeken belüli koncentrációegységekre szeretnék utalni, akkor azt kell, hogy mondjam, hogy Villány, Sopron a két kiemelkedő a vörösborok tekintetében; a fehérborok azok genetikai szempontból is kevesebbet tartalmaznak a resveratrolból, minimális, jócskán 1 milligramm/liter alatti koncentrációban, jóllehet a transz-piceid, tehát a glükózid forma bennük is megvan.

De megvan a technológiai magyarázat, hogy miért a vörösborok esetében és miért nem a fehérborok esetében beszélhetünk nagyobb koncentrációról. Hiszen az előbb említett borminőség elérése szempontjából a fehérbor készítésnél eredendően arra törekszünk, hogy minél hamarabb válasszuk el a törkölyt a musttól, hiszen a fehérbor készítésnek az alapelve nem az áztatás – a kivételektől eltekintve –, hanem az, hogy a mustot minél hamarabb: tehát a minél hamarabb történő lényeres ez a technológia alapja. Míg a vörösbor készítés, az pedig héjon erjesztést és héjon áztatást jelent, tehát tovább tart az az extrakció, amely a héjban lévő vegyületek kioldódását jelenti. Tehát teljesen érthető, hogy a vörösborok magasabb koncentrációban tartalmazzák ugyanazt a vegyületet, főleg, ha még a szőlőfajta genetikusan predestináltabb erre.

Legutóbb olvastam, olaszok, franciák közösen megcsinálták a Pinot Noir teljes géntérképét. Beláthatatlan pozitív következményei lehetnek a jövőben ennek, ha már a szelekció, tehát mondjuk, a klón-szelekció kezdeti fázisában megtalálják azt a gént, ami a resveratrol képződéséért, akkumulációért felelős, vagy pedig megtalálják mondjuk a színanyag képzését, akkor már a kísérleti szakasz első fázisában ki lehet választani a továbbsszaporításra szánt klónt, amelyekben magasabb resveratrol vagy színanyag képződik - ennek komoly technológiai lehetősége lesz majd a jövőben.

Két érdekes vegyületről: a polifenol vegyületek közül nem a flavonoidok, hanem a flavonok közé tartozó vegyületről szeretnék még beszámolni. Az egyik a quercetin, a másik pedig a sikiminsav. Ezt a sikiminsavat fajtaazonosításra is igyekeznek felhasználni, tehát azt mondják, hogy mit tudom én, a kékfrankosban másféle koncentrációban van, mint a pinot noirban és így tovább. De sajnos nagyon nehéz ezt megtenni, mert ahogy az előbb említettem, mondjuk akár csak a terhelés, tehát a rügyterhelés, a borban való megjelenésére már most nem egy U alakú, hanem egy haranggörbe-szerű eloszlást mutat, tehát az alacsonyterhelés és a magas terhelés között van egy inflexió pont, tehát egyáltalán egy adott borra ennek alapján - a sikiminsav koncentráció alapján - nemigen lehet arra következtetni, hogy fajtaazonos vagy nem. Viszont akkor miért beszélek most itt róluk.

Olaszoktól ered az ötlet. Egy két évvel ezelőtt a Bertellinek nevezett professzor, aki a Nemzetközi Szőlészeti Borászati Hivatal mellett működő bor- és egészség szakbizottságnak a vezetője, olasz vezetője, felfigyelt arra, hogy a Tamiflu nevű gyógyszer - a kínai csillagánizsból kivont gyógyszer, amit állítólag a madárinfluenza megelőzésére alkalmaznak - ezt a sikiminsavat és a quercetint tartalmazza és felkiáltott, hogy akkor tessék inkább fehérbort inni, mert abban elég szép koncentrációban található ez a két vegyület. Tehát ez indította el azokat a vizsgálatokat, amelyekkel most már több száz adattal rendelkezünk, és azt mondhatjuk, hogy éppen a fehérborokban – hogy egy kicsit kedvezzünk a fehérboroknak is –

olyan 10-20 milligramm/liter quercetin és sikiminsavat pedig olyan 30-50 milligramm/literes koncentrációban lehet találni.

Megint azt kell mondanom, aminek örülni lehet, hogy a hungarikum szőlőfajtákban, a Balaton-felvidéki, badacsonyi borokban jelentős koncentrációt mérhetünk. Éppen egy most felkarolandó hungarikumfajta, a Pintes esetében igyekszünk a technológiát úgy alakítani, hogy ezekből a vegyületekből magasabb koncentrációban lehessen találni ezekben; a badacsonyi kutatóintézetrel kooperálunk ezen a területen.

Tehát ne feledjük még egyszer *(Az elnök a csengő megkocogtatásával jelzi a felszólalási időkeret leteltét.)* – befejezem –, hogy ezek a vegyületek, amelyek a polifenol kategóriába tartoznak, borászati technológiai szempontból instabilak éppen az oxidációra és a polimerizációra való hajlam következtében, ebből adódóan nekünk borászatilag az instabilitás ellen védekezni kell; tudomásul kell vennünk, hogy olyan vegyületeket távolítunk el a borból, amelyeknek pozitív élettani hatása lehet.

Még egy mondat. A nitrogéntartalmú vegyületek közül az úgynevezett biogén aminokat említeném meg, és a bor sok arcára hívnám fel vele kapcsolatban a figyelmet. Az egyik a hisztamin, a másik a tiramin, a harmadik pedig a szerotonin. Ezek egymás mellett találhatóak meg a borban. A hisztaminnak és a tiraminnak a nem igazán pozitív hatásait mindenki ismeri. A szerotoninnak pedig a nyugtató, depresszióoldó hatása közismert, és miután alkoholos közegből kerül be a szervezetbe, miután tudjuk, hogy a mono-amino oxidáz enzimrendszert az alkohol gátolja, igaz, hogy csekély, néhány milligramm/literes koncentrációban található meg a borban mindkettő, ezért felhalmozódhat, tehát kifejtheti a hatását. De szerencsénk van, mert a borkezelések, különösen a bentonit a hisztaminnak és a tiraminnak mintegy 90 százalékát eltávolítja, a szerotoninhoz pedig nem nyúl hozzá. Szerotoninból a tokaji borkülönlegességekben is talán egyedüli vegyületként, amit kiemelhetünk, magasabb, 4-5 milligramm/literes koncentráció található.

Köszönöm, hogy még ezt a fél percet megkaptam. Azzal a gondolattal fejezném be, hogy sohasem a bor a hibás, hanem mindig az ember. Még egy impresszió, ami véleményem szerint a lehető legszebben fejezi ki az ember, a bor és a lét kapcsolatát. Valamikor még fiatal koromban egy toscanai pince mélyén egy öreg hordó falára volt vésva a következő mondat – olaszul mondanám, mert nagyon szépen hangzik – „Senza zerere e Bacco Venere e gelata”. Ha lefordítom direktben, ez azt jelenti, hogy Szergiusz és Bakkusz nélkül a Vénusz megfagy. Magyarra: kenyér és bor nélkül meghal a szerelem. Ennél szebbet nem lehet semmit mondani.

Köszönöm a figyelmet. *(Taps.)*

ELNÖK: Nagyon szépen köszönöm prof. dr. Kállay Miklós úr előadását. Felkérem dr. Szekeres Thomas urat, a Bécsi Egyetem Klinikai Farmakológiai és Diagnosztikai Intézetének professzorát előadásának megtartására.

Hölgyeim és Uraim! Kicsit elszaladt az idő, ezért arra kérném az előadókat, hogy próbáljuk meg az időkeretet, amennyiben lehetséges, tartani. Persze olyan sok szép dolgot hallunk erről a csodálatos nedűről, hogy nem lehet röviden elmondani. Köszönöm szépen.

Parancsoljon!

Prof. dr. Szekeres Thomas (Bécsi Egyetem, Klinikai Farmakológiai és Diagnosztikai Intézet): „A bor alkotóelemeinek daganatellenes és biokémiai hatása”

PROF. DR. SZEKERES THOMAS (Bécsi Egyetem, Klinikai Farmakológiai és Diagnosztikai Intézet): Nagyon szépen köszönöm a meghívást. Elnézést kérek, hogy angolul fogok beszélni, mivel Bécsben tanultam magyarul.

Előadásomban a bor csodás összetevőiről fogok beszélni. Már hallottak a resveratrolról, amely a bor egyik összetevője, és amelynek az úgynevezett francia paradoxont tulajdonítják. A francia paradoxon azt jelenti, hogy Franciaországban körülbelül 40

százalékkal kisebb arányban fordul elő a szívinfarktus, mint Európa más részein, illetve az Egyesült Államokban, és ez valószínűleg az itt jellemző vörösborfogyasztásnak tulajdonítható.

A resveratrol a szőlő héjában található, és a borok közül a vörösborban fordul elő nagyobb koncentrációban. Ennek oka a bor előállításának technológiája, vagyis hogy tovább marad együtt a bor és a szőlő héja, de ezt önök sokkal jobban tudják, mint én. Ez az az anyag, amely a szőlőt védi a fertőzésektől, és amelyről azt is tudjuk, hogy úgynevezett szabadgyökfogóként működik, ami a kedvező biokémiai hatásainak a gyökere. A resveratrolról a kutatók kiderítették, hogy az élesztők esetében körülbelül 70 százalékkal nő meg az élettartama az élesztőgombáknak, valamint – amint már az előttem szőlők is megemlítették – egérkísérletek során igazolódott, hogy a magas koleszterintartalmú diétán tartott egereknél a resveratrol szintén növeli az életesélyeket. A resveratrolról tudjuk még, hogy segít megelőzni a szívinfarktot, növeli a HDL, tehát a hasznos, a védő koleszterin koncentrációját, mennyiségét, tumorelles hatása mutatható ki, ami annak tulajdonítható, hogy az úgynevezett programozott sejthalált támogatja, emellett gyulladásgátló hatása van, bizonyos hormonokra is hatást fejt ki és értágító hatást is kimutattak.

A resveratrolhoz hasonló egyéb vegyületekről szeretnék most említést tenni. Mindegyik a fenolok családjába tartozik, igazából csak a hidroxilcsoportok számában mutatható ki különbség. A resveratrol metabolizációjának során állnak elő ilyen vegyületek. A piceatannol említeném meg, amelynek szintén több verziója létezik és amelynek esetében, mint már említettem, a hidroxilcsoportok számában található a különbség. Több vegyületet is megvizsgáltunk, amikor próbáltunk olyan anyagokat keresni, amelyeknek a gyulladásgátló hatása a lehető legkedvezőbb. Ezek a vegyületek, amelyeket megvizsgáltunk, a hidroxilcsoportszámban különböztek egymástól. Azt találtuk, hogy a legkedvezőbb hatást a tetra hidroxil sztilben esetében mutathattuk ki, amely hat hidroxilcsoporttal rendelkezik.

Emellett a resveratrol, amely megtalálható a vörös és fehérborokban is, de erre nem térnék ki, erről már esett szó, ez gátolja a cyclooxygenasek hatását, működését. Ebben a tekintetben igen hasonló az aszpirinhez, a gyulladásgátló hatás mind a kettőben megfigyelhető. Most a cyclooxygenasek közül a cyclooxygenase 1, vagy a COX-1 gátlása az, amely az aszpirinnél például a mellékhatásokat hozza létre, a COX-2 gátlás viszont magának a gyulladásgátlásnak a gyökere. Tekintve, hogy itt meglehetősen specifikus hatása mutatkozik ennek a vegyületnek, lehet abban reménykedni, hogy a gyulladásgátló gyógyszerek kevesebb mellékhatással bírhatnak a jövőben.

Egy másik igen hasonló vegyület a galluszsav, amelynek szintén az aszpirinhez hasonló tulajdonságai vannak, tehát jellemző rá mindaz, hogy a gyulladást gátolja, mind pedig az, hogy a tumorsejtek növekedését gátolja.

Az aszpirinről az is ismeretes, hogy csökkenti a vastagbélrák kockázatát. A '90-es években az Egyesült Államokban végeztek egy olyan vizsgálatot, amely kimutatta, hogy alacsony dózisban adagolt, rendszeresen szedett aszpirin csökkentette a halálos vastagbélrák esélyét.

Megvizsgáltuk azt is, hogy milyen hatása van a resveratrolnak a tumorsejtekre, esetünkben a leukémia sejteket vizsgáltuk. Azt találtuk, hogy szoros kapcsolat, korreláció mutatkozik a COX-2 gátló, illetve a tumorelles hatás között. Tehát egy adott vegyület minél hatékonyabb volt a COX-2 gátlásban, annál hatásosabbnak bizonyult a daganatsejtek gátlásában is. Emellett erős korrelációt tapasztaltunk a COX-2 specifikusság, illetve a szabadgyökfogó képesség között, tehát minél inkább hatásos volt a vegyület a COX-2 gátlásban, annál jobb tulajdonságokat mutatott a szabadgyök scavenger-hatásban is.

Emellett megvizsgáltuk azt is, hogy milyen kapcsolat mutatkozik a vegyület struktúrája, illetve a hatásossága között és azt tapasztaltuk, hogy sokkal kevésbé aktív a

resveratrol, mint az E-vitamin, viszont minél magasabb, minél több hydroxy-csoport volt egy adott vegyületben, annál jelentősebbnek találtuk a szabadgyök-megkötő hatást is.

Hogy milyen indikációk esetében van szükség a COX-2 inhibitorokra? Szükség lehet: fájdalomcsökkentés, lázcsökkentés, gyulladáscsökkentés céljaira, illetve a daganatsejtek gátlása céljaira is.

Most az állatkísérletek eredményeiről szeretnék beszámolni. Ebben az esetben egy resveratrolhoz igen közeleső vegyület egy 6-hydroxy-csoporttal rendelkező vegyület volt az, amin tanulmányoztuk ezt; a természetben nem fordul elő, mesterségesen állítottuk elő. És olyan egereken végeztük a vizsgálatot, amelyek rosszindulatú melanómában szenvedtek. Azt találtuk, hogy igen hatásos ez a vegyület a melanoma esetében. A melanomáról tudjuk, hogy nagyon nehezen kezelhető, a betegségben szenvedők igen nagy százaléka meghal ebben a betegségben, és mondom, itt sikeres eredményeket mutattunk ki.

Különösen kedvezőnek mutatkoztak az eredmények akkor, ha kombináltuk ezt az új vegyületet a szokásos kemoterápiában, konkrétan a kemoterápiában alkalmazott dakarbazin nevű szerrel; ebben az esetben a betegek 50 százaléknál gyógyulást tudtunk elérni.

Azután tanulmányoztuk az áttétképződésre gyakorolt hatást is. Ezen az ábrán ezeket az eredményeket láthatjuk. Melanóma esetében a halálok igen gyakran az áttét. Azt láthatjuk a két oldalt lévő oszlopokban, hogy hogyan sikerült ennek a vegyületnek a segítségével csökkenteni a kísérleti állatokban a nyirokesomók méretét, illetve tömegét. Ezeket az eredményeket még nem tettük közzé, de ígéretes az, hogy egy újfajta vegyületet találhatunk, amellyel ezt az áttétképződést gátolni tudjuk.

Szeretném összefoglalni a kutatásaink eredményét. Egy olyan vegyületet sikerült találni, amely ötszázszor erősebben hat a COX2-re, mint a COX1-re, sokkal jobb a szelektivitása, mint a már ismert inhibitor szereknek. A resveratrol analóg vegyületek hatékony szabadgyökelfogók és hatékonyak a tumorsejtek ellen, valamint az új vegyületünk, a hexahidroxil szilbén gátolja a melanóma növekedését, illetve az egerekben az áttétképződést. Tehát az a következtetésünk, hogy ha preklinikai vizsgálatok, illetve a további állatkísérletek ugyanolyan ígéretesnek bizonyulnak, mint az in vitro kísérleteink eredményei, akkor a resveratrol és analógjai sikeresen felhasználhatók lehetnek a gyulladások megelőzésében és kezelésében, valamint az emberi tumorok kezelésében, és ezért kedvező hatással lehetnek az életkilátásokra.

Szeretnék köszönetet mondani a figyelmükért és a meghívásért. Egy bécsi képpel szeretnék elköszönni önöktől. El kell mondanom, hogy nagy öröm számomra, hogy ebben a gyönyörű magyar Parlamentben beszélhettem. *(Taps.)*

ELNÖK: Megköszönöm professzor úr előadását. Sajnos, hölgyeim és uraim, az idő nagyon előrehaladt. Időközben próbáltunk egyeztetni Sümegi Balázs professzor úrral, hogy megkérjük, hogy ő a bemutatót követően tartsa meg előadását. Úgy tudom, hogy a kompromisszum megszületett. Tehát, hölgyeim és uraim, azt a kompromisszumot ajánljuk önöknek, hogy a borok készen állnak, borászaink várják az érdeklődőket, ezért egy óra múlva találkozunk itt a teremben, negyed kettőkor.

Köszönöm szépen a megértésüket.

(Szünet: 12.17-13.27)

(Elnököl: Font Sándor, a bizottság elnöke.)

ELNÖK: Komoly kihívás előtt álltam, a borkóstolás után visszahívni a vendégeket a kedves kínálok mellől, ez komolyabb feladatnak bizonyult majdnem. *(Taps.)*

Köszönöm szépen még egyszer annak a 14 borászatnak, akik vállalták és ez nem kis munka volt; itt örömteli nekünk, hogy kiléptünk, és azonnal rengeteg fajta borral

szembesülhettünk és válogathattunk több év borásza boraiból, hiszen akik megtették ezt a kóstolást, láthatták és találkozhattak személyesen ezekkel a sok oldalról híres borászokkal. De itt a technika, hogy a Parlament épületébe bejuttatni valamit és ennek a megszervezése, a borhűtők előkészítése, az alagsorról felszállítani és egyebek – szóval volt feladatunk; és Horváth Katalinnak, bizottságunk titkárszónyának külön szeretném megköszönni. (*Taps.*) Az a technikai háttér, ami itt működteti a rendszert, ez természetesen nagyon sok szervezést, egyeztetést, időt igényelt és Katalin ezt remekül teljesítette, most már mondhatom nyugodtan, hiszen egy technikai részleten túl vagyunk, a szünet és a borkínálási lehetőségen.

Mint ahogy említettük, az első időszak sajnálatos módon hosszabbra sikeredett, mint ahogy terveztük – így kell mondanom, sajnálatosan -, mert nem szeretnénk elvenni az időt senki másától, nem szeretnénk, hogy valakinek idő előtt el kelljen mennie, és ne hallgasson meg nagyon fontos lehetőségeket, nagyon fontos, a professzorok által elmondott gondolatokat.

Ezért most szólítanám a délelőtti előadónk sorába tartozó: Prof. Dr. Sümegei Balázs urat. (*Taps.*)

Előadások

Prof. dr. Sümegei Balázs akadémiai doktor (Pécsi Tudományegyetem biokémiai tanszék): A gyulladási folyamatok szabályozása vörösbor polifenolokkal

PROF. DR. SÜMEGEI BALÁZS akadémiai doktor (Pécsi Tudományegyetem biokémiai tanszék): Tisztelt Elnök Úr! Tisztelt Borrendek! Tisztelt Hölgyeim és Uraim! Itt a borkóstolás után többen javasolták, hogy esetleg énekhangon adjam elő az előadásomat (*Taps.*), de a maradék influenzámra való tekintettel inkább maradnék a szóbeli közlésnél.

Egy gyulladási folyamatokra való hatását vizsgáltuk mi a polifenoloknak. Tehát én most itt az elején szeretném közölni, hogy amit elmondok, ezek az eredmények igazából nem igazi borból származnak, hanem a bornak a polifenol komponenséből. Ezeket különböző technikákkal izoláltuk, illetve egyes anyagokat egyedi molekulaként használtunk a vizsgálatokhoz. Kérem a következő ábrát!

Itt néhány fontosabb polifenol szerkezeti képletben is bemutatnék. Ennek az egész mai napnak a témája az, hogy a molekulától a betegágyig; én ezt szó szerint vettem és a molekulától kezdve, amiket itt mutatok, egészen a humán- adatokig szeretnék néhány példát kiragadni és nagyon röviden összefoglalni, hogy milyen vizsgálatokat végeztünk.

Ugye a resveratrol a sztármolekula, mindenki azzal foglalkozik. Manchesterben jelent meg, hogy az egészségtelenül táplálkozó egérnek az életét meghosszabbítja. Az egeret úgy táplálták, mint ahogy mi táplálkozunk, ez az egészségtelen táplálkozásmód – erre azt szokták mondani, hogy "west end day"-en -, valójában annyi zsírt, annyi fehérjét és annyi szénhidrátot fogyaszt az a szerencsétlen, mint mi eszünk és ilyen körülmények között, ami növeli az élethosszat, az nyilvánvalóan egy jó molekula.

De ugye a resveratrol az egy kismennyiségben előforduló komponens a polifenolokból a vörösborban. A másik molekula, amit mutatnék: a malvidin; a malvidinben százszor annyi van némelyik borban, mint resveratrolból. Tehát malvidinből láttunk olyan bort, amelyikben 2,5 gramm/liter mennyiség volt: nem milligramm!, gramm/liter, és nagyon sok olyan vörösbor van - az nem rossz, jó vörösbor -, amiben 2,5 milligramm/liter a resveratrol tartalom. Tehát nagyon sok polifenol van.

Itt még van a quercetin, ami szintén egy érdekes molekula, szintén ilyen jellegű molekula és ott legalul mutatnék egy molekulát, amit intézetem munkatársai azonosítottak, hogy létezik ez a molekula egyáltalán először, és hogy ez a molekula is előfordul vörösborban. Ennek még idáig nem nagyon tudunk semmit a biológiai hatásáról, de szeretném

bemutatni, hogy újabb és újabb molekulákat tudunk azonosítani a vörösborból, amelyeknek aztán később lehet, hogy kiderül, hogy rendkívül fontos hatása van, fontosabb lehet, mint az eddig nagyon jól ismert molekuláké. Kérem a következő ábrát!

Néhány ilyen Villányról. Villányban a Polgár és a Bock pincészettel nekünk rendkívül jó kapcsolatunk van és azoknak a borait szoktuk analizálni. És itt bemutatnék egy konkrét példát: egy nagyon magas resveratrol tartalmú merlot borról a Polgár pincészetből, ahol látszik mind a szabad resveratrol, mind a glükozidja, a piceid elég jelentős mennyiségben fordul elő. Kérem a következő ábrát!

Itt egy Bock-féle fehérbor Chardonnay. Itt látjuk, hogy gyakorlatilag a resveratrol eltűnik, mint ahogy várható is a fehérborokban, de a piceid ugyancsak megvan, tehát a resveratrol glükozidja a fehérborokban is előfordul, és még emellett jó néhány más polifenol, például ilyen, hogy kávésav, amit nagyon kevesen gondoltak, hogy szőlőben van – de igen, van kávésav és vannak kávésav-észterek is a szőlőben, amelyeknek szintén fontos biológiai hatása lehet.

Ezt a vetítési lehetőségek miatt elég nehéz látni, de itt két villányi vörösbort hasonlítottunk össze, egy Bock Kékoportót és egy Polgár Merlot-t, ahol látszik a Merlot nagy resveratrol-tartalma, de a Kékoportónak hihetetlen magas a malvidintartalma - ez az, amit említettem -, több mint 2 gramm/liter. Tehát a polifenoloknak egy rendkívül széles választéka található meg a különböző borokban. Ezeknek a polifenoloknak még különböző cukorral alkotott glükozidjai is előfordulnak, így mondhatnánk azt, hogy több száz, de lehet, hogy alulbecsüljük, több ezer olyan molekula van a borban, amelyeknek potenciálisan lehet biológiai hatása. Ilyen rendszerben ezért a későbbi vizsgálatokat általában egy-egy izolált polifenolon végeztem, vagy néha be-betettünk egy-egy bor polifenol-koncentrátumot, aminek az összetétele legfeljebb csak nagy vonalakban ismert.

Három modellrendszert használnék. 1. Izolált makrofágokat, ami egy sejtkultúrák modell, és itt vizsgálnánk néhány dolgot. 2. Egy szeptikus sokk modell egéren; az egér túléléséről és az egész szeptikus sokknak a mechanizmusáról mondanék egy-két gondolatot. 3. Wittmann professzorral a 2-es Belklinikán végzett humán vizsgálataink, amelyeket természetesen megfelelő etikai engedéllyel végeztünk; itt a resveratrol kapszulában való alkalmazásával vizsgáltuk meg az inzulinrezisztenciára való hatását. Ezekről szeretnék tehát kicsit részletesebben beszélni.

A gyulladási reakciót a baktériumok felszínén lévő lipopoliszachariddal – LPS a rövidítése – végezzük. Ezek a monocitákhoz, makrofágokhoz kötődve egyfajta oxidatív stresszt – oxidatív burnsnek hívja az angol irodalom – okoznak, ami hozzájárul ezeknek a sejteknek a külső betolakodók, tehát baktériumok, vírusok elleni védekező rendszeréhez, de ez a folyamat beindít a különböző szövetekben olyan gyulladási reakciókat, amelyek később például szeptikus sokkban halálhoz vezethetnek. Tehát itt láthatjuk, hogy a resveratrol, illetve a vörösbőr extractum nagyon szépen csökkenti az oxidatív stresszt, amit ez a gyulladási indukció okoz.

Ez a nitrátszintet csökkenti.

Ez pedig az összefoglalva, hogy a nitrát-nitrit, azaz indukálható nitrogénmonoxid-szintáz által termelt molekula, amely ugyan tágítja az ereket, de ha az indukálható nitrogénmonoxid-szintáz termeli nagyon nagy mennyiségben, akkor végül is egy oxidatív stresszt okoz, úgymond a szuperoxiddal reagálva peroxidnitritet ad és gyakorlatilag az endothelsejteket és a különböző szöveteket károsítani fogja. Itt egy nagyon rövidített mechanizmus, hogy ez hogyan hat a jelátvitelre, de ugorjuk ezt át, menjünk tovább.

A különböző gyulladási anyagok, a monociták, makrofágok nemcsak oxidatív stresszt okoznak, de különböző egyéb anyagokat termelnek, citokineket, tumornekrózis faktort és egyéb molekulákat. A következő ábra az ezekre való hatását mutatja a polifenoloknak, például a resveratrol hatását és a vörösbőr-extractumot mutatja a TNF alfa

szintre. Ez azt mutatja, hogy valójában a resveratrol is és a vörösbór-extractumok is a gyulladási reakcióban keletkező tumornekrózisfaktor-szintet csökkentik.

Itt a quercetin hatását néztük meg. Ennek hasonló a hatása, de nemcsak a tumornekrózis faktor alfát, hanem az első, 1-essel jelölt interleukin-1 béta szintet is csökkenti.

Itt mutatnák be egy olyan technikát, amit nemrég állítottunk be. Ez egy antitest citokon RE rendszer, hogy egyszerre ne egy anyagot tudjunk nézni, hanem 30-50 vagy 100 anyagot tudjunk meghatározni egy adott betegnél vagy egy állatnál vagy bármilyen rendszerből.

Itt látható a 2-es, 4-es, 6-os, 10-es, 12-es és 14-es interleukin szintek változását. Ha végignézzük, apró részletekben persze különbségek vannak, de kimondhatjuk, hogy az interleukin szinteket, amelyeket a bakteriális fertőzés mimikálása indukált a sejt kultúrák rendszerben, gyakorlatilag a resveratrol, illetve megnéztük, több más polifenol is jelentős mértékben csökkenti. Tehát ezek a vér alakos elemeiben lévő gyulladási anyagok termelését csökkentik.

Itt kemokinekre, interferon gammára, kolóniastimuláló faktorra, illetve utolsóként a vascular-endotelialis gross faktorra való hatást mutatnám be. Ez utóbbi angol kifejezés, olyan faktort jelent, ami a véredényrendszer átalakulását, átrendezését indukálja, amely nagyon-nagyon sok betegségben végül is – diabéteszben is – halálhoz vezet. Szóval ezeknek a káros, konkrét anyagoknak a termelését a vörösbórból származó resveratrol és még jó néhány polifenol – a quercetinnek szintén eléggé hasonló hatásai vannak – gátolják.

A következő modellrendszerben élő állatnak, egérnek LPS-ből – bakteriális lipopoliszacharid – olyan mennyiséget adunk, ami gyakorlatilag 70-80 százalékban az állatnak két napon belüli halálát indukálja. Ez a leggyakrabban használt szeptikus sokk modell. Biztos hallottak a szeptikus sokkról; az intenzív osztályokon a betegek döntő része – kivéve a nagyon idős betegeket, akik egyéb okokból halnak meg – szeptikus sokkban hal meg. Tehát ez egy nagyon-nagyon fontos betegség, nagyon-nagyon fontos terület. A szeptikus sokk az egy igazi inflammatorikus reakció. Itt ezt vizsgáltuk és itt túléléseket, illetve a szeptikus sokk és az inflamációnak a molekuláris alapjait próbáltuk élőállat modellen vizsgálni. Kérem a következő ábrát!

Ez a túlélési görbe. A legelső azt hiszem kékes színű - innét olyannak tűnik – görbe mutatja LPS beadása után két napon belül az egerek 70-80 százaléka meghal. Ha én parralelt adok az LPS-sel resveratrolt - megnéztük még más polifenollal is, hasonló eredményeket kaptunk -, gyakorlatilag 80 százalékuk túléli ezt a sokkot. Ez azért egy dramatikus eredmény; itt nem sejtekről, kismolekulákról beszélünk, igazi élőállat kísérletről, ezek túlélnek. És akkor felmerült ez a dramatikus eredmény, tehát mi ennek a molekuláris hatása?

Arról beszéltünk, hogy mi történik a monocitákban, makrofágokban. De mi történik a többi szövetekben: máj, szív, izom, endotél sejtekben és így tovább, arról idáig nem nagyon beszéltem. Kérem a következő ábrát! Ez konkrétan máj adatok, de hasonló eredményeink voltak szívre, vesére és lépére végeztünk még ilyen vizsgálatokat.

Itt van egy ilyen úgynevezett transzkripciós faktor. Ez egy olyan fehérje, amelyik bemegy a sejtmagba és a genomba specifikus gének elé kötődik és aktiválja azokat a géneket. Az NF kappa B-vel nevezett transzmissziós faktor ez a gyulladási folyamatok génjeit aktiválja – ez az egyik legismertebb ilyen gyulladási folyamatokkal kapcsolatos transzkripciós faktor. Ennek az aktiválódása, ha bármi gyulladási reakció történik, megtörténik és ez felelős, ez irányítja a különböző citokinek, interleukinok és így tovább kifejeződését. Ennek megnéztük, hogy a szöveti szintben, tehát: májba, szívbe és így tovább mi a hatása. Májeredményeket mutatok be, a resveratrol dramatikusan visszafogja ennek az aktivációját, amit az LPS-el indukált, ilyen szeptikus sokk modellben kaptunk.

Menjünk tovább. Ugye a transzkripciós faktorok aktiválódása az egy rendkívül bonyolult folyamat. Az egész sejtben lévő jelátviteli rendszer végső soron ott csúcsosodik ki

az eredménye, hogy hat a transzkripció faktorokra, aktiválja vagy inaktiválja azokat. Ezért ugye meg kell néznünk a jelátviteli rendszert különböző proteinkinázokat. Senkit nem akarok ezzel bántani. Van egy úgynevezett JNK, hogy miért kapta a nevét, az egy komplikált ügy. A JNK halálért és inflamációért - gyulladásért felelős és ezt a resveratrol is és még három-négy eddig általunk vizsgált polifenol is jelentős mértékben gátolja. Tehát ez lehet az a pont, ahol a resveratrol, illetve jó néhány egyéb polifenol: az antly gyulladásellenes hatását ki tudja fejteni. Ez rendkívül fontos, mert ez a jelátviteli folyamat nagyon sok transzkripció faktor aktiválásához lemegy és mind a sejthalál folyamatában, mind pedig a gyulladás kialakulás folyamatában meghatározó szerepet játszik. Kérem a következő ábrát!

Ez egy ilyen összefoglaló jelátviteli ábra, azt hiszem, hogy ezt hagyjuk, menjünk tovább.

Ha ellenben, mint az eddigi adataink mutatták, a vörösbor polifenolok gátolják a különböző sejtekben az oxidatív stressz kialakulását, gátolják a JNK aktiválódását, akkor ezeknek a molekuláknak meghatározó szerepének kell, hogy legyen a diabétesz kialakulásában; vagy pontosabban: a már kialakuló fémmel lévő diabétesznek a folyamatának a módosításában. Ezt Wittmann professzor intézetében, a II-es Bel-en a PT-en végeztük ezeket a vizsgálatokat, relatíve szerény mennyiséggel, 8-10 körüli betegnél tartunk jelenleg a humánvizsgálatoknál, kettős VAP kontrollált vizsgálatokat végzünk. Olyan egyedeket választott ki Wittmann professzor, akik a diabétesznek a kezdeti szakaszában vannak: inzulinrezisztencia állapotában vannak, és azt néztük meg, hogy a kétszer 5 milligrammos resveratrol kapszulával történő kezelés javítja-e az inzulinrezisztenciát ezeknél a betegeknél. Kérem a következő ábrát!

Ez megint a jelátviteli magyarázat, amibe azt hiszem, részleteibe ne menjünk bele, tehát az oxidatív stressz és JNK gátlás adta meg az elméleti alapját. Kérem a következőt!

Ez mutatja – remélem, hogy azért látják -, hogy a táplálkozás után, ez megint nem egy egyszerű probléma, a betegeket egy standard táplálékkal kell táplálni, mert nem mindegy az, hogy valaki jól be-töltötkáposztázik vagy pedig eszik egy kis salátát, ugye. Nem mindegy az a szervezet terhelésére, tehát standardizált táplálékot kaptak a betegek és megnéztük, hogy táplálkozás után hogy változik az inzulinszint. Baloldalon van az időbeli lefutás, jobboldalt pedig az átlag és azt mutatja, hogy az egy hónapig resveratrolt szedő betegeknél drasztikusan csökken az átlagos vércukorszint, tehát ezeknél általában 7-8 körüli érték van és az lemegy körülbelül 1 milligramm/milliliterrel alacsonyabbra, tehát lemegy körülbelül eggyel alatta lévő szintre. Menjünk tovább.

Ugye a HOMA indexet használják az inzulinrezisztenciának egy ilyen standard adatra, a placeboba lévő betegeknél ez egy olyan 7 körüli érték, ami a kezdődő diabétesznek a klasszikus értéke, és ha ezek kapják rendszeresen egy hónapon keresztül a kétszer 5 milligramm resveratrolt, akkor 5 alá megy, ami a normálérték felső határa. Nem tökéletes még, jobb lenne, ha még lejjebb menne, de ez már a normálértékbe éppen hogy csak beférő érték. Menjünk még eggyel tovább!

Emellett találtuk, teljes meglepetésként azt, hogy a resveratrol kezelés hatására az eritropoetin szint jelentősen, körülbelül 50 százalékkal megnő ezeknél a betegeknél. Úgyhogy elképzelhető, hogy a következő évi Tour de France-n már resveratrollal doppingolnak a biciklisták, mert eddig ugye az volt a divat, hogy eritropoetint injekcióztak magukba, hogy a vörösvértest szintjük megnövekedjen és jobban bírják a hegyeket, de úgy tűnik, hogy a resveratrolnak is van egy ilyen eritropoetin szint növelő hatása. Most a viccet leszámítva, ennek fontos szerepe lehet a védelem, a különböző neurodegeneratív betegségekkel szemben. Ez ismert az irodalomból, hogy az eritropoetin szint emelésével nagyon sok neurodegeneratív betegség védhető. Kérem az utolsó ábrát.

Tehát ezek az eredmények mutatják, itt a humánvizsgálatok mutatták, hogy a resveratrol javítja a glükózfelhasználást, diabétesz vagy diabéteszhez közelálló állapotban

lévő betegeknel, csökkenti az inzulinrezisztenciát, növeli az eritropoetin szintet és ezeket a komplex biológiai hatásokat az oxidatív stressz csökkentésén; azt mondjuk, hogy antioxidáns. De nem kell egészen úgy érteni, hogy úgy antioxidáns, hogy megfogja a szabadgyököt, lehet, hogy nem engedi szintetizálódni a szabadgyököt. Tehát bőven ez az antioxidáns hatás egy kicsit komplexebben értelmező, NF kappa B a gyulladás transzmissziós faktorának a gátlása, illetve JNK-s, amely döntően a sejthalál folyamatában játszik szerepet annak a gátlásán keresztül. Köszönöm szépen a figyelmet. (*Taps.*)

ELNÖK: Nagyon köszönöm, különösen a másodpercre pontos időkeret betartását. Mécs Károly színművész urat kérném szépen egy irodalmi gondolat közreadására.

Mécs Károly színművész irodalmi gondolatai

MÉCS KÁROLY színművész: Krúdy Gyula: A szőlő „A Dunán érkezik a hajnali hajóval olyan mennyiségben, hogy a parton is megérezni illatát, vagy fehér kosárkában jön le a budai hegyekből egy fiatal nő karján.

Királyi gyümölcs, és a szegények gyümölcse, mert ízében benne van minden jó íz, amelyet az életben szeretünk. Van benne ilyenkor üde ifjúság savanykája, később érett öregség édes bölcsessége. Eszedbe hoznak ízei minden ízt, amely kedves és emlékezetes volt életedben, az első csók friss zamatosságától kezdve az öregségig csipegeted a szőlőszemeket a fűről.”

„Ősszel jön ő a városba a hegyek közül, amely időben legkedvesebb az élet. Túl a tavasz szökkenésein, lehülve a nyári hévtől: az élet mint egy kedves stáción pihen meg őszi időben.

Lejön a szőlő a hegyekből, és frissít, üdít, gyönyörű ígéreteket tesz. Mutat hosszú, piros őszet, miközben folyton érik, mint az ember. Felszedi magába az élet napsugaraiból az erőt, a szélből a szilajságot, a halkan hulldogáló esőből a bölcsességet. Mire megérik: a nap messze húzódik a hegyektől, hűvösödik éjszaka, borong a felhő a domb felett: akkor van szüksége a szőlőfűrtnek elrejtett ifjonti erejére, délceg öregségére, a napsugár tüzéére.”

ELNÖK: Köszönöm szépen. Prof. dr. Cey-Bert Róbertet kérem előadása megtartására a Kodolányi János Főiskoláról. A Nemzetközi Borakadémia tagja professzor úr. (*Taps.*)

Prof. dr. Cey-Bert Róbert (Kodolányi János Főiskola, Nemzetközi Borakadémia): „A bor szellemisége és az egészség”

PROF. DR. CEY-BERT RÓBERT (Kodolányi János Főiskola, Nemzetközi Borakadémia): Tisztelt Elnök Úr! Tisztelt Hölgyeim és Uraim! Kedves Barátaim! Fantasztikus ebben az épületben a magyar borok szellemiségéről és a borok szellemiségéről beszélni. A magyar borok szellemiségéről mindjárt az jutott eszembe, hogy ha ennek az épületnek megértjük a szellemiségét, akkor megértjük a magyar boroknak és a boroknak a szellemiségét is.

Én az ókorba térnék vissza. A bor ókori szellemiségének története társadalom-, gazdaság-, vallás-, filozófia-, művészet- és orvostudomány-történet is. Az ókorban úgy tartották, hogy csak az a társadalom civilizált, amely megfelelő borminőséget tud előállítani. A gazdaság területén azok a népek, akik bort állítottak elő, sokkal hatékonyabbak voltak; például a görögök a bort mint faltörő kost használták, hogy új piacokat szerezzenek, legyen az Galliában vagy más területeken. A művészettörténetben a bornak nagyon-nagyon fontos a jelentősége; a borszimbolika megjelenik a sumér, egyiptomi, föníciai, görög, római festészetben, szobrászatban, irodalomban. Az előadóművészetek közül a drámában, tragédiában, a Dionüszosz tiszteletére rendezett ünnepségeken került először előadásra.

A bor orvostudomány-története még fantasztikusabb talán. Ma pontosan a bor és egészségről beszélünk. A világ legrégebben ismert orvostudományi receptkönyve a sumér-babiloni Nippur-tábla, de az ugyanazon korból lévő Ebers papirusz, az egyiptomi a bort már mint gyógyszer mutatja be.

Hippokratész a bort a legjobb betegségmegelőző szernek tartotta, de hozzátette, hogy a bor egy farmacon. A farmaconnak az ógörögben kettős jelentése van: az egyik gyógyszer, a másik mérge, ami természetesen, mint minden gyógyszernél, az adagolástól függ. De Hippokratész hozzátette, hogy a bor nemcsak fizikai szinten előzi meg a betegségeket, hanem lelki szinten is egy nagyon jó gyógyszer. Nem ismerik Hippokratésznek ezt a tanítását, hogy Hippokratész maga azt mondta, hogy a borban evangélium van. Az evangélium ógörög jelentése magyarul jó hír. Mi az a jó hír, ami a bor evangéliumában van, amit aztán Krisztus később átvett? Egyrészt az, hogy gyógyító fizikailag és lelkileg is, másrészt az újjászületés. Ha megértjük Hippokratészt, meg kell értenünk az ókori ember gondolkodását a borról. Az ókor embere és a modern ember szintén borzasztóan fél a betegségektől és a haláltól természetesen. A félelem mit okoz? Feszültséget. Lelki, belső feszültséget. Ezt fel kell valamiképpen oldani. A bor jelentésében az ókori ember két nagyon fontos isteni üzenetet látott kódolva.

Egyrészt az emberi kultúráról, hogy bizonyos szabályok betartása határozza meg az emberi kultúrát. A borkultúrát is; nem szabad a vadszőlőt csak burjánzani hagyni, hogy anarchikus szabadságát élje, hanem meg kell metszeni; nemesebbé válik. Ugyanúgy az embernek a szabadságát is meg kell metszeni szabályokkal, törvényekkel; nemesebbé válik.

Másrészt a borban benne volt – a szőlőben és a szőlőlében is – egy másik üzenet is, az élet, halál, újjászületés üzenete. A szőlőt levágyják, kipréselik, vérént ontják, beleteszik egy kádba vagy egy hordóba, szimbolikusan egy koporsóba, és ott megtörténik a nagy csoda: borként újjászületik a szőlőlé. Ez az ókorok számára egy bizonyosságot jelentett a feszültség csökkentésére, hogy talán ez történik mivelünk is.

Nagyon fontos, hogy a bor szellemsége megkülönbözteti az anyagi értékeket, a fizikai értékeket a szellemi, lelki értékektől. Ugyanúgy a hagyományos értékeket a kor értékeitől, és mindig megpróbált egy harmóniát létrehozni. Valójában a bor szellemsége a harmónia szellemsége mindig; fizikai harmónia, szellemi harmónia, lelki harmónia.

Nagyon büntették az ókorban azt, aki Dionüszosz szent területét, a szőlőket vagy az olajfák földjét szennyezte. Az egyik büntetése az volt, hogy zsákba varrták és bedobták a tengerbe. Most nem akarok párhuzamokat hozni, de nálunk is vannak ilyen problémák pillanatnyilag. A legszebb, legnagyobb presztízszű szőlő helyére, akire valóban büszkék vagyunk - olyan, mint ez a gyönyörű épület -, a Tokaji aszú, akinek évszázados presztízse van, most fel akarnak építeni egy erőművet. Nem akarok semmit mondani róla, csak annyit, hogy vigyázzunk a hagyományos értékeinkre, a bor szellemségét tiszteljük. A bor szellemsége tiszteletet követel, a természet, a környezet tiszteletét is.

A bor szellemségét felhasználták a legnagyobb vallásalapítók - akár Babilonban Tamus, Egyiptomban Ozirisz, a görögöknél Dionüszosz, aztán természetesen Jézus Krisztus is - egy nagyon fontos üzenet továbbítására: az örök élet, a feltámadásról szóló üzenet továbbítására a bor szellemségében. Ugyanakkor a bor szellemsége kötődött a termőtalaj szellemségéhez, kifejezte kultúráját, kultúrtörténetét, földrajzi viszonyait, az emberének, aki ott élt, annak az embernek szintén kifejezte a karakterét.

Tehát egy nagyon fontos kommunikációs eszköz volt valójában a bor és a bornak a kommunikációja szakrális volt az ókorban, emberközpontú. Hasonlítsuk össze a modern kommunikációval, mely teljesen virtuális és egy magánykommunikáció. Ugye a mobiltelefonnal, az internettel, vagy akár a televízió, az is egy modern kommunikációs forma, nem vagyunk kapcsolatban embertársainkkal, a családukkal, egy virtuális kommunikációs körben élünk, amely szegényít bennünket és különösen lelkünket, és az ember ezzel sérül.

Most már tudjuk, akik pszichológiával foglalkoznak, hogy a magánykommunikáció - legyen az internettől kezdve most sok példát mondhatnék – elvezet a kommunikációs nehézségekhez, a valóság rosszul való értelmezéséhez, narcisztikus én-központúsághoz, egy csomó problémához, amelyre hogy reagál az ember: vagy depressziós lesz vagy pedig pszichotikus, paranoid szkizofrén, tehát különféle pszichológiai betegségei vannak. Erre a bor egy gyönyörű szép választ ad ezeknek a pszichikai bajoknak a kezelésére, ez legyen a depresszió vagy akár a paranoid.

Először a mértékletes borfogyasztás. Kiváló előadótársaim nagyon sokat beszéltek erről, hogy miért jó és miért fontos, hogy bort fogyasztsunk, mert olyan anyagok vannak benne, amely valóban az egészségünkre szolgál. De van egy másik része a bornak, ezt ne felejtsük el, ez a bornak a szellemisége, a bornak a szimbolikai értékrendszere, amelyet az ókorban nagyon-nagyon fontosnak tartottak, hogy értsük meg a bornak az üzenetét, az isteni üzenetét, amely arról szól: a harmóniáról szól, az életről, halálról, újjászületésről szól, emberségről szól, barátságról szól és ezt nagyon fontos megérteni.

Szerintem, ha egyetemeken, főiskolákon tanítják – és helyes, hogy tanítják – a bornak az egészséghatását, mit jelent az antioxidáns, mit jelent a polifenol, tanítani kellene szintén, hogy mit jelent a bornak a szellemisége, mit jelent a bornak a szimbolikai rendszere, tehát lélektanilag mit jelent a bor, ha megfelelően használjuk.

A Nemzetközi Bor Akadémián egy nagyon érdekes kísérletet kezdtünk el a javaslatomra, hogy a bor és meditáció. Tétélezzük fel, hogy feszültek vagyunk. Elő kell csak venni, amit a Távolságon tanultam: az anapanasati meditáció, ez nagyon könnyű, a lélegzésre kell koncentrálni. Egy este leoltjuk a villanyokat a szobánkban: egy pohár bor, én általában tokaji aszúval szoktam meditálni. Ezt az egy pohár bort 3-4 óra alatt ott elkóstolgatjuk. Egyrészt koncentrálnunk a bor által, az ízek által felidézett képekre és azok közül kiválasztjuk azt, amely közel áll a szívünkhöz, azzal aztán még messzebb elmehetünk, másrészt pedig a bor szimbolikájára.

Eloolvasattuk olyan emberekkel, akik nem ismerik a bor szimbolikáját Franciaországban és akkor így megismerték és megtanítottuk velük, hogy hogyan kell bort kóstolni, mire figyeljenek oda, és most már ezt komolyan csinálják Toursban a francia Íz Intézetben és valóban nagyon érdekes eredményeket értek el a bor meditációs használatával azoknál az embereknél, akik feszültek, neurotikusak egy kicsit.

Visszatérve a gyógyításra. Alapprobléma, hogy Magyarországon sokat beszélünk róla, a gyógyítás problémája. De a bor nem csak azt mondja, hogy egy farmakon vagyok, és én gyógyítok, ha beteg vagy. A bor szintén azt mondja, a Hippokratész ezt nagyon szépen aláhúzza, hogy megelőzni lehet vele a betegségeket. Az egészségünknek három nagy meghatározó harmóniát kell megvalósítani, hogy valóban egészségesek legyünk. Ez a fizikai harmónia, természetesen a mozgás-gazdag életmód. A másik: a szellemi és a lelki harmónia – ez a legnehezebb, ezt tudom, mindannyian szenvedünk vele. Ha ezt megvalósítjuk, akkor sokkal könnyebben megvalósítjuk a fizikai harmóniát, és ott van az étkezési harmónia. Ha valaki itt-ott téved, akkor szintén minden felborul. Tehát a fizikai harmónia, a lelki, a szellemi és az étkezési harmónia.

Kevés olyan termékünk van, most kapásból nem is tudnék mondani, amely ezt a négy feltételt: a harmónia megvalósítása megvalósítja, ez a bor. Fizikailag a mai előadások erről szólnak, hogy miért hasznos az ember számára. De ott van a lelki és a szellemi is. A bor szellemisége, szimbolikarendszere, szimbolikai értékei: azt átéljük, sőt meditációsan átéljük, az megnyugtat bennünket. És az étkezési harmóniában is részt vesz, tehát egy fantasztikus isteni ajándékkal vagyunk szemben, amit ha megfelelően használunk, ha megfelelően tudunk kezelni, akkor egészségesek maradunk.

A mámor kezelése. A mámor: részegség, nem részegség, a bor mértékletes használata, adagolása; itt is a bor tanít bennünket. Aki felolvad a mámorban, az elveszti önmagát, ez az

alkoholizmus. Aki viszont elfogadja a mámort, az megmarad önmagának, az meg tudja tartani önmagát. A modern világ média, virtuális médiaözönében szintén ugyan egy mámorban élünk, amelyben elveszthetjük magunkat. De viszont, ha úgy járjuk ezt a médiaözönt, hogy tudatosak maradunk, nem veszítjük el magunkat és meg tudjuk különböztetni a virtuális valóságot az igazi valóságtól, akkor megmaradunk magunknak és egészségesek. Ez a nagy probléma a modern világ médiaözönében, mi a valóság és mi a virtuális valóság, itt történnek a nagy manipulációk, de a bor itt is nagy tanítómester.

És engedjék meg végül, hogy a magyar borról beszéljek. Mikor Párizsban egyetemre jártam, a turkológián volt egy neves professzor Jean-Paul Roux, aki a kínai krónikákban azokat a feljegyzéseket kereste, amik a hunokkal voltak kapcsolatban. És egyszer mondja nekem, hogy ez fantasztikus, hogy mit találtam, talán számodra ez jelent valamit, hogy a hunoknak a Krisztus előtti, mondjuk 200 évvel, akkor éppen egy nagy hun király uralkodott, volt egy szenthegyük, amit úgy hívtak, megfejtettek, hogy Bor Tegri, aztán kiderült, hogy az bortengri. Azt mondja, tudom, a hunoknak - azt leírják a kínai krónikák -, hogy az istent úgy hívták, hogy tengri vagy üstengri, benne van a magyar „ten” isten szavunknak az egyik szótagja, a bor, azt mondja: az az újjászületést jelentette, mert az újjászületés istenének mutattak ott be áldozatot a hunok.

Aztán utána később, mikor elkerültem Mongóliába, kiderült, hogy a legrégebbi ujjur szó, amit a hunok az ujjurok a hunok leszármazottjainak tartják magukat az a bor. Tehát a bor első jelentése újjászületés volt és később, mikor a hunőseink valamikor látták, hogy a szőlő erjedő szőlőlé felületén megjelenik ez a fehéres hab, tehát átváltozik az átváltozás, akkor erre ezt mondták, hogy bor. Tehát mégis sokáig azon szomorkodtam, amikor Dionüszosz legendáival foglalkoztam, hogy nekünk magyaroknak sajnos nincsenek ilyen legendái, ez a bor aztán megnyugtató. A bor szavunknak, ott van maga a bor szóban az újjászületésnek egyik legfontosabb értéke.

Végezetül arról beszéltünk, a bor egy gyógyszer. Én azt mondanám, hogy lelki és fizikai gyógyszer. Azt mondanám, a bor egy nagy tanítómester. Ha megértjük a bor tanítását, ahogy Hippokratész is a bort tanítómesternek tekintette, akkor emberségesebbé válunk és a bor emellett nem csak emberségességre, életbölcseltre tanít és nagyon fontos: istenszeretetre tanít. És ha ezt megértjük, akkor meg tudjuk valósítani magunknak azt a lelki, érzelmi, szellemi egyensúlyt, amely aztán segít megvalósítani a fizikai egyensúlyt, és akkor valóban a bor javunkra válik, és szerintem ez a bor nagy üzenete, amit ne felejtünk el, nagy tanítómester: emberségre, életbölcseltre és istenszeretetre tanít. Köszönöm szépen. (*Taps.*)

ELNÖK: Köszönöm szépen. Mint ahogy önök is láthatták, a szünetben megérkezett prof. dr. Papp Lajos. Megkérem őt az előadása megtartására, a Pécsi Tudományegyetemről Szívgyógyászati Klinika. (*Taps.*)

Prof. dr. Papp Lajos akadémiai doktor (Pécsi Tudományegyetem, Szívgyógyászati Klinika): „Bor a kardiológiai gyakorlatban”

PROF. DR. PAPP LAJOS akadémiai doktor (Pécsi Tudományegyetem, Szívgyógyászati Klinika): Szeretettel Testvéreim, Kárpát-haza Magyarjai, a bornak és a tudományok Professzorai! És nagy szeretettel üdvözlöm az érdeklődő hallgatóságot. Én ma a klinikai munkámat kezdtem, és közben bepillantottam az egyik újságba, ahol miről másról szólnának a dolgok, mint az egészségügy reformjáról. Hónapok óta vagy most már lassan másfél éve igencsak gyötrelmes olvasni az újságokat, hallgatni a parlamentből jövő híreket. Ahogy ide beléptem, rájöttem valamire: a kizökent idő visszazökkent. Tehát az Alsóházban hozzák a véleményem szerint rossz törvényeket, de itt a Felsőházban jó törvényekről hallottunk.

A professzortársak, akik a tudomány oldaláról közelítették meg a bort és más professzorok, akik generálisan beszélnek a borról, örömmel töltötték meg a szívemet, mert helyére kerülnek a dolgok. A gyakorló orvos oldaláról miért is beszélek arról, hogy helyükre kerülnek a dolgok? Képzeljék el, hogy az elmúlt 40-50 évben fölnőtt több orvosgeneráció úgy, hogy a mesterek, a professzoraink arra tanítottak bennünket, hogy ha a beteget megkérdezzük az alkohol-, borfogyasztásról, azt soha ne higgyük el, hanem szorozzuk meg hárommal. Ez látszólag egy megmosolyogtató dolog, de fantasztikus üzenete van, tehát hogy ne higgyek a betegemnek, ha alkoholoról beszélünk. Rájöttem, hogy azért ebben nagy igazság volt, az én professzoraim tudtak valamit, tudniillik az elmúlt 40-50 évben az emberek nem bort fogyasztottak, és az, amit borként fogyasztottak, valóban káros lehetett az egészségre, hiszen ezért ment tönkre a magyar bor híre, mert bizony ott is erkölcsstelenné váltunk. De hát itt ülnek az erkölcsös lovagok, akik soha többet nem engedik, hogy valami pancsolt lét adjanak bor gyanánt, merthogy a bornak a gyakorlatban, tehát a mindennapi gyógyítási gyakorlatban is rendkívül fontos szerepe van.

De még mielőtt a borról beszélnék... Az itt lévő professzorok, akikkel találkoztak, mind kiváló barátaim, ismerem őket régóta, valóban a tudomány legkiválóbbjai. Azért vannak másfajta tudósok is, akik viszont tiltják a bor fogyasztását meg az alkohol fogyasztását. Na, ők nincsenek itt. De hát az ő érdekükben is kell néhány szót szólni (*Taps.*), mert a tudomány mindig megosztott és fejlődik vagy visszafejlődik – ezt nagyon sokszor tapasztaljuk.

Én egy olyan példát szeretnék önök elé tární, ami a mindennapos gyakorlatukban, az étkezési kultúrájukban ott van, és a tudomány csalfintaságáról szeretnék néhány szót szólni. 1984-85-ben az Amerikai Egyesült Államokban éltem. Mint afféle egyedül odamenő ember, mit tudtam főzni? Tojást. Sütni? Tojást. Tehát a tojás egy alapélelem volt. Amikor fölütöttem a tojást és próbáltam keresni a sárgáját, alig találtam. Mondták a tudós barátaim: hát ez egy ilyen speciális amerikai tojás, mert ezt már genetikusan módosított csirkék tojták, hogy ne legyen olyan sárga és ne legyen olyan sok benne a koleszterin.

Hogy mennyire így volt, bemutatom a Time magazin 1984-es számát. Méltóztatnak látni, itt van egy serpenyő, benne két tükörtojás, kolbászka, hogy aki kolbászkát eszik meg tojást fogyaszt, hát az bizony meghal; le is írják az alcímben, hogy „Koleszterol a rossz újság”. Tessék megnézni ezt az ábrát. Ugyanaz a tudományos világ 1999-ben ugyanabban a Time magazinban egy másik képet hoz a koleszterolról. Erről pedig azt írják 15 év múltán: ez a jó újság. De tessék csak figyelni, mit ír a tudomány. Több ezer cikk született arról, hogy nem szabad tojást enni, mert az rossz. Mit ír '99-ben a tudomány? Merthogy ezek az újságok, a tudomány ha egy bizonyos szintet elért, akkor a nagyközönséget is tájékoztatják. Azt írja: nem elég tojást enni, hanem naponta kettőt-hármat kell megenni, hogy jó legyen a koleszterinszint. Ugye tudják, hogy ez sem igaz, meg az sem igaz? Mert ha a tojást nem ette volna az ember az emberiség történetében, kihalt volna. Ezenkívül pedig – és én így kezdem az előadásomat – tessék a józan észre hallgatni, tisztelt tudóstársak, mert egyébként ilyen hibákat követünk el, és elkövetek bizony az alkohollal és a borral kapcsolatban is, csak nem ennyire szélsőséges a példa, ezért nem ezt hoztam példa gyanánt.

Én gyakorlati dolgokról szeretnék önöknek beszélni. Itt, a tudomány oltárán valóban molekuláris szintről is hallottak. Én pedig olyan segítséget szeretnék adni, hogy önök meg tudják védeni azt az orvost, aki bort rendel, azt a beteget, aki bort fogyaszt és azt a borászt, aki a borát úgy adja, mint gyógyszert.

Először is a nemzetközi újságokban az összehasonlító vizsgálatok azt mutatják, hogy a Földközi-tenger menti népeknél, akiknél a borkultúra megvolt és megmaradt – nem úgy, mint nálunk, hogy megvolt és eltűnt, majd most próbáljuk a borkultúrát ismételtén visszahozni –, a szívinfarktus, a koszorúér-betegség előfordulása nem éri el az 50 százalékát a magyar népesség ilyen jellegű megbetegedésének. Itt föl lehet vetni persze mást is, mert a tudomány azért nem ilyen egyszerűen számol. Nyilvánvalóan ebben sok minden más is van, nemcsak a

borkultúra, hanem kvázi az élethez való viszonyunk, az életörömünk, egyáltalán minden öröm, minden jó dolog és minden stressztől való megszabadulás az immunrendszerünket erősíti. Tehát azt már ma nyálból ki lehet mutatni, hogy a pillanatról pillanatra meglévő immunanyagok szintje hogyan változik; az öröm növeli az immunanyagok szintjét, a fájdalom, a düh, a negatív hatások pedig csökkentik az immunanyagok szintjét a szervezetünkben. Ebben a vizsgálatban az a döbbenetes, hogy erről tudtunk, de az, hogy pillanatról pillanatra, tehát a közvetlen érintkezés során is így alakul, azért fontos, mert ezt befolyásolni tudjuk, tehát semmibe nem kerül, hogy embertársainkhoz jól szóljunk.

Főleg Cey-Bert Róbert barátom, professzortársam előadásából hallhatták, hogy itt van egy olyan pont, amit időnként összemosunk, időnként elválasztunk: az étkezés és a lelki dolog. Lelki, szellemi táplálék-e a bor? Ezt a kérdést joggal föl lehet tenni. Ő ezt megválaszolta. De én ebben a borzalmasan szennyezett világban szeretném az önök figyelmét felhívni valamire, amit elfelejtene a tudósok. Ma a mezőgazdasági kultúrákban, különösen az intenzív termelésben, főként Nyugat-Európában az üvegházi termelés olyan preparált körülmények között történik, hogy gyakorlatilag a vegyészek állítják össze a növény tápanyagszükségletét, kevés földdel dolgoznak, és úgy gondolják, hogy az itt termelt növények hasznosak az embernek. Tudjuk, hogy ez nem igaz. Nyugatról, Nyugat-Európából hatalmas szemétáradat jön felénk. Ez a szemétáradat kémiai mérgeket tartalmaz, és nem tartalmazza azokat a létfontosságú nyomelemeket, amelyet a talaj mélyrétegeiből lehet felhozni.

Mit nem lehet a szőlővel csinálni és mit nem lehet a borral csinálni, ha az bor? Nem lehet felületi rétegen termelni szőlőt, a szőlő gyökerei a mélybe lenyomulnak, és az oldott tápanyagot a szőlőbe juttatják. Tehát Nyugat-Európában azért van óriási kultusza a bornak újfent, mert pótolni kell mindazt a nyomelem veszteséget, amelyet a táplálkozás során elveszítünk, mert a táplálkozásunk a nagyáruházakban való élelmiszerterítés praktikusán hiányzik a nyomelemek nagy része. Hogy jön ez a koszorúér betegség és a szívinfarktus tájára? Nagyon egyszerű. A szívbetegségek egy nagy része a szív ritmuszavarai, tehát összevissza ver a szív, lassan ver a szív, nagyon gyorsan szabálytalanul és lök ki vért. Ennek az egyik nyomelem faktora, hogy ez ne következzen be a magnézium. Nagy tanulmányokat végeztek, gyakorlatilag az úgynevezett intenzív termeléssel termelt növényekből a magnézium praktikusán hiányzik, ezért szedetnek önökkel Magne B6-ot a doktorok és hála istennek Bérest, nem csak a Béres-cseppet, hanem a magnéziummal dúsított Béres tablettát is rendelkezésünkre bocsátotta.

Néhány nagyon egyszerű dolog, hogy mit nem szabad tennünk a betegekkel. Az a beteg, aki életszerűen, egy életen keresztül fogyasztotta a bort, nota bene! a pálinkát, azt leszoktatni a borról vagy a pálinkáról szinte lehetetlen. Tehát, ha egy orvos egy betegének azt mondja, hogy ne fogyasszon alkoholt, akkor az biztos, hogy két bajt csinál. Egy: a betegnek egy újabb lelki konfliktust okoz, mert a beteg persze hallotta az orvosától, hogy ne fogyasszon alkoholt, ne fogyasszon bort, nem tudja megállni. Tehát eddig jólélekkel fogyasztotta a borát, ettől kezdve az ízet is elveszi az a félelem, hogy árt a betegségének.

Egy konkrét esetet hadd mondjak el. 25 évvel ezelőtt a Városmajori Klinikán operáltam egy beteget. A professzor úr és a nálamnál idősebb emberek azt mondták, hogy nem szabad megoperálni, de én kikérdeztem a beteget. Tudniillik olyan volt a vizsgálati eredmény, a koszorúér-festés vizsgálata, meg a szív összehúzóerejének képessége, hogy a szakember azt mondta, hogy na ehhez nem szabad hozzányúlni. Igen ám, de én beszélgettem, lévén pécsi ember volt, hogy mióta alakult ki ez a baj nála. Azt mondja, hogy tulajdonképpen csak pár napja, mert még két héttel ezelőtt, de még egy héttel ezelőtt is kiment a deindolba borért. Mondom: hogyan? Hát gyalog. Tehát felment a deindolba. Aki Pécsen ismerős, a Mecsekben a szőlő igencsak a domboldalon tenyészik, a deindol pedig azt jelenti, hogy jó két kilométert kell az utolsó buszmegállótól gyalogolni. Kérdezem, hogy hányszor állt meg? Azt

mondja: lassan mentem, nem kellett megállni. Annyira rossz nem lehet a szíve, ha fel tud menni a Mecsek-oldalra. Lehet, hogy a mi vizsgálatainkban van a baj?

Megoperáltam a beteget – röviden -, és ahogy ilyenkor szokott lenni, a kedves asszonytársak, feleségek, ugye jött a feleség, hogy bekísérte a férjét, hogy sikerült a műtét, és ugye professzor úr, tanársegéd volt, tanársegéd úr megtiltja a férjemnek a bort, mert nagy issza volt az ember, olyan négy litert elfogyasztottunk naponta és kérdeztem, hogy mégis mennyit fogyaszt a férje. Ne is mondja - mondja: négy litert is megiszik nem hetente naponta, mondja a frissen operált beteg előtt a feleség, aki egy gyönyörű középkorú telt szépasszony volt, ez a szerencsétlen pedig fél szívvel alig élt. Mondom, ezt nem tehetem meg. De ön előtt alkut kötök a férjével és megkérdeztem a férjet, hogy hajlandó-e szövetséget kötni velem és így a feleség előtt kötöttünk egy szövetséget. Mindennap csak másfél liter bort iszik meg és tekintettel az operált voltára – ugye műtét előtt egy oldalra húzta a vállát az ötliteres korsó -, ettől kezdve vesz két másfél literes korsót, hogy szimmetrikus legyen, és ne húzza el a súly, és csak másfél literes korsóban szállíthatja a bort. Mit jelentett ez? Az, hogy kétnaponta ki kellett menni a hegyre. Tehát kétnaponta kötelezően fel kellett menni a hegyre, rövidítem a történetet, mert úgy érzem, hogy az időm vége felé járok. Ez az úr még mindig jár a deindolba borért (*Taps.*), a feleségét 10 éve eltemette. Ezt csak azért mondom, tehát más az elmélet és más az orvosi prakticitás.

De nem tudom, hogy vannak-e itt pálinkatermelő lovagrendek, az ő dicséretére is csak egyetlen fél decit mondjak. Ez a beteg pedig szintén egy operált beteg volt, akit nem tudunk kiszedni az intenzív osztályon az ágyból, föl sem ült, hiába szölongattuk, nem válaszolt. Jött a család, nem kommunikált velük. Eszembe jutott, mert olyan rendes embernek látszott, vaskos parasztember volt, hogy szokott-e inni a férje? Mire a felesége: szokott-e? Azzal kezdi, három deci pálinkával reggel. Éppen orvos pálinka volt a birtokomban - tudják mi az orvos pálinka? Az orvosnak még jó lesz. (*Taps.*) Jó bűdös törkölypálinka volt és kitöltöttem egy vizespohárba úgy félig, odamentem az intenzív osztályon a beteg ágyához, aki csukott szemmel feküdt az ágyon és az orra alá tettem a pálinkát, és mint a mágnessel felült, kivette a kezemből a pálinkát, megitta és délután a folyosón sétált. (*Taps.*)

És számtalan ilyen történettel tudnék önök előtt a bor kevésbé, a pálinka dicséretére történeteket mondani, de tény, hogy a betegek, a kulturáltan borfogyasztó betegek koszorúér panaszai jelentősen csökkenthetők. Cey-Bert Róbert professzor úr beszélt már Hippokratésről, de azt tudni kell, hogy hosszú ideig, több ezer évig, egészen a nitrát-készítmények felfedezéséig egyetlenegy anginae pectoris csökkentő gyógyszer volt: ez az alkohol volt, a bor volt. Tehát valóban az orvosnak nem is volt más szerep. Ma már hála istennek van ez a kis nitrát készítmény, mert akkor mennyien nem vezethetnénk, mert kicsit fáj a szívem, felhajtának fél kupica pálinkára egy pohár bort, de a rendőr azzal megfogja; de a bor feltétlenül szükséges lenne minden koszorúér beteg gyógyításánál az elmondottak miatt, amit professzortársaim elmondtak, de ennek egy másik vetülete az, hogy igen drága gyógyszer.

Tehát én önök felé fordulok nagy tisztelettel azért, mert van tapasztalatom. Én parasztyerek vagyok és az én nagyapámat - ugye gyerek módjára néztük, hogy szokott volt inni - soha nem láttuk vizet inni. És mondtuk, papától gyerekfejjel kérdeztük, hogy de hát papa te soha nem vagy szomjas? Mire mondta a nagyapám, gyerekek az lábmosásra való, inni a férfiember csak bort iszik. Nem értettük meg, de megértettük akkor, amikor elkezdte magyarázni az őseinket, tudniillik mifelénk úgy itták a lepréselt bort: felöntötték vízzel és csináltak jó sovány, gyenge alkoholtartalmú csiger bort és annak az ásványi anyag tartalma szinte tökéletes volt és ezt itták ők téli aratási időben: 6-8 litert is, merthogy 2, 3, 5 százalékos alkoholtartalom mellett a napi 16 órai munkában az elpárolgott.

Professzortársaimnak szeretném mondani, hogy akkor nem volt probléma, ha sós szalonnát evett ebédre, mert a sós szalonnát megette, arra itta a csigerbort, és amikor este az

ingét levetette és az megszáradt, akkor ki lehetett belőle rázni öt-hat deka sót. Tudniillik mindig a lecke első felét mondjuk el. Ahhoz, hogy egészségesen éljünk, egészséges körülmények között kell tartózkodnunk. Tehát mozgás az élet, mert a testnedveket át kell dolgozni. Nem lehet a lecke egyik felét elmondani és a másik felét elhallgatni.

Szerettem volna még idézetet mondani, mert nekem van egy kedves író, és szeretném, ha legalább bemutatnám mindannyuknak, mert aki borral foglalkozik, aki a magyarsággal foglalkozik, annak Hamvas Bélának Az öt génusz és a bor filozófiáját nem szabad kihagyni. Oly örömmel olvasnék föl ebből néhány részletet, de a befejező részből pár sort mégis, ha elnök úr megengedi, ha van még fél percem. Ez így szól: „És jegyezd meg jól, hogy az utolsó pillanatig nem vesztél el. Nem vagy kívülről kárhozatra ítélve. Te magad tartod magad a kárhozatban. Minden tőled függ. Minden lélek egésznek születik és egészségét nem vesztheti el. Légy okos, szerezd vissza egészségedet. A gyógyszer bárhol kapható. Igyál! Amit kínálok, a tisztaság olaja, a mámor olaja. Igyál, a többit majd hozza a bor.”

Köszönöm szépen a figyelmüket. (*Nagy taps.*)

ELNÖK: Nagyon szépen köszönjük. Remélem, hogy még egy kultúrát, az irodalom kultúráját is sikerült ma itt közel hoznunk, hiszen Hamvas Bélának és remélem, jogutódjainak is sikeres lesz ez a mai nap.

Dr. Sümegi Józsefet kérem meg a Magyar Bor Akadémia részéről előadása megtartására. (*Taps.*)

Dr. Sümegi József (Magyar Bor Akadémia): „Bor és egészség a bor oldaláról”

DR. SÜMEGI JÓZSEF (Magyar Bor Akadémia): Tisztelt Elnök Úr! Tisztelt Hölgyeim és Uraim! Engedjék meg, hogy egy rövid kis összehasonlítással kezdjem. Elnök úr szájából is elhangzott egy szám, amit Rosivall professzor úr megerősített, hogy állítólag Amerikában 2000 dollárral kevesebb pénzt költenek arra a betegre, aki rendszeresen és meghatározott mennyiségű bort fogyaszt. Én egy ilyen rövid számítást csináltam, hogy ha Magyarországon a lakosság 10 százaléka, azaz 1 millió ember rendszeresen fogyasztana bort és ezt a 2000 dollárt megspórolná, akkor 350 milliárd forintot spórolnánk meg évente. Ma ha valaki megnézi a költségvetést, a mezőgazdaság támogatására 353 milliárd forint van előirányozva, de ami még érdekesebb, hogy a gyógyszerár-támogatásra 349 milliárd forintot irányoz elő a költségvetés. Elnök Úr! Nem lehetne ennek a 10 százalékát a borászatra áttenni? Csak a 10 százalékát. (*Taps.*) Ugyanis engem az erősített meg itt az elhangzott előadásokban is, hogy a bornak ez a durván mintegy 60-70 milliárd forintos árbevétele – mert a magyar szőlő- és borgazdaságnak körülbelül ennyi az árbevétele – kiegészíthető még 200 milliárddal a bornak az egészségre gyakorolt hatásán keresztül. Tehát nem csupán egy 60-70 milliárdos ágazat vagyunk, hanem azt gondolom, hogy egy 300 milliárdos ágazat, ha ezeket az áttételeket is beleszámítjuk. Ezt csupán azért szerettem volna elmondani, mert ezt a számot, a 2000 dollárt én nem ismertem, de ez nagyon képletes. (*Dr. Rosivall László: A Parlamentben nem illik bekiabálni, de csak Amerikában igaz ez az összeg.*) Nálunk a 2000 dollár durván 300 ezer forint – forintba is át lehet számolni.

Engedjék meg, miután az utolsó előadó vagyok, hogy meglehetősen rövidre fogva egypár olyan dolgot mondjak, ami a „Bor és az egészség a bor oldaláról” címszót elégíti ki. Az eddigi előadásokból érzékelhettük, hogy tulajdonképpen két ital van, ami az emberiséget a kezdetétől fogva végigkíséri napjainkig és azt hiszem, addig, ameddig az emberiség élni fog: a víz és a bor. Természetesen egy csomó egyéb ital is közbejött, hiszen gyümölcsleveket, sört, égetett szeszeket, satöbbit is fogyaszt ma már az emberiség, de ezt a két italt a pódiumról egyik sem tudta leszorítani és valószínűleg nem is fogja tudni leszorítani.

Nyilván többen ismerik azt, hogy a földön durván kétszer 2000 kilométeres gyűrű van, ahol a szőlőtermesztés feltételei adottak: mégpedig az északi és a déli félteke 30. és 50.

szélességi foka között adottak a szőlőtermesztés biológiai feltételei. Jelenleg a földön 51 ország tartozik ebbe a két gyűrűbe, tehát 51 országban termelnek a földön ma bort a föld 203 országából; ma az ENSZ-nek ennyi tagja van, plusz Svájc, amelyik nem ENSZ-tag. Ez azt jelenti, hogy 25,1 százalékában termelnek a föld országai közül bort. Nekünk nagy szerencsénk van, hogy pontosan beletartozunk ebbe a 25 százalékba. Ez a 25 százalék, tehát ez az 51 ország évente mintegy 270-290 millió hektoliter bort termel – vegyük az átlagot, 280 millió hektoliter bort –, ami azt jelenti, hogy 28 milliárd liter bort termelünk egy évben. Ha ezt elosztjuk a föld népességével, ami most körülbelül 6,3 milliárd, akkor minden emberre 4,4 liter bor jutna, ha egyenletesen lenne elosztva. De hát nincs egyenletesen elosztva; Kínában például 0,3 liter az egy főre jutó éves borfogyasztás, Magyarországon 32 liter, Portugáliában 59 liter, Franciaországban 78 liter. Ez az évszázadok alatt alakult ki, ez összefügg a nép hagyományával, tradícióival, a nép kultúrájával.

Magyarországon amikor egy szőlőtermelő családhoz elmegy egy vendég, akkor az első az, hogy a borosüveg megjelenik az asztalon. Ez egy csodálatos szokás. Ez a szokás egyébként egy magyar hagyomány. Átmehetünk a közvetlen szomszédainkhoz is, ahol szintén termelnek bort, ott nem jön oda a borosüveg mindjárt az asztalra, nem is beszélve azokról az országokról, ahol nincs bortermelés. Tehát ezek a tradíciók, amelyek évszázadok alatt kialakultak egy-egy bortermelő országban, nem is változnak. Hiszen megnéztem az elmúlt 80 év statisztikáját: Magyarország borfogyasztása 26 liter és 36 liter között változott. Amikor nagyon jó volt a termés, akkor többet ittunk, amikor nagyon rossz volt a termés vagy egyéb körülmények játszottak közre, akkor kevesebbet ittunk, de 26 liternél kevesebbet soha és 36 liternél többet soha nem ittunk. Tehát nyilván kialakulnak olyan társadalmi szokások, amelyek a nép lelkületével, egyáltalán a néppel függenek össze.

Amikor készültem erre az előadásra, hogy a bor oldaláról az egészség, nehéz volt találni legalábbis első blikkre olyan szempontokat, amelyek ezt alátámasztják. Aztán arra gondoltam, hogy ilyen például a klónszelekció, amit évszázadok óta csinál a parasztember a saját szőlőjében: kimegy és megjelöli azokat a tőkét, amelyek nagyon jók, mondjuk egy sárga szalaggal, és amelyek rosszak, azokat fekete szalaggal, mert amikor már lehullik a levél, akkor minden tőke egyforma, és utána a fekete szalagosokat kivágja, a sárga szalagosokat pedig szaporítja. Ennek a klónszelekciónak a kapcsán évről évre vagy évtizedről évtizedre javul a termelt szőlő minősége. Ezt a szőlőnemesítők pozitívan segítették elő. Gondoljunk csak arra, hogy például a Csabagyöngye szőlő megjelenésével a szőlő-bor kultúránk milyen sokat gyarapodott. Vagy pedig a Kocsis Irma megjelenésével, vagy akár a cserzegei fűszeres szőlőknek - ami jelenleg az egyik sláger - megjelenésével és ezek részben a klón-szelekció, részben az újfajták – odavezettek, hogy mára szinte teljes egészében sikerült a direkt termő szőlőket visszaszorítani vagy likvidálni a szőlőtermesztésből.

A háború előtt Magyarország szőlőterületének több mint 15 százaléka direkt-termő volt és ugye itt elhangzott már, hogy a direkt termő szőlők diglükozinjából metilalkohol képződik. A metilalkohol pedig rendszeresen, még ha kismennyiségben is – de hát ez már nem az én asztalom – káros az egészségre. Tehát a borász mondjuk az egészséget a klón-szelekción, és a nemesítésen keresztül ott segítette elő, hogy egy káros anyagot termelő szőlőt teljesen visszaszorított a saját fejlesztési tudományán keresztül.

A másik ilyen szempont a rozsdamentes anyagok megjelenése a szőlő és a borágazatban. Ez a XX. század nagy technikai és technológiai forradalma, évszázados borászati módszerek alakultak át, hiszen a rozsdamentes tárolótartályok megjelenésével a higiéniai viszonyok alapvetően megváltoztak. Ma már a világ összes tárolóedényének majdnem a fele rozsdamentes tárolóedény, sokkal könnyebb természetesen a borásznak a dolga, könnyebb a borkezelés és különösen könnyebb a tisztántartás. Ezen túl egy olyan lehetőséghez jutottunk, technológiai lehetőséghez, hogy ezekben a rozsdamentes tartályokban szabályozni tudjuk a mustnak az erjedését, a bor képződését, a bor fejlődését. Tehát

eljutottunk oda, hogy lehűtjük az erjedő mustot, és nem egy hét alatt erjed ki, hanem tíz nap alatt, két hét alatt vagy akár mennyi idő alatt, ezáltal növelni tudjuk a borban benne maradt értékes anyagok mennyiségét, amik nyilván szintén pozitív hatást gyakorolnak az egészségre, gyümölcsösebbé, kellemesebbé tudjuk tenni a bort.

Eljuthatunk oda is és el is jutottak, hogy alacsonyabb alkoholtartalmú borokat, gyümölcsös, alacsony alkoholtartalmú borokat készítenek, mert egyszerűen leállítják az erjedést 9 térfogatszázaléknál vagy 10 térfogatszázaléknál, és ilyen formában hozzák forgalomba a borokat, mert a hidegen tartással természetesen minden olyan fertőzési lehetőséget meg tudunk akadályozni, amire korábban nem volt módunk. A magyar bortörvény is egyébként 8,5 tized térfogatszázaléktól már bornak nevezi a bort, tehát ilyen alacsony alkoholtartalmú bort is forgalomba lehetne hozni. Sőt az európai uniós csatlakozásunk óta ma már a piacon is látjuk, hogy a különböző glühweinek, bitter szódák, sangriák s a többi megjelentek, amelyeknek a minimális alkoholtartalma már 7 térfogatszázalék. Ráadásul különböző fűszernövényeket is feloldanak a borban, különböző gyümölcsöket, például mondjuk a sangriában, tehát mondjuk nem csak a bor természetes alkotóelemein keresztül hatnak az egészségre, hanem ezeken - én borkoktéloknek nevezem őket, mert jobb nem jut az embernek az eszébe - a borkoktélokön keresztül esetleg fűszernövényt is visznek be, ami szintén az egészségre hasznos lehet.

Nem olyan régen voltam a bordói egyetemen, a világ egyik leghíresebb borászati egyeteme, és van egy jövőkutató tanszéke, aminek az a feladata, hogy megmondja a francia parasztnak, hogy mondjuk 2050-ben, 2080-ban hogyan alakul majd a francia népességnek az italfogyasztása vagy a borfogyasztása. És ott egyértelműen azt mondták, hogy igenis a megtermelt bor egy jelentős része már koktélok formájában kerül majd elfogyasztásra. És amikor rákérdeztünk, hogy miért, akkor sorolták az okokat. Az első az egészséges táplálkozásra való áttérés, tehát mindenki egészségesebb akar lenni, ezért az alkoholszintet, az alkoholtermelést megpróbálja csökkenteni. Tehát lemennek a 12, 13 stb. alkoholról a 10 alatti alkoholra.

A másik, ami szintén nagyon érdekes volt, hogy a motorizáció növekedésével egyre több ember autót vezet. Nálunk már nulla százalék a megengedett, Franciaországban azt hiszem, még bizonyos százalékot megengednek a vezetónél is, de azért világviszonylatban csökkenteni próbálják - és ez is nagyon érdekes, valószínűleg ez is kihat majd.

És a harmadik, ami számomra különösen érdekes volt, azt mondták, hogy egyszerűen nem lesz az emberiségnek ideje ebben a zaklatott életmódban arra, hogy külön élvezze a bor ízét, külön élvezze a maracuja ízét, a narancsot, a coca-colát, s a többi, hanem összeönti, megissza, és akkor együtt érezte az egészet koktél formájában. (*Derültség.*) Na most, ez számomra is ilyen volt és én azt mondtam, hogy én azért egy jó T-bone steakre biztos, hogy egy 13 térfogatszázalék fölötti kiváló vörösbort fogok rendelni, meg a késői utódaink is majd ezt fognak rendelni. De ebből a 280 millió hektoliterből, amiből most csak 20-30 millió hektoliter fogy el koktél formájában, elképzelhető, hogy 100-150 év múlva - és ez a 20-30 millió mondjuk 10 százalék körüli - már 30-40 százalék fog elfogygni.

És egy borásznak, amikor gondolkodik, amikor tervez - hiszen nekünk el kell adni a bort és ez egy nagyon komoly feladat -, akkor ezeket a szempontokat tulajdonképpen mind tudomásul kell venni, és nem dughatja a borász struccként a homokba a fejét, hanem igenis ezekkel az áramlatokkal azt gondolom, hogy számolni kell. Magyarországon is egyébként a bor egy része már koktélok formájában kerül elfogyasztásra pontosan a fiatalok körében; gondoljunk a diszkóban elfogyasztott viszonylag nagymennyiségű boros colára, az egy koktél. Valószínűleg szörnyű lehet, de mégis nagyon sokat megisznak belőle.

Azt hiszem, hogy nagyjából el is mondtam azt, amit szerettem volna. Egyetlenegy szempont. Azt hiszem, hogy ez is egy nagyon jó magyar szokás és talán egyedülálló, hogy amikor felemeljük a borospoharunkat, és a vendégünk szemébe nézünk, akkor azt mondjuk,

hogy egészségedre vagy egészségére. Hiszen ma azt hallottuk, hogy ez a bor ez egy hihetetlen és nagyon egészséges ital, de úgy tűnik, minthogyha ez ma még titok lenne, hogy ez egy ilyen egészséges ital, a borászoknak, meg az orvosoknak a titka. Nagyon jó lenne, hogy ha ezt a titkot széles körben el tudnánk terjeszteni, ezért szeretnék gratulálni a rendezvény szervezőinek, ötletgazdáinak és meg is köszönni ezt a munkát, ezt a szervezést a Bor Akadémia és a magyar borásztársadalom nevében is. Legyen ez az első ilyen marketing-megmozdulásunk, de a továbbiakban ezt a titkot, hogy a bor ilyen egészséges ital, vigyük ki a széles közönségbe, ismertessük meg mindenkivel, hogy amikor felemeljük a borospoharunkat, és azt mondjuk, hogy egészségére, ennek a tartalma mindenki számára érthető és érzékelhető legyen. Köszönöm szépen a figyelmet. (*Taps.*)

ELNÖK: Ehhez a vörösboros kólához nekem is van egy megjegyzésem. Ezt a fiatalok csak vbk rövidítéssel említik. És van egy fiatal együttes, belga együttes, és azt mondja, aki nagyon precíz bordalt írt az elmúlt hónapokban, hogy nem érti, hogy a Btk. miért nem bünteti a vbk-t. (*Derűlttség.*) Tartok tőle, hogy igaza van, legalábbis körünkben, hogy mi másképp képzeljük el egyelőre a bor fogyasztását, mint ahogy egyesek prognosztizálják, de hát oda kell figyelni a nemzetközi trendekre.

Kedves Vendégek! Az előadások végéhez értünk. Majdnem egy órahosszával vagyunk túl a tervezett időn, és nyilvánvaló, hogy sokan messziről jöttek és időközben már el kellett indulniuk.

A negyedik szakaszban terveink szerint kérdésekre és hozzászólásokra tettünk javaslatot. Én merek egy olyan kockázatos felvetést tenni, hogy tekintsünk el ettől a szakasztól. Ezt főleg azért merem javasolni, mert akiben esetleg még kíváncsiság lakozik, órájuk szeretnék bízni, hogy ezen kíváncsiságukat milyen utána olvasással, személyes ismeretségekkel, információszerzéssel tudja csillapítani, illetve a tudását gyarapítani. Ehhez mi szeretnénk hozzájárulni. Mint említettem, a jelenlegi előadókon, az itt lévő vendégeken és az általunk elért vendégeken keresztül föl szeretnénk térképezni, hogy kik azok, akik ebben az együttgondolkodásban partnerek lennének országos szinten. Úgy értem, hogy Magyarország mely területén találunk olyan borászt, kémikust, orvost, aki azt mondja, hogy hajlandó lenne a tudását olykor akár Miskolcon – mert őneki az esik közelébe –, akár Zalaegerszegen, akár Szegeden, akár Győrben közreadni. Az lenne a jó, ha ezeket az eseményeket is figyelnék és az eseményekről minél szélesebb körben próbálnánk hírt adni, természetesen megyei szinten, például a megyei média megszólításával.

Engedjék meg, hogy ezzel a záró gondolattal is egyben újra megköszönjem kedves előadóinknak, hogy elfogadták a meghívást és gazdagítottak bennünket. Olyan széles területről adtak információt, hogy szinte nehéz volt nekem legalábbis azonnal megérteni, feldolgozni annak az egy-egy mondatnak a lényegét. De azt mindannyian éreztük, hogy arról szól, hogy ez egy jó dolog. Még ha a legmélyebb tudományos szinten is fejtette ki egy-egy előadó azt a műszót vagy orvosi vagy tudományos szót, ami oda illett.

Éppen azért, hogy visszaolvasással esetlegesen majd emlékezni tudjunk és föl tudjuk lapozni, hogy mi is hangzott itt e, az eddigi nyílt napokhoz hasonlóan szeretnénk könyv formájában is megjelentetni a mai napon elhangzottakat. A gyorsíró hölgyeknek itt szeretném megköszönni a segítségét, hiszen az ő írásuk által majd ez elektronikus formában is a parlament Mezőgazdasági bizottságának honlapján megjelenik és egy írásos, nyomtatott változatban is megjelenik. A nyomtatott változatot természetesen az előadóknak személyesen juttatjuk el, és a nagy szervezőknek, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának és a Bor Lovagrendek Szövetségének tiszteletpéldányokat fogunk eljuttatni, valamint természetesen aki hozzánk fordul még, a Mezőgazdasági bizottsághoz, korlátos formában az írásos verziót is tudjuk adni, de mint említettem, elektronikus formában a teljes tartalom elérhető lesz majd.

Egyben most is kérem majd az előadókat, hogy akiknek vetített anyaga volt, az elektronikus anyagot el szeretném kérni, és ezt utólagosan is megköszönjük a kedves előadóknak.

Font Sándor, az Országgyűlés Mezőgazdasági bizottsága elnökének zárszava

A mai napunk összegzésekként úgy érzem, hogy az Európai Unióban annak az irányvonalnak, ami az idei őszön veszi kezdetét, hogy igenis ezzel a bor társadalmi, egészségügyi hatásaival foglalkozni kell, ez a mai parlamenti napunk is egy adaléka. Az Európai Unió egyik szlogenmondata úgy fog hangozni – és ezt ma már egyszer említettem –, hogy a bor a mértékletesség kultúrája. Ehhez tartozik egy csökkentő és egy növelő szabály: csökkentjük azon napok számát, amikor egy alkalommal nagyobb mennyiségű bort iszunk, és növeljük azon napok számát, amikor alkalmanként kettő-három deciliter bort iszunk. Ez adja „a bor a mértékletesség kultúrája” igazi jó szlogenjét.

Köszönöm szépen még egyszer a szervezőknek, a parlament munkatársainak, akik segítettek a kedves vendégeket itt koordinálni, és köszönöm a borászoknak, akik prezentálták és reprezentálták mindazt, amiről ma itt beszéltünk. Ennek legyen folytatása, és ebben kérem majd az önök segítségét.

Az ülésnapot bezárom. *(Taps.)*

(A nyílt nap 14 óra 55 perckor ért véget.)

Font Sándor
a bizottság elnöke

Jakab István
a bizottság alelnöke

Jegyzőkönyvvezetők: Turkovics Istvánné és Ferenc Zsuzsa