

## **„Sustainability is currently indispensable!”**

We talked with Prof. Dr. Albert Bordons De Porrata-Doria from the Department of Biochemistry and Biotechnology at Rovira i Virgil University, invited speaker at our gap-filling professional congress, about the current challenges of the profession and the Tokaj Wine Congress.

Professor Bordons is the author and co-author of numerous scientific articles and had presentations at several national and international conferences. Professor Bordons is actively involved in various scientific societies and academic organisations and his scientific career has been rewarded with numerous prestigious awards and grants. His research interests include nutrition and bromatology.

### **In your own field of science, what do you see as the most urgent challenges to moderate the effects of climate change?**

Increasing temperature is evident, which recently resulted in a substantial increase of sugar content of grapes causing the production of more ethanol by the yeasts. From a microbiological point of view, probably an important challenge is to obtain yeast strains which produce less ethanol from the same amount of sugar, by modifying their metabolism, being somehow less fermentative and more respiratory. Another possibility is using some non-Saccharomyces yeasts in combination with *S. cerevisiae*, producing less ethanol while increasing the diversity of aromatic compounds.

### **How important do you feel it is to bring together research and practitioners at a congress like this?**

It is very important. It is always necessary to bring together cellar and vineyard professionals with researchers in order to look for the real problems and necessities of the wine sector.

### **In your opinion, how important is sustainability for the wine sector in the country where you come from?**

Sustainability is very important for the Spanish wine sector, as it has to be for all sectors. More and more professionals of cellars and vineyards are becoming aware of the need to save energy, water and raw materials, as well as recycling waste. One of the proofs of this is the great increase last years of natural and organic wines.

### **What messages could you give to the professionals in the sector for the future? (We are thinking here, for example, of promoting irrigation possibilities due to drought.)**

Maybe I would say that it will be very important to get a good knowledge of the water status of the vineyard and a better use of water, in line with a more conservative agriculture. Also, it will be important to work with the more adapted varieties, and preferably with autochthonous ones. One of the main effects of climate change is that pulp grape reaches a high content of sugar before the ripening of skin. So, suitable viticultural practices are needed to achieve a parallel ripening of the pulp and the skin, for a good equilibrium of organoleptic properties.

### **How do you think the Tokaj Wine Congress event will contribute to increasing the interest of the profession in sustainability issues?**

Sustainability is currently indispensable. It is necessary that researchers participating in the Congress are able to transmit to wine professionals this idea, and that it is a matter to be completely applied in a short term.

## **„A fenntarthatóság jelenleg nélkülözhetetlen!”**

Hiánypótló szakmai kongresszusunk vendéglőadóival, a Rovira i Virgil Egyetem Biokémiai és Biotechnológiai Tanszékének professzorával, Dr. Albert Bordons De Porrata-Doria-val beszélgettünk a szakma aktuális kihívásairól és a Tokaj Wine Congress-ről.

Professzor Bordons számos tudományos cikk szerzője és társszerzője, aki több nemzeti és nemzetközi konferencián tartott már előadást. Prof. Bordons aktívan részt vesz különböző társaságok és akadémiák munkájában, tudományos karrierjét megannyi neves díjjal és támogatással jutalmazták. Kutatási területei közé tartozik a táplálkozás és a bromatológia.

### **A saját tudományterületén mit tart a legsürgetőbb kihívásnak az éghajlatváltozás hatásainak mérséklése terén?**

A hőmérséklet emelkedése nyilvánvaló oka lehet annak, hogy a szőlő cukortartalma jelenleg megnövekedett és ez a tény több etanol termelését eredményezi az élesztők által. Mikrobiológiai szempontból valószínűleg fontos kihívást jelent olyan élesztőtörzsek előállítása, amelyek ugyanabból a cukorból kevesebb etanolt termelnek, azáltal, hogy módosítják anyagcseréjüket és valamilyen módon kevésbé fermentatívak, inkább légzőképesek lesznek. Egy másik lehetőség, hogy a *S. cerevisiae*-vel kombináltan használják néhány nem-*Saccharomyces* élesztőt, amelyek kevesebb etanolt termelnek, ugyanakkor növelik az aromakomponensek sokféleségét.

### **Mennyire tartja fontosnak, hogy egy ilyen kongresszuson találkozzanak egymással a kutatók és a gyakorlati szakemberek?**

Nagyon fontosnak tartom! Mindig szükség van arra, hogy a pincék, a szőlőültetvények szakemberei és a kutatók találkozzanak, hogy megkeressék a borágazat valódi problémáit és szükségleteit.

### **Ön szerint mennyire kulcskérdés a fenntarthatóság a borágazat számára abban az országban, ahonnan származik?**

A fenntarthatóság nagyon fontos a spanyol borágazat számára, ahogyan minden ágazat számára. A pincék és a szőlőültetvényeken egyre több szakember ismeri fel az energia-, víz- és nyersanyagtakarékosság, valamint a hulladék újra hasznosításának szükségességét. Ennek egyik bizonyítéka a természetes és bioborok termelésének utóbbi években tapasztalt nagymértékű növekedése.

### **Milyen üzeneteket fogalmazna meg az ágazat szakembereinek a jövőre nézve?**

Talán azt mondanám, hogy nagyobb hangsúly lesz a szőlőültetvények vízállapotának alaposabb ismeretén és a víz jobb felhasználásán, összhangban a konzervatívabb mezőgazdasággal. Fontos lesz továbbá, hogy a jobban alkalmazkodó fajtákkal dolgozzunk, lehetőleg autochton fajtákkal. Az éghajlatváltozás egyik fő hatása, hogy a pépes szőlő a héj érése előtt eléri a magas cukortartalmat. Ezért megfelelő szőlészeti eljárásokra van szükség a gyümölcshús és a héj párhuzamos érésének eléréséhez, a jó ízkombináció érdekében.

Ön szerint hogyan járul hozzá a Tokaj Wine Congress a szakma fenntarthatósági kérdések iránti érdeklődésének növeléséhez?

A fenntarthatóság jelenleg nélkülözhetetlen. Szükséges, hogy a kongresszuson részt vevő kutatók képesek legyenek ezt a gondolatot a borszakemberek felé közvetíteni, ezáltal pedig támogatni azt, hogy minél rövidebb időn belül alkalmazható megoldások szülessenek.