

# **Borvidékek – Borkultúra – Borgasztronómia**

**Oktatási segédanyag**

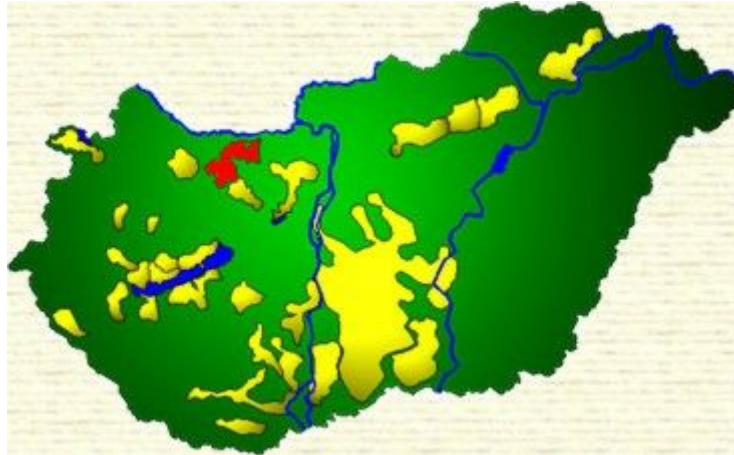
**Készítette: Dr. Szabó Zoltán**

**2010**

## 1. 1. Magyarország Borvidékei

### 1. 1. 1. Ászár-Neszmélyi borvidék bemutatása

1. sz. kép, az Ászár-Neszmélyi borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Nagymúltú, középkori hagyományokkal rendelkező, borvidék. A vidék borainak jó hírét a XVIII. századtól az uradalmi gazdálkodás biztosította, a jobbágy-paraszti bortermelés mellett. Itt alakult ki a XIX. század második felében az Eszterházy, Csákvári Uradalom híres ászári mintaszőlészete, amely a borvidéknek messze földön hírnevet szerzett. Az utóbbi évtizedekben a szőlőtermesztés korszerűsödött, a borminőség jelentősen javult, amely a borvidék rangjának növekedésével járt együtt. Területe: 1432 ha.(lásd: 1.sz. kép)

#### Ászári körzet:

**Ide tartozó települések:** Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Keréktelki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Olasz rizling, Sauvignon, Szürkebarát.  
**Kiegészítő fajták:** Cserszegi fűszeres, Tramini, Királyleányka, Leányka, Rizlingszilváni, Ezerjő.  
**Ültetvényes fajták:** Zöld veltelini, Zenit, Rajnai rizling, Ottonel muskotály, Ezerfürtű, Zala gyöngye, Bianca, Zengő, Vértes csillaga.

#### Neszmélyi körzet:

**Ide tartozó települések:** Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Keszölc, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód,

Tata, Véresszőlős települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Olasz rizling, Sauvignon, Szürkebarát.  
**Kiegészítő fajták:** Cserszegi fűszeres, Tramini, Királyleányka, Leányka, Rizlingszilváni, Cabernet, Sauvignon.  
**Ültetvényes fajták:** Zöld veltelini, Zenit, Rajnai rizling, Ottonel muskotály, Ezerfürtű, Zala gyöngye, Bianca, Zengő, Vértes csillaga.

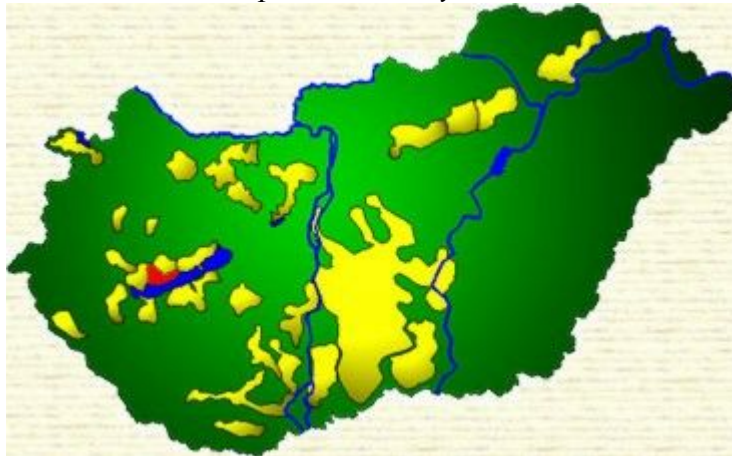
**Klímája:** Ezen a területen jellemző a közepes hőmérsékleti ingadozás. Mérsékeltőbbek az évi hőmérsékleti szélsőségek, mint az alföld borvidékein. A páratartalom aránylag magas. A késő tavaszi és a kora őszi fagyok erőssége és gyakorisága mérsékelt. A csapadékátlag közepes.

**Talajviszonyok:** Uralkodó talajtípus a löszön kialakult barna erdőtalaj, de mészkövön, dolomiton kialakult rendzina talajok és homokkövön, márgán és homokon képződött erdőtalajok is előfordulnak itt.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999,)

## 1. 1. 2. A Badacsonyi borvidék bemutatása

2. sz. kép, a Badacsonyi borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Badacsony környéki ásatások leletei bizonyítják, hogy már 2000 évvel ezelőtt virágzó szőlőkultúra volt ezen a vidéken. Feltehetőleg már a kelták korában is voltak szőlőültetvények itt. A hegy lábánál vezetett a rómaiak egyik híres hadiútja Aquincumba. A nagyobb szőlőtelepítések Probus császár nevéhez fűződnek. Ezekre az időkre emlékeztetnek a szüreti motívumokkal díszített római kori épületmaradványok, sírok, szobrok. A honfoglaló magyarok már ismerték a szőlőt, a bort és ennek megfelelően mint értéket adományozták a későbbiekben. A XIII. sz.-ban a borvidék jelentős része egyházi kézbe került.

A XVIII - XIX. sz.-ban a badacsonyi ürmös hírneve a tokaji aszúéval versengett. A filoxéravész utáni rekonstrukció során a szőlőtermesztés technológiája ezen a borvidéken is jelentősen megváltozott. Ekkor építették a várfalnak is beillő támfalakat az erózió megakadályozására. A szürke csuhás szerzetesek egy francia eredetű fajta, a Pinot noir borát helyi különlegessé emelték. Ennek köszönhetően ismerjük ma is ezt a fajtát Szürkebarát néven. Különleges évjáratokban a bogyói betöppednek, sőt aszúsodhatnak is. Ekkor különleges természetes csemegebor készülhet belőle. A másik e termőhelyről elhíresült fajta a Kéknyelű. Ez a fajta tiszta ültetvényben ritkán fordult elő, mivel nővirágú, ezért rosszul termékenyül, így a Budai zöld fajtával ültették vegyesen. A szüretkor nem szedték külön, hanem együtt dolgozták fel bornak, ami a Kéknyelű nevet viselve jelent meg. Területe: 1 647 ha. (lásd: 2. sz. kép)

**Ide tartozó települések:** Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Kéknyelű, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sauvignon, Szürkebarát, Pinot blanc.

**Kiegészítő fajták:** Furmint, Tramini, Rizlingszilváni, Zenit, Hárslevelű, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir.

**Ültetvényes fajták:** Cserszegi fűszeres, Badacsony 31., Badacsony 36., Badacsony 38., Ezerfürtű, Ezerjő, Gyöngyrizling, Jubileum 75., Leányka, Piros szlanka, Sárga muskotály, Semillon, Zala gyöngye, Zöld veltelini, Zengő, Zefír, Zeus, Furmint, Lakhegyi mézes, Kecskemét 3., Göcseji zamatos, Karát, Úrréti, Pintes, Kadarka, Zweigelt, Kékoportó, Nektár, Budai.

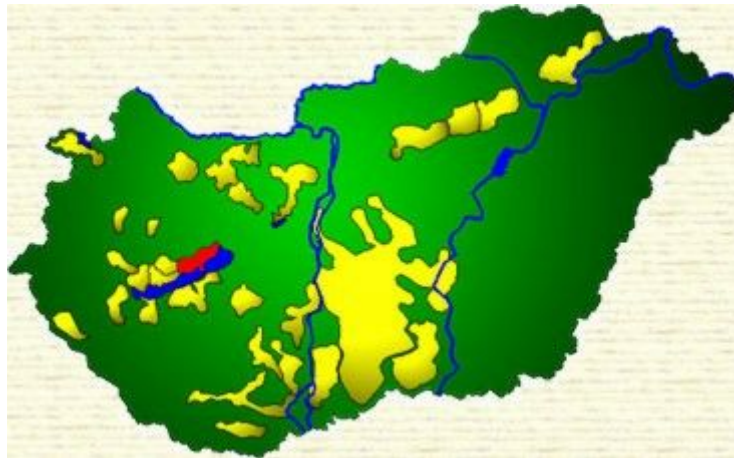
**Klímája:** A Balaton víztükre kedvezően befolyásolja a vidék éghajlatát. Főleg a déli, délnyugati lejtők napfényes, védett területein alakul ki kedvező mikroklíma. A nagy víztömeg meggátolja a hőmérsékleti szélsőségek kialakulását, valamint biztosítja a levegő magasabb páratartalmát.

**Talajviszonyok:** Talaja változatos. A vulkanikus hegyek lejtőit pannonagyag, pannonhomok, helyenként lösz takarja, amelyek a hegy csúcsa felé haladva mindinkább bazalt és bazalttufa törmelékekkel keverednek.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

### 1. 1. 3. A Balatonfüred - Csupaki borvidék bemutatása

3. sz. kép, a Balatonfüred – Csupaki borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Valószínűleg már Probus császár idejében fejlődésnek indult a Pannóniában már régebről ismert szőlőművelés. A villa urbana romjai, amelyet Baláca pusztán tártak fel, a II. - III. századból származtathatóak. A szőlőmotívumú ornamentikán kívül a falfestményeken is szőlészettel kapcsolatos, főként szüreti jeleneteket örökítettek meg. Balatonfüreden, Karkász törzsének tulajdonába kerül a terület a honfoglalás után, de az 1082-ben kelt birtoklási jegyzék szerint a veszprémi püspöknek többek között Csupakon is volt szőlőbirtoka. Balatonfüred 1211-ben a tihanyi apátság tulajdona lett. Az ország kulturális élete a következő századokban áttevedt a Balaton környékéről a Duna vidéki várak körzetébe. A füredi és a csupaki bor a vidéki nemesek mulatozását és a jobbágyok búfelejtését szolgálta. A török idők vérengzései itt is megritkították a szőlőművelők sorait, s ezzel egyidőben mérséklődött a szőlőterület is. A XVIII. században ismét növekedésnek indult Balatonfüred fejlődése. A XIX. század közepére a Balaton "fővárosa" lett, ahol a megyei és az országos szintű előkelőségek bálók, ünnepek folyamán találkoztak és szórakoztak a kiváló fehér borok fogyasztása mellett. Az Olasz rizling a borvidék híres fajtája, amely mintegy másfél évszázada terjedt el, és kiemelkedő minőségének köszönhetően márkánévvé vált. A tihanyi félsziget tüzes vörösborairól nevezetes. Területe: 1 736 ha. (lásd: 3. sz. kép)

#### **Ide tartozó települések:**

**Balatonfüred-Csupaki körzet:** Alsóörs, Aszófő, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonfüred, Balatonszőlős, Balatonudvardi, Csupak, Dörgicse, Felsőörs, Lovas, Mencshely, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Tihany, Vászoly települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Zánkai körzet:** Balatoncsicsó, Monoszló, Óbudavár, Szentantalfa, Szentjakabfa, Tagyon, Zánka települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Olasz rizling, Chardonnay, Rajnai rizling, Szürkebarát, Ottonel muskotály, Rizlingszilváni.

**Kiegészítő fajták:** Juhfark, Pinot blanc, Zenit, Sauvignon, Tramini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Zweigelt.

**Ültetvényes fajták:** Aligote, Bianca, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Karát, Kékoportó, Királyleányka, Lakhegyi mézes, Leányka, Nektár, Pintes, Korai piros veltelini, Rozália, Sárga muskotály, Semillon, Úrréti, Zala gyöngye, Zefir, Zengő, Zöld szilváni, Zöld veltelini.

**Klímája:** A Badacsonyi borvidék éghajlati viszonyaihoz hasonlít. A környéken gyakran emlegetik, hogy az a fény segít növelni a szőlő minőségét, amely a Balaton víztükréről verődik vissza.

**Talajviszonyok:** A talajok a Badacsonyi borvidékhez hasonlóak, de annál még változatosabbak. Előfordul itt a permii vörös homokkövön, triázmészkövön, dolomiton, pannonhomokon, kristályos palán, márgán és löszön kialakult rendzina és erdőtalaj is. Jellegzetesség továbbá, hogy a föld szokatlanul vörös.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

#### 1. 1. 4. A Balatonfelvidéki borvidék bemutatása

4.sz. kép, a Balatonfelvidéki borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Szerte az egész Balaton környékén sűrűn előfordulnak a római kor 2000 éves emlékei. Feltehetőleg már a kelták is termesztettek itt szőlőt. Az 1300-as évek elején már nagy szőlőterületei voltak a veszprémi püspökségnek ezen a vidéken.

Királyi szőlőbirtokok, főúri szőlők, valamint kisnemesi birtokok hirdették ezen borvidék kiváló borait századokon át. Erről a területről már a középkorban szállítottak borokat Tiroloba és az Alpokon túlra, a délnémet vidékekre. Az Esterházy család hercegi és grófi ága ezen környék legtöbb szőlővel rendelkező birtokosa volt, uradalmaikban rendszeresen készítettek csemege-borokat. A templom feletti területen, Szentbékállán, még áll a XVIII. századi dézsmapincéjük. Területe: 2 540 ha. (lásd: 4. sz. kép)

### **Káli körzet:**

**Ide tartozó települések:** Balatonhenye, Hegyesd, Köveskál, Mindszentkál, Monostorapáti, Szentbékálla települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

<b>Ajánlott fajták:</b>	Olasz rizling, Chardonnay, Furmint, Tramini, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Zenit, Zöld veltelini, Kékoportó, Pinot noir, Zweigelt
<b>Kiegészítő fajták:</b>	Kéknyelű, Cserszegi fűszeres, Juhfark, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sauvignon, Sárga muskotály, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos.
<b>Ültetvényes fajták:</b>	Ezerjő, Ezerfürtű, Hárslevelű, Jubileum 75., Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Nektár, Zengő, Zeus, Zöld szilváni, Budai.

### **Balatonederics-Lesencei körzet:**

**Ide tartozó települések:** Balatonederics, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Nemesvita, Sáska, Zalahaláp települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

<b>Ajánlott fajták:</b>	Olasz rizling, Chardonnay, Tramini, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Sauvignon, Pinot blanc, Pinot noir, Kékfrankos.
<b>Kiegészítő fajták:</b>	Cserszegi fűszeres, Juhfark, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Zöld veltelini, Zweigelt, Cabernet franc, Cabernet sauvignon.
<b>Ültetvényes fajták:</b>	Ezerjő, Ezerfürtű, Hárslevelű, Jubileum 75., Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Nektár, Zengő, Zeus, Zöld szilváni, Budai.

## Cserszegi körzet:

**Ide tartozó települések:** Balatonyörök, Cserszegtomaj, Gyenesdiás, Hévíz-Egregy, Rezi, Sümeg, Sümegprága, Várvölgy, Vonyarcvashegy települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Olasz rizling, Chardonnay, Tramini, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Cserszegi fűszeres, Sauvignon.

**Kiegészítő fajták:** Nektár, Zenit, Ottonel muskotály, Zweigelt, Kékoportó, Merlot, Kékfrankos.

**Ültetvényes fajták:** Ezerjő, Ezerfürtű, Hárslevelű, Jubileum 75., Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Zengő, Zeusz, Zöld szilváni, Budai.

**Klímája:** Nem mindenütt olyan kedvező az éghajlata (különösen a tótól távolabb eső részein), mint a Badacsonyi borvidéké. A Badacsonyi borvidékhez hasonlóak a termesztési viszonyai.

**Talajviszonyok:** Hasonló a Badacsonyi borvidékhez, de annál változatosabb. Jellemző talajok a dolomiton fekvő pannonagyagon, homokkómálladékon, löszön és pleisztocén homoktakarón, cerithiumos mészkőn, triázmészkövön, márgán, pannonhomokon, agyagon, bazalttufa-keveréken kialakult rendzina, agyagbemosódásos barna erdőtalajok, barnaföldek, csernozjom barna erdőtalajok, köves és földes kopárok.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

### 1. 1. 5. A Balatonmelléki borvidék bemutatása

5. sz. kép, a Balatonmelléki borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

1998 január 1.-től újra külön borvidékként említhetjük. Valószínűleg már időszámításunk kezdetén is folyt itt szőlőtermesztés, amelyre a Pogány dűlő



neve és az ott talált leletek is utalnak. A Kőszeg grófok 1279-es osztálylevele az első írásos emlék erről a vidékről, amelyben szőlőhegyeket is megemlítenek. A királyi tulajdonban levő kőszegi vár uradalmához tartoztak a Királyvölgy szőlői. A vár pincéiben tárolták a termelt bort. Kóbor katonák a függetlenségi harcok idején gyakran elpusztítják a termést, kivágják a szőlőket és dézsmálják a pincék borait. Miután levertek a Rákóczi szabadságharcot, megindult a német telepések beözönlése e vidékre is. 1746-ban a szőlőterület 800 katasztrális hold volt. A polgári jellegű városi lakosság mellett tekintélyes volt az őstermelők, szőlőművesek (kapások, Hauerok) száma is. Túlnyomó részben a szőlők a gazdag városi polgárok és a jómódú kispolgárok tulajdonában voltak, amelyeket bér munkásokkal műveltettek meg. A jobbágyok robottal, dézsmával adóztak a városnak. 1889-ben a filoxéra a szőlők nagy részét kipusztította. Értékes emlék a "Szőlő jövésnek könyve", amibe Szent György napján lerajzolják a szőlő hajtását. Területe: 2 186 ha. (lásd: 5. sz. kép)

### **Csáfordi körzet:**

**Ide tartozó települések:** Bérbaltavár, Csáford, Pakod, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalaszántó, Zalaszentgrót, Dióskál, Egeraracsa, Garabonc Homokkomárom, Nagyrada, Orosztony, Sármellék, Szentgyörgyvár, Zalakaros, Zalasabar települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Olasz rizling, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Királyleányka, Cserszegi fűszeres, Sauvignon, Chardonnay.

**Kiegészítő fajták:** Zöld veltelini, Zengő, Zenit, Rajnai rizling, Nektár, Pinot blanc, Leányka, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Zweigelt.

**Ültetvényes fajták:** Pintes, Kövidinka.

### **Muravidéki körzet:**

**Ide tartozó települések:** Csörnyeföld, Letenye, Murarátka, Muraszemenye, Szécsisziget, Tormafölde, Zajk települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Olasz rizling, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Királyleányka, Cserszegi fűszeres, Sauvignon, Chardonnay.

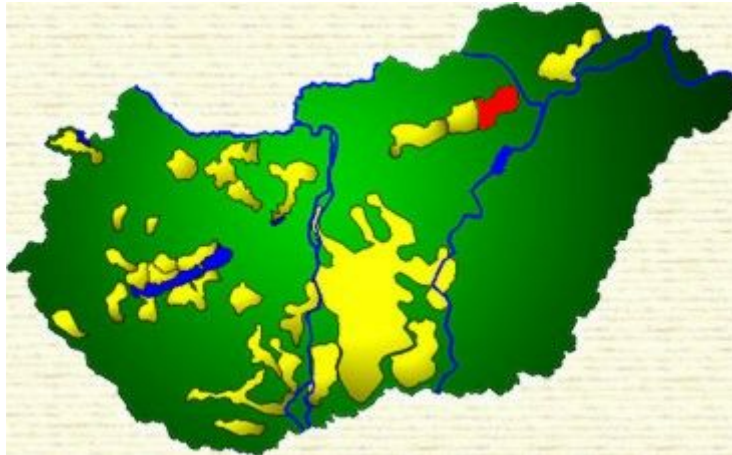
**Kiegészítő fajták:** Zöld veltelini, Zengő, Zenit, Rajnai rizling, Nektár, Pinot blanc, Leányka, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Zweigelt.

**Ültetvényes fajták:** Pintes, Kövidinka.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

### 1. 1. 6. A Bükkaljai borvidék bemutatása

6. sz. kép, a Bükkaljai borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Sok bizonyítékkal rendelkezünk az ősember gyűjtögető gazdálkodásáról Nagymiskolc területéről. Az őskori termelésről, a legrégebbi időktől kezdve számos adat tanúskodik. A honfoglalás utáni századokban még kevés területet foglalt el a termőföld, de ahogy a népesség egyre nőtt, egyre több területet vontak be a termelésbe úgy, hogy területeket vontak el a cserjés domboldalakból. Ezek a területek alkalmasak voltak a legkülönbözőbb gyümölcsfajok és a bortermelést jelentő növény, a szőlő mesterséges betelepítésére. Ugyanis a vadszőlő itt már ismert volt, mint a Magyar Középhegység őshonos növénye. A jégkor végétől itt élő ősember is ismerte már a termését. Keveset tudunk a szőlőművelés kezdeteiről ezen a vidéken.

Először a szőlőről egy 1313-ban megjelent oklevél tesz említést. Az oklevél azt sejteti, hogy a helyi mezőgazdaság fontos eleme volt a szőlőtermesztés akkoriban. A szóban forgó szőlőbirtokot Ernyefi István, a diósgyőri vár akkori ura a Pálos szerzeteseknek adományozta.

1503 február 11-én Ulászló egy rendeletében megerősíti a város korábbi borszabadalmát.

Mely szerint: "Miskolcon idegen bort nem árulhat, aki ez ellen vét, a bévitt bort elveszíti."

Ezidő tájt, a szőlőkultúra virágzó területeit, ezen a vidéken, már nem csak a Diósgyőrt övező déli fekvésű dombok és Miskolcnak a Szinva pataktól északra fekvő északi dombvonulatai jelentik.

A Pesten megjelent "Statistik des Königreichs" című gazdasági munkában, 1798-ban, érdekes megállapítás található: "A tokaji, soproni és a ruszti bor

kereskedelméből származó jövedelmet a miskolci megelőzi." Ehhez azonban hozzátartozik az is, hogy a miskolci pincehálózatban érlelődtek az egyes Hegyaljai szőlők mustjai is, és innen jutottak el külföldre. Az említett hatalmas pincehálózat legöregebb pincéi a középkorból származnak, de a teljes hálózat a XVII-XVIII. századra alakult ki. Ekkoriban a XVIII. században a fő fajták a Gohér, a Furmint, a Hárslevelű, a Batai, a Damián és a Fejér szőlő voltak. A borsodi lakosság legszegényebb rétegei, amint az az 1828-as jobbágyösszeírásból kiderül, többek között Miskolc szőlőiben kerestek munkát. A XIX. és a XX. században Tibolddaróc híres pezsgőalaport termelő vidéknek számított, Olaszrizlinget és Furmintot használtak erre a célra. Területe: 893 ha. (lásd: 6. sz. kép)

**Ide tartozó települések:** Aszaló, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc, Vatta települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Leányka, Olasz rizling, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rizlingszilváni, Sauvignon, Tramini, Zengő, Zenit, Zöld veltelini, Kékoportó, Medina, Blauburger, Pinot noir.

**Ültetvényes fajták:** Hárslevelű, Ezerfürtű, Semillon

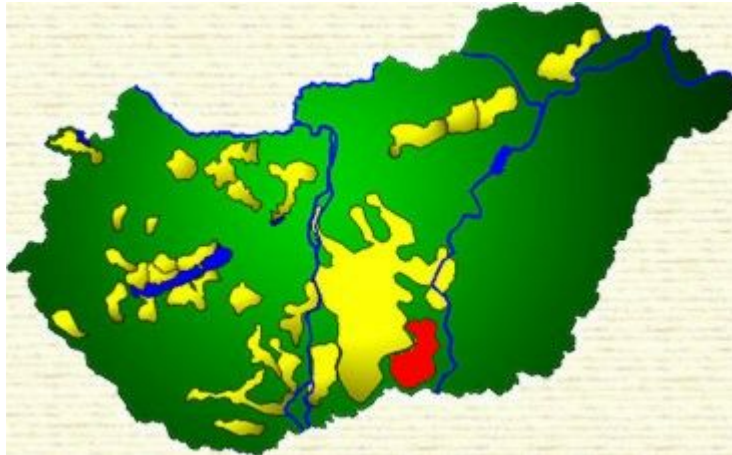
**Klímája:** A hideg szelektől észak felől a Bükk vonulata védi. A déli, délnyugati lejtőkön kedvező mikroklíma alakult ki.

**Talajviszonyok:** Riolittufán kialakult erubáz talajok, fekete nyiroktalajok, barnaföldek és agyagbemosódásos erdőtalajok találhatóak meg.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

## 1. 1. 7. A Csongrádi borvidék bemutatása

7. sz. kép, a Csongrádi borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Az Alföldön található borvidékek története nagyon hasonló. Kezdetben főként a lugasos szőlőművelés alakult ki a folyóvölgyi, ártéri területeken. A szőlőtermesztés főleg a mezővárosok határában fejlődött. A garamszentbenedeki apátság alapító leveléből (1075) származik az első megbízható adat. Ebben az okiratban a királyi adományok között a Tisza melletti Alpár szőlői is szerepelnek. A szőlőtermesztés a XV. századra önálló termelési ággá nőtte ki magát, amit a dézsmakötelezettség is igazol. A gabona mellett a bor volt a legkelendőbb áru és a legfontosabb adóalap a török uralom alatt.

Ez kiderül a budai beglerbég egyik 1573. évi jelentésére küldött szultáni rendelet szövegéből is:

"A budai vilájetben (ahova a Duna-Tisza köze túlnyomó része tartozott) a szultáni ház birtokok jövedelme, az emírek és a tímár birtokosok jövedelme leginkább a bor jövedelméből áll."

A XVI-XVII. századi népmozgásoknak köszönhetően ide is eljutott a balkáni eredetű vörösorkultúra és a Kadarka. Elterjedt volt a fej művelésmód. Ezt úgy védték a téli fagy ellen, hogy talajjal befedték. Gyalogművelést alkalmaztak, azaz támrendszer nélkül termesztettek.

XVIII. század első felében megindult a futóhomok a Duna-Tisza közén. A futóhomok megkötésére, Mária Terézia 1779-ben rendeletben szorgalmazta a szőlőtelepítést az Alföldön. Mivel a filoxéra a homoktalajokon (75-80% kvarctartalom felett) nem tud megélni, így más borvidékekkel ellentétben az Alföldön nem okozott olyan jelentős kárt. A legelterjedtebb fajták a Kadarka, Kövidinka és az Izsáki sárféher voltak. Területe: 1848 ha. (lásd: 7. sz. kép)

**Csongrádi körzet:** Csongrád település, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Zöld veltelini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt.

**Kiegészítő fajta:** Merlot.

**Ültetvényes fajták:** Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Kövidinka, Zala gyöngye, Ezerjő, Hárslevelű, Jubileum 75., Kunleány, Mézes, Olasz rizling, Pozsonyi, Zöld szilváni, Bianca, Lakhegyi mézes, Kékoportó, Blauburger.

#### **Kisteleki körzet:**

**Ide tartozó települések:** Balástya, Csengele, Kistelek, Pusztaszer települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Bianca, Cserszegi fűszeres, Kövidinka, Kunleány, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Zala gyöngye, Cabernet franc, Kékfrankos, Zweigelt.

**Kiegészítő fajta:** Bíbor kadarka.

**Ültetvényes fajta:** Medina.

#### **Pusztamérgesi körzet:**

**Ide tartozó települések:** Forráskút, Öttömös, Pusztamérges, Ruzsa, Üllés települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Bianca; Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Kunleány, Kövidinka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Kékfrankos.

**Kiegészítő fajták:** Kadarka, Zweigelt, Trimini, Zala gyöngye, Zöld veltelini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon.

**Ültetvényes fajták:** Ezerfürtű, Rizlingszilváni, Izsáki, Jubileum 75., Zefír, Szürkebarát.

#### **Mórahalmi körzet:**

**Ide tartozó települések:** Ásotthalom, Bordány, Domaszék, Kiskundorozsma, Mórahalom, Zákányszék települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Bianca, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Kunleány, Kövidinka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Cabernet franc, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Kékoportó, Zöld veltelini.  
**Ültetvényes fajták:** Jubileum 75., Karát, Rizlingszilváni, Zala gyöngye, Zöld veltelini.

**Klímája:** Klímája változatos és szélsőséges, amely a Kiskunsági borvidékéhez hasonló, de itt nagyobb az éves besugárzás mennyisége. Az ország egyik legmelegebb borvidékének számít.

**Talajviszonyok:** Részben dunai eredetű meszes homok, részben mésztelen hordalék- és homoktalajok, helyenként lösz és lösszel kevert homok.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

### 1. 1. 8. A Balatonboglári-Dél-Balatoni borvidék bemutatása

8. sz. kép, a Balatonboglár – Dél Balatoni borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

A filoxéra vész után virágzó szőlő és borkultúra alakult ki a Balaton déli partvidékén, a tihanyi Bencés uradalmi és az egykori Festetics birtokon. Ez a paraszti termesztői hagyományoknak volt köszönhető. Bortermelők ezrei menekültek meg a koldusbotra jutástól az immunis pannonhomok talajoknak köszönhetően. A XX. század derekán végrehajtott szőlőtelepítés jelentette a borvidék igazi felvirágzását. A gazdagabb lösz- és középkötött vályogtalajokon bőven teremnek az új szőlőültetvények, és a céltudatosan megválasztott kedvező fajtaszerkezetnek köszönhetően kiváló borokat adnak. Területe: 2 611 ha.

(lásd: 8. sz. kép)

**Ide tartozó települések:** Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonkeresztúr, Balatonendréd, Balatonszemes, Karád, Kéthely, Kőröshegy, Kötcese, Látrány, Lengyeltóti, Marcali, Ordacsehi, Somogysámson, Somogytúr, Szólád, Szőlőgyörök, Visz, Zamárdi települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Sárga muskotály, Királyleányka, Chardonnay, Sauvignon, Rajnai rizling, Olasz rizling, Pinot noir, Kékfrankos, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc.

**Kiegészítő fajták:** Zöld veltelini, Rizlingszilváni, Pinot blanc.

**Ültetvényes fajták:** Zenit, Ottonel muskotály, Szürkebarát, Leányka, Semillon, Zala gyöngye, Trimini, Kerner, Kunleány, Zefír, Jubileum 75., Hárslevelű, Alicante Bouschet, Pintes, Muscadelle, RF 5., RF 16., RF 45., Scheurebe, Ehrensrebe, Perle, Cinsant, Oraniensteiner.

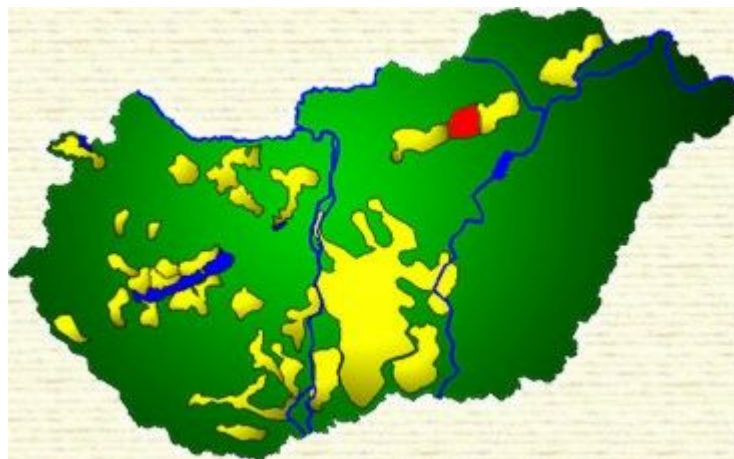
**Klí mája:** Kiegyenlített a klímája, jó a napfényellátottsága így jó a termelési biztonság.

**Talajviszonyok:** A szőlőültetvények Külső-Somogy, a Dunántúli és a Somogy-Tolnai dombvidékeken, pleisztocén löszön kialakult barna erdőtalajokon, barnaföldeken, helyenként homokon helyezkednek el.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

### 1. 1. 9. Az Egri borvidék bemutatása

9. sz. kép, az Egri borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Mintegy érdekességképpen, a *Vitis hungarica* levelének 30 millió éves kőülete a borvidékhez tartozó Kis-Eged hegy oldalából került elő. Eger már a X. századtól lakott volt. Valószínűleg már a XI. század elején jelentős nagyságú település lehetett. Szent István királyunk az első püspökségek egyikét Egerben alapította. A püspökségre beköltöző szerzetesek magukkal hozták hazájukból az ott honos szőlőfajtákat is. A tatárjárás ezen a vidéken is megtizedelte a népességet. A tatárjárás utáni betelepítéseknek köszönhetően, IV. Béla király ide

is telepített vallonokat, akik meghonosították a szőlőtermesztési és a borkészítési ismereteiket (pl.: a hordó használatát).

A XIII - XIV. században az Eger környéki dombok irtáshelyeit szőlővel telepítik be. Ezekből a szőlőkből fedezték borigényüket az itt letelepedő cisztercita szerzetesek. Igen jelentős volt a város szerepe a középkor első századaiban. A legnagyobb püspökségek egyike a várban foglalt helyet. Ehhez nem csak Heves megye, hanem az egész északkeleti országrész is tartozott. A szőlőművelés kezdeményezése és fejlesztése az egyház központi irányító hatásának tudható be. Ennek oka az volt, hogy a bor az egyházi szertartások fontos kelléke volt. Az egyház és a világi intézmények a bortermésből tizedet, dézsmát szedtek. Erről királyi rendelet szólt. A dézsmatárolására építették az első pincéket is.

A héjonerjesztéses vörösborkészítés technológiáját és a Kadarka fajtát a törökök elől menekülő rácok hozták magukkal. A törökök több évtizedes sikertelen ostrom után 1596-ban elfoglalták az egri várat de 91 éves ottlétük alatt a szőlőtermesztés fennmaradt. A törökök nem nagyon fogyasztottak bort, de mivel ez komoly bevételt jelentett nekik, nem bántották a szőlőket. A XVII. században a fehérborszőlők kárára a vörösborszőlő-fajták egyre több teret nyertek.

Miután 1687-ben visszafoglalták a törököktől az egri várat, a város és környéke rohamos ütemben fejlődött. Benépesedése során két évtized alatt kialakult a szőlő monokultúra. A XVII. század végén és a XVIII. században alakult ki a szőlőhegyek túlnyomó részének ma is használt neve.

Egerben a filoxéra 1886-ban jelent meg, és szinte teljesen kiirtotta a szőlőket. Az egri borvidékre új fajták is bekerültek az újratelepítések (rekonstrukció) során. A tendencia ezután a többi borvidékéhez hasonló.

A Bikavér az egri borvidék leghíresebb bora. A Bikavér több vörösborszőlő borának házasításával készül. Régebben a Kadarka egyes változatai adták az alapot, ma főként a Kékfrankos. Magyarország eredetvédett borai közül a Bikavér az első. 1997-ben a hegyközség megalkotta az ún. "Bikavér kódex"-et. Egyik fontos szabály hogy a Bikavért úgy kell elkészíteni, hogy egy listában megadott vörösborszőlő-fajták közül legalább három bort kell házasítani.

A Bikavér nevének eredete biztosan nem ismert, de két legenda is szól a név-eredetről. Ezek közül az egyik:

"Több órai rohamozás után egyik nap megingott az ellenállás, s a lelkesedés és a hősiesség már nem tudta pótolni az elesetteket a várfal egyes pontjain. Mind nagyobb tömegben jelentek meg a falon a boncsokat (lófarkas török zászlókat) vivő akandzsik, s mind sűrűbben hangzó Allah kiáltások már-már győzelmi üvöltéssé erősödtek. Ekkor a fáradó magyar katonák erősítésére Dobó István várkapitány megnyitotta a borospincéket. Az asszonyok nagy ónkupákban



hordták a vörösbort a harcolóknak. A törökök pedig kétszeresen érezték a bor hatását. Ugyanis a bort hordó asszonyok látva férjeik szorongatott helyzetét, maguk is fegyvert ragadtak, s kinek fegyver nem jutott forró vízzel vagy szurokkal pusztította a falra felmászó ellenséget. Abból meg különösen páni félelem gerjedt a misztikumra amúgy is hajlamos piadok és gubedák között, hogy a vérszínű folyadék vörösre festette a védők szakállát, sőt olykor még a páncéljukat is. Ivás után pedig újult erővel, félelmet nem ismerve vetették magukat az ostromlókra. Hiába volt az agák biztatása, a támadók meginogtak, s azt beszéltek, földöntúli erőt ittak a védők az asszonyok hordta italból. Szájról-szájra járt a basák keltette rémület a törökök között: A magyarok bikavért isznak ! Ettől olyan erősekké és vadakká válnak, mint a bikák. Abba is hagyták az ostromot, megtagadván basáik parancsát."

A Bikavér Szekszárdon hamarabb jelent meg , de nem lett olyan híres mint Egerben. Az egri borvidéken híres bor még az Egri Leányka és a Debrői Hárslevelű, valamint a Verpeléti Olasz rizling is.

Területe: 3 206 ha. (lásd: 9. sz. kép)

### **Egri körzet:**

**Ide tartozó települések:** Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Leányka, Olasz rizling, Chardonnay, Ottonel muskotály, Tramini, Sauvignon, Zenit, Királyleányka, Szürkebarát, Pinot blanc, Kékoportó, Blauburger, Pinot noir, Kadarka, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos.

**Kiegészítő fajták:** Rajnai rizling, Cserszegi fűszeres, Zweigelt, Bíbor kadarka, Turán.

**Ültetvényes fajták:** Bianca, Ezerfürtű, Furmint, Mátrai muskotály, Zala gyöngye, Zefír, Zengő, Zöld veltelini, Zöld szilváni, Budai, Gyöngyriszling, Rizlingszilváni, Kocsi Pál emléke, Hárslevelű, Magyar frankos, Rubintos, Kármin, Medina, Alicante Bouschet, Alibernet, Gamay noir, Prokupac (Egri kék), Vranac, Bánáti rizling, Bouvier, Mézes, Piros veltelini, Semillon, Melon, Kerner, Karát, Nektár, Jubileumsrebe, Tarcál 1., Merengő, Mornen, (Medoc) noir, Zéta, Viktória gyöngye, Goldburger, Titán, Tizian.

## Debrői körzet:

**Ide tarozó települések:** Aldebrő, Feldebrő, Tófalu, Verpelét települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Hárslevelű, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Chardonnay, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini.

**Kiegészítő fajták:** Zenit, Pinot blanc, Leányka, Cserszegi fűszeres.

**Ültetvényes fajták:** Bianca, Ezerfürtű, Furmint, Mátrai muskotály, Zala gyöngye, Zefír, Zengő, Zöld veltelini, Ezerjő, Korai piros veltelini, Zöld szilváni, Budai, Gyöngyrizling, Rizlingszilváni, Bánáti rizling, Bouvier, Mézes, Piros veltelini, Semillon, Melon, Kerner, Karát, Nektár, Jubileumsrebe, Zéta (Orémus).

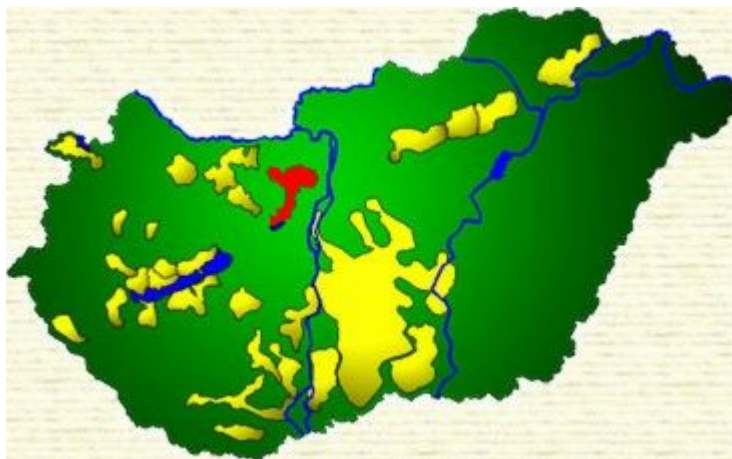
**Klímája:** A borvidék éghajlatának jellemzője, hogy száraz jellegű és viszonylag későn tavaszodik.

**Talajviszonyok:** A hegy- és domboldalakon, túlnyomó részben miocén korú riolittufán, valamint agyagpalán, nyirokon kialakult fekete színű, mészben szegény nyiroktalaj, barnaföldek, agyagbemosódásos barna erdőtalajok.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

### 3. 1. 10. Az Etyek-Budai borvidék bemutatása

10. sz. kép, az Etyek – Budai borvidék



( <http://www.fa.gau.hu> )

Az egykori Budakörnyéki borvidék valaha Szentendrétől Tétényig a Duna partvonalában elterülő hegy és dombvidék szőlőit foglalta magába. Már a történelem előtti időkben is laktak ezen a vidéken.

Négy fő körzetre oszlott: Szentendrei szőlők, Budai szőlők (óbudai, Sashegy környéki), Promontori szőlők, Tétényi szőlők.

A szőlőtermesztés az Árpád-házi királyok alatt már virágzott, és ezen a vidéken élő emberek megélhetésének fő forrásává vált. Ezen a környéken sok rác telepedett le. Ennek következménye képpen a török megszállás után főleg a vörösbor előállítására volt domináns. A Buda-Sashegyi Kadarka európai hírűvé vált, amit Fekete kadarkából készítettek. A háborúk következményeként jelentősen megritkultak a szőlők. A törökök kiűzése után német szőlőművelők telepedtek le ezen a környéken. Az 1736-41. évi promontori szőlőtulajdonosok névsorában szereplő 572 névből 309 német csengésű volt. Ebből is következtethetünk a német nemzetiségűek tudatos betelepítésére. A 192 szerb név mellett csak 50 magyar név szerepelt a névsorban. A szállítási lehetőséget a Duna biztosította, így nagy pincék épültek a borok tárolására. Ezen pincék többsége még ma is működik.

Promontor és környékén a XVIII. század második felében általánossá vált a szőlőtelepítés. Évről évre nőtt az állandó lakosság száma. A legszegényebb zsellér is rendelkezett valamennyi szőlővel. Főleg Promontoron és Kistétényben a század végétől kezdődően a szőlőt bérlő budai, pesti polgárok körében nagy divatja lett a pincézésnek, aminek következtében igen komoly pincekultusz alakult ki. Változtak a borfogyasztási szokások is. 1830 körül a nagyvárosi lakosság inkább a fehérbort kereste. Arra kényszerültek a budai vidéken is, hogy egyre több fehérborszőlő-fajtát szaporítsanak.

1890-ben ezen a vidéken is nagy pusztítást végzett a filoxéra és az ültetvényeket szinte teljesen elpusztította. Elmaradt a várt siker a szőlőkultúra újbóli fellendítését illetően ami annak volt köszönhető, hogy csonthéjas gyümölcsöket is elkezdtek ültetni. A gyümölcsösök lassan kiszorították a szőlőterületeket.

Hasonló utat járt be Etyek szőlőinek története is azzal a különbséggel, hogy a XIX. század közepén a korszerűsítéseknek és újításoknak köszönhetően a Várvölgyi uradalmi szőlészetek jó hírnevet szereztek maguknak. Jó minőségű fehérbort állítottak elő a pákozdi, sukorói, nadapi, velencei szőlőhegyeken. Etyek körzetében termelték a XIX. század végén a Törley család híres pezsgőinek alapanyagául szolgáló fehér borokat is. Az egyedi ökológiai viszonyok, a talajok magas mésztartalma és a szeles fennsíkokról adódóan általában egészséges a szőlő. Ezen a borvidéken a pezsgőgyártáshoz ideális, nagy savtartalmú bor-alapanyag terem. A szőlőtermesztés uralkodó maradt a kedvező gazdasági helyzet miatt.

Területe: 1772 ha. (lásd: 10. sz. kép)

## **Etyeki körzet:**

**Ide tartozó települések:** Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Etyek, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Sukoró, Tordas, Vál települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Királyleányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Ottonel muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Zenit, Zöld veltelini, Pinot blanc, Sárga muskotály, Cserszegi fűszeres, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Zweigelt, Pinot noir.

**Kiegészítő fajták:** Zala gyöngye, Juhfark, Tramini, Karát, Viktória gyöngye, Zengő, Zefír, Turán.

**Ültetvényes fajták:** Bianca, Lakhegyi mézes, Mátrai muskotály, Pintes, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Zeusz, Csillám, Mézes, Zöld szilváni.

## **Budai körzet:**

**Ide tartozó települések:** Budajenő, Budakeszi, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Királyleányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Ottonel muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Zenit, Zöld veltelini, Pinot blanc, Sárga muskotály, Cserszegi fűszeres, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Zweigelt, Pinot noir.

**Kiegészítő fajták:** Zala gyöngye, Juhfark, Tramini, Karát, Viktória gyöngye, Zengő, Zefír, Turán.

**Ültetvényes fajták:** Bianca, Lakhegyi mézes, Mátrai muskotály, Pintes, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Zeusz, Csillám, Mézes, Zöld szilváni.

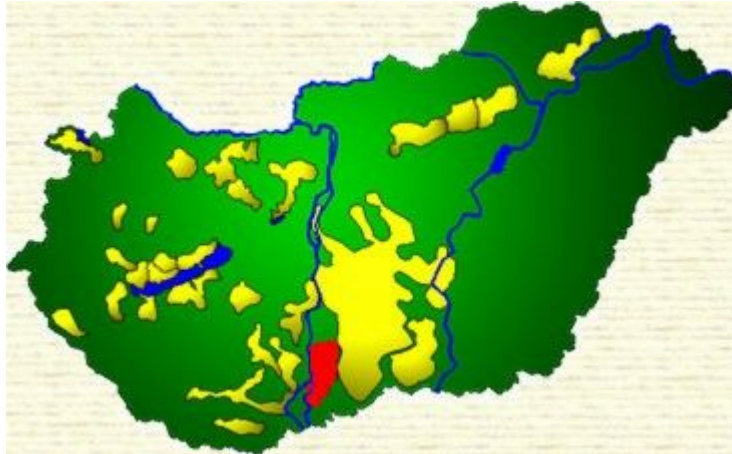
**Klímája:** Gyakori a légmozgás a lefolyásos domb- és hegyoldalakon, fennsíkokon, ami kiemelkedő termelési biztonságot ad. A számottevő fagykarak ritkák. Az országos átlagnál kissé alacsonyabb az évi átlagos hőmérséklet. Csapadékellátottsága megközelíti az országos átlagot. Az ökológiai adottságok lehetővé teszik a korai szürettel kiváló pezsgőalapborok, késői szürettel pedig a minőségi boralapanyag készítését.

**Talajviszonyok:** Meszes alapkőzeten lösz alapú csernozjom, ill. erdőmaradványos csernozjom.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

### 1. 1. 11. A Hajós-Bajai borvidék bemutatása

11. sz. kép, a Hajós – Bajai borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Története hasonlít a többi alföldi borvidékéhez (Csongrádi borvidék). Különbségként azt kell megemlítenem, hogy a XVIII. században ide németek települtek be. A hajósi pincefalun ezek nyomait fedezhetjük fel. Jellegzetes pinceutcás, népi barokk, oromfalas pincefalukban a löszbe vájt pincékben érlelték a bort. A borvidék jó hírének és rangjának növekedéséhez nagyban hozzájárult a kékkötényes német borosgazdák szakértelme. A szőlőültetvények területe jelentősen bővült a filoxéra vész után. Kiszélesedett a termesztett vörös és fehérbor fajták köre is. Nagyobb ismeretségre a Hajósi Cabernet bor tett szert. Területe: 1416 ha. (lásd: 11. sz. kép)

**Ide tartozó települések:** Baja, Bátmonostor, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. és III. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Királyleányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Ezerfürtű, Ezerjő, Hárslevelű, Izsáki, Kövidinka, Kunleány, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rizlingszilváni, Sauvignon, Tramini, Zöld veltelini, Kékoportó, Merlot.

**Ültetvényes fajták:** Bianca, Jubileum 75., Leányka, Szürkebarát, Pinot noir, Kunbarát, Piros szlanka, Pozsonyi, Lakhegyi mézes.

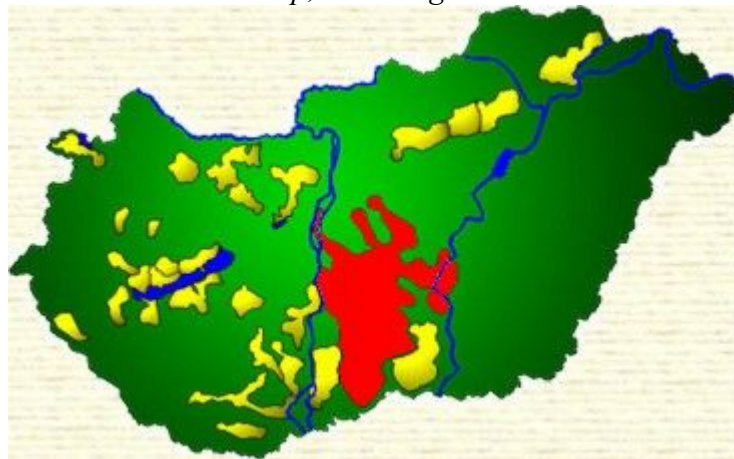
**Klímája:** Eléggé szélsőséges. Az ültetvényeket esetenként téli és későtavaszi fagykár károsíthatja. Jelentős a fagyveszély a vidéken.

**Talajviszonyok:** A borvidék nagyobb részén lösztalaj található, helyenként a réti agyagon lepelhomok fedettséggel.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

### 1. 1. 12. A Kunsági borvidék bemutatása

12. sz. kép, a Kunsági borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Nincs tudomásunk arról, hogy a Mohácsi vész előtti időkből a Kiskunság és a Nagy-kunság területén folyt volna szőlőtermesztés. A borvidéken a szőlőtermesztés további története nagyon hasonló a többi alföldi borvidékéhez (Csongrádi borvidék).

Az immunis homokterületek értéke igen megnőtt a filoxéra pusztítása után, mivel ezen a talajon nem tudott megélni ez a veszedelmes kártevő. A XIX. század végére a borvidék szőlőterülete többszöröződött. A szőlőterület tovább nőtt a XX. század 60-as éveiben végrehajtott második rekonstrukció során.

Hagyományos, zömmel egyszerű tömegbort adó fajtákat telepítettek. Azonban a nagyüzemi ültetvényeken és a kisgazdaságokban is a 70-es évektől kezdődően a rangos minőségi fajták kerültek túlsúlyba. Nagy területen létesítettek ültetvényeket a pezsgő-alapbor termeléséhez is.

Területe: 25 590 ha. (lásd: 12. sz. kép)

## **Bácskai körzet:**

**Ide tartozó települések:** Bácsalmás, Bácsszőlős, Borota, Csikéria, Dávod, Dusnok, Jánoshalma, Kéleshalom, Kunbaja, Mélykút, Tompa települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Kunleány, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sauvignon, Tramini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Bianca, Jubileum 75., Karát, Kerner, Királyleányka, Kövidinka, Nektár, Rizlingszilváni, Zöld veltelini, Blauburger, Duna gyöngye, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Medina.

**Ültetvényes fajták:** Ezerfürtű, Izsáki, Kunbarát, Lakhegyi mézes, Piros szlanka, Pozsonyi, Szürkebarát, Zala gyöngye, Bíbor kadarka.

## **Cegléd-Monor-Jászsági körzet:**

### **Ceglédi alkörzet:**

**Ide tartozó települések:** Albertirsa, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Hernád, Inárcs, Kakucs, Nagykőrös, Nyársapát, Örkény települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Bianca, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Kövidinka, Kunleány, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Tramini, Zöld veltelini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Csillám, Ezerjő, Hárslevelű, Jubileum 75., Királyleányka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Zala gyöngye, Blauburger, Kadarka, Kékoportó, Medina, Turán.

**Ültetvényes fajták:** Círfandli, Furmint, Izsáki, Kunbarát, Mézes, Piros szlanka, Szürkebarát, Vértes csillaga, Kármin, Rubintos.

### **Jászsági alkörzet:**

**Ide tartozó települések:** Jászberény, Jászszentandrás, Heves települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Bianca, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Olasz rizling, Rajnai rizling, Kékfrankos, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Ezerfürtű, Kunleány, Leányka, Rizlingszilváni, Zala gyöngye, Zöld veltelini, Cabernet sauvignon, Kékoportó, Merlot.

**Ültetvényes fajták:** Kerner, Királyleányka, Ottonel muskotály.

### **Monori alkörzet:**

**Ide tartozó települések:** Bénye, Gomba, Monor települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Karát, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sauvignon, Zöld veltelini, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Pinot noir, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Kövidinka, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Tramini, Zefír, Zengő, Zenit, Kadarka, Merlot, Bíbor kadarka, Cabernet franc.

**Ültetvényes fajták:** Bianca, Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Izsáki, Jubileum 75., Királyleányka, Korai piros veltelini, Leányka, Piros szlanka, Zala gyöngye, Semillon, Alicante Bouschet, Kármin, Kékoportó, Rubintos, Turán.

### **Dunamenti körzet:**

**Ide tartozó települések:** Apostag, Dunavecse, Dömsöd, Harta, Solt, Ráckeve, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Bianca, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Kunleány, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Tramini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Csillám, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Izsáki, Királyleányka, Nektár, Rizlingszilváni, Viktória gyöngye, Zöld veltelini, Bíbor kadarka, Duna gyöngye, Kadarka, Kármin, Kékoportó, Medina, Turán.



**Ültetvényes fajták:** Jubileum 75., Kövidinka, Lakhegyi mézes, Leányka, Piros szlanka, Zala gyöngye, Zefír, Zengő, Zenit.

#### **Izsáki körzet:**

**Ide tartozó települések:** Ágasegyháza, Fülöpháza, Fülöpszálás, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi, Szabadszállás települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Izsáki, Királyleányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Szürkebarát.

**Kiegészítő fajták:** Bianca, Ezerjő, Jubileum 75., Karát, Kövidinka, Kunleány, Leányka, Rizlingszilváni, Zala gyöngye, Zenit, Zengő, Cabernet franc, Kékfrankos, Zweigelt.

**Ültetvényes fajták:** Ezerfürtű, Kunbarát, Lakhegyi mézes, Vértes csillaga, Zöld veltelini, Kadarka, Kékoportó.

#### **Kecskemét-Kiskunfélegyházi körzet:**

**Ide tartozó települések:** Ballószög, Bugac, Felsőlajos, Fülöpjakab, Helvécia, Jakabszállás, Kecskemét, Kerekegyháza, Kiskunfélegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Bianca, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Kunleány, Olasz rizling, Rajnai rizling, Zöld veltelini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos.

**Kiegészítő fajták:** Izsáki, Kövidinka, Leányka, Ottonel muskotály, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Viktória gyöngye, Blauburger, Duna gyöngye, Kadarka.

**Ültetvényes fajták:** Göcseji zamatos, Ezerfürtű, Hárslevelű, Ezerjő, Jubileum 75., Karát, Királyleányka, Kocsis Irma, Kunbarát, Lakhegyi mézes, Mézes, Piros szlanka, Szerémi, Tramini, Zala gyöngye, Kékoportó, Kurucvér, Medina; Merlot.

#### **Kiskőrösi körzet:**

**Ide tartozó települések:** Akasztó, Bócsa, Csengőd, Imrehegy, Kaskantyú, Kecel, Kiskőrös, Pirtó, Soltszentimre, Soltvadkert, Tabdi, Tázlár települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

- Ajánlott fajták:** Bianca, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Királyleányka, Kunleányka, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Zöld veltelini, Blauburger, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt.
- Kiegészítő fajták:** Ezerfürtű, Ezerjő, Hárslevelű, Izsáki, Jubileum 75., Karát, Kövidinka, Nektár, Szürkebarát, Tramini, Zala gyöngye, Bíbor kadarka, Duna gyöngye, Kármin, Kékoportó, Merlot, Medina, Pinot noir, Turán.
- Ültetvényes fajták:** Göcseji zamatos, Gyöngyrizling, Kunbarát, Lakhegyi mézes, Mézes, Piros szlanka, Pozsonyi, Szerémi, Vértes csillaga, Zengő, Zenit, Zeus, Csillám, Duna gyöngye.

#### **Kiskunhalas-Kiskunmajsai körzet:**

**Ide tartozó települések:** Balotaszállás, Csólyospálos, Harkakötöny, Jászszentlászló, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunfehértó, Móricgát, Szank, Zsana települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

- Ajánlott fajták:** Bianca, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Karát, Kunleány, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Zöld veltelini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Zweigelt.
- Kiegészítő fajták:** Ezerjő, Jubileum 75., Kerner, Királyleányka, Kövidinka, Leányka, Nektár, Rizlingszilváni, Tramini, Zala gyöngye, Blauburger, Bíbor kadarka, Duna gyöngye, Kadarka, Kékoportó, Medina, Pinot noir.
- Ültetvényes fajták:** Ezerfürtű, Hárslevelű, Izsáki, Korai piros veltelini, Kunbarát, Piros szlanka, Pozsonyi, Szürkebarát, Kármin.

#### **Tiszamenti körzet:**

**Ide tartozó települések:** Cibakháza, Cserkeszölő, Csépa, Lakitelek, Nagyrév, Nyárlőrinc, Szelevény, Szentkirály, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár-Homok, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tisasas, Tiszaug települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. és III. osztályú határrészei.

- Ajánlott fajták:** Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Kövidinka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling,

Rizlingszilváni, Sauvignon, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Bianca, Ezerfürtű, Ezerjő, Hárslevelű, Jubileum 75., Kunleány, Tramini, Zala gyöngye, Kadarka, Kékoportó, Medina.

**Ültetvényes fajták:** Karát, Kecskemét 3., Kecskemét 7., Kunbarát, Lakhegyi mézes, Piros szlanka, Tramini, Szentlőrinc.

**Klimája:** Szélsőséges, változatos. Gyakoriak az aszályos nyarak, a fagyos hideg telek és a tavaszi és az őszi fagyok. Gyakori a szőlőtőkék napperzselése a nyári meleg napokon. Termelésbiztonság szempontjából a legrosszabb borvidékünknek számít.

**Talajviszonyok:** Főként dunai eredetű meszes homok, amely különböző vastagságú rétegben telepedett a mezőségi és réti talajokra. Helyenként vékony lepelként fedi (lepelhomok) a kötött (vályog, agyag) altalajt, más helyeken buckákat képez.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

### 1. 1. 13. A Mátraaljai borvidék bemutatása

13. sz. kép, a Mátraaljai borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Sok nép emlékét őrzik a Gyöngyös környékén feltárt régészeti leletek, köztük a keltákét is. A honfoglalás idején a magyarokhoz csatlakozó kunok szállták meg ezt a területet. Szomszédságukban telepedtek le a besenyők is. Abasár és Heves

települések neve is ebből a korból eredhet. Királyi adományból 1042-ben zárdát építettek Saár határában amelyhez szőlőbirtok is tartozott. Gyöngyös nem bírt különösebb politikai vagy gazdasági jelentőséggel az Árpád-házi királyok uralkodása idején. A tatárjárást követően a lakott helyek megerősítéséhez és a várépítésekhez sok fát használtak fel. A szőlők telepítése párhuzamosan haladt a fakitermeléssel. Egy 1334-es eredetű engedély értelmében, Gyöngyös város a törvényhozó testületét a földesúrtól "menten" választhatja, és szabadon rendelkezik a város területén előállított borral.

A borvidék színvonala a XV. században jelentősen megnőtt, Ennek köszönhetően nagy mértékben megindult a borkereskedelem. A törökök Gyöngyöst is elfoglalták, így még több dézsmaborra tettek szert, amelyet a hatvani bég jó pénzen értékesített. A környék visszafejlődését eredményezte, hogy a magyarok ugyanúgy próbáltak adót behajtani a gyöngyösieken mint a törökök. Ebben az időben a sári, visontai, gyöngyösi, patai és az apci borok voltak ismertebbek. A törökök kivonulása után a vidék népe Rákóczit támogatta. Ennek köszönhetően a szabadságharc után a szőlőművesek is jobbágyorsba süllyedtek. A szabadságharc után a szőlőkultúra lassan fejlődött mert az új birtokosok nem törődtek a szőlők fejlesztésével. Mária Terézia 1755-ös vámrendelete hátrányosan érintette e borvidék borkereskedelmét is. Ennek ellenére a XVIII. század közepén nagyobb szőlőtelepítéseket hajtottak itt végre.

A filoxéra a mátraaljai szőlőket sem kímélte. Erről a borvidékről a XX. század első harmadában a Károlyi uradalom Debrői Hárslevelűje ért el világhírnevet. Meg kell említeni az abasári, domoszlói, nagyrédei és visontai borokat is, amelyek szintén híresek a nagymúltú gyöngyösi borok mellett. A zsidó ünnepekre a borvidék néhány pincéjében kóser borokat is készítettek. A török uralomtól kezdve a domináns fajta a Kadarka volt, de ez jelentősen megváltozott a későbbiekben. Területe: 7277 ha. (lásd: 13. sz. kép)

**Ide tartozó települések:** Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Karácsond, Kisnána, Markaz, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Kékfrankos, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini.

**Kiegészítő fajták:** Blauburger, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Királyleányka, Merlot, Pinot blanc, Pinot noir, Rajnai

**Ültetvényes fajták:**

rizling, Rizlingszilváni, Turán, Zengő, Zenit, Zöld veltelini, Sárga muskotály, Zweigelt.

Bianca, Bíbor kadarka, Ezerfürtű, Furmint, Gyöngyrizling, Jubileum 75., Karát, Kármin, Kékoportó, Kunleány, Mátrai muskotály, Medina, Nektár, Rubintos, Zala gyöngye, Zefír, Zöld szilváni, C43., Mathiász Jánosné muskotály.

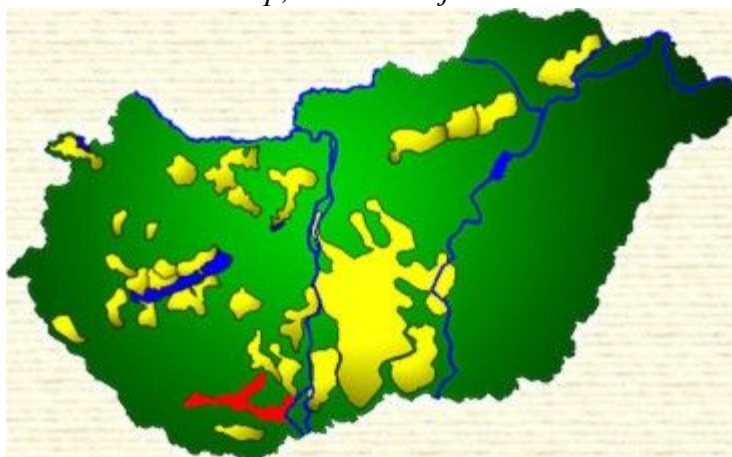
**Klimája:** Az északi szelektől megfelelő védettséget nyújt a Mátra hegyvonulata. Kedvező mikroklíma alakult ki.

**Talajviszonyok:** Talajai változatosak. Megtalálható a pannonagyagon, márgán, löszön, andeziten, riolittufán kialakult csernozjom barna erdőtalaj, fekete nyiroktalaj, agyagbemosódásos barna erdőtalaj, barnaföld, de még humuszos pleisztocén és holocén homok is előfordul. Talajok itt főként mészből szegények.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

### 1. 1. 14. A Mecsekaljai borvidék bemutatása

14. sz. kép, a Mecsekaljai borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Ezen a borvidéken felfedezhetjük a kettős szőlőkultúra nyomait. Az egyik kultúra a keltáktól, görögöktől megtanult technológiára utal, a másik az itáliaiaktól, rómaiaktól szerzett ismereteket tükrözi. Sopianae, a mai Pécs városa fontos kereskedelmi központ volt. A kereskedelmi utak kereszteződésében épült

fel. Az itt megtelepedő honfoglaló törzsek már tisztában voltak a szőlő értékével. Az Árpád-házi királyok uralkodása alatt az itt megtelepedő külföldi szerzetesek hozzáláttak az erdőségek irtásához, hogy nagy területeket tegyenek alkalmassá a földművelésre. A pécsi bor becsületét mutatja, hogy Sulyok György pécsi püspök végrendeletében János királyra hagyományozza 100 akó borát "mint egyetlen értékes tulajdonát".

Baranya megye 1694-ben önálló címet kapott, amiben szőlőt is láthatunk. Ez valószínűleg a „heveng” hatása lehetett. A heveng-et úgy készítették, hogy ősszel erős kökényágakra érett fürtöket aggattak, hogy betöppedjen és eltartható legyen. Feltehetőleg erre az időszakra esik a Káptalannak az a törekvése, hogy a Mecsekalján a tokajihoz hasonló aszút állítsanak elő. Ennek érdekében tokaji vesszőt, sőt még tokaji földet is hoztak nem tudva, hogy a klíma nem alkalmas ezen a vidéken az aszúképződésre. A Furmint valószínűleg ekkor került erre a borvidékre. Mária Terézia 1780-ban Pécszet szabad királyi város rangjára emelte. Ennek köszönhetően valamennyi kocsmá a város tulajdonába került. Akkoriban minden 25-30 lakosra jutott egy kocsmá. Általában 3 éves bérletbe adták őket nyílt árverésen. 1830-35-ös években forradalmi változások zajlottak le. Az ültetvényekben elkezdték használni a karókat, amely az addigi gyalogművelést teljesen felváltotta.

Egyre több piacot hódított meg a baranyai bor. A bor kereskedelméből származó jövedelem alapozta meg a város iparát. A külföldi és az egyre igényesebbé váló belföldi piac egyre nagyobb és magasabb szintű termelést követelt meg. A pécsi káptalan ekkor hozatta be saját használatára az osztrák eredetű Cirfandli fajtát, amely azóta pécsi specialitássá vált.

A filoxéra a szőlő 80%-át kipusztította. Korábban a Kadarka vörösborá egyeduralgoló volt. Mára a tüzes, fűszeres fehérborok a mértékadók. A borvidék különlegessége a Pécsi cirfandli. Területe: 500 ha. (lásd: 14. sz. kép)

### **Pécsi körzet:**

**Ide tartozó települések:** Cserkút, Hosszúhetény, Iványbattyán, Keszü, Kövágószőlős, Kövágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Cirfandli, Olasz rizling, Sauvignon, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot.

**Kiegészítő fajták:** Furmint, Hárslevelű, Királyleányka, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Tramini, Zenit, Zengő, Zöld veltelini, Pinot noir.

**Ültetvényes fajták:** Ottonel muskotály, Bíbor kadarka, Blauburger, Kadarka, Kékfrankos, Kékoportó, Zweigelt.

**Versendi körzet:**

**Ide tartozó települések:** Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárád, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sauvignon.  
**Kiegészítő fajták:** Cirfandli, Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Juhfark, Ottonel muskotály, Királyleányka, Rizlingszilváni, Tramini, Zenit, Zöld veltelini, Merlot, Kékfrankos, Kékoportó.

**Ültetvényes fajták:** Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csomorika, Kadarka, Zweigelt

**Szigetvári körzet:**

**Ide tartozó települések:** Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sauvignon, Merlot, Pinot noir.

**Kiegészítő fajták:** Hárslevelű, Királyleányka, Leányka, Rizlingszilváni, Zenit, Zöld veltelini, Cabernet sauvignon, Kékfrankos.

**Ültetvényes fajták:** Ottonel muskotály, Karát, Blauburger, Kadarka, Kékoportó, Zweigelt.

**Klí mája:** Szubmediterrán jellegű, legmelegebb, leghosszabb tenyészidejű borvidékünk. Csapadéka közepes, inkább vízben szegény.

**Talajviszonyok:** Warfeni palán, permi vörös homokkő és mészkő málladékán, márgán, löszön képződött nagyobb részben kevés meszet tartalmazó podzolos és agyagbemosódásos barna erdőtalajok, rendzina.

( <http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török, – Mercz., 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni., 1999)

## 1. 1. 15. A Móri borvidék bemutatása

15. sz. kép, a Móri borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Az újkőkorig visszamenőleg vannak leletek erről a vidékről. A rómaiak alapozták meg itt a szőlőtermesztést, amelyet az Avarok is folytattak. A mai Mór helyén a honfoglalás idején már lakott település volt. Árpád törzse a honfoglaláskor ide telepedett le. I. László király 1080 körül az egeri püspökségnek adományozta a települést. Károly Róbert 1327-ben a Csák nemzetségbeli Csák Péter és Csák István birtokában lévő Csókakő várához csatolta. A XIV. századi iratokban már rendszeresen találunk említést a szőlőről.

A XV. században találkozunk csak először Mór község nevével. A XVI. századig szépen fejlődött a vidék szőlőkultúrája a kódexek tanúsága szerint. Úgy jellemezhető ez a kor, hogy a megtermelt bor sok, a jó ivóvíz pedig kevés. Így sok helyen, hogy védekezzenek a betegségek ellen, rászoktak a bor ivására. A szőlőkultúra fejlődését a török megszállás torpantotta meg. A vidék csaknem elnéptelenedett a felvonuló csapatok pusztításai miatt. A szőlők pusztulásának is ez volt az oka.

A XVIII. század tehát már nem a folytatása volt a régi szőlőkultúrának, hanem megalapozási időszaka egy új gazdasági korszaknak. A borvidék és az Ezerjó története feltehetően ekkor forrott össze. A törökök kivonulása után az elnéptelenedett területekre német telepeseket telepítettek be erre a vidékre is. A Kapucinusok is ekkor telepedtek le Mórott, akik a legjobb szőlőművelőjévé váltak ennek a vidéknek. A múlt században a borvidék jelentősége egyre növekedett. Volt olyan időszak is, amikor az erős külföldi keresletnek köszönhetően a tokaji borok után a móri borokat értékesítették a legmagasabb áron. A filoxéra a homokkal kevert lösz és a homok talajokon kevesebb gondot okozott, mint a kötöttebb talajú borvidékeken. Mór község képviselőtestülete 1901-ben kérvényezte, hogy "Mór és vidéke, mint önálló borvidék



szerepelhessék". Addig a Neszmélyi borvidékhez tartozott. Területe: 914 ha. (lásd: 15. sz. kép)

**Ide tartozó települések:** Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Ezerjő, Királyleányka, Leányka, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Tramini.

**Kiegészítő fajták:** Pinot blanc, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát.

**Ültetvények fajták:** Ezerfürtű, Olasz rizling, Zöld veltelini.

**Klímája:** Éghajlata általában a Dunántúl északi részeire jellemző és hazai viszonyainkat tekintve közepes értékű a szőlőtermesztésre. A hegyek, dombok déli, délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma viszonylag jó termőhelyi viszonyokat alakít ki.

**Talajviszonyok:** Fő tömegében löszön, mészkőtörmelékkel kevert löszön, dolomiton kialakult agyagbemosódásos barna erdőtalajok, barnaföldek, rendzina, löszfelületek és oligocén homok.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999.)

### 1. 1. 16. A Pannonhalma - Sokoróaljai borvidék bemutatása

16. sz. kép, a Pannonhalma – Sokoróaljai borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

A legkorábbi borvidékek egyike, ahol a magyarországi Bencés Főapátság uradalmaiban, falvaiban, a Szent Márton Hegyen már az államalapítás után szőlőt termeltek és bort szűrtek. A filoxéra óriási kártétele után a Főapát és a Rend papjai a falusi templomok szószékeiről az uradalmak pedig fejlett gazdálkodásuk mintaképével hirdették a helyes és a racionális szőlőtermesztést és borászatot. Területe: 629 ha. (lásd: 16. sz. kép)

**Ide tartozó települések:** Écs, Felpéc, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórszemere, Győrújbarát, Kajáréc, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalú, Ravasz, Tényő települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Királyleányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Tramini.

**Kiegészítő fajták:** Cserszegi fűszeres, Pinot blanc, Sauvignon.

**Ültetvényes fajták:** Bianca, Ezerfürtű, Ezerjő, Leányka, Ottonel muskotály, Zala gyöngye, Zefír, Zöld veltelini, Kékfrankos, Zweigelt.

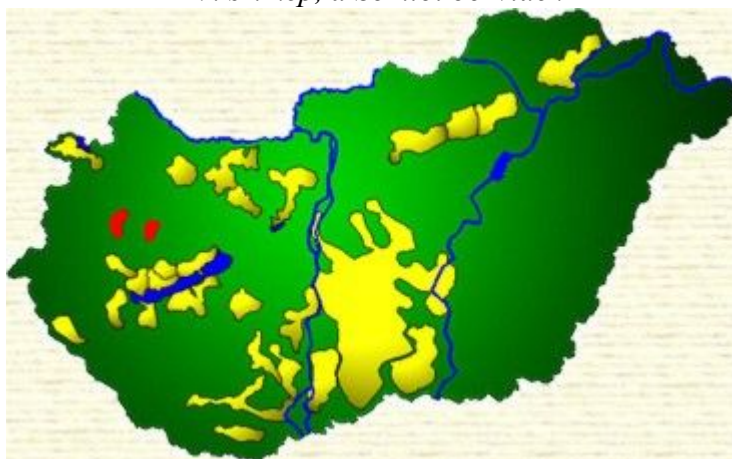
**Klímája:** A Bakonyvidék, részben a Győri medence, a Marcali medence agroökológiai körzete gyakorol hatást. Időjárási viszonyai kiegyenlítették, országos viszonylatban közepes fény-, hő-, és jó csapadékellátottságú.

**Talajviszonyok:** Homokon löszön kialakult barna erdőtalajok, mozaikszerű homokfoltok.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999)

## 1. 1. 17. A Somlói borvidék bemutatása

17. sz. kép, a Somlói borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

A Séd forrás mellett már a bronzkori ember is letelepedett. A keltáknak kedvelt lakóhelye volt ez a vidék. Feltehetően az első szőlőket a rómaiak ültették. A honfoglaláskor ezen a környéken a Lél, Szalók, Salamon, Ákus nemzetség telepedett le, akik már szőlőt találtak itt. 1010 körül I. Isván királyunk megalapította Tornán a benedekrendi apácazárdát, amihez szőlőterület is tartozott. 1093-ban I. László király korában kelt okirat megemlíti a várat és a körülötte virágzó szőlőket. 1242-ben IV. Béla király Olaszországból, Moreából hozott be szőlőműveléshez értő szőlőtelepeseket és szőlővesszőt. Valószínűleg a Furmint ekkor került ide. A környék szőlőterületei értékesek voltak, ezért gyakran cseréltek gazdát.

A XV. században a vár tulajdonosváltásai alig követhetők nyomon. A XVI. században az öreg vulkán oldalában fekvő szőlőknek olyan nagy becse volt, hogy az 1511-ből származó hegytörvény kimondta azt, miszerint a vidéki szőlőtulajdonos szőlőjét szabadon csak osztatlan atyafiának adhatja el. A várat 3 évi török megszállás után visszafoglalják (1566), s ezután tipikus végvár szerepét tölti be. Zircen 1742-ig nem volt patika, a betegeket somlói borral gyógyították. A somlói borról úgy tartották, hogy aki a nászéjszakán azt fogyasztja, annak fiúgyermek születik. Ezért a "nászéjszakák borának" is titulálják. A XIX. században a vár fokozatosan pusztult, de a szőlők területe tovább bővült. Híres bor a somlói Furmint és a somlói Juhfark. Területe: 500 ha.

(lásd: 17. sz. kép)

## Somlói körzet:

**Ide tartozó települések:** Doba, Somlójenő, Somlószlós, Somlónásárhely települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Furmint, Juhfark, Olasz rizling, Hárslevelű.

**Kiegészítő fajták:** Tramini, Chardonnay, Rajnai rizling, Pinot blanc.

**Ültetvényes fajták:** Ezerjó, Rizlingszilváni, Sárfehér.

## Kissomlyó-Sághegyi körzet:

**Ide tartozó települések:** Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Furmint, Juhfark, Olasz rizling, Hárslevelű.

**Kiegészítő fajták:** Tramini, Chardonnay, Rajnai rizling, Pinot blanc.

**Ültetvényes fajták:** Ezerjó, Rizlingszilváni, Sárfehér.

**Klímája:** Egyetlen borvidékünk, ahol a hegy északi oldalán is folyik szőlőtermesztés. Éghajlata dunántúli, kiegyenlített.

**Talajviszonyok:** Löss, pannonhomok, amelyek keverednek a bazalt és bazalttufa törmelékkel, s megtaláljuk a borvidéken a vasas agyag- és a fekete nyiroktalajt is.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999)

### 1. 1. 18. A Soproni borvidék bemutatása

18. sz. kép, a Soproni borvidék



( <http://www.fa.gau.hu> )

A Fertő tó vidékét már a neolitikus ember is kedvelt élőhelyének tekintette. Feltehetően illír és trák népek éltek itt. A kelták i.e. 300 évvel alapíthatták Scarbant várost, amit a rómaiak Scarabantiának hívtak, mi pedig Sopronként ismerünk. Fontos kereskedővárosként funkcionált. Itt vezetett keresztül a rómaiak híres borostyán útja. Sok nép váltotta egymást a rómaiak utáni fél évezred során, amely a szőlőkultúrát hátrányosan érintette. Honfoglalás után a város első birtokosai Vérbulcsú és Lél törzse voltak. 1338-ban Károly Róbert udvari parancsban értesítette Pozsony, Sopron és Vas megyét, „hogymár előbbi királyi parancsok értelmében Sopron Német-, Cseh- és Lengyelországba szállítandó borokra, törvénytelen vámot kivetni nem szabad, s aki azt mégis megtenné, a legszigorúbban büntetendő.” A XIV. században folyamatos volt az alsó-ausztriai bevándorlók betelepítése. 1446-ban Mátyás király, aranybullában Sopront saját és az idegenek áruinak kereskedelmi központjává teszi. Bél Mátyás 1723-ban "dicshimnusz" írt a soproni borról.

Az adott évjáratot a Fertő tó vízállása alapján is próbálták megjósolni :

*"Ha a Fertő telik és így megmarad, a bor állítólag jobb és bőségesebb, ha apad, a termelők lemondanak minden reménységről."*

A termelők a kimérési jogot némi korlátozással szabadon gyakorolták. Máshonnan bort nem volt szabad hozni. Ez a vidék akkoriban Ruszt-Sopron-Pozsonyi borvidékként volt ismert. A kiemelkedő évjáratokban Ruszton még aszút is készítettek főleg Furmintból.

A XVIII. században a szőlő képezte a soproni polgárság vagyonát. A többi magyar borvidékhez hasonlóan a XIX. században a mennyiségi termelés volt a mérvadó. Ezt a filoxéra pusztítása torpantotta meg. Sopront a század elején napóleoni csapatok szállták meg. A franciák kék színű pénzéből ered a Kékfrankos fajta neve is. A század első harmadáig a fehérborkészítés fejlődött, majd vörösborszőlő-fajták meghonosodásával a vörösborkészítés vált uralkodóvá. A szőlőtermesztőket ezen a vidéken ponzichternek hívták. A borvidékre jellemző a fej tőkeművelésmód soproni szálvesszős metszés móddal. A termőcsapot egy vendégkaróhoz kötik és a végét a földbe dugják, mint egy fejbujtást. A magas combművelés is gyakori volt.

A termelő a házában a borkimérés során kizárólag saját termésű bort forgalmazhatott. Cégére fa- vagy kovácsolt vasrúdon elhelyezett csokor volt. A csokor legtöbbször vörösfenyőből készült és hengeres alakú volt. Ha jó, öreg bort mértek, a csokrot még hosszában koszorú is veszi körül. Aszerint, hogy vörös vagy fehér bort mértek, a csokor aljára vörös vagy fehér filcszallagot

kötöttek. A szalagokba apró, kerek lyukakat vágnak. Óbor kimérését jelzi ha mellettük szalmakereszt is lóg. Zöld gallyakkal jelölték azt az ajtót, amely a kiméresi helységbe vezetett. A rúdra még leveles szőlőhajtásból font koszorút is akasztottak ha mustot is mértek. Manapság a Kékfrankos fajta már soproni specialitásnak számít, pedig valószínűleg osztrák eredetű. A borvidéken szép fehérborokat is készítenek. Területe: 1374 ha. (lásd: 18. sz. kép)

**Ide tartozó települések:** Fertődoboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Harka, Hidegség, Kópháza, Sopron, Csepreg, Kőszeg, Vaskeresztes települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Sauvignon, Zöld veltelini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Zenit.

**Kiegészítő fajták:** Korai piros veltelini, Trimini.

**Ültetvényes fajták:** Királyleányka, Leányka, Olasz rizling, Rizlingszilváni, Kékoportó, Blauburger, Medina, Rubintos, Turán, Piros veltelini.

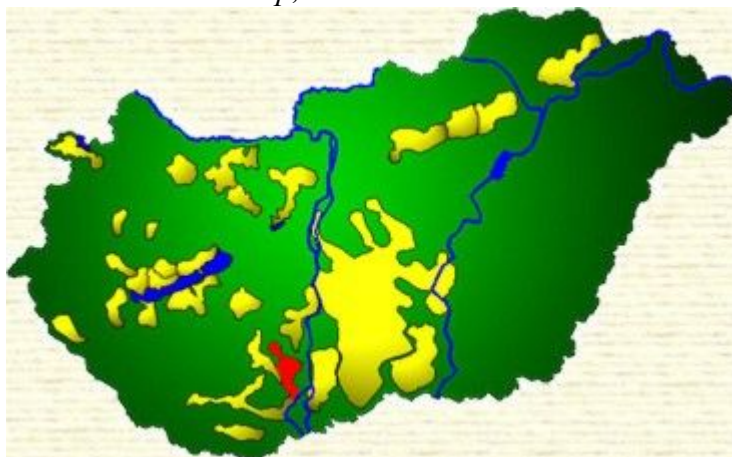
**Klimája:** Nyara hűvös, borvidégeink közül a legcsapadékosabb, telei viszont enyhébbek, és gyakori a szél. Szubalpin hatás érvényesül.

**Talajviszonyok:** A szarmata és pannon rétegek törmelékein, kristályos palán, mészkövön, löszön kialakult vályog-, barna erdőtalajok, pleisztocén homok.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999)

## 1. 1. 19. A Szekszárdi borvidék bemutatása

19. sz. kép, a Szekszárdi borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Valószínűleg már az ősember is fogyasztott termést a *Vitis sylvestris* természetes előfordulásairól. A kelták szőlőtermesztése csak valószínűsíthető, de a rómaiaké bizonyítható. Szekszárd városának helyén lévő római települést Alisca-nak hívták. Találtak egy márvány szarkofágot, amin mitológiai jelenetek és egy szőlőtő is látható. Feltételezik, hogy a szőlőtelepítő Probus császár vörösborszőlő-fajtákat is termesztett itt.

A vidék szőlőtermesztéséről a római kor után sok évszázadig nincsenek biztos adatok. Az első biztosnak mindható adat az esztergomi káptalan által kiadott I. Béla alapító oklevelét tartalmazó átirat, amely felsorolja az 1061-es adományokat. Valószínű, hogy ekkoriban már csak fehérbort készítettek. Magas szintű szőlőtermesztés folyt az egyházi birtokokon. Erről tanúskodik a szekszárdi apátság 1267-ik évi oklevele is. A törökök elől menekülő rácok hozták erre a borvidékre is a Kadarka fajtát és a délszláv vörösborkultúrát. 1541-ben a törökök szandzsákszékhelyé tették a várost de a bortermelés tovább folyt, sőt egyes szőlőterületeknek mohamedán tulajdonosa volt. Mérey Mihály a XVIII. század elején és az őt követő apátok azt a kedvezményt adták a szőlőtermesztőknek, hogy csak tizeddel (kilenceddel nem !) tartoznak. Ezek a lehetőségek a német telepeseket is vonzották, akik több hullámban érkeztek a borvidékre.

A helyi szőlőtermesztési, borkészítési ismeretek, az új telepesekével kiegészülve, emelték borvidék szőlőkultúrájának színvonalát. A héjonerjesztés a század közepén már általános volt, és a bort pincékben tárolták. Ez a kereskedelem miatt különösen fontos volt. A bor ekkor már fontos megélhetési forrás. 1828-ban még 37 fehér és 29 "fekete" szőlőfajtát termesztettek, köztük 6

féle Kadarkát (még fehérét is). Húsz év múlva már csak néhány uralkodó szőlőfajtát említenek. A trágyázást már ismerik de annak helyes módját még nem, egyre több szőlőt karóznak.

A napóleoni háborúk hatására a bor keresett cikké válik. 1815 után keresetsökkenés áll be, de a jó vörös bornak mindig maradt piaca. A francia borok ekkortól kezdik kiszorítani a hiányos kezeltségű magyar borokat a piacról. A szekszárdi bor főleg a német nyelvterületen híresült el. A filoxérvész itt is erős visszaesést okozott, szinte kopárrá váltak a régen zöldellő szőlőhegyek. Az utóbbi évtizedekig a későn érő, de időnként kiváló zamatú bort adó Kadarka volt az uralkodó, újabban azonban a biztonságosabban termelhető Kékfrankos, Cabernet, Merlot került túlsúlyba. Területe: 1 925 ha. (lásd: 19. sz. kép)

**Ide tartozó települések:** Alsónána, Alsónyék, Báta, Báticasék, Decs, Harc, Medina, Öcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Cserszegi fűszeres, Királyleányka, Leányka, Ottonel muskotály, Zenit, Blauburger, Kékoportó, Bíbor kadarka.

**Ültetvényes fajták:** Zala gyöngye, Zöld szilváni, Bianca, Lakhegyi mézes, Magyar frankos, Alicante Bouschet, Cs 2., Medina, Turán, Zefír, Ezerfürtű.

**Klímája:** Dunántúlias éghajlatú, az ültetvényeken a tavaszi és az őszi fagyok ritkán tesznek kárt. Nyarai melegek, helyenként száraz években az aszály károsít.

**Talajviszonyok:** Nagyobb részt lösz, kisebb részben pannonhomokkal kevert lösz.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999)



## 1. 1. 20. A Tokaj - Hegyaljai borvidék bemutatása

20. sz. kép, a Tokaj – Hegyaljai borvidék



( <http://www.fa.gau.hu> )

A történelem előtti időktől fogva lakott terület volt. Szívesen táboroztak itt a honfoglaló magyarok is. Ezt mutatja az a tény is, hogy a Bodrogtól nyugatra lényegesen kevesebb honfoglaláskori sírt tártak fel. Akkoriban már szőlőterületeket találtak elődeink, és értéküket is ismerték. Azon a helyen ahol a Bodrog a Tiszába ömlik földvárakat emeltek, aminek a neve Hímesudvar volt. Ma ezt a települést Tokajnak ismerjük. A Tokaj név valószínűleg ótörök eredetű, "folyómenti erdő" a jelentése.

1251-ből származik a Tokaj-hegyaljai szőlők első hiteles említése a Turóczi prépostság alapítólevelében. Az Árpád-házi királyok nagy szőlőművelési kultúrával rendelkező szőlőműveseket telepítettek a királyság területére. Ekkor Tokaj-hegyalja még nem tűnt ki a többi borvidékünk közül. A tatárjárás teljesen megsemmisítette a meglévő ültetvényeket. Az újratelepítésre IV. Béla király olasz és vallon telepéseket hozatott az országba, így Hegyaljára is. Erről több községnév is tanúskodik pl.: Olaszliszka, Bodrogolaszi. Feltehetőleg ekkor került a borvidékre a Furmint, Bakator, Gohér szőlőfajta is. A tokaji borról az 1400-as évekig nem találtak különösebben kiemelkedő említést.

A legnevesebb borvidékünk a Szerémségi borvidék volt akkoriban, amíg a törökök el nem foglalták. Valószínűleg délről (Görögországból) terjedő mazsolabor technológia a Szerémségen keresztül jutott el ekkorra Tokaj-hegyaljára. Legenda szerint 1631 húsvétján ajánlotta fel az első aszút Sepsi Lackó Máté pap Lórántfy Zsuzsának Sátoraljaújhelyben. A szőlő az Orémusz dűlőből származott. Ez az esemény újabb kutatások szerint 10-20 évvel korábban történt, de fontosabb, hogy valószínűleg sokkal hamarabb készítették már aszúbort Hegyalján. Ezt támasztja alá, hogy már az 1590-es években

használták az "aszú szőlő" kifejezést (Szikszai Fabricius Balázs latin - magyar szótárában), és készítettek egy bizonyos "főbort", amit talán az aszúborral is lehet azonosítani. Az aszúképződés fontos előfeltétele a késői szüret. 1700-as évekig Gál (október 10.) hetében kezdték a szüretet majd több változtatáson keresztül Simon-Júda (október 28.) napjára tették. Erről régi szólások is tanúskodnak:

*"Akár haszon, akár kár, Simon-Júda a határ."*

*"Rég felírta Noé a Tokaj hegy ormára, Hegyaljai kapás, várj Simon-Júdásra !"*

Az 1600-as években egyre több törvényi szabályozás lépett életbe, sőt 1655-ben az országgyűlés is foglalkozott az aszúborral. Ez is mutatja az aszúbor előállításának gazdasági súlyát. Az aszúkészítés XVIII. század végén és a XIX. század elején érte el a csúcspontját. Szakírók százai foglalkoztak az aszúval, kémiai és egészségügyi vonatkozásban is. Sokáig aranyat véltek benne felfedezni. Akkoriban szinte valamennyi jelesebb borvidékünkön megpróbálkoztak aszú készítésével, de ezeket a tokaji kiszorította a piacról. A legjelentősebb versenytársak a Ruszti, Ménesi voltak. A legfontosabb vásárlók a lengyelek és az oroszok voltak. Péter cár és Katalin cárnő olyan fontosnak találta az aszú ellátásuk biztosítását, hogy Tokajban egy különítményt állomásoztattak, ami a felvásárlásra és szállítmány biztonságára is felügyelt. Mária Terézia rendeletei az aszú forgalmazását jelentősen visszavetették. A filoxéravész szinte teljesen kipusztította a hegyaljai szőlőket. Az újratelepítés jelentős fajtaszám csökkenést is eredményezett.

A XX. század közepéig Tokaj-hegyalján sok kóser bort is készítettek a zsidó ünnepi asztalokra. A privatizáció után több külföldi befektető is állít elő bort a borvidéken. Az általuk szorgalmazott borászati technológia a nyugati borízlés, és a gyors tőkeforgás elősegítése miatt új aszústílus megjelenéséhez vezetett. Ezek a borok inkább a szőlőből származó, elsődleges aromákra helyezik a hangsúlyt, könnyebbek, kevésbé oxidatívak, mint a régebbi borstílus borai. Területe: 5246 ha. (lásd: 20. sz. kép)

**Ide tartozó települések:** Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegkút, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sáradsadány, Sárospatok, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcal, Tállya, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalú települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Zéta (Orémus).

**Ültetvényes fajták:** Bianca, Bouvier, Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Királyleányka, Leányka, Mézes, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Zala gyöngye, Zefír, Zengő, Zenit, Tarcal 1, Tarcal 10, Mátrai muskotály, Kövérszőlő, Gohér.

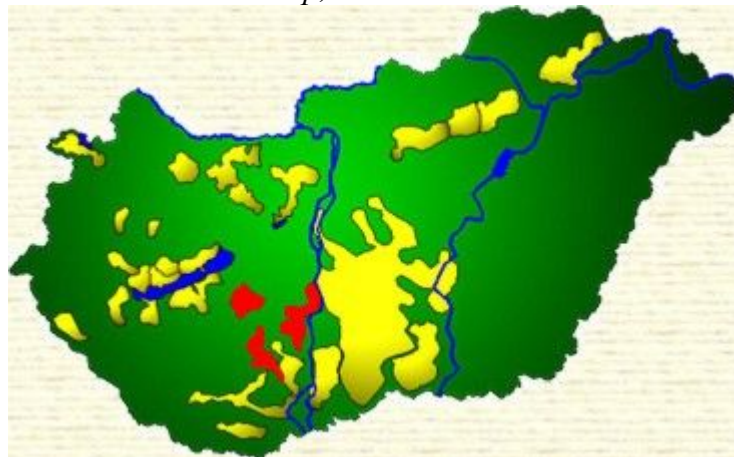
**Klímjá:** Kontinentális jellegű. Gyakori a száraz, meleg későőszi időjárás, ami lehetővé teszi az aszúszemek képződését.

**Talajviszonyok:** A főként riolit, andezit és ezek tufáiból létrejött vulkáni takarón barna erdőtalajok alakultak ki. A borvidék talajának döntő része erősen kötött agyag, sok helyen köves, nehezen művelhető nyirok. A tokaji Kópasz-hegy nyúlványain lösz talaj található.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999)

### 1. 1. 21. A Tolnai borvidék bemutatása

21. sz. kép, a Tolnai borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

1998 január 1.-től lett külön borvidék. Előtte a Szekszárdi borvidékhez tartozott. Története azonos a Szekszárdi borvidékével.

Területe: 2 133 ha. (lásd: 21. sz. kép)

### **Tolnai körzet:**

**Ide tartozó települések:** Bölske, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Gyöngy, Györköny, Kölesd, Madocsa, Paks, Sárszentlőrinc, Tengelic, Tolna települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc; Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini, Zenit, Királyleányka, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Leányka, Ottonel muskotály, Blauburger, Kékoportó, Bíbor kadarka.

**Ültetvényes fajták:** Mézes, Bianca, Zala gyöngye, Zengő, Gyöngyrizling, Piros szlanka, Kurucvér, Kövidinka.

### **Völgységi körzet:**

**Ide tartozó települések:** Aparhant, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Duzs, Györe, Hidas, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Nagymányok, Lengyel, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Tevel, Závod települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini, Zenit, Királyleányka, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt.

**Kiegészítő fajták:** Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Leányka, Ottonel muskotály, Blauburger, Kékoportó, Bíbor kadarka.

**Ültetvényes fajták:** Mézes, Bianca, Zala gyöngye, Zengő, Gyöngyrizling, Piros szlanka, Kurucvér, Kövidinka.

### **Tamási körzet:**

**Ide tartozó települések:** Felsőnyék, Hógyész, Igar, Iregszemcse, Magyarkeszi, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Pincehely, Simontornya, Tamási, Tolnanémeti települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini, Zenit, Királyleányka, Cabernet franc,

Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt.

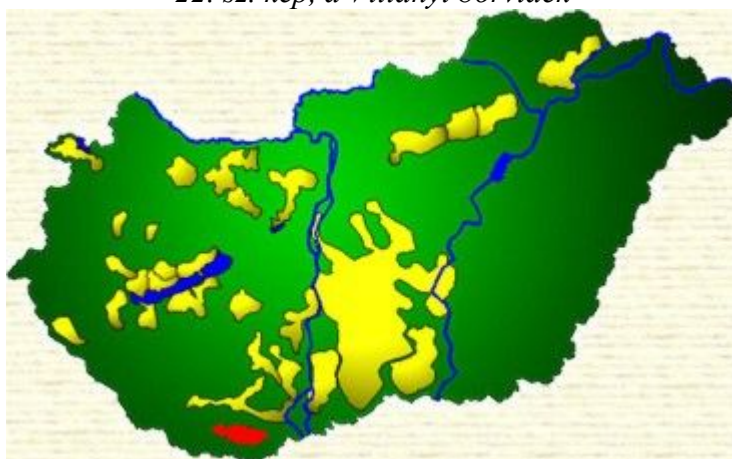
**Kiegészítő fajták:** Cserszegi fűszeres, Hárslevelű, Leányka, Ottonel muskotály, Blauburger, Kékoportó, Bíbor kadarka.

**Ültetvényes fajták:** Mézes, Bianca, Zala gyöngye, Zengő, Gyöngyrizling, Piros szlanka, Kurucvér, Kövidinka.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999)

## 1. 1. 22. A Villányi borvidék bemutatása

22. sz. kép, a Villányi borvidék



(<http://www.fa.gau.hu>)

Amint a bronzkori leletek is bizonyítják, Villány már a történelem előtti időkben is lakott volt. A szőlőművelés eredete feltételezhetően a keltákig, bizonyíthatóan a rómaiakig nyúlik vissza. 50 ha szőlőtelepítést dokumentál a Szársomlyó hegy oldalában feltárt római kori oltárkő felirata. Honfoglalás után a területen a Kán, Kalán és a Bor nemzetség telepedett le. Később feltehetően királyi birtok volt. A magyarság a tatárjárás után elsősorban a várak (ezen a borvidéken Siklós és Szársomlyó) környékén művelte a szőlőt. IV. Béla király 1247-ben, a szársomlyói vár alapítólevelében, említi Harsány határát a szőlőkkel. Villány teljesen elpusztult a török uralom alatt, de a szőlőtermesztés nem állt le. A közeli falvak lakói a villányi szőlők egy részét tovább művelték. A mohácsi vész idején a terület Perényi Péter tulajdonában volt. A törökök szláv, rác telepesekeket telepítettek az elpusztult magyar falvakba. Tőlük származik a Kadarka fajta, és a héjonerjesztéses vörösborkészítés technológiája.

Az 1687-es győztes nagyharsányi csata után újabb rác (szerb) nemzetiségű lakosokat telepítettek be. A meggyérült szőlőterületeket gyorsan pótolták, sőt tovább növelték. A török uralom alatt megfogyatkozott lakosságot a XVII.

század végétől folyamatosan, szervezeten pótolták főleg német nemzetiségűekkel. Betelepülésük jelentős változásokat okozott a szőlőtermesztésben és a borászatban. Magukkal hozták "Portugieser" azaz a Kékoportó szőlőfajtát is. A falvak közelében pincesorok épültek. A kis présházakból nyílnak a rövid, ritkán elágazó nem mély pincék. Itt történt a leszüretelt és szekéren álló nagy hordókban odaszállított termés feldolgozása, erjesztése. A villányi bor egyre nagyobb hírnévre tett szert, jelentős exportárú volt. A filoxéra a villányi szőlőket sem kímélte.

Hagyományosnak a Kadarka, Kékoportó és a Kékfrankos fajta tekinthető. A filoxéra után francia eredetű fajtákat is telepítettek, mint például a Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot. Villány térségében a vörös, Siklós határában pedig a fehérborszőlő-fajták az uralkodóak.

Területe: 1 601 ha. (lásd: 22. sz. kép)

### **Ide tartozó települések:**

**Villányi körzet:** Kisharsány, Nagyharsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Siklói körzet:** Bisse, Csarnóta, Diósviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Ajánlott fajták:** Chardonnay, Hárslevelű, Olasz rizling, Rajnai rizling, Pinot blanc, Sauvignon, Tramini, Ottonel muskotály Kékoportó, Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir.

**Kiegészítő fajták:** Királyleányka, Rizlingszilváni, Zengő, Szürkebarát, Sárga muskotály, Zenit, Zöld veltelini, Kadarka, Zweigelt, Blauburger.

**Ültetvényes fajták:** Leányka, Cserszegi fűszeres, Zala gyöngye, Morner (Medoc) noir, Bíbor kadarka, Rubintos.

**Klímája:** A mecsekaljai borvidékhez hasonlóan szubmediterrán jellegű. Jellemzője a meleg és elég száraz időjárás és a viszonylag hosszú tenyészidő. Ez a vidék hőösszegben és fényben a leggazdagabbnak mondható. A több oldalról védett lejtők melegét a Földközi tenger vidékéről beáramló meleg levegő felerősíti.

**Talajviszonyok:** Fő tömegében lösz és vörösayag, a löszhöz egyes helyeken triászkorú dolomit, mészkő és júramészkő keveredik.

(<http://www.fa.gau.hu>, Török, 2001, Török – Mercz, 2000, Borok Könyve, Negyedik kiadás, Mosoni, 1999)

## **1. 2. Egyéb bortermő helyek Magyarországon**

**Zala megyében:** Bak, Becsehely, Dobri, Eszteregnye, Galambok, Kallósd, Magyarszerdahely, Miháld, Nagykanizsa, Nemessándorháza, Pölöske, Rigyác, Sand, Söjtör, Tószentmárton, Valkonya települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Veszprém megyében:** Balatonfőkajár, Balatonkenese, Balatonvilágos, Csabrendek települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Vas megyében:** Sitke települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Somogy megyében:** Balatonszabadi, Böhönye, Curgó, Kaposhomok, Kaposkersztúr, Kercseliget, Mosdós, Nagyberki, Szabadi települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Fejér megyében:** Aba, Kápolnásnyék, Seregélyes, Szabadbattyán, Szabadhidvég, Velence települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Nógrád megyében:** Pásztó, Szendehely települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Pest megyében:** Budapest-Rákosliget, Kisémedi, Kerepes, Mogyoród, Órbottyán, Pilis, Szada, Újlengyel, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Csongrád megyében:** Hódmezővásárhely települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében:** Barabás települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

**Borsod-Abaúj Zemplén megyében:** Edelény települések, szőlőkataszter szerinti I. és II. osztályú határrészei.

(Török, 2001)

## 2. Borkultúra

### 2. 1. Borkultúra Magyarországon

#### **Borkultúra fogalma:**

„A borkultúra a szőlő és bortermelés, valamint a borkereskedelem és a borfogyasztás időben egymásra rakódó hagyományainak minőségi rendszere, amely a termelés földrajzi adottságaiból és a szőlővel, borral foglalkozó embertől, etnikumoktól ered.“

Azonban véleményem szerint a borkultúra ennél komplexebb, szerteágazóbb dolog, amely magába foglalja, a borkóstolástól kezdve a rendezvények, borfesztiválok rendezését is. Megkülönböztethetünk fogyasztási és forgalmazási kultúrát is. *(Mosoni, 1999)*

A borivás mindenkor arany szabálya a mértékletesség. Ennek betartását a bor szépsége, esztétikai értéke is megkönnyíti. A bort csodálatos íz- és illatgazdagságával tulajdonképpen nem is inni, hanem a pohárban nézegetve, a borról beszélgetés közben, csupán kortyolgatni, ízlelgetni, élvezni kell.

" Először a víz borrá változik, másodszor a bor vérré változik. A víz az anyag, a bor a lélek, a vér a szellem. Az anyagból lélek, a lélekből szellem, ez a dupla átalakulás, melyet itt a földön át kell élnünk."

*( <http://www.deldunantul.hu> - Hamvas Béla: A bor filozófiája)*

Magyarországon is egyre inkább erősödik az a folyamat, mely szerint a szőlő és bor a társadalomban nemcsak gazdasági, hanem kulturális, civilizációs szerepet is betölt.

A rendszerváltásnak köszönhetően igen nagy változás állt be a szőlő és borkultúra területén is. A bor kulturális szerepe virágkorát éli. Megkezdte működését a Magyar Szőlő és Borkultúra Alapítvány és a Magyar Borok Háza. Vinotékák, borszaküzletek nyíltak. Felélénkült a borturizmus, újabb és újabb borutak szerveződtek. Évről évre kiállítások, rendezvények, borfesztiválok csalogatják az érdeklődőket és a szakmabelieket. A szőlő és bor ágazat sajtótevékenysége is hatékonyabb lett.

Meg kell hogy említsek néhány civil szervezetet amelynek fő célja a magyar borkultúra, a kultúrált borfogyasztás terjesztése. Ilyen a Magyar Bor Akadémia,



Kertbarátkörök, Tudományos Ismeretterjesztő Társulat, egyes klubok, pl. a Borértők klubja, Bordiák Klub, stb. Borlovagrendek.

*(Bényei-Lőrinc-Sz. Nagy, 1999, Török-Mercz, 1997)*

## **Borkultúra és a Marketing kapcsolata**

Napjainkban a marketing elengedhetetlen eszköze a hazai borkultúra terjesztésének. Ebben fontos szerepet játszanak az előbb említett szervezetek, amelyek mintegy “bormarketinget” folytatva népszerűsítik a borokat.

## **A Marketing-mix szerepe a borágazatban**

### **Az áru (product):**

A borászatok különböző marketing kommunikációs lehetőségekkel rendelkeznek. Bizonyos mértékig a vállalat mozgásterét korlátozza a bor fajtája. Arról hogy melyik termék keresett, a piac küldi az információt. Ezen szempontok figyelembevételére alapján készül el a termelő termékpiramisa, amelyet a piaccal el akar fogadtatni. A piacon ma elsősorban a nemzetközi fajták a keresettebbek.

A termék kialakítása során figyelembe kell venni a fogyasztók igényeit és vágyait. Szélsőséges piaci szegmensek alakultak ki. Az egyik csoport a nagyivók csoportja, akik az összes pénzüket italra, borra költik. Számukra kevésbé fontos a minőség. A másik csoport a presztizsfogyasztók csoportja. Nekik az ár teljesen mindegy, fő hogy a termék első osztályú, kiváló minőségű legyen. Hazánkban ezen két csoport között helyezkedik el az a vásárlói réteg, akik mint borra igényesek, de nem tudják megfizetni a minőséghez tartozó árat.

### **Az ár (price):**

A hazai piacokon a termék értékesítésekor még mindig az ár a legdöntőbb. Az árak kialakításakor kell dönteni a kis és nagykereskedelmi ákról, az árengedményekről és a fizetési határidőkről. Az elmúlt negyven év alatt a borvidékek borai és azok eltérő minősége az árakban nem fejeződött ki. Az ár kismértékben függött össze a minőséggel. Napjainkban jelentősen szétnyílt az árszála. Az alacsony árú borok mellett megjelentek az igen drága portékák is. Mára a borból túlkínálat alakult ki ezért beszélhetünk erősen nyomott piaci árról és nem reális fogyasztói ákról is. Manapság az ár a termelő kezében nem marketing eszköz, hanem túlélési kényszer. A marketing mix több eleme is hat az ár alakulására. Nagy jelentősége van a termék ismertségének, amit megfelelő reklámozással el lehet érni. A vevők az ismert termékért hajlandók a magasabb árat is megadni.

A termelő igénybe vehet bizonyos eszközöket. Ilyen a reklámár alkalmazása, alkalmi, akciós, lélektani árengedményt, tartósan alacsony árat vezethet be. Ez viszont azzal a veszéllyel járhat, hogy a vevők vásárlásaikat az akciók idejére tartalékolják.

### **Az árusítás (place):**

Az elosztási csatornák (kereskedelmi csatornák) olyan önálló csatornák, amelyeken keresztül a termékek vagy szolgáltatások eljutnak a fogyasztóhoz. Lehetnek egy, kettő és háromszintű csatornák.

Az értékesítési pontokat illetően is jelentős változás állt be. Az elmúlt negyven évben a kereskedelem állami irányítás alatt állt, így a termékek értékesítése egycsatornás rendszerben történt. A termelő a kiskereskedelemmel állt közvetlen kapcsolatban.

Ma már a csatornák közötti elosztás igen erős piaci körülmények között zajlik. Kialakultak a "mall" rendszerű nagykereskedelmi és kiskereskedelmi hálózatok, amelyet valamely multinacionális vállalat csoport irányít. (Pl: Metro, Tesco, Spar, Tengemann csoport: Cora, Auchan, Plus, stb). Napjainkban a termelőnek kell a piacot alázattal kiszolgálnia és már nem a kereskedő keresi az árut.

A borértékesítés másik fontos csatornája a **gasztronómia**. Az éttermi hálózatokban való jelenlét bizonyos szempontból borpromóciónak számít. A vendéglátásban sikeresen szereplő terméket az elosztási csatornában is keresi a fogyasztó. Így kialakulhat a márkahűség.

### **Az ajánlás (promotion):**

A marketing mix fontos eleme. Minden olyan tevékenység és vállalati magatartás, amely a termékkeladást vagy a vásárlásösztönzést fokozza. Ezek közül legfontosabb a reklámtevékenység, amely a termék bemutatását szolgálja, továbbá a vállalati arculat kialakításának is fontos eszköze.

Reklámeszközök közül legfontosabbak a különböző írott és sugárzott **reklámtermékek**. A sugárzó médiák eszköztára korlátozott a bor esetében. Az alkoholos italok, így a bor reklámja is hosszú idő óta vita tárgya.

A borpromóció másik eszköze a **vásárlásösztönzés**. A termelő a vásárlások ösztönzésére engedményeket biztosít a közvetítő kereskedelemnek.

Hatékonyabb módszer lehet a **termékbemutató, kiállítás és vásár**. A termékbemutatók akkor érik el céljukat, ha a fogyasztó megkóstolhatja a terméket és ízlése alapján választhat. Igen fontosak azok a rendezvények, amelyek az utóbbi évtizedben jellemzik a magyar borágazatot. Ilyen jelentős események a FOODAPEST, a Budapesti Nemzetközi Bor és Pezsgőfesztivál a Budai Várban, a Budafoki Bornapok, stb. Jelentősek a borvidékhez, termőtájhoz tartozó vagy gasztronómiával együtt rendezett bornapok.

Egyre jobban terjed és egyre népszerűbb a **Borút program**, amely szintén a bor népszerűsítését szolgálja. A kultúrált borfogyasztást célzó rendezvények közé tartozik még a Pütkösdi nyitott pincék és a Magyar Borút Rally is.

Fontos szerepük van a Borházaknak is, amelyek célja a bor-idegenforgalom fellendítése, borkultúra terjesztése, szakmai ismeret bővítése.

A helyi kezdeményezések, borklubok, **Borrendek** igen nagy jelentőséggel bírnak a borimázs kialakításában.

(Séllyei, 1998, Szőlő és Bor Évkönyve, 1997, *Mosoni*, 1999)

## **Borrendek, mint a borkultúránk őrei**

A borrend, sok évszázados hagyomány, a borkultúra megőrzésére és fejlesztésére létrejött tömörülés. (lásd: 1. sz. táblázat)

*1 sz. táblázat, Borrendek név szerint:*

<b>BORRENDEK</b>	<b>BORLOVAGRENDEK</b>
Alisca Borrend Szekszárd	Balatonvin Borlovagrend Balatonfüred
Szent Benedictus Borrend Velence	Zsigmond Király Borlovagrend Tata
Bonus Bonorium Borrend B.boglár	Gondúzó Borlovagrend Kiskőrös
Szent Márton Borrend Bogács	Promontorium Borlovagrend
Cultores Moris Redemptionis Borrend Kiskunhalas	Da Bibere Borlovagrend Zala
Vinum Civium Fidelissimorum Borrend Sopron	István nádor Borlovagrend Lillafüred
Custodes Vinorum Borrend Villány	
Ungváry László Borrend Cegléd	
Vinum Agriense Borrend Eger	
Gloria Sublimis Borrend Gyöngyös	
Keceli Borrend	
Hét Borbírák Rendje Budapest	
Vinum Regum Rex Vinorum Borrend Sátoraljaújhely	
Mathiász János Borrend Kecskemét	
Vinum Vulcanum Borrend Badacsony	
Orbán Borrend Baja	
Pax Corporis Borrend Baja	
Monor Környéki Strázsa Borrend	
Brindisi Szent Lőrinc Borrend Mór	
Iuvinalis Borbarátok Rendje Budapest	
Lorántffy Zsuzsanna Borrend Budapest	
Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje Pécs	
Vinitores Tychonienses Borrend Tihany	
Ordo Vini Venatorum Vadász Borrend	

(<http://www.borrend.hu/>)

Továbbá meg kell említenem a Dom Perignon Követői gasztronómiai és Pezsgőrendet (Pécs) és a Chevaliers De Törley Pezsgőrendet (Budafok) is.

A Magyar Borlovagok etikai kódexel rendelkeznek. A borrendek működésének “regulái” is vannak.

A borhoz kapcsolódó hagyományok megőrzése és népszerűsítése mellett a magyar borrendek tevékenysége protokolláris célokat is szolgál. A magyarországi borrendek olyan tiszteletbeli tagokat is a soraikba avatnak, mint például Habsburg Ottó, Farkas Bertalan, Nino Manfredi, Kupa Mihály, és még sorolhatnám.

(<http://www.borrend.hu/> , Török-Mercz., 1997)

## **Borutak**

Magyarországon jelenleg három híres borvidékünkhöz kapcsolódó borútról beszélhetünk:

- A Tokaji Borút,
- A „Soproni bor útja”, és a
- Villány – Siklói Borút.

(Papp-Szabó-Szolnoki, 2003)

Azonban a kisebbek közül meg kell említenem a Velencei-tó környéki borutat, és a Zalai Borutat is.

Magyarország híres-nevezetes szőlőtermő tájai közül elsőként Baranya megye déli részén, a napsütötte, békés lankák ölelésétől védett síkságokon formálódott bortúra.

A **Villány – Siklói Borút** (lásd: 23. sz. kép) 11 településen kanyarog keresztül, s mutatja meg a figyelmes vendégnek az értékes, sokszor páratlan látnivalókat. Mert ahogy az egy igazi borúthoz illik, a hűvös, penészes és nyirkos falú, boltíves pincék, a szőlészeti és borászat apáról fiúra szálló titkai, az évszázados relikviák, a jóféle étkek, a barátságos borosgazdák mellett a mediterrán jellegű, történelmi borvidék kulturális és művészeti értékekkel is várja az idelátogatókat. Magyarország legdélibb fekvésű borvidékén megközelítőleg 2500 hektár szőlőültetvény borítja a Villányi-hegység lankáit. A vidék gazdagságának és szépségének egyik forrása az a több mint tízmillió szőlőtőke, amely a Villányi borvidék verőfényes domboldalain a föld egyik legnemesebb ajándékát adja. A vörös- és fehérborok a múltban már Trieszt, Graz, Bécs és Prága piacain, sőt még a tengerentúlon is vevőre találtak.

Napjainkban a villányi bortermelő gazdák számos borverseny, kiállítás díjazott szereplői. Az utóbbi tíz évben közülük négyen a borásztársadalom legnagyobb elismeréseként elnyerték az "Év bortermelője" szakmai díjat is.

A Villány-Siklói Borút Utazási Iroda a Borútra érkező turistáknak nyújt naprakész információkat, a borbarát vendégek részére elképzeléseik alapján személyre szabott programokat készít, minőségi borkóstoló- és szálláshelyeket ajánl. Kizárólag a Villány-Siklói Borút Egyesület minősített szolgáltatóival dolgozik együtt. A pincékben házi ételek és kiemelkedő évjáratú borok mellett a borászokkal is találkozhat az utazó.

( <http://www.deldunantul.hu/borutak> )

23. sz. kép, a *Villány-Siklói Borút térképe*:



( <http://www.deldunantul.hu/borutak> )

## 2. 2. A kultúrált borfogyasztás

### Borkóstolás

A kiváló bor készítése művészet, a bor maga is esztétikai értékekkel jeleskedő alkotás, ízlelése, értékelése hasonlóképpen művészi ténykedés.

A bor ízleléskor nem csak egyetlen érzékszervünkre hat, hanem valamennyi érzékszervünkkel élvezhető, ha betartjuk az alábbi szabályokat:

- Feltétel a tiszta, száraz, felfele szűkülő, talpas kehelypohár, amit a száránál fogunk meg, ez biztosítja azt, hogy ne melegítsük fel tenyerünkkel a benne lévő bort és ne hagyjunk ujjlenyomatokat a pohár falán.
- Kóstolás a szerelemhez hasonlóan a szem örömeivel kezdődik. Először a bor színét és tisztaságát nézzük meg, a fény- vagy vörösborok esetében a gyertya fénye felé fordítva a poharat, majd a bort a pohárban megmozgatva, az orrunk előtt többször elhúzva a poharat, a bor illatát vizsgáljuk meg.
- Végül nagyobb korty bort veszünk a szánkba, szájmozgást végzünk, mintha megrágnánk a bort, hogy minden összetevőjét megízlelhessük. Az ilyenkor észleltet határozzák meg a bor fogyasztási értékét.

( <http://www.deldunantul.hu> , Mosoni, 1999 , <http://queen.iit.uni-miskolc.hu> , Katona- Dömötör, 1963, Török-Mercz, 1997)

### Borok tárolása

A bor tárolása nagy gondosságot igényel. Csak kifogástalan minőségű bor tárolására vállalkozzunk, különben minden fáradozásunk kárba vész.

Tárolásnál szükséges feltétel a sötét, szagtalan helység (pince), 10-14 °C-os, lehetőleg állandó hőmérséklet. A palackokat vízszintes helyzetben fektetve, megfelelő nedvességtartalmú, levegős, mozgatótól, rázkódástól mentes helyen tartjuk. ( <http://queen.iit.uni-miskolc.hu> )

### Borok érlelése, eltarthatósága

Vörösborok esetében a nagy tannintartalom a hosszú tárolhatóság feltétele. A vörösborok általában 2-5 évig őrzik meg minőségüket, a kimagasló minőségű szép tanintartalmú boroknál ez az időtartam: 8-10 év, de a 25-30 évet is elérheti. Az oxidatív, kifogástalan minőségű fehérboroknál amennyiben a palackozás hibátlan, a dugó jól zár, a tárolhatóságnak szinte nincs korlátja. Általában a nagy évjáratok különleges minőségű borai 4-8 évig is megtartják csúcsmínőségüket, más borok 1-6 évig tárolhatók minőségromlás nélkül.

### **A borok szervírozási hőmérséklete**

- Rose és sillerborok : 8-12°C-on (Kékfrankos Rosé, Kadarka Siller)
- Friss, könnyű új vörösborok: 13-16 °C-on (Kékoportó, Pinot Noir)
- Más vörösborok: 16-18 °C-on (Kékfrankos, Blauburger, Zweigelt)
- Testes, érlelt vörösborok: 16-20 °C-on (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cuvée-ék)
- Fehérborok aperitifnek: 8-10 °C-on (Rajnai Rizling, Hárslevelű)
- Fehérborok étkezéshez: 8-12 °C-on (Olaszrizling, Chardonnay)
- Desszertborok: 9-12 °C-on (Tramini, Muskotály)

(<http://spike.f.a.gau.hu/>, Mosoni., 1999, *Borok Könyve*, Kossuth Kiadó, Török- Mercz., 1997)

### **A borok felszolgálása asztalnál**

A borok bemutatásával kezdődik. Fehér és roséborokat hőtartó edényben szokás a vendég asztalához vinni. Vörösborokat kézben vagy tányérra állítva, a palackban érlelt óborokat fekvő állapotban, kiöntőkosárban szolgálják fel. Fontos, hogy a szervírozás alatt a palack címkéjét a vendég jól láthassa.

Kidugózáskor a palackot kendőre állítva, először a védőkapszula tetejét vágjuk vagy tépjük le. A teljes kapszulát levágni vagy letépni súlyos hiba. A parafa eltávolítására a dugóhúzót a dugó teljes hosszába hajtsuk be és emeljük ki a dugót. A kiemelt dugó a vendég által látható legyen, külön kérésre tányérkán át is kell adni.

A 3-5 éves borokat fogyasztás előtt minimum 20 perccel szükséges kidugózni, a palackfülledtség kiszellőzése érdekében. A vendégek közül a rendelést feladó kóstol előzetesen, illetve a gazda kóstolja meg először a bort, hogy az megfelelő minőségű-e.

A bort csak teljesen tiszta, száraz pohárba szabad tölteni. Legajánlatosabb a talpas kehelypohár, amely felfele szűkülő. A kisebb kelyhű a fehérboroknak, a nagyobb pedig a vörösbarnak való. Kitöltéskor a borospoharakat csak egyharmadig töltjük, mert így lehet a bort jól megforgatni a pohárban.

(<http://spike.f.a.gau.hu/>, Mosoni., 1999, *Borok Könyve*, Kossuth Kiadó, Török- Mercz., 1997)

### **A borkóstolás ajánlott sorrendje**

1. Fehér borok, illatos borok

2. Rozé és siller borok
3. Vörös borok
4. Tokaji különlegességek
5. Egyéb borkülönlegességek
6. Likőrborok
7. Pezsgők
8. Cognac, brandy

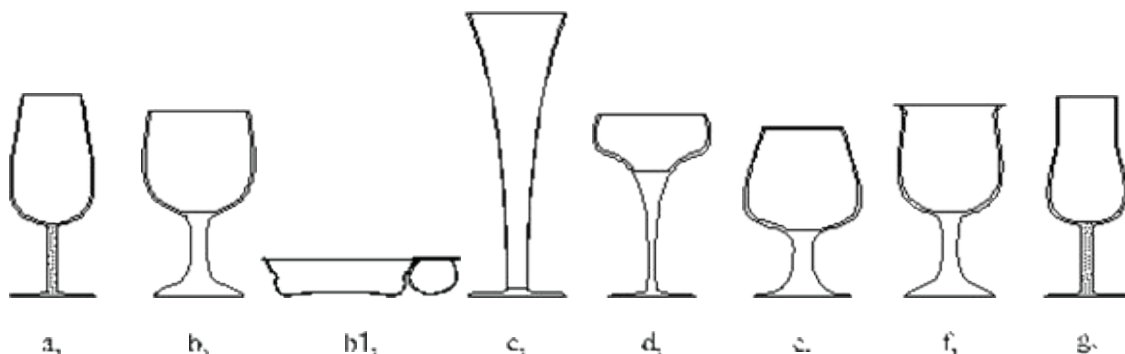
(Katona-Dömötör., 1963, <http://spike.fa.gau.hu/>., Török-Mercz., 1997)

## Bor és a pohár

Ma már szinte magától értetődőnek tartjuk, hogy talpas kehelyből kortyolgatjuk a nemes borokat. A jó bort talpas pohárból igyuk, amit ráadásul a száránál vagy a talpánál fogjunk meg, nehogy felmelegítsük a nemes nedűt. Többféle talpas pohár létezik. Szinte minden egyes fajtához más és más pohár dukál. (lásd: 24. sz. kép és 2. sz táblázat)

(Borbarát, VIII. évf. 3. szám , <http://www.borbarat.com> )

### 24. sz. kép, főbb pohártípusok:



(a, fehér borokhoz, b, vörös borokhoz, b1, vörösbor kóstoló csésze, c, pezsgőhöz, d, likőrborokhoz, e, brandy-hez, f, “rizling” borokhoz, g, csemege borokhoz)

### 2. sz. táblázat, különböző poharak megtöltése, kóstolási mennyiségek:

Ital	A pohár megtöltött hányada
fehér- és rozé bor	1/3
vörösbor	1/3
vörösbor-kóstoló csésze	alján levő dudorokat éppen ellepje
pezsgő	4/5



likőrbor (fűszerezett)	½
Cognac, Brandy	1/5 - 1/4
"rizling"borokhoz	a pohár legszélesebb részéig
Csemegeborokhoz	a pohár legszélesebb részéig

( <http://spike.fa.gau.hu/> , Mosoni., 1999, Török- Mercz., 1997)

### 2. 3. Borok és ételek

Az étkezés és a bor az évszázadok alatt elválaszthatatlan fogalmakká váltak. A főúri udvarokon keresztül a polgárságig mindig és minden alkalommal nagy szerepet játszott és játszik a bor. A világirodalom, a társadalomtudományok különös szeretettel emlékeznek meg a híres ünnepekről, politikai, történelmi döntésekről, ahol az asztalokról sohasem hiányozhatott a finom éték és a bor. Az étkezés és a bor elválaszthatatlan fogalmak lettek, de a kialakult etikettet minden esetben illő és fontos betartani. Különösen igaz ez a vendéglátás keretei között. A borok íz- és zamatanyagai falatozás közben és után teljesebben ki. Érdemes tehát odafigyelni, hogy az egyes ételekhez milyen bor illik.

A könnyű ételek könnyű borokat, a nehéz ételek nehéz borokat (nagy sav- és alkoholtartalmúak) kívánnak. Egy-egy étel könnyű vagy nehéz voltát elsődlegesen az alkalmazott konyhatechnika szabja meg. A csirkehús általában könnyű, mert víztartalma magas, zsírtartalma pedig alacsony. Ha azonban a csirkehúsból sok hagymával, pirospaprikával zsíros pörköltet készítünk, vagy bepanírozzuk és kisütjük olajban, akkor a kész étel - bár csirkehúsból készült - már a nehéz ételekhez tartozik.

Nem szabad tévednünk az ételek és a hozzájuk illő borok megválasztásakor. Ez egy izgalmas kaland, amelynek során szinte minden lehetséges, de nem minden megengedett.

(<http://www.vino.hu> , Török-Mercz., 1997, Borok Könyve, Kossuth Kiadó)

**Apperitif:** Gyakran tömény italokat kínálnak étkezés előtt "étvágy- csinálónak". Ez teljesen téves felfogás, hiszen a gyomorba kerülő sok alkohol a gyomor nyálkahártyáját stresszeli, így nemhogy növelné az emésztőnedvek termelését, hanem inkább megakadályozza azt. Aperitifnek tehát a gyomornedv termelést elősegítő, alacsony alkoholtartalmú, friss savakkal rendelkező, esetleg kesernyés, fűszeres ízű, száraz borok felelnek meg. Például: friss üde száraz fehérborok, rozéborok, száraz sherry, száraz szamorodni, száraz fűszerezett borok (száraz vermutok), száraz pezsgő (francia szokás).

**Előételekhez** könnyű, alacsony alkoholtartalmú, élénk savú, száraz, nem túl jellegzetes száraz fehérborok harmonizálnak.

**Levesekhez** könnyű, kis alkoholtartalmú, lágy, zamatos, fajtajelleges fehérborok illenek. Kivételt képeznek a krémlevesek, amelyekhez száraz száraz szamorodni, vagy száraz sherry, valamint a bableves, amihez fűszeres vörösbor való. Régi borász szokás alapján "leves után jár a negyven csepp" száraz tokaji borkülönlegesség.

**Tésztákhoz** annak édességétől függően kell kiválasztani a bort. Sós tésztákhoz száraz, esetleg félszáraz, üde asztali fehér- vagy sillerbort, míg az édes tésztákhoz félédes, édes gömbölyű, testes, tüzes fehérborokat, édes pezsgőt fogyaszthatunk. Ha a tészta csak köret, akkor a feltét határozza meg a kiválasztandó bort.

**Sertéshúsokhoz** a nem túl fűszeresekhez jellegzetes, élénkebb savú fehérborok szolgálhatók fel. A sertéspörköltöz karakteresebb (pl.: Kadarka) borok, a flekkenhez, rablólúshoz a keményebb vörösborok (pl.: Kékfrankos, Pinot noir), vagy fehérborok (pl.: Ezerjő, Furmint, Juhfark), a kocsonyához kissé lágyabb, de fűszeres fehérbor, a töltött káposztához kemény, száraz, tájjelegű minőségi fehérborok ízlenek. A sonka legjobb kísérője a könnyű vörös- vagy rozébor. Malacsülthöz kiemelkedő minőségű, tájjelegű fehérbor illik (pl.: Furmint, Kéknyelű, Chardonnay, Rajnai rizling).

**Borjúhúsokhoz** fűszeres illatú, zamatos fehérborok illenek, de egyes sült húsfélések ízeit jól egészíti ki egy könnyű, lágy vörösbor.

**Marhahúsokhoz, bányahúsokhoz** általában bársonyos, zamatos, nemes vörösborokat fogyasztanak. Minél finomabb az elkészítés módja, annál finomabb minőségű vörösbor ajánlatos felszolgálni hozzá (pl.: Pinot noir, Merlot, Cabernet).

**Birkahúsokhoz** alacsonyabb alkoholtartalmú, jellegzetes zamatú, élénkebb savú fehér (pl.: Ezerjő, Furmint) vagy finom, de könnyebb vörösborok (pl.: Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos) illenek. Kivétel az ürücomb, amelyhez nehéz, jellegzetes, száraz, jól érezhető palackbukájú fehérbor megy a legjobban.

**Szárnyashúsokhoz** annak zsírosságától, az étel elkészítési módjától függően fehér- vagy vörös-, könnyű vagy nehéz borok mind számításba jöhetnek. Sült csirkéhez, vagy pirított kacsához könnyű, üde jellegű, finom illatú fehérbor, vagy könnyű vörösbor (pl.: Oportó, Kadarka), paprikás csirkéhez határozott karakterű (pl.: Kékfrankos), libához keményebb, de fűszeres zamatú száraz fehérbor (pl.: Rajnai rizling, Hárslevelű, Chardonnay, Pinot blanc), gazdag

mártással készített csirkéhez nem túl illatos muskotályos bor, vagy más zamatos bor (pl.:Szürkebarát) illik.

**Halakhoz** a régi mondás szerint "Átkozott a hal a harmadik vízben." Az egyszerűen elkészített halak könnyű, de minőségi, finom zamatú, száraz fehérborokat (pl.: Chardonnay, Olasz rizling, Rajnai rizling, Hárslevelű) kívánnak. Minél ízesebben, gazdagabban elkészített a hal, annál testesebb, kiemelkedőbb minőségű száraz fehérborokat kell adni hozzá. Kivétel a halászlé, amely ha nem balatoni, akkor inkább tájjellegű vörösborral ízlik. A tengeri ételekre szokták mondani "fehér a fehérrel". Franciák szerint a tengeri halakat a legjobb Sauvignon blanc borával felszolgálni.

**Vadak** közül a "könnyebb ízűek" (fácán, fűrj) könnyebb, élénkebb, "erős ízű" vadak (szarvas, őz, vaddisznó, vadkacsa, vadliba) gazdagabb ízű, zamatos vörösborokat kívánnak.

**Gombákhoz** kissé nagyobb szesztartalmú, finom zamatú fehérborok (pl.: Hárslevelű, Cirkandli) valók. Hirtelen sült vargányához vagy csiperkéhez a könnyű, zamatos vörösbor (pl.: Kadarka, Oportó) jól hozzásimul.

( <http://spike.fa.gau.hu/> , <http://www.vino.hu>, Mosoni., 1999, <http://queen.iit.uni-miskolc.hu> )

## Borok és sajtok:

A sajtot és a bort évszázadok óta fogyasztják együtt. Nincsenek nagyon szigorú szabályok arra, hogy mit mivel lehet inni, általánosságban azonban azt mondhatjuk: minél puhább, fehérebb a sajt, annál csípősebb, gyümölcs-aromásabb bor illik hozzá. A fehér borok általában jobban illenek a sajthoz, mint a vörösek. Ugyanakkor a nagyon lágy sajtokhoz, például kecskesajtokhoz mégis vöröset ajánlanak a szakértők. A nagyon sós sajtokhoz savanykás, például rizlingbort ajánlunk. (lásd: 3. sz. táblázat)

### 3. sz. táblázat, *néhány példa arra, milyen sajthoz milyen bor illik:*

Sajttípus	Hozzáilló bor
Sport sajt, Tartare	Egri leányka, Sauvignon Blanc
Göcsei csemege	Szekszárdi Kadarka
Trappista	Egri Bikavér
Tihany Camembert, Geramont	Cserszegi Fűszeres
St. Agur	Badacsonyi Muskotályos
Medve	Bátaszéki Sauvignon Blanc
Karaván	Juhfark
Pannónia	Villányi Kékoportó
Márványsajt	Portói, Madeira, Sherry
Boursin	Fűszeres Tramini
Premium Brie	Champagne, Sherry
Átlagos Brie	Cabernet
Camembert	Cabernet

Köményes	Fűszeres tramini
Cheddar, lágy	Champagne, Chardonnay
Cheddar, erős	Cabernet, Rioja, Sauvignon Blanc
Krémsajt	Cirfandli
Danish Blue	Cabernet
Edami	Rizling, Champagne
Feta	Beaujolais
Kecskesajt	Sancerre, Vouvray
Gorgonzola	Sauternes - Bordeaux
Gouda	Rizling, Champagne
Gruyere	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Provolone	Chardonnay
Roquefort	Portói
Stilton	Portói
Swiss	Fűszeres Tramini

(<http://www.borbarat.com> , <http://www.sajtok.hu>, Török-Mercz A, 1997, Borok Könyve, Kossuth Kiadó, <http://spike.fa.gau.hu/> , Mosoni, 1999)

## A borok kiválasztása, Mikor – Miért –Mit (lásd: 4. sz. táblázat)

### 4. sz. táblázat, milyen borokat fogyasszunk az egyes alkalmakkor:

Mikor	Miért	Mit
Hideg napokon	Belső melegítésre	Érlelt, vörös óborokat vagy forralt bort
Meleg nyári napokon	Felvidulni és fáradtságot átvészelni	Friss, üde karakteres esetleg szénsavtartalmú borokat, fröccsöket
Este televíziózás közben	Napi feszültséget feloldani	Karakteres fehérborok, jó minőségű fűszerezett bor.
Változékony időjárásnál	A jó közérzet fokozásához	Rozé vagy siller borokat
A sikeres üzleti tárgyalásokhoz, vagy merengő órákon	Vidám, bensőséges légkör kialakítása érdekében	Minőségi vörösborokat, diszkrét illatú, határozott zamatú, tájjellegű fehérborokat
Ha jó barátok összejönnek	A kedélyes hangulathoz, a gondatlan vidámság fokozására	Fiatalabb vörösborokat, fehérborokat
Hölgy- és férfitársaságban	Vidám hangulatot teremteni, s a jó szórakozást elősegíteni	Illatos fehérborokat
Ha férfiak egymás között vannak	Tárgyilagos, őszinte vitát elősegíteni, megkönnyíteni	Erős, testes, karakteres, magas minőségű óborokat.
Ha nők egymás között vannak	A közlékenység fokozására	Könnyű, illatos, lágy, édes borokat, csemegeborokat, likőrborokat
Születésnap, névnap alkalmával	A jó hangulat fokozására	Lágy, édes, illatos fehérborokat
Eljegyzés, esküvő esetén	A vendégek fogadásakor	Pezsgőt, minőségi gyöngyöző bort.

	méltó bevezetésként	
	Ünnepi étkezést megfelelően kiegészíteni	Ételtől függ.
	Étkezés után az ünnepi hangulatot a tetőpontig emelni	Az étkezés során egyre növekvő minőségű borok sorát folytatni.
Különösen megbecsült vendég látogatásakor	A vendég tiszteletére az asztal fényét emelni	Különleges minőségű, különleges óbort, esetleg ezekből sorozat kóstolása.

(<http://spike.fa.gau.hu/>, Mosoni., 1999)

## A borbírálat kifejezései

### Alkoholtartalom:

**Könnyű:** kevés vagy közepes mennyiségű alkoholt és vonadékanyagot tartalmazó száraz bor. A köznyelvi kvaterka bornak hívja.

**Nehéz:** testes, nagy alkoholtartalmú, gyakran édes bor.

**Tüzes:** nagy alkoholtartalmú, alkotórészeivel összhangba símuló bor.

Más szavakkal a bor lehet gyenge, mérsékelt vagy erős.

### Cukortartalom:

**Száraz:** cukrot alig, vagy egyáltalán nem tartalmazó bor.

**Félszáraz:** kevés cukrot tartalmazó bor.

**Félédes:** közepes mennyiségű cukrot tartalmaz.

**Édes:** sok hozzáadott cukrot tartalmaz.

**Fanyarság:** (Vörösboroknál)

lapos, sima, bársonyos, fanyar, húzós, durva.

**Bársonyos:** harmonikus vörösbor, amelynek cserzőanyag-tartalma és savtartalma összhangban van.

**Húzós:** sok cserzőanyagot tartalmazó bor, ami összehúzza az ember száját.

**Fejlettség:** murci ("majomtej"), seprős bor, újbor, nyersbor, éretlen, fiatal érett, palackérett, óbor, öreg, elvénült, avas.

**Murci:** erjedő, zavaros újbor.

**Karcos:** nem teljesen kiérlelt, csípős bor.

**Újbor:** az utolsó szüretből származó bor.

**Óbor:** egy évnél idősebb bor.

**Avas:** megöregedett, megromlott, megsárgult bor.

### Illat:

**Intenzitás szerint:** gyenge, semleges, diszkrét, finom, kellemes, intenzív, aromás, fűszeres, vaskos, durva, kellemetlen.

**Jelleg szerint:**

szőlőillat, erjedési buké, fajtaillat, érett borillat, ászkolási buké, palackbuké, kénes-, virág-, gyümölcs-, mézillat, kenyérhéjillat.

**Hibás illatok:**

elvényt, oxidált, kénes, záptojás, merkaptános (fokhagyma), poshadt, káposztalé, penész, doh, hordó, fa, dugó, petróleumszag.

**Néhány illatfajta meghatározása:**

**Aromás:** A szőlő gyümölcsillata, melynek jellege és erőssége függ a szőlőfajtától, az évjáratától, a környezeti tényezőktől és az érettség fokától.

**Erjedési buké:** Ez az illat közvetlenül az erjedés után a legerősebb. A modern, fiatalon palackozott borokra jellemző.

**Ászkolási buké:** A fahordóban érlelt bor jellemzője.

**Palackbuké:** Palackba töltés után is fejlődik a bor, az ászkolási buké egy sajátos formája.

**Íztartóság:**

**Rövid:** olyan bor, amelynek íze röviddel a lenyelés után már eltűnik.

**Hosszú:** zamatos, testes bor; íze a lenyelés után is hosszan érezhető.

**Stabil:** tulajdonságait hosszan megőrző bor.

**Ízhibák:**

oxidált, darabízú, fűízű, kocsányízű, dugóízű, hibás, romlott.

**Fűízű:** éretlen szőlőből készült bor.

**Dugóízű:** rossz minőségű dugók okozzák a palackos borokban.

**Mozgékonyság:**

Fürge, mozgékony, lassú, lusta, olajosan folyó.

borhiba: nyúlós

**Összbenyomás:**

silány, jellegtelen, kisbor, kerek, elegáns, tartalmas, jellegzetes, harmonikus, nemes, nagybor.

**Savtartalom:**

savszegény, lapos, lágy, kemény, éles, metsző.

**Kemény:** nagy savtartalmú és nagy extrakttartalmú bor, ezért nem kelt savanyú benyomást. Rideg ízű, nem harmónikus, főként fiatal borra jellemző.

**Lágy:** kevés savat tartalmazó bor.

**Éles:** sok savat, esetleg szénsavat is tartalmazó bor.

#### **Szénsavtartalom:**

fáradt, bágyadt, csendes, üde, élénk, csípős, éles, ordas (befülledt szénsav).

#### **Szín:**

**Fehérbor:** színtelen, vízszerű, ezüstfehér, zöldesfehér, sárgászöld, sárga, aranyás, barna

hibás: hagymaszínű, törött színű (fekete, barna, fehér, rozsdás).

**Rosé:** selyemrosé, hagymaszínű, pezsgőszínű, halványpiros, kástélyos, siller

hibás: rózsás, liláspiros, krémszínű.

**Vörös:** piros, sötétpiros, rubinvörös, bíborvörös, gránátpiros, mélyvörös.

hibás: fakóvörös, téglavörös, színehagyott.

#### **Testesség:**

üres (híg), vékony, telt, testes, kövér, vastag.

#### **Tisztaság:**

**Tükrös:** Tökéletesen tiszta, csillogó bor. A pohárba kitöltött bor, mint a tükör, úgy veri vissza a tárgyak fényét.

**Tiszta:** Áteső fényben nem csillogó bor.

**Fátyolos:** (Opálos) Nem egészen tiszta, homályos bor.

**Homályos:** A bor mögött lévő tárgy még felismerhető.

**Zavaros:** A bor mögött lévő tárgynak csak a körvonala látszódik.

**Törött:** Tisztaságát veszített bor.

( <http://www.nyakashegy.hu> )

## 2. A bor az egyes történelmi időszakokban, rövid történelmi áttekintés

A krétaidőszak elején (100 millió évvel ezelőtt) jelent meg a szőlőfélék első nemzetsége a virágos növények kialakulásával. A ma élő 14 nemzetséget ebből a nemzetségből származtatjuk. A *Vitis Silvestris*-ből alakult ki a kultúrevolúció során a *Vitis Vinifera*.

(Mosoni., 1999, Vanek-Szőke, 1995)

A szőlő az emberiség egyik legrégebbi kultúrnövénye. Termesztésbe vonását először a neolitikor embere hajtotta végre a Ligeti szőlő (*Vitis Silvestris*) értékebb termést adó egyedének a gondozásával.

(Bényei - Lőrinc - Sz. Nagy., 1999)

### 2. 1. A bor és a szőlő a római kor előtt

6000 körül Transzkaukáziában, a mai Törökország, Örményország, Irán területén elkezdik termesztani a *Vitis Silvestris* értékebb egyedét, amelyhez már eszközöket is használnak.

(Bényei - Lőrinc - Sz. Nagy, 1999)

A bor készítésének első időpontját és helyét azonban nem lehet megfelelő pontossággal megállapítani. Valamilyen szinten csak az egyes legendákból lehet következtetni a borkészítés kezdeti időpontjára. A Gilgames eposzban Enkidunak (a vadember) Siduri (Istár papnő) adott először bort (i.e. 4-5000) ami fontos eszköze volt az emberré válásnak. (Istár a háború és a bujaság, szerelem istennője a sumér kultúrában) Egyiptomban Menesz fáraó (első dinasztia első fáraója) sírjában i.e. 3000-ből származó szőlőmagvakat találtak és Ozirisz is ekkoriban lett a szőlő és bor istene. Másik, asszír legenda szerint Dzsemzsid király (i.e. 3000 körül) egyik háremhölgye fedezte fel a bort. Európai kultúrhagyományokban a szőlő és a bor eredete is Dionüszosz nevéhez fűződik.

(Feyér, 1970, Mosoni, 1999)

Krisztus előtt, kb. 4000-500-ig terjedő időszakban a szőlő fokozatosan terjed a világon. Transzkaukáziától déli irányba terjed. Kiterjedtebb szőlőtermesztésre elsőként Mezopotámiában, Palesztina területén, Egyiptomban és az Égei-tengeri szigeteken kerül sor. A szőlő és borkultúra a görögökhöz a föníciaiak révén jut el. Krisztus előtt 800 körül a görög gyarmatosítók meghonosítják a szőlőt Dél-Itáliában. Krisztus előtt 600 körül görög gyarmatosítók megalapítják Massalia, a mai Marseille városát, szőlőt ültetnek Gallia földjén. Krisztus előtt 500 körül az Ibériai-félsziget keleti és délkeleti partvidéke szőlőültetvényekkel népesül be. Krisztus előtt 450-100-ig terjedő időszakban a kelták eljutnak Közép-Európába és a Kárpát-medence nyugati szélét a birodalmukhoz csatolják, ahol támogatják a szőlőtermesztést. Ekkor már az Erdélyben élő trák származású dákok is



termeltek szőlőt. A kínaiak és az indiaiak borfogyasztásáról is tanúskodnak dokumentumok ebből az időszakból.

(Bényei - Lőrinc - Sz. Nagy, 1999)

A kelták kezdték el a szőlőtermesztést a Kárpát-medencében a Római Birodalom terjeszkedése előtt, de jelentős a dákok érdeme is a szőlőkultúra megteremtésében.

(Török – Mercz, 2000, Katona.-Dömötör, 1961)

## **2. 2. A bor a római kori Magyarországon, és a római kor hanyatlása után**

A Római Birodalom hódításai nyomában egyre jobban terjed a szőlő és borkultúra is. Miután a rómaiak elfoglalják a mai Dunántúlt, Pannónia néven provinciát alapítanak. A római kor maradandó nyomokat hagyott hazánk szőlő és bortermelésének történetében. Művelői a vinitorok. Fejlett kereskedelem zajlik a birodalom és a provinciák között, amely egy idő után kedvezőtlenül érintette a római borkereskedelmet. **Domitianus császár 92-ben**, az itáliai bortermelés védelmében megtiltja a provinciákon történő szőlőtermesztést és borkészítést.

(Feyér, 1970, <http://www.borbarat.com> )

**Probus római császár (276-282), egy szerémségi** vinitor fia oldotta fel a tilalmat. Katonaival földet ásat és szőlőket ültetett. Ez okozza a halálát is. Katonái agyonverik mert a hadakozás helyett rendszeres szőlőtelepítő és szőlőművelő munkára kényszerítette őket. A rómaiak ezután egész Pannóniában a Szerémségtől, Baranyán, Tolnán át a Balaton mentén a Fertő tóig, és a Velencei-hegység oldalában, a Budai-hegységig, a Gellérthegy oldalán művelik a szőlőt.

(Feyér, 1970. Feyér, 1981. Bényei - Lőrinc - Sz. Nagy , 1999, Mosoni, 1999, Borok Könyve, Negyedik Kiadás, <http://www.borbarat.com>)

Az V. században megszűnik Pannónia 400 éves római uralma. A népvándorlások igen csak megtépázzák kultúráját, de a termelő nép a helyén marad. A népvándorlások kora nem kedvez a szőlőtermesztésnek.

780 körül az avarok uralmát a frank uralom váltja fel. A frankok támogatják a szőlőtermesztést és keleti terjeszkedésük során eljutnak Pannónia nyugati részére. 800 után a kolostorok, apátságok körül és a nemesi birtokokon alakulnak ki szőlőskertek. Egyre jobb ismeretek birtokában javul a termés minősége. Fellendülnek a telepítések, nő a szőlővel hasznosított terület nagysága.

(Feyér P, 1981. Bényei - Lőrinc - Sz. Nagy , 1999, Borok Könyve, Negyedik kiadás)

### 2. 3. A bor a honfoglalás idején

A honfoglaláskor a szőlőtermesztés Pannónia területén már több mint ezeréves múltra tekintett vissza. A Kárpát-medencében őseink bejövetelekor szlávok éltek, akik szőlőt is termesztettek. Őseink a szőlővel és borral kapcsolatos ismereteiket vándorlásuk során szerezték. Rájuk jelentős hatást gyakorló **különféle török népekkel** állandó volt a kapcsolatuk. Valószínűleg tőlük tanulták a szőlőtermesztést és borkészítést. Nyelvünk őrzi ezen idők emlékeit. A „szőlő” szavunk török megfelelői a vadszőlőt jelölik. A bor, szőlő, csiger, seprő, ászok, szűr szavakat török jövevényszavaknak tekintjük.

*(Feyér, 1981. Mosoni, 1999, Borok Könyve, Negyedik kiadás)*

A századok óta vándorló nép a Kárpátok övezte terület elfoglalása után szilárdan megveti lábát, és a pásztorkodás folytatására alkalmas területeket szállja meg.

A honfoglalást követő kalandozások során a német, az itáliai és a görög területeken szereznek további tapasztalatokat a szőlőtermesztésről, bortermelésről és a bor fogyasztásáról a magyar hódítók.

A monda szerint amikor Bor vitéz felmegy a Rákos mezei nemzetgyűlésre, ökrös vagy bivalyos szekérral visz magával nagy tömlőkben bort és szőlővesszőket társainak.

*(Feyér, 1981)*

Azzal, hogy **I. István** király elhelyezte Magyarországot az európai feudális államok közé és beillesztette a **keresztény kultúrába**, ezzel szabad utat engedett a szőlő és borkultúra terjedésének és fejlődésének.

*(Mosoni, 1999, Kozma, 1991)*

### 2. 4. A bor a XI-XIII. században

A XI. századtól a szőlő a magyarság egyik legkedveltebb növénye lett. A XI. században a népesség egyre növekszik. Magyarország legtöbb lakott vidékén már szűrik a szőlőlevet. Német, francia, olasz és délkelet-európai telepésekkel népesítik be a gyéren lakott területeket. Okiratok, alapítólevelek, adománylevelek egyik központi témája a szőlőskertek birtoklása, szőlőművesek számának megállapítása és a dézsmálás jogának szabályozása. Főként a városok környékén és az egyházi birtokokon terjedt a borkészítés és a szőlőtermesztés.

Első írásos emlékek egyike így szól a borról:

**„...itassanak meg olykor fanyar borral, mely értelmet tanításomra figyelmessé teszi.”**

**(István király Imre herceghez írt, 1031 előtt kelt egyik intelme)**

*(Borok Könyve, Negyedik kiadás., Feyér, 1970.)*

A kereszténység terjedésével az egyházi hatalmak, a püspökségek és szerzetes rendek egyre nagyobb szerepet kapnak a szőlészet és a borászat fejlesztésében.

*(Török – Mercz., 2000)*

István király hatalmas birtokokat adományoz az egyháznak. A pannonhalmi apátság és a nyitrai káptalan (hamisított) alapítólevelében is, a szőlő az első a tized alá eső termények között. A pannonhalmi alapítólevelél 88 földművesről és 6 kádarról tesz említést. István király 1015-ben a pécsváradi apátságnak 110 földművest és 6 kádárt ad. Ugyanakkor csak 36 földművest ajándékozik. Ez az alapítólevelél azonban szintén XIII. századi hamisítvány. Heves megye bortizedét az egri püspöknek adja. És még sorolhatnám hogy István király az uradalom különböző részein milyen szőlőtermő területeket (mai Óbuda, Szekszárd, Veszprém, stb) juttatott az egyház kezébe. Ebből az időszakból számos feljegyzés és alapítólevelél tanúsítja ezt.

*(Kozma, 1991, Feyér, 1981, Feyér, 1970.)*

A XII. században általánossá válnak a feudális termelési viszonyok. A szőlőművelés a gazdálkodásban már külön ágának számít, amely László király törvényeiben is tükröződik. A nagyobb arányú szőlőművelést II. Géza (1141-1161) és III. Béla (1172-1196) idejében kezdik meg. (III. Béla sok bort oszt ki a hazánkon átvonuló kereszties lovagok között.) Uralkodásuk idejében kezdik meg a budai erdő kiirtását. Helyükre szőlőt telepítenek. Az első szőlőhegyek ezen a vidéken a mai Óbuda, Sashegy, Gellért hegy déli lejtőjén létesültek.

A XII. századtól kezdődően egyre jelentősebb a bortermelés hazánkban. Ennek kedvezett az egyre jobban fejlődő francia és olasz kereskedelem, továbbá a magyar borok jó híre a szerzetesi, papi, főpapi udvarokban. Ezeket a fennmaradt, korabeli oklevelek tanúsítják.

A bortermelés fejlődését és ezzel a hazai borászatot jelentősen megtorpantotta a tatárjárás (1241-1242). A tatárok feldúltak és elpusztítottak mindent ami az útjukban állt. A szőlőültetvényeket és a szőlőtermesztő lakosság jelentős részét is elpusztították.

*(Kozma, 1991, Feyér, 1981, Feyér, 1970., Mosoni, 1999)*

A tatárjárás után megkezdődik az ország talpra állítása. IV. Béla építette fel romjaiból az országot, és ezzel a szőlő és borkultúrát is. A lakott helyek megerősítésére várakat építenek, ehhez erdőket irtanak. Megindul a szőlőtermesztés, és szőlőskertek létesülnek a kiirtott erdők helyén. IV. Béla az elnéptelenedett területekre, a megfogyatkozott népesség és munkaerőhiány miatt, olasz, vallon és német „szőlőműveseket” telepített. Ők újfajta ismereteket és szőlőfajtákat hoztak magukkal. A betelepülő olaszok nevét őrzi a mai Olaszliszka és Bodrogolaszi települések.

*(Mosoni, 1999., Feyér, 1981., Borok Könyve, Negyedik kiadás)*

A bordézsmá a XIII. században jelentős szolgáltatást jelentett. A XIII. századtól kezdődően Magyarországon egyre jelentősebb a bortermelés. A termelés és a kereskedelem fejlődése a piacok kiszélesedésével járt. Legfontosabb kereskedelmi termék a só, bor és a hal. A bor az egyházi szükséglet mellett elsősorban a főurak asztalán fordult meg. Azonban a XIII. század végére a bor már a lakossági fogyasztásban is fontos szerephez jut. A lakosok elsőrendű törekvése a föld és birtokszerezés volt. Szőlőskertek szerzésére törekedtek. Ezen törekvés párhuzamos a városiasodással. Fokozódik a lakosság száma így fokozódik a borfogyasztás is. Az egyre erősödő Árpád-házi királyok érintkezése idegen királyokkal is fokozta a borok kereskedelmét, cseréjét.

*(Kozma, 1991, Mosoni, 1999. Feyér, 1981., Török – Mercz, 2000)*

## **2. 5. A bor a XIV-XV. században**

A borvidékek kialakulása tovább folytatódott és a borfogyasztás még általánosabbá vált. A világi földesurak és az egyház jelentős bevételi forrása lett a bordézsmá és a vám. A külföldön tanult diákok által hazahozott szaktudásnak köszönhetően a hazai szőlő és borkultúra tovább gyarapodott. Az Anjou-korban föllendült az egyes borvidékek kereskedelmi és kiviteli tevékenysége is. Például Sopron a nyugat felé irányuló borexport központja volt ekkoriban.

*(Mosoni, 1999. Török – Mercz, 2000)*

Az Anjou-kor bortermelésének igen nagy gazdasági jelentőségére utal, hogy a borkimérés, a „korcsmáltatás” jogát mindenhol szigorúan szabályozták és a bortermelő jobbágy borleadási lehetőségeit általában korlátozták. A XIV. században a lakosság növekedésének köszönhetően egyre szükségesebbé válik minél több művelhető föld megszerzése. Nagy Lajos királyunk birodalomkiterjesztő törekvéseinek köszönhetően egyre jobban fejlődött a borkivitel az északkeleti országokba. A különböző hadicselekmények, bizonytalan helyzetek azonban néhol korlátozták a folyamatos fejlődést.

*(Kozma, 1991. Török – Mercz 2000. Borok Könyve, Negyedik kiadás)*

Mátyás idejében nagy mennyiségű bor termelt, Buda környéke is szőlőtermelő borvidéknek számított. A XV. században az országunkba érkezett főrangú vendégek elsősorban a budai fehérborokat dicsérték. Túlnyomó részt fehér borokat termeltek, melyeket többre becsültek a vörös boroknál. Mátyás nagy pincével, óriási borválasztékkal rendelkezett. A budaszentlőrinci pálosok évkönyve jegyezte fel, hogy a nyéki vadászkastélyából Budaszertlőrincre sűrűn átruccanó Mátyás jó emberével és vitapartnerével, Gergely mesterrel, a főkolostor perjelével olykor „lelkét üdíteni a kolostor pincéjét is felkereste.” Mátyás uralkodása idején nagy átalakuláson ment keresztül Magyarország. A reneszánsz életformához hozzátartozott az étel és a borital kulturált fogyasztása. Beatrix királyasszonynak nagy érdemei voltak az új étkezési és borfogyasztási szokások kialakításában, a nagyevés és a nagyívás felszámolásában. A királyi

palota hatalmas pincéjében felhalmozott sokféle bor értékeit is összemérték. Ezek voltak talán a mai "borversenyek" előzményei. A pompa és bor összetartozott. A borfogyasztásban a minőség, a kulturált körülmények, az ital mérsékelt örömet és hangulatot nyújtó örömei erősödtek fel.

( <http://www.borbarat.com> )

## **2. 6. A bor a XVI.-XVII. században**

Mátyás uralkodása utáni időszakban a gazdasági romlást még a jobbagyság elnyomására irányuló intézkedések, törvények is tetézték. A pénz értéke is egyre romlott, és ez nem kedvezett a nagy ráfordítást igénylő szőlő és bortermelésnek. A Mohácsi vész és az utána következő 150 éves török megszállás szintén nem kedvezett a hazai szőlőkultúra fejlődésének. A lakosság elmenekült, a szőlőskertek munkás kezek nélkül maradtak. A Korán tiltotta a törököknek a bor ivását, de távol az anyaországtól, nem nagyon foglalkoztak vele. Jelentős bevételi forrást is jelentett számukra. A szőlőtermelő mezővárosok dézsmájában mindig szerepelt a szőlő a gyümölcsök között. A török kereskedők vitték a termést a keleti piacokra, így a régen magyar bort vásárló osztrákok, lengyelek, németek igényei kielégítetlen maradt.

A török uralom idején lett híres a tokaji bor. Ekkor jelenik meg az aszúkészítés technológiája és a Furmint fajta is. Az 1665. évi országgyűlés 79. törvénycikkeje kötelezően elrendeli az aszúszemek külön szüretelését és dézsmamentességét. A szőlő fontosságát és szerepét mutatja az is, hogy a kor címereiben megjelennek a szőlőfürtök. A török hódoltság után országszerte fellendült a szőlőtermesztés. Az elnéptelenedett vidékekre szőlőtermesztéshez értő idegeneket telepítettek be. A kuruc szabadságharcok helyenként gátolták a rekonstrukciókat, de a megnövekedett borfogyasztás jólétet hozott a szőlőtermesztőknek. II. Rákóczi Ferenc 48 pontos szabályzatban írta elő a munkák menetét hegyaljai szőlőbirtokain.

(*Mosoni, 1999. Katona - Dömötör, 1963. Bényei - Lőrinc - Sz. Nagy, 1999. )*

## **2. 7. A bor a XVIII. - XIX. században**

A XVIII. század jelentős a szőlő és borkultúra történetében, mert ekkor kezdődtek el hazánkban a szőlőtermesztéssel, borászattal kapcsolatos tudományos vizsgálatok és az egyetemi oktatás. Terjed a bálványsajtók, a vasabroncsos fahordók használata. Magyarország majd minden részén termelnek szőlőt és készítenek bort. Mária Terézia vámpolitikája azonban visszaveti a magyar bor exportját. A rendelet szerint a magyar bort csak ugyanannyi osztrák borral együtt lehetett exportálni. A meglévő külföldi borpiacokat is kezdte hazánk elveszíteni.

Az első teljes körű statisztika II. József (uralkodott: 1780–1790) révén maradt ránk. A kalapos király mindent fölmért az általa elrendelt alapos népszámlálás nyomán. ([www.gusto.hu](http://www.gusto.hu), III. évf 4.szám)

A szőlőterület 994500 kh (1 katasztrális hold, 1600 négyszögöl terület, 5755 m<sup>2</sup>), a termés pedig 9 millió hl volt.

A napóleoni háborúk idején némileg javult hazánk helyzete, mert háborúk idején emelkedik a mezőgazdasági termények ára. Javított a helyzeten az is, hogy az osztrák kamarilla némileg enyhítette a gazdasági nyomást. A XIX. Század elején kezdődött el a magyar pezsgőgyártás Pozsonyban, majd folytatódott az ország más részein is (Pest, Buda, Pécs). A hazai borfogyasztás a kedvező termékek és a kedvezőtlen kiviteli feltételek miatt egyre emelkedett. Azonban ezzel párhuzamosan egy alattomos pusztító kezdte meg tevékenységét hazánkban.

**Ez volt a filoxéra. A szőlőgyökértetű (*Phylloxera vastatrix*) magyarországon az 1875. évben jelent** meg. Óriási pusztítást végzett, és a századforduló időszakára a hegyvidéki szőlőültvények jelentős részét kiirtotta. Ezt követően gyors ütemben beindult a szőlőrekonstrukció. Az I. Szőlőrekonstrukció 1896-tól 1903-ig tartott. Részben oltványok telepítésével, részben homoktalajokon történő telepítéssel. A új ültvényeket csak szabályos sorokban lehetett termesztetni. Az ország szőlőterülete 351705 kh-ról 467981 kh-ra emelkedett. Új fajták is bekerültek az országba.

(Mercz – Kádár, 1998. Mosoni, 1999. Katona - Dömötör, 1963. Bényei – Lőrinc - Sz. Nagy, 1999)

## 2. 8. A bor a XX. században

A század elején jelentkező válság, majd az első világháború jelentősen visszavetette a szőlő és borkultúrát. A trianoni egyezmény alapján elcsatolták a magyar borfogyasztók 2/3-át, de a szőlőterületnek csak az 1/3-át. Ez jelentős túltermeléshez vezetett. A bor értékesítése nagy nehézségekbe ütközött. Az 1923. évi XLIII. törvénycikk megtiltja a szőlő telepítését más mezőgazdasági növények termesztésére alkalmas területen is. A direkttermő fajták telepítését az 1929. évi XVII. törvénycikk tiltotta meg. Az 1938. évi XXXI. törvénycikk elrendeli a direkttermő fajták kiirtását vagy átoltását 3 éven belül. Ennek ellenére a direkttermő fajták tovább terjednek. Összterületük eléri a 25 ezer hektárt.

A II. Világháború következtében a szőlőültvények és a borkészletek jelentős kárt szenvedtek. A háború alatt a szőlőterület hazánkban 235 ezer hektár volt. Ekkoriban 21 borvidéket különböztettek meg.

A világháború utáni földreform következtében kb. 27 ezer hektár szőlőterület új tulajdonosok birtokába kerül. Az elaprózottság tovább nő. Csökken az átlagos birtoknagyság.

A KGST megalakulása után a borkereskedelem állami irányítás alá kerül. Megalakulnak az első szocialista szőlőtermesztő nagyüzemek. A helytelen gazdaságpolitika, beszolgáltatási kötelezettség, a nagyfokú iparosítás, az ötszörös adókulcs a szőlőültetvényekre, az egyéni gazdálkodás akadályozása, a tőkehiány és a peronoszpórák évjáratok sem kedvezett a szőlő és borgazdaság fejlődésének. A termőterület rohamosan csökken. 14 borvidék van Magyarországon.

1963-tól a Magyar szőlő és borgazdaság gyors, látványos, mennyiségi szemléletű fejlesztése veszi kezdetét. Borainkat korlátlan és igénytelen piacokon értékesítették. A bortermelés 50%-a exportra került.

1965-től ismételen folyamatosan csökken a szőlőterület Magyarországon. A direkttermő szőlőfajták területe 21,1% (KSH).

1970-ben a borvidékek száma 15-re bővül a Bükkaljai borvidékkel. Általánossá válik a magasművelés. 1982-ben a borvidékek száma a Dél-Balatonni borvidék létrehozásával 16-ra bővült. A 80-as évek közepétől válság bontakozik ki a borágazatban. Téli fagykárak tizedelik az ültetvényeket. Szovjet intézkedések szűkítik az exportlehetőségeinket. Csökken a hazai borfogyasztás is. (20 l/fő/év) A rendszerváltás után összeomlott a keleti piac. A szőlő és bor ágazat válságba jutott. Ebből ideiglenesen kiutat a kannás borok megjelenése jelentett.

Hazánknak, az EU csatlakozás tükrében, a minőségi termelésre kell koncentrálnia. A hazai ültetvények előregedtek, nem felelnek meg a nyugati piac igényeinek.

Egyre másra jelentek meg a családi pincészetek, amelyek igen jó minőségű magyar borokat termelnek. Ők a magyar borkultúrához méltó minőségű borokat állítanak elő az egyes borvidékeken.

*(Mercz – Kádár, 1998. Mosoni, 1999. Katona - Dömötör, 1963. Bényei - Lőrinc - Sz. Nagy, 1999)*