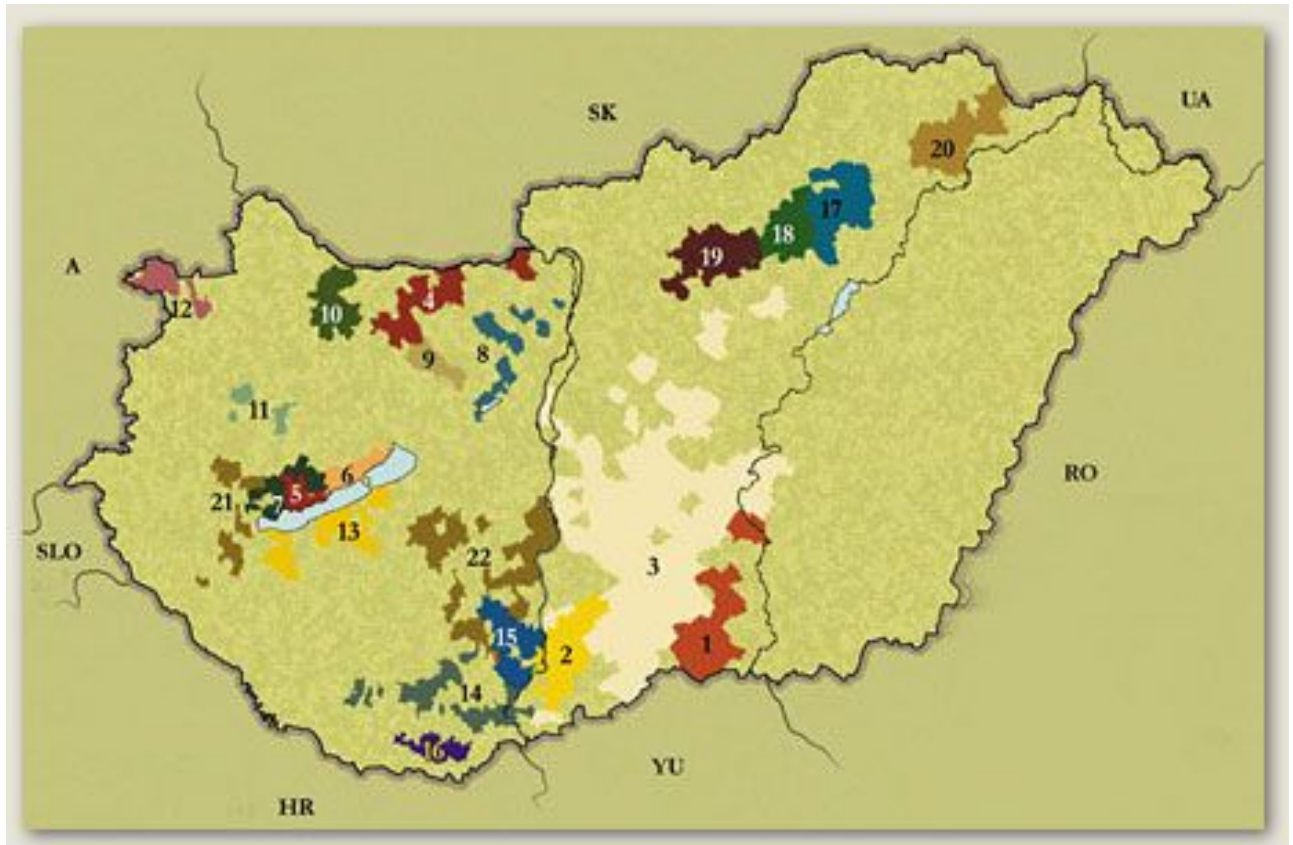


EGER

Az észak-magyarországi borrhéió bemutatása:

Magyarország borvidékei:



16. ábra: Hazánk borvidékei

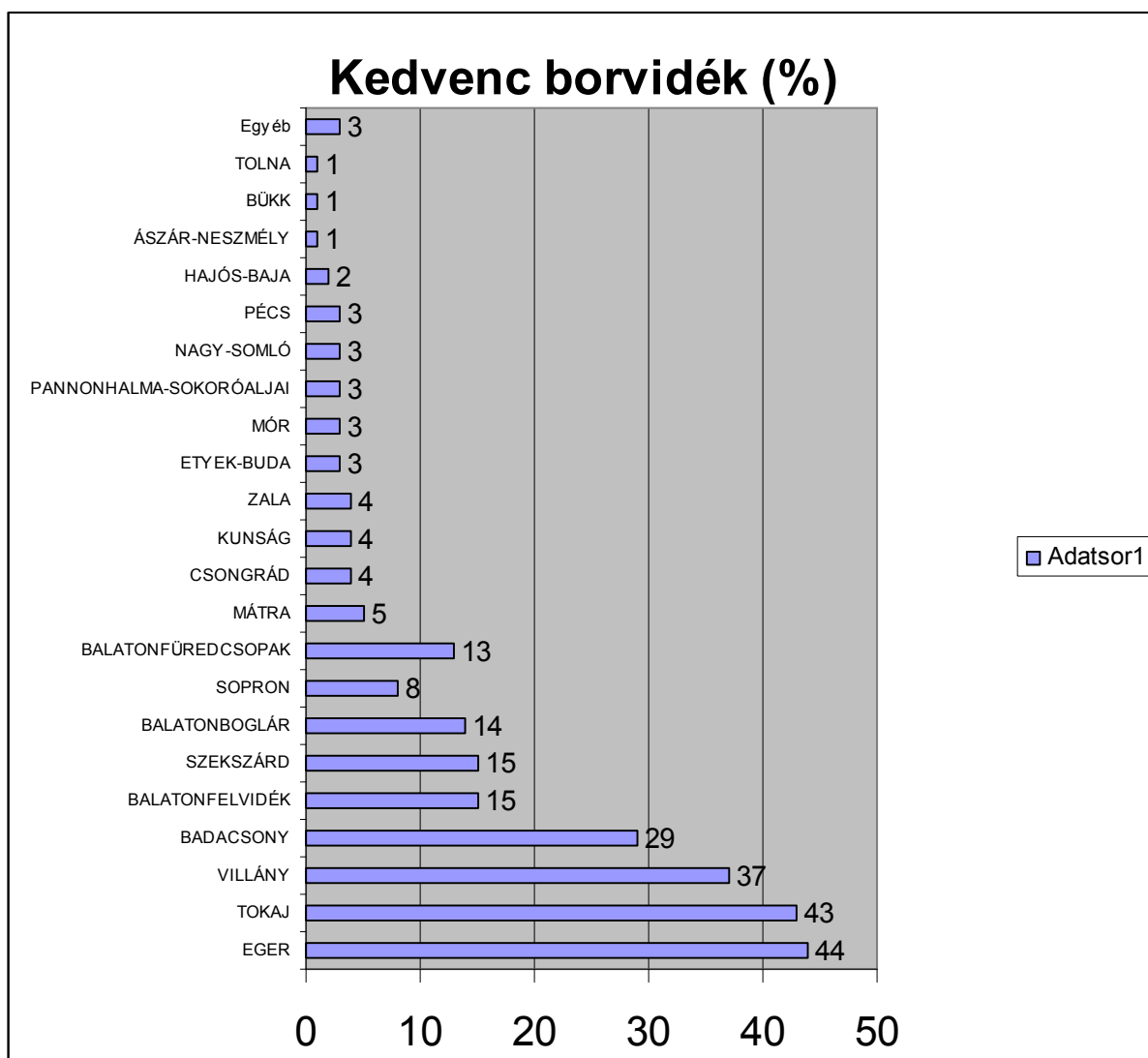
Forrás: <http://borkurzus.szentignac.hu/wp-content/borok-as-borvidakek.ppt>

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1. Csongrádi | 12. Soproni |
| 2. Somló | 13. Tolnai |
| 3. Hajós-Bajai | 14. Balatonboglári |
| 4. Kunsági | (Dél-Balatoni) |
| 5. Ászár-Neszmélyi | 15. Mecsekaljai |
| 6. Badacsonyi | 16. Szekszárdi |
| 7. Balatonfüred-Csopaki | 17. Villányi |
| 8. Balatonfelvidéki | 18. Bükkaljai |
| 9. Etyek-Budai | 19. Egri |
| 10. Móri | 20. Mátraaljai |
| 11. Pannonhalma-Sokoróaljai | 21. Tokaj-hegyaljai |
| | 22. Balatonmelléke |

„Borvidék definíciója: jellegzetes szőlőtermő táj, a legjobb adottságú termőhelyek egyike.

- Több szomszédos település közigazgatási területére terjednek ki és szőlőültetvényeik rendszerint összefüggnek;
- Azonos, esetenként sajátos éghajlati, domborzati és talajtani adottságokkal, jellemző fajta-összetételű ültetvényrel rendelkezik;
- A szőlőtermesztésnek és borkészítésnek fejlett hagyományai vannak;
- Jellegzetes, más vidéktől jól megkülönböztethető ízű és illatú borfajtákat termelnek;
- Hagyományaival, jellegzetes borminőségével, termőhelyi és ültetvényterületi arányaival elszigetelten helyezkedik el;”

(Forrás: www.elib.kkf.hu)



17. ábra <http://www.bormarketing.hu/media/gfk%20tanulmany%20kivonat.pdf>

Magyarországon pillanatnyilag **87 017 Ha** területen termesztnek borszőlőt. Az ország területén 22 borvidék található, amelyek megközelítőleg **75 500 Ha** területet foglalnak el. A borvidékek egymás versenytársai, hiszen különböző területeken más technológiával készült borok próbálnak érvényesülni ugyanazon a piacon.

Az észak-magyarországi borrégió borvidékei:

- Bükkaljai borvidék
- Egeri borvidék
- Mátraaljai borvidék
- Tokaj-Hegyaljai borvidék

Bükkaljai borvidék:

Nagyon hasonló az egri és a tokaji borvidékhez, itt is riolittufába vájt pincékben tárolják a bort. A XIX. századtól pezsgő-alapborokat is termeltek.

Az éghajlati adottságok elsősorban a fehérbor termelésének kedveznek.

Terület: 1 590 ha

Klíma: napfényben gazdag, hűvös

Talaj: riolittufa alapkőzeten lösz

Szőlőfajták, borok: Olaszrizling, Leányka, Kékfrankos

Mátraaljai borvidék:

Hazánk legnagyobb kiterjedésű kötött talajú borvidéke. Éghajlata az észak-magyarországi borvidékekhez hasonlítva kissé melegebb, de száraz jellegű.

A borvidék piaci sikereit főként reduktív eljárással készült üdebb, gyümölcsösebb, alkoholban szegényebb boraival éri el.

Terület: 7 574 ha

Klíma: szélmentes, védett

Talaj: vulkanikus alapkőzet homokkal, lösszel borítva

Szőlőfajták, borok: Olaszrizling, Szürkebarát, Riszlingszilváni

Tokaj-Hegyaljai borvidék:

Magyarország legismertebb kistájegysége, mely szőlő- és borkultúrájáról vált világhírűvé. Az ország legmagasabb cukor-, alkohol- és savtartalmú borai születnek ezen a vidéken. A minőség elérésében a tárolás és az érlelés fontos szerepet játszik. A riolittufába vájt pincerendszer optimális körülményeket és hőmérsékletet biztosít ezekhez

Terület: 5 860 ha

Klíma: meleg nyár, hideg tél, hosszú napos, párás ősz

Talaj: riolit- és andezittufán kialakult lösz és nyiroktalaj

Szőlőfajták, borok: Aszú, Szamorodni, Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály

Egri borvidék:

A borvidék leghíresebb bora az Egri bikavér.

Ezen bor több vörösborszőlő borának házasításával készül. Valaha a Kadarka különböző változatai adták az alapját, ma inkább a Kékfrankos. Hazánk eredetvédett borai közül ez az első. Annak ellenére, hogy a természeti adottságok a fehér szőlőnek kedveznek, az Egri Bikavér tette híressé Eger városát és környékét. A város alatt hatalmas üreg- és pincerendszer húzódik. Az

összenyitott pinceágakon keresztül a város föld alatt is teljes szélességében átjárható.

Terület: 5 160 ha

Klíma: hűvös, kevés csapadék, hosszú tél

Talaj: riolittufa, lávakőzet

Szőlőfajták, borok: Egri Bikavér, Kékfrankos, Merlot, Kékoportó, Leányka

(Benyák Zoltán – Dékány Tibor: Magyar borok és borvidékek c. könyve nyomán)

Az Egri borvidék története és fejlődése:

Hazánkban már

❖ *Szent István király idején* ismeretes volt a bortermelés, hiszen a püspökségre beköltöző szerzetesek magukkal hozták hazájukból az ott honos szőlőfajtákat. A szőlőművelés kezdeményezése és fejlesztése az egyház hatásának tudható be. Ennek oka az volt, hogy a bor az egyházi szertartások fontos kellékét jelentette.

❖ A *tatárjárás* után beköltözött vallonok honosították meg a bor hordóban való tárolását.

❖ A *XVII. században* a fehérborszőlők kárára a vörösborszőlő-fajták egyre több teret nyertek és jelentős volt a belőlük származó borok mennyisége. A héjon erjesztéses vörösborkészítés technológiáját és a Kadarka fajtát a törökök elől menekülő rácok hozták magukkal.

❖ A *török kiűzése* után a rohamos ütemű benépesedési folyamattal gyakorlatilag a szőlő egyeduralkodó növényé vált a várost körülölelő dombokon.

❖ *XVIII. században* alakult ki a szőlőhegyek túlnyomó részének ma is használt neve.

❖ A *XIX. század* végén az Amerikából behurcolt filoxéra járvány elpusztította a szőlők 90%-át. A helyreállítások és újratelepítések közel 20 évig tartottak, melynek során az egri borvidékre új fajták is bekerültek. A rekonstrukciók során megmaradt a török időszakból nagy mennyiségben termesztett Kadarka, és elterjedt a Nagyburgundi, a Kékfrankos, a Cabernet, a Medoc noir, a Merlot és az Oportó. A Bikavér nevű, sötétvörös egri borfélésege neve először 1851-ben fordult elő. A járvány előtt és után azonban más-más szőlőfajtából készítették és készítik a Bikavért.

❖ A tulajdonviszonyok a *rendszerváltozás utáni* átalakulása minden magyarországi borvidéken kedvező változásokat hozott. Egerben is egymás után alakultak a kis és közepes méretű gazdaságok, melyek mára nagy mennyiséget gyártó cégek, akik egyedi és különleges termékekkel jelennek meg a piacon, igazi hungaricummá alakítva a borvidék világhírét adó Egri bikavért.

❖ *1995-ben* a borvidék hegyközségeinek képviselői a hegyközségek munkájának összehangolása érdekében létrehozták az *egri borvidék Hegyközségi Tanácsát*.

(Kovács András István: Eger és Bükk – Bor.kul.túra c. könyve nyomán)

(A hegyközségi tanácsok összehangolják és szakmailag felülvizsgálják a hozzájuk tartozó hegyközségek rendtartásait, rendszerezik adatszolgáltatásukat és továbbítja a Hegyközségek Nemzeti Tanácsához, szervezik a gazdasági együttműködést és a piacokhoz jutást, intézik a borvidéki származás- és minőségvédelem ügyeit, részt vesznek a szőlő- és borgazdálkodással kapcsolatos

jogszabályok betartásának ellenőrzésében és első fokon eljárnak A különleges minőségű bor származási bizonyítványának kiadásával kapcsolatos ügyekben. – www.wikipedia.org)

A Szépasszony-völgyben ma közel 200 pince található, melyek tekervényesen átszövik a város alatti talajt. A pincéket az Eger határában több száz méter vastagságban megtalálható riolittufába vágták, mely kiválóan alakítható, és benne a bor állandó, 10-15° C-os hőmérsékleten tartható egész évben. További előnye, hogy a pincében élő mohák és a nemes penész sajátos atmoszférát teremtenek, kellemes illatuk elősegíti a bor érlelődését, zamatának kialakulását. Manapság a bort hordókban tárolják, ez régen nem volt ilyen természetes. A XVI. század előtti időkben még bőrből készült tömlőkbe töltötték a friss mustot. A hordókat általában két, Egerben kantárfának nevezett deszkára szokták fektetni.

„Az egri borvidék ma az egri és debrői körzetből áll, melynek összes szőlőterülete kb. 3200 hektár. Az egri körzetben hozzávetőleg fele-fele arányban termesztnek fehér és vörös borszőlőt, a debrői körzetben főként fehéret. A fehérszőlő ültetvények negyed részén leánykát, 16%-án Olasz rizlinget, 15%-án Rizlingszilvánt, a maradékon pedig Muscat ottonelt, Hárslevelűt, Zenitet és Chardonnay-t; a kék szőlőfajták közül a legnagyobb területen (majd a felén) Kékfrankost, 18%-án Kékoportót, a maradékon Zweigeltet, Merlot-ot, és Cabernet-et termesztnek. A szőlők 95%-a ma magántulajdonban van.”- (www.egeronline.com)

A szőlők nagy részét Egerben és Verpeléten dolgozzák fel. A szüret kezdetét az adott hegyközség határozza meg, a szőlők szedése kizárólag kézzel történik.

Az egri borok testesek, teltek, cserzőanyagokban gazdagok. A házasítással készülő borokat – mint például a Bikavért – változó ideig fahordókban tárolják, melynek során savassága veszít erejéből. Ezután a bor élénkvörösből rubinszínűvé válik.- (Bodnár László: Az egri borvidék c. könyve nyomán)

A Bikavért már a törökök idején is előszeretettel fogyasztották elődeink.

„A legenda szerint az elnevezés onnan ered, hogy a bor elfogyasztása után Dobó és csapata új erőre kapott az ostrom idején. Az ismét harcra kész magyarok láttán a török katonák azt hitték, a bikák véréből táltosodtak meg a vár védői.” – (Blikk Nők 36.szám)

Kezdetben a vörösbort adó szőlőket – Kékfrankos és Oportó – együtt szedték le és dolgozták fel, és az így elkészült bort nevezték Bikavérnek. A '70-es években a Kékfrankosból és Zweigeltből készült élénkvörös változat terjedt el, majd Cabernetből, Merlotból, Blauburgerből és Kadarkából állították össze az immáron mély rubinszínű, gyümölcsös illatú, zamatos Egri Bikavért.

1997. július 12-én, az első Bikavér ünnepen aláírták és kihirdették az *Egri Bikavér Kódexét*. Magyarországon elsőként az Egri Bikavér lett eredetvédett bor.

(Dr. Bakó Ferenc: Az egri borvidék pincéinek története c. könyve nyomán, 1998.)

„Az év bortermelője 2009.:

Ezt a megtisztelő címet egy egri borász nyerte el, *Lőrincz György*, aki azt vallja, hogy nedűi olyanok, mint egy-egy palackba zárt tájleíró költemény. A műzsája pedig a felesége, aki nevét is kölcsönözte a szőlőbirtoknak. (St. Andrea pincészet) György sikerének titka az lehet, hogy tudja, minden a szőlőtőkén dől el. Manapság azonban, amikor túlsordulnak az egri pincék az eladatlan bortól, ennél nagyobb varázslatra van szükség. Nem elég előállítani valamit, hanem el is kell érni, hogy a palackok gazdára találjanak. Ahogyan a borvidéken sokan, ő is bizakodik abban, hogy végre megfelelő polcra kerülnek az értékes egri termőhelyekről származó palackok, s az olcsó itókák nem járattják le az egri nevet.” – (Szabad Föld 2. szám 2010.)

