



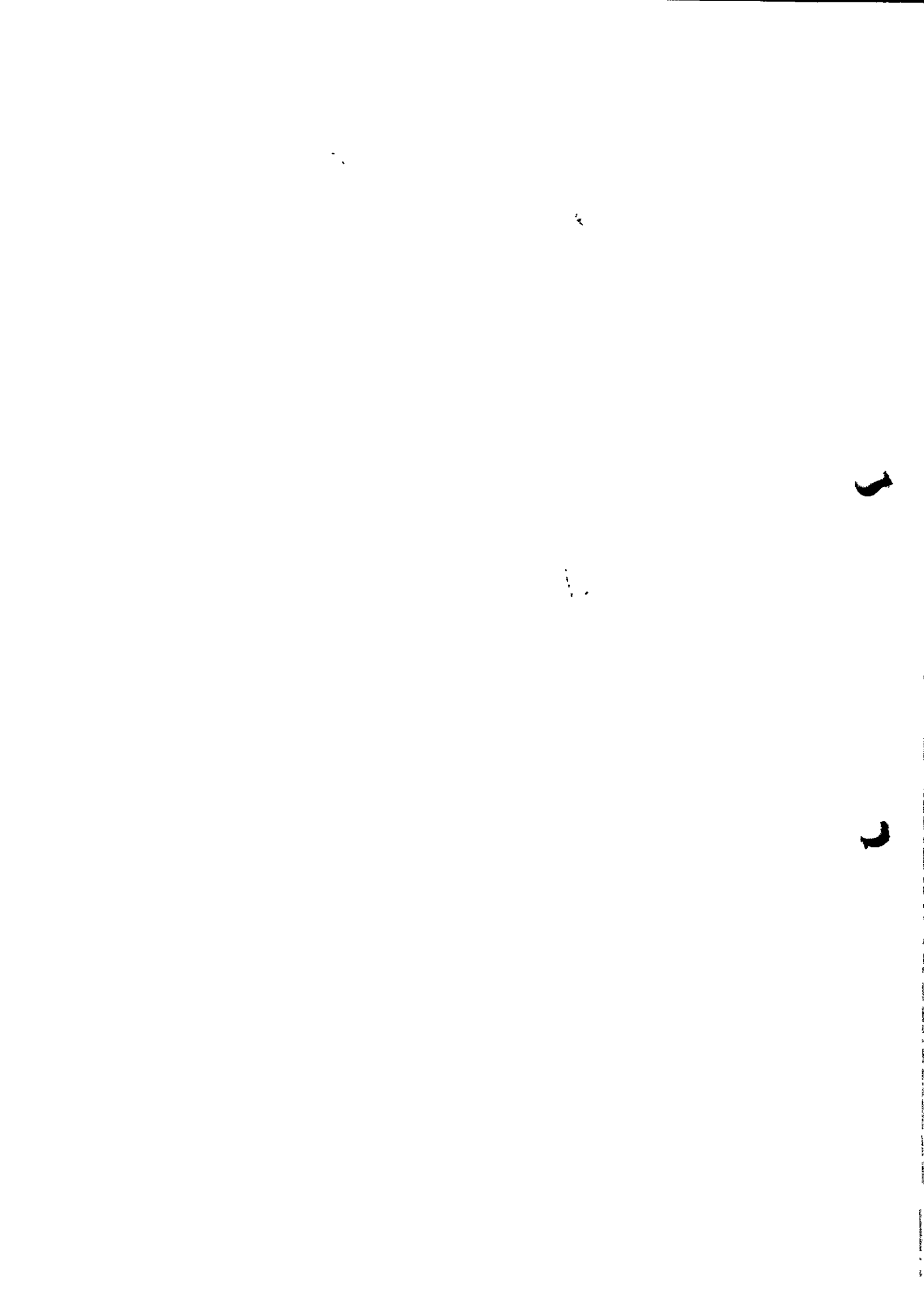
Mezőgazdaságtudományi Kar

Mosoni Péter

Borkultúra borászati alapokkal



egyetemi jegyzet - 1999



Írta:

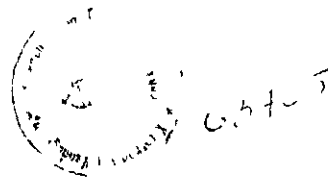
Mosoni Péter

Borkultúra borászati alapokkal

Lektorálta:

Dr. Mercz Árpád
Dr. Eperjesi Imre

Hallgatói lektor: Kompolti Zsolt



1999

Gödöllői Agrártudományi Egyetem Kertészeti Tanszék

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés	7
2. A borkultúra fogalma, alkotóelemei és meghatározása	8
2.1 A bor kultúráját befolyásoló tényezők.....	8
2.2 A borkultúra alkotóelemei.....	9
2.2.1 <i>Termesztési- termelési (technológiai) kultúra</i>	9
2.2.2 <i>Gazdálkodási kultúra</i>	9
2.2.3 <i>Kereskedelmi (forgalmazási) kultúra</i>	W
2.2.4 <i>Fogyasztási kultúra</i>	10
2.3 A borkultúra fogalmának meghatározása.....	10
2.4 A borkultúra típusai.....	11
2.4.1 <i>A hagyományos borkultúra</i>	11
2.4.2 <i>Az import borkultúra</i>	11
2.5 A borkultúra szerepe a szőlő- és borgazdaság fejlődésében.....	11
3. A szőlő és a bor a legendák és a vallások világában	12
3.1 A szőlő eredete.....	12
3.2 A borkészítés eredete.....	12
3.3 Borfogyasztás kialakulása.....	13
3.3.1 <i>Mezopotámia</i>	13
3.3.2 <i>Egyiptom</i>	14
3.3.3 <i>Görögország</i>	14
3.3.4 <i>Római birodalom</i>	15
3.3.5 <i>Közel-Kelet</i>	16
3.3.6 <i>Kárpát-medence</i>	17
3.4 Bor és a vallások kapcsolata.....	19
3.4.1 <i>Keresztény vallás</i>	19
3.4.2 <i>Zsidó vallás</i>	23
3.4.3 <i>Iszlám</i>	24
3.4.4 <i>Hinduizmus</i>	24
3.4.5 <i>Buddhizmus</i>	25
4. A borszőlő minősége, és azt kialakító tényezők	26
4.1 A szőlő termésképzése.....	26
4.2 A bogyófejlődés fázisai.....	27
4.3 A must kémiai összetétele.....	28
4.3.1 <i>Szénhidrátok</i>	2<V
4.3.2 <i>Szerves savak</i>	28
4.3.3 <i>Fenolos anyagok</i>	29
4.3.4 <i>Nitrogéntartalmú anyagok</i>	29
4.4 A termés minősége.....	30
4.5 Termésképzésre, minőségre ható tényezők.....	30
4.5.1 <i>Klimatikus</i>	30
4.5.2 <i>Edafikus</i>	32
4.5.3 <i>Biotikus</i>	33
5. Borkészítési, kezelési, érlelési technológiák	36
5.1 A szőlő feldolgozása.....	36
5.1.1 <i>A szőlő feltárása és a kocsány elválasztása</i>	36
5.1.2 <i>Mustelválasztás, sajtolás</i>	36
5.1.3 <i>Musttisztítás</i>	36
5.1.4 <i>Mustjavítás</i>	37

5.2 A must erjesztése.....	37
5.2.1 A must és a bor mikroorganizmusai.....	37
5.2.2 Az alkoholos erjedés és azt befolyásoló tényezők.....	39
5.2.3 Erjesztéstechnológiák.....	40
5.3 Borkezelések.....	41
5.3.1 A bor öntisztulása, természetes stabilizáció.....	41
5.3.2 A bor tisztítása.....	41
5.3.3 A bor harmonikus összetételének kialakítása.....	43
5.3.4 A bor érésének szabályozása.....	45
5.3.5 A bor stabilizálása.....	47
5.4 Különböző bortípusok készítése.....	47
5.4.1 Fehér bor készítése.....	48
5.4.2 Vörös bor készítése.....	48
5.4.3 Rozé bor készítése.....	49
5.4.4 Szénsavas borok.....	50
5.4.5 Pezsgők készítése.....	50
5.4.6 Likőrborok készítése.....	52
5.4.7 Tokaji borkülönlegességekkészítése.....	53
5.4.8 Külföldi híres borkülönlegességek.....	56
6. Borhibák, borbetegségek.....	59
7. Borok főbb összetevőinek fiziológiai hatásai.....	64
7.1 Fontosabb összetevők és azok hatásai.....	64
7.1.1 Alkohokok.....	64
7.1.2 Cukrok.....	66
7.1.3 Savak.....	66
7.1.4 Ásványi anyagok.....	67
7.1.5 Vitaminok.....	67
7.1.6 Fenolok, polifenolok.....	68
7.1.7 Nitrogéntartalmú anyagok.....	69
7.1.8 Aromanyagok.....	69
7.2 Gyógyítás borral.....	69
7.3 A gyógyászatban, népgyógyászatban alkalmazott szőlőből készült drogok....	70
7.4 Alkoholizmus.....	72
8. Borkóstolás, borbírálat előírásai, módszerei.....	73
8.1 Személyi feltételek.....	73
8.2 Tárgyi feltételek.....	74
8.2.1 Kóstoló poharak.....	75
8.2.2 Poharak megtöltése: kóstolási mennyiség.....	77
8.2.3 Kóstolási hőmérsékletek.....	78
8.3 A kóstolás alapjai és menete.....	79
• 8.3.1 Kóstolás.....	79
8.3.2 Tartósság, intenzív tartósság, érzékelési tulajdonságaink.....	80
8.3.3 Kóstolási sorrend.....	81
8.4 Értékelési módszerek.....	82
8.4.1 Duó teszt.....	82
8.4.2 Trianguláristeszt.....	82
8.4.3 Rangsorolás.....	82
8.4.4 Pontrendszerek.....	82
8.4.5 Értékelési módszerek összehasonlítása.....	85

9. S/ölő, bor és gasztronómia kapcsolata, borfogyasztás, vendéglátás.....	86
9.1 Otthoni vinotéka.....	87
9.2 Szőlő- és mustkészítmények a magyar népi táplálkozásban.....	88
9.3 Ízgyegetések alapelvei.....	89
9.3.1 Hasonló ízek egyeztetése.....	90
9.3.2 Ellentétes ízek egyeztetése.....	90
9.4 Bor kiválasztása.....	91
9.4.1 Borok az étkezés során.....	92
9.5 A bor felszolgálása.....	94
9.6 A bor fogyasztása.....	97
9.7 Viselkedés borkóstolón, borbemutatón.....	100
10. A világ fő bortermő vidékei, alkoholos italai.....	102
10.1 Fontosabb statisztikai adatok.....	102
10.2 Olaszország.....	104
10.2.1 Borminőségi kategóriák.....	104
10.2.2 Fontosabb borvidékek.....	105
10.3 Franciaország.....	109
10.3.1 Borminőségi kategóriák.....	109
10.3.2 Fontosabb borvidékek.....	110
10.4 Spanyolország.....	117
10.4.1 Borminőségi kategóriák.....	117
10.4.2 Fontosabb borvidékek.....	118
10.5 Németország.....	124
10.5.1 Borminőségi kategóriák.....	124
10.5.2 Fontosabb borvidékek.....	125
10.6 Portugália.....	128
10.6.1 Borminőségi kategóriák.....	128
10.6.2 Fontosabb borvidékek.....	129
10.7 Ausztria.....	130
10.7.1 Borminőségi kategóriák.....	130
10.7.2 Fontosabb borvidékek.....	131
10.8 Svájc.....	133
10.8.1 Borminőségi kategóriák.....	133
10.8.2 Fontosabb borvidékek.....	133
10.9 Románia.....	134
10.9.1 Fontosabb borvidékek.....	134
10.10 Görögország.....	135
10.11 Szlovákia.....	136
10.12 Kelet-Mediterrán.....	136
10.13 USA.....	136
10.14 „Új” bortermelő országok.....	136
11. Magyarország borvidékei.....	138
11.1 Ászár-Neszmélyi borvidék.....	142
11.2 Badacsonyi borvidék.....	142
11.3 Balatonfüred-Csopakiborvidék.....	143
11.4 Balatonmelléki borvidék.....	144
11.5 Bükkaljai borvidék.....	145
11.6 Csongrádi borvidék.....	146
11.7 Dél-Balatoni borvidék.....	147
11.8 Egri borvidék.....	147
11.9 Etyek-Budai borvidék.....	149
11.10 Hatos-Baja borvidék.....	150

11.11 Kunsági borvidék.....	151
11.12 Mátraaljai borvidék.....	151
11.13 Mecsekaljai borvidék.....	152
11.14 Móri borvidék.....	153
11.15 Pannonhalma-Sokoróaljai borvidék.....	154
11.16 Somlói borvidék.....	155
11.17 Soproni borvidék.....	156
11.18 Szekszárdi borvidék.....	157
11.19 Tokaj-Hegyaljai borvidék.....	158
11.20 Tolnai borvidék.....	159
11.21 Villány-Siklói borvidék.....	160
11.22 Zalai borvidék.....	161
11.23 Régi magyar borvidékek.....	161
12. Állami szabályozás.....	164
12.1 A szőlő- bortermelés szabályozásának hagyományai és nemzetközi gyakorlata.....	164
12.1.1 Szemelvények a magyar bortermelés jogi szabályozásának történetéből.....	164
12.1.2 A bortörvény gyökerei.....	164
12.1.3 A hegyközségi törvényfejlődése.....	165
12.1.4 A borjog alakulása a nagyvilágban.....	765
12.1.5 A magyar borjog jelene.....	766
12.2 A szőlő-bor ágazat intézményrendszere.....	166
12.2.1 Ágazatszabályozási és ellenőrzési intézményrendszer.....	767
12.2.2 Öngazgatási és szakmai érdekérvényesítési intézményrendszer.....	168
12.2.3 Minőségsszabályozási és eredetvédelmi intézményrendszer.....	777
12.2.4 Oktatási, kutatási, ágazatfejlesztési intézményrendszer.....	171
12.2.5 Nemzetközi szakmai intézményrendszer.....	772
12.2.6 Egyéb speciális intézmények.....	772
12.3 Az EU jogi szabályozása.....	173
12.3.1 A borpiaci szervezet alaprendelete.....	773
12.3.2 A meghatározott termőhelyű minőségi borok szabályozása.....	776
13. Bor marketing.....	178
13.1 Borkultúra az általános értékrendszerben.....	178
13.2 A borkommunikáció általános problémái.....	178
13.3 A borkultúra kapcsolódó területei.....	179
13.4 A bor kiegészítő termékkonceptiói.....	180
13.5 Promóciós eszközök.....	180
13.5.1 A borokneve.....	180
13.5.2 Csomagolás.....	182
13.5.3 Reklámok.....	184
13.5.4 Értékesítésösztönzés.....	187
13.5.5 Személyes eladás.....	188
13.5.6 P.R. Public Relations - közönségkapcsolatok.....	189
13.6 A borpiac fejlődési szakaszai.....	190
14. Függelék.....	191
14.1 Javaslatok a borkóstolás gyakorlatához.....	191
14.1.1 Borkóstolás alapjai I: Alapízék, hígításisorok.....	191
14.1.2 Borkóstolás alapjai II: A hőmérséklet, a pohár, és a kóstolási sor hatása.....	192
14.1.3 Illatok, ízek, aromák, technológia - íz összefüggés.....	192
14.1.4 Borhibák, borbetegségek kóstolása.....	792
14.1.5 Tesztek, borbírálat.....	793
14.2 Bódító ital.....	193

14.3 Dionüszosz legendakör.....	194
14.4 Borbírálat szakkifejezései.....	202
14.4.1 Mozgékonyosság.....	202
14.4.2 Széndioxid nyomás.....	202
14.4.3 Hab.....	202
14.4.4 Tisztaság.....	203
14.4.5 Szín.....	204
14.4.6 Illat.....	205
14.4.7 Szesztartalom.....	205
14.4.8 Savtartalom.....	206
14.4.9 Cukortartalom.....	206
14.4.10 Testesség.....	207
14.4.11 Fanyarság.....	207
14.4.12 Szénsavtartalom (nem pezsgő).....	208
14.4.13 Ízlelésekor keletkező tapintásérzet.....	208
14.4.14 Fejlettség.....	209
14.4.15 Oxidált borízek.....	210
14.4.16 Összetett tulajdonságok.....	210
14.4.17 Íztartósság.....	211
14.4.18 Jellem.....	211
14.4.19 Rendellenességek.....	211
14.4.20 Összbenyomás.....	211
14.4.21 Szótár (egyéb).....	212
14.5 Bor aromái.....	214
14.6 Kis szótár.....	217
14.6.1 Edények.....	225
14.7 VinAgora '98 Nemzetközi Borverseny Szabályzata.....	227
15. Felhasznált irodalom.....	233
16. Köszönetnyilvánítás.....	237

1. Bevezetés

A tárgy elsőrendű célja a szőlőről, borról szóló, a nyugati országokban már az általános műveltséghez tartozó ismeretek nyújtása, valamint a szemléletformálás, ami nélkül kultúrált borfogyasztásról nem beszélhetünk.

A bor, borfogyasztás megítélése Magyarországon igen vegyes és általában szélsőséges. Ennek okai a borkultúra, a kultúrált borfogyasztás ismeretének hiányosságában, illetve az alkoholizmus terjedésében keresendők.

Az alkoholizmus elleni küzdelem csak szemléletváltással lehet igazán sikeres. Az egyik **legjobb** tartott módszer az ismeretterjesztés, a kultúrált borfogyasztás megismertetése a tömegekkel. A vidéki értelmiség egyik alappillére az agrármérnök, aki példamutatással, erős viselkedésformáló hatással is van a környezetére, ezért kiemelkedően fontosnak tartjuk, hogy az egyetemről kikérülő szakembereink „otthon legyenek” a borkultúrában.

A borfogyasztás a gasztronómia fontos része. Nagy hagyománya van a különböző alkalmakhoz, ételekhez fogyasztandó italféleségek kiválasztásának, felszolgálásának. Sajnos a hazai vendéglátásban is komoly hiányosságok mutatkoznak e területen. Végzett mérnökeink e tudás birtokában bátran vállalhatják a megfelelő ital kiválasztását akár exkluzív helyen is társaságuk vagy maguk számára. Követeljük meg a szakszerű felszolgálást, és el tudják bírálni a felszolgált ital fogyaszthatóságát. Mivel a borokat nemcsak eredet, hanem többnyire évjáratok szerint is megkülönböztetjük, ez maga után vonja az igényt a visszatekintésre, emlékezésre, a termőhelynek, a bornak és készítési módjának bemutatására.

Az országban egyre többen kérik fel a szakembereket rövid borkóstolók, borkultúráról szóló előadások tartására. Egyetemünkön is a hallgatók részéről jelentős érdeklődést tapasztaltunk e témakör iránt.

A „Borkultúra alapjai” című tantárgy keretében nem szőlészt, borászt vagy sommeliert akarunk képezni, hanem a kultúrált borfogyasztás alapjait és az ahhoz kötődő ismereteket egyetemi szinten szeretnénk átadni. Ehhez megfelelő könyv, jegyzet nem található magyar nyelven. A fellelhető irodalom vagy műkedvelő szintű, vagy nagyon részletes szakirodalom. Ezen a hiányon próbálok segíteni e jegyzet megszerkesztésével.

A jegyzet szerkezete a tárgy tematikájához igazodik. A termékpálya alapján indul, melynek során a hallgatók elsajátítják a kóstolás alapvető technikáját, ismereteket szereznek a bortípusokról, azok összetevőiről. Ezek után már felkészülten tudják megismerni a világ néhány, és hazánk jelesebb borait.

2. A borkultúra fogalma, alkotóelemei és meghatározása

Szőlő:

Taxonómiáikig: Angiospermae (Zárva termők törzse), Dicotyledonopsida (Kétszikűek osztálya), Rhamales (Varjútövis virágúak rendje), Vitaceae (Szőlőfélék családja), Vitis (Szőlő nemzetség) fajai. Az európai szőlő ezen belül: Euvitis (Valódi szőlők alnemzetsége), **Vitis vinifera L.** (Kerti szőlő faj)

Egyik legősibb kultúrnövényünk, élet- és haláljelkép. Ahol csak termesztették (a Mediterránemutól az indiai Kasmírig), kezdettől fogva szent és isteni növénynek, életfának tekintették. A sumer írás az "élet" szót szőlőlevél alakú jellel ábrázolja. Egy zsidó hagyomány szerint a paradicsomi fa szőlőtőke volt. A Biblia a szőlő első ültetőjének a vízözön utáni emberiség ősapját, Noét teszi meg.

Bor:

Gyümölcsleiből erjesztett alkoholos ital. Ha nincs megnevezve a növény, akkor a szőlő mustjából erjesztett borról van szó. Egyébként lehet datolya bor, alma bor stb. .

A termékenység ősi mitológiai szimbóluma, és az emberi vérrel azonosított mitológiai jel. Bódító ital.

Kultúra:

Nehezen megfogalmazható fogalom. Lexikonok sem definiálják egyértelműen, inkább különböző kultúrákat sorolnak fel.

Egyik megfogalmazás szerint kultúra mindaz, amit az ember a természethez hozzátett, másik szerint a kultúra az idő folyamán egymásra rakódó események, szokások, írott és íratlan törvények sokasága és rendszere.

2.1 A bor kultúráját befolyásoló tényezők

A szőlő- és a bortermelés megkülönböztető jegyei nagy eltéréseket mutatnak más növények és termékek sajátosságaitól:

- a területi meghatározottság,
- a tradíciók,
- az élvezeti érték és a minőség sajátossága, valamint a
- hamisíthatóság.

Az elsőként említendő jellegzetesség a termelés igen erős **területi determináltsága**. A terület szó itt nemcsak ökológiai értelemben használható, amely a termelés minőségének és mennyiségének szab határt, hanem a fogalomhoz kapcsolhatók az adott régió történelmi, etnikai, szociális és gazdasági sajátosságai is. A szőlő (*Vitis vinifera*) nem mindenhol termesztendő, hanem mind az északi, mind a déli féltekén csak egy-egy sávban. Ugyanakkor ezeken a sávokon belül a területi, ökológiai determináltság nagyobb változatosságot eredményez, mint más - pl. gyümölcs - kultúrák esetében. Ez még a csemegeszőlőtermelés esetében is így van.

Kevés növénye van a világnak, amelynek termelése ennyire a **tradíciókra** épül. A szőlő mindenhol egy jól körülhatárolható régióknak, de ezen túlmenően egy ökológiai egységnek igen sajátos hasznosítási formája. Sok helyen - igaz közel sem mindenhol - a szőlő az egyetlen termesztendő növény. Vagy a meredek domboldalak, a köves, kietlen talaj, vagy a növényéhez évszázadokon keresztül ragaszkodó termelő teszi azzá. A tradíciók borvidékenként élesen eltérnek egymástól és a termék jellegében is megjelennek.

A **bor élvezeti cikk** és annak is egy sajátos kategóriáját képviseli. Ez nemcsak a borfogyasztás sajátosságait foglalja magába, hanem a borkereskedelemmel szemben támasztható követelményeket is. A minőség megítélése erősen szubjektív, nagyon sok tényezőtől függ. Annak ellenére, hogy a borpiacon a minőség nagyon is kézzel fogható és megragadható tényező, összetettsége miatt mindvégig misztifikált és állandó viták tárgya, hiszen a bor nem pusztán egy ital, hanem kultúrahordozó is.

Utolsóként említjük, de előre is tehetjük volna a bortermelés egyik legvitatottabb területét, a **hamisíthatóságot**. A kérdéskör megítélését nehezíti, hogy a különböző ökológiai adottságú borvidékek különböző módon szabályozzák a bor készítésébe történő mesterséges beavatkozás módját és határát.

Ennek ellenére a borhamisítás fogalma és gyakorlata jól körülhatároltan létezik. A kísértés pedig, igen nagy.

2.2 A borkultúra alkotóelemei

A borkultúra fogalmát ahhoz, hogy jobban megérthessük, alkotóelemeire kell bontani. A kultúra az idő folyamán egymásra rakódó események, szokások, írott és íratlan törvények sokasága és rendszere. Mivel a szőlő- és bortermelés igen összetett, nem meglepő, ha a borkultúra a termelés egyes fázisaiban egymástól eltérő módon fejlődik. Ahhoz tehát, hogy alapos vizsgálatnak vethessük alá, a borkultúra elemeit kell vizsgálni és nem lehet, hogy csak általánosságban beszéljünk a borkultúráról.

Az alábbiak szerint külön elemezzük

- a termesztési (technológiai),
- a gazdálkodási,
- a kereskedelmi (forgalmazási) és
- a fogyasztási kultúrát.

2.2.1 Termesztési - termelési (technológiai) kultúra

A szőlőtermesztés és a bortermelés együtt tárgyalandó, hiszen régen nem volt e két szorosan együvé tartozó szakasz különválasztva. A vincellér mint egy technológiát művelte ezeket.

A szőlőtermesztő emberek életmódjához szorosan kötődik a termesztési- termelési kultúra. Az ültetvényben és a pincében végzendő munkák határozták meg az adott térség lakosainak életritmusát, tevékenységét. Gondoljunk például a szüretekre, szüreti bálókra stb. . Ide sorolandók még az ültetvényszerkezet (sor- és tőtáv, művelésmód, táंबरendezés, alany és a termőfajta) kialakítása, fenntartása, valamint a borkészítési eljárások is, hiszen mindezeket az ott élő népek kultúrája, szokásai, történelme befolyásolta.

Technológiai kultúránk ma tarka képet mutat. Igen gyors a jelenlegi átalakulás, hiszen a korábbi képet tovább színesítik a külföldi befektetők adaptált és a magyar magántermelők különböző szőlőtermesztési és borászati technológiai. A pozitív példák mellett számos veszteséget is elkönyvelhetünk. Magán-pincesorok megszűnése, metszési és művelési módok eltűnése (Mór, Sopron, Badacsony) és azok nem megfelelő színvonalú helyettesítése stb. korlátja a gyorsabb ütemű fejlesztéseknek.

2.2.2 Gazdálkodási kultúra

Jelenlegi gazdálkodási kultúránk sem tartozik a/on tényezők közé, amelyek katalizátorai lennének az intenzív fejlesztésnek. Jóllehet ez nem csupán ágazati kérdés, de következményei az ágazaton belül is érezhetőek. Hol van már az, amikor a gazdának egy termése a tőkén, egy a pincében, egy a bankban volt. A világ szőlőtermesztői által is iránymutatónak tartott fenti tétel nem érvényesül. A szüretkor fizetési gondok és ezek kialakulatlan formái borzolják a kedélyeket, míg az integrátoroknak likviditási gondjaik vannak.

A gazdálkodási kultúra nemcsak egy-egy borvidéket jellemez, hanem az ágazat nemzetgazdaságban elfoglalt helyét is. Hazánkban a borkereskedelem sokáig az államháztartás igen fontos és pozitív forrása volt. Nemzetközi összehasonlításban ez a szerep kirívó esetnek számított. A legtöbb esetben azt láthatjuk, hogy a szőlő- és borkereskedelem az állam által támogatott "védett kulturális örökség"; sőt egyes esetekben népszerűségmegtartó, környezetvédő, tájrendezési, turisztikai tevékenységre változott.

2.2.3 Kereskedelmi (forgalmazási) kultúra

A kereskedelmi kultúra meghatározására az a legjobb kiindulási pont, ha tudjuk, hogy a borkereskedelemben nemcsak a bort, mint terméket adjuk el a piacon, hanem a termelő ország hangulatát, az ottani hagyományok egy darabját, az ott élő emberek életformáját is. Meg kell azonban említeni, hogy a forgalmazásnál legalább ennyire fontos a kereskedelem intézményrendszere, a kereskedelmi csatornák kiépítettsége és színvonala, a kereskedelem (pl. propaganda, reklám) szabályozottsága.

A kereskedelem nagy hatással van az eredet megnevezésére is. Tokaj példája mutatja, hogy nevét a bort behajózó várostól kapta. Másik példa pl. a "Bristol cream" sherry, amely nevét a kereskedelmi útvonalnak e fontos angliai állomása után kapta, jelezve a szállító befolyását a termék típusára és jellegzetességeire is. Ez egyben szép példa a termesztési és a kereskedelmi kultúra (kapcsolódva a fogyasztási kultúrához) térbeli elválására.

Utóbbi furcsa helyzeteket is teremt, álljon előtünk a kereskedelmi kultúra egy nagy ellentmondása az Egyesült Államokból. Azon a piacon ugyanis fel kell tüntetni a palack hátcímkején, hogy a bor az egészségre káros (a cigarettához hasonlóan) és pl. a terhes nők, ill. a magzat számára kimondottan veszélyes. Ugyanebben az országban mindenki beszélhet egy fegyverüzletbe és az ott vásárolt árukon nem talál hasonló figyelmeztetést sem az emberi életre, sem pedig a : áldott állapotban lévő nőkre vonatkozóan.

2.2.4 Fogyasztási kultúra

Borfogyasztási kultúránk az elmúlt évek látható fejlődése ellenére is elmarad a fejlett országok átlagától. Jóllehet ismerünk egy borivó intellektuális réteget, de számuk kevés, fogyasztási szokásuk, kultúrájuk elszigetelt. Ezen túlmenően azonban a talponállók pusztán léte. a „mindegy milyen típusú” bor, az éttermek asztalán pedig többnyire a borválaszték és a szakszerű kínálás hiánya nyomja rá bélyegét fogyasztási szokásainkra. A francia, spanyol, olasz, német, görög, szlovén fogyasztási kultúrák megelőznek minket. Mindez azért válhat súlyossá, mert az ágazat fejlesztése igényelné a kulturált borkereskedelem elismerését.

A fogyasztási kultúra emelkedését a piaci szegmentekhez igazodó, vagy éppen azokat meghatározó rétegfogyasztás kialakulása és megerősödése jelenti majd. (A borkereskedelem kultúra szorosan összefügg az étkezési kultúrával.)

2.3 A borkultúra fogalmának meghatározása

A borkultúra a szőlő- és borkereskedelem, valamint a borkereskedelem és a borkereskedelem időben egymásra rakódó hagyományainak minőségi rendszere, amely a termelés földrajzi adottságaiból, valamint a szőlővel és a borral foglalkozó emberektől és etnikumoktól ered. A borkultúra négy alkotó elemét: a termesztési, a gazdálkodási, a forgalmazási és a fogyasztási kultúrát lehet megkülönböztetni, amelyek külön-külön és együttesen is híven jellemzik a szőlő és a bor természeti és humán környezetét.

2.4 A borkultúra típusai

2.4.1 A hagyományos borkultúra

Ebbe a kategóriába elsősorban az európai termelők tartoznak. Itt évszázadok, néhol több mint egy évezred szőlőtermelése adja a borkultúra gyökereit, ami a görög és római hagyományokból ered. Európában tehát a borkultúra "eredeti", csak az idő múlása folyamán változott és fejlődött. Ez hatalmas érték, ugyanakkor a fejlődésnek bizonyos korlátot is emel. Nem illik és nem is nagyon lehet túllépni ezeket a korlátokat. Nem véletlen, hogy Európában alakult ki a szőlőtermelésnek, a borászatnak és a borpiacnak is a leghatalmasabb formája. Ennek a nemzetközi szabályozásnak az eredményeképpen a borpiacot ma már nem is nevezhetjük klasszikus értelemben szabad piacnak.

2.4.2 Az import borkultúra

Ez a fogalom az "új termelőket" jellemzi. Ezen országok szőlőtermelése az utóbbi egy-két évszázadban, néha évtizedben alakult ki és fejlődött. Ide tartozik többek között Kalifornia, Dél-Afrika, Ausztrália, Brazília és Új-Zéland is. Ezen országok szőlészeti franciák, olaszok, spanyolok, magyarok és más európaiak alapították, tehát szakmai ismereteiket és fajtáikat is importálták. Ugyanakkor kötöttségek hiányában a szőlészeti-borászati fejlődésük gátak nélküli volt és eltérő irányú volt az európai nemzetekhez viszonyítva. Ezekben az országokban mind a bor termelése, mind pedig piaca kevésbé szabályozott mint Európában. Az új termelők termelési és piaci sikerei nyilvánvalóak, és sokan beszélnek Európában arról, hogy a borkultúrát "reimportálni" kellene. Ennek lényege, hogy a két felfogást közelíteni kell egymáshoz, amit a nemzetközi piac egységesítése is igényel.

2.5 A borkultúra szerepe a szőlő- és borgazdaság fejlődésében

Kissé leegyszerűsítve azt mondhatjuk, hogy a borkultúra a szőlő- és borgazdaság fejlesztéséért felelős erőforrások nem materiális része. Ezzel hangsúlyozni kívánjuk, hogy a borkultúrának komoly feladata van, és nem önmagáért létező fogalom. A borkultúra léte és milyensége igen nagy mértékben felelős azért, hogy az ágazat milyen irányban és milyen ütemben fejlődik. A fejlődésnek alapokat ad, hiszen a meglévő technológia, a gazdálkodási, forgalmazási és fogyasztási szokások és adottságok képezhetik csak a kiindulási pontot. A fejlődés korlátot is jelent, hiszen nehezen valósítható meg olyan fejlesztés, amely idegen, vagy jelentősen eltér a magyar borkultúrától.

Anélkül, hogy minősítenénk a jelenséget, ezt tapasztalhatjuk a külföldi tőke által privatizált borászatoknál, vagy akár egész borvidékeken. Tokaj erre jó példa, ahol a külföldi tőke valóban eltér a közelmúlt egyes - rossz - szokásaitól, de sokszor az évszázados hagyományoktól is. Mindez az eltérő borkultúra, azaz termesztési, gazdálkodási, forgalmazási és fogyasztási kultúrák találkozása és konfliktusa. Mivel ezek egymásra hatása elkerülhetetlen, a végeredmény egy módosult, remélhetőleg fejlettebb borkultúra létrejötte lesz.

3. A szőlő és a bor a legendák és a vallások világában

3.1 A szőlő eredete

A krétaidőszak elején (100 millió évvel ezelőtt) a virágos növények kialakulása idején jelent meg a szőlőfélék feltehetően első nemzetsége, a Cissites. Ez a nemzetség a harmadidőszak elején kihalt, azonban belőle származtatják a ma élő 14 szőlőnemzetséget.

A Vitis nemzetség első képviselői (Vitis dakotana) a Felsőkréta időszakában bukkanhattak fel. Csak az Eocén rétegekből származnak olyan leletek, amelyek alapján már biztosan követhető a nemzetség fejlődésének útja (pl.: Vitis sezannensis). Hazánkban is találtak levél- és maglenyomatokat az alsó Oligocén rétegekben: Vitis hungarica (Kiseged), Vitis tokajensis (Erdőbénye).

Az utolsó jégkorszak után fennmaradt Vitis sylvestris (ligetiszőlő) elterjedt egész Európában. A Kaukázus fekete-tengeri partvidékén fordul elő a legnagyobb számban, de megtalálható Európában erdős területeken, folyók völgyeiben (pl.: a Duna menti erdőkben is).

A Vitis vinifera a Vitis sylvestrisből alakult ki kultúrevolúció során feltehetően i.e. 8000 körül. A kutatók véleményei ez időpontot illetően igen eltérőek.

Már a Gilgames eposzban is találunk utalást a szőlőre, amikor a főhős utazásai során megtalálja az élet fáját, mely éppen termését érleli: "... rubintvörös és kacsai tartják ..."

A legtöbb esetben isteni eredetű növénynek tartják, ezért szőlő-, boristenek alakultak ki. Mivel a szőlő és a bor a termékenység szimbóluma, így először a termékenységi istenekhez (nő neműek) kötődik. Pl.: Gestin, vagy más néven Innin (sumer)

(Ábra L). Az első férfi szőlő-, boristen Ozirisz (egyiptomi). Európai, antik kultúrkörben Dionüszosz (görög) tölti be a szőlő megteremtőjének szerepét.

Egyes zsidó rabbik szerint az édenkertben növe "ültött" fa szőlőtőke volt. Ez egybeesik a keresztény hagyományokkal, miszerint az első szőlőtőkét Noé a paradicsomból mentette meg a vízözön elől, így a szőlő teremtése isteninek minősül, bár az első szőlésznek, borásznak Noét tekintik.

3.2 A borkészítés eredete

A bor felfedezéséről szinte alig van ismeretünk. Abból lehet talán kiindulni, hogy a bor elkészítéséhez edényzet szükséges. Ilyen leletek bőségesen akadnak:

i.e. 8000: Anau (Turkesztán): cserépedénylen gabonát tároltak
Teli Hossuana (Mezopotámia), Szíria: nagy kerek sziklasilók szurokszerű bevonattal

i.e. 5000: Hajji Firuz Tepe újkőkori iráni falu egyik agyagtégla épületének konyhaterületéről kiástak hat darab 11.25 l-es agyagedényt. Az egyikben bor maradványait sikerült kimutatni az University of Pennsylvania Museum-ban.

Ábra 1.

Gestin
(Innin, Innana)



i.e. 4000: Mersin (Szíria): korsó kődugóval

i.e. 2500: A legrégebbi szőlőprés Titris Höyük (Törökország délkeleti részén)

Régészeti leletek alapján az első bor készítésének időpontját és helyét nem lehet jó pontossággal megállapítani, mert az erre alkalmas edényzet nem jelenti egyértelműen azt, hogy abban bort is készítettek volna. Ezért érdekesebb a legendákban, isténi tettekben keresni a kezdetekre utaló jeleket.

A Gilgames eposzban Enkidunak (a vadembernek) Siduri (egy Istár papnő) adott először bort, ami az emberré válásának fontos kelléke volt (i.e. 4-5000).

Menesz fáraó (első dinasztia első uralkodója) sírjában szőlőmagvakat találtak i.e. 3000 -ból. Ebből nem következtethetünk arra, hogy a bort ismerte-e, bár Ozirisz akkoriban lett a szőlő, bor istene.

Egy asszír legenda szerint az i.e. 3000 környékén elő Dzsemzsid király egyik háremhölgye fedezte fel a bort.

Az európai kultúrhagyományokban nemcsak a szőlő, hanem a bor eredete is Dionüszosz nevéhez fűződik.

Valóságban az első bor a télire szárított szőlő eszenciájából alakulhatott ki talán i.e. 10 000 évvel, vagy akár előbb is. Ez a mazsaborhoz (szalmabor) hasonlíthatott. A szőlőt friss gyümölcsként fogyasztották. Tárolhatóságát úgy növelték, hogy töppedt, szárított gyümölcsét tették el későbbre valamilyen edényben. Ez a télire begyűjtött gyümölcs levet eresztett, az pedig megerjedhetett.

3.3 Borfogyasztáskialakulása

3.3.1 Mezopotámia

A sumerok Gestint, más néven Innint (nő) tartották a szőlő és a bor megteremtőjének Siduri - egy Istár (Ábra 2.) papnő - története kb. i.e. 4-5000 körül keletkezett. Ő Enkital borral szelídítette meg. Gilgames az élet tájaként talál a szőlőre.

A bor fontos áldozati ital volt. Temetési szertartásokon az emberáldozatok elkábítását, megölését valószínűleg kábítószerrel, vagy mérgezett borral tették meg.

Sokféle italt ismertek, sőt keverték is őket. Általánosan fogyasztottak árpa sört, datolya bort. A szőlő bort is ismerték, de csak uralkodók és vagyonosabb kereskedők engedhették meg maguknak a fogyasztását. Voltak szűrt boraik is, melyeknek ára a közönséges bor árának nyolcszorosa volt.

Ábra 2. Istár a háború, bujaság, szerelem istennője



3.3.2 Egyiptom

A s/ölő teremtője az egyiptomiak szerint Ozirisz (i.e. 3000-tól) (Ábra 3.). Ő az első férfi borislen.

Egyiptomban a sört fogyasztották általánosan. A bor megismerését legendákban lehet jól nyomon követni. Hathort örült mézszárlását Ré még sörrrel állítja meg. Menezs fáraó (1. dinasztia első uralkodója i.e. 3000) korában születhetett az a legenda is, amiben az istenek már bort ittak és berúgtak tőle. A bort régebben is kellett ismerniük, hiszen kereskedtek olyan birodalmakkal is, ahol azt már bizonyítottan fogyasztották.

A Nílus deltájában jól ismeri ültetvényeket különböztettek meg i.e. 3-2000 körül.

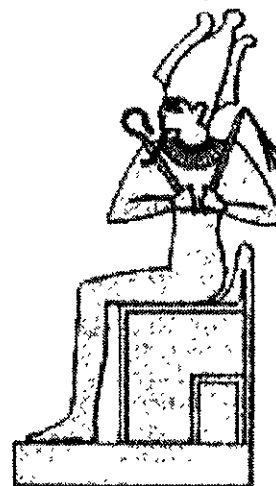
A szőlő feldolgozásához kosárpéseket használtak. Egy fonott kosárban taposták ki a szőlőt, aminek a levét a sima, enyhén lejtő alapzatba vésett mustgyűjtő vajatok vezették el a tárolóedényhez. A préselés egy másik, szokatlanabb módját is ismerték. Egy hosszú, keskeny fonóit kosárba lették a szőlőt, majd két bot segítségével a kosarai mint egy törölköző kicsavarták.

A kész bor tisztításához már szifonos szűrést is alkalmaztak. Valószínűleg főleg vörös boruk lehetett.

Sárga, hosszú, iszapból készített dugóval lezárt boroskorsókat használtak, melyek címkézettek voltak. Jelöltek rajtuk a termőhelyet és a borminőségei is. Boraikat valószínűleg nem érlelték, az évjárat megjelölése az eladási sorrend miatt lehetett nekik fontos.

A bor Egyiptomban is csak az uralkodó réteg és a gazdag kereskedők élvezeti cikke volt.

Ábra 3. Ozirisz



3.3.3 Görögország

A szőlő teremtője, az első bor készítője Dionüszosz (római nevén Bakkhusz) (Ábra 4.).

A bor térhódítása a legendákban jól követhető. Zeusz mézsört csinál diadali italul, mikor legyőzi apját, Kronoszt. Gyereke, Dionüszosz pedig a szőlő, bor megteremtője.

A borfogyasztás terjesztése nem zavarmentes diadalút. Erről több legenda (pl.: Ikariosz király legendája) tanúskodik. Több helyen törvények által próbálták megakadályozni a borfogyasztás terjesztését, megkötözött részegeket mutogattak a piaciéren elrettentésül.

Egyes termékenységi és mezőgazdasághoz kötődő ünnepek erős kapcsolatba kerültek a szőlővel, borral. Ezek közül a legfontosabbak:

Haloa (XII-I. hó): Ősi szüreti fesztiválból alakult ki. Ikariosz királyra és lányára Erigonéra emlékeznek.

Lenaea (MI. hó): Dionüszoszi hálásra kialakult borünnep.

Ábra 4. Bakkhusz (Michelangelo 1497)



Anthesteria (II-III. hó): A virág, a termékenység, a halai szellemeinek és az új bor köszöntésének fesztiválja. Valószínűleg régibb Dionuszosznál. A halál szellemeinek kiengesztelésénél a bor fontos szerepet kap.

Eleusziszi misztériumok (IX-X. hó): Ósi szüreti fesztiválból alakult ki.

Rusztikus (kis) dionüszia (XII-I. hó): Orgiasztikus borünnep, ahol többnyire vidám történeteket adtak elő. Innen származik a komédia.

Városi (nagy) dionüszia (III-IV. hó): Orgiasztikus borünnep. Innen származik a tragédia (tragosz - kecske, édia = ének ==> kecskedal).

Kiterjedt szőlőtermesztésük volt. Már az akkori görögök is legendaként ismerték azt, hogy a szőlő metszését a kecske (vagy szamár) fedezte fel. Valószínűleg az a megfigyelés volt az alapja, hogy a kecske vagy szamár által megrágott tőke nagyobb, édesebb fürtöket termelt.

A szőlőt gyakran taposták emelt, csatornás padozatu speciális alkalmatosságon (Ábra 5.). Később köveket raktak a termésre, majd pedig a mérlegprések kezdtek elterjedni.

A bort agyagedényekben tárolták. Ezek nyílását kődugóval zárták el, amit zsinórral rögzítettek, majd az egészet még egy kősapka borította kívülről. A tömitést növényi rostokkal oldották meg.

Boraikat nem itták tisztán, rendszerint vízzel hígították, "vegyítették". Erre az Odüsszeiában sok példát találhatunk:

... És mintán a királygyöny-rűházába
betértek,

széken, karszéken sorban mind megtelepedtek;
s nékik, amint odaértek, az aggyvegyített
vegyítőben

jó tizenegyvéses, mézédés bon. melyet ekkor

vettcsak dó gazdasszonya és fedelét kibogozta; ... "

Külön típust jelentett a tengervízzel hígított bor. Előszeretettel fűszerezték italaikat fűszerekkel, mézzel, de néhol gyantával is (Retsina). Valószínűleg voltak érlelt boraik

Eubulus

"Csak három kebellyelvegyítéka mértékletesseghez, egyet, az első, az egészségért, másikat a szerelemért, élvezetéri, a harmadikat aludni "

Mnesitheus:

"Keverdfele-fele arányban és örületet kapsz, kevéretlenül fizikai összeomlást"

"Férfiakés nők is vegyítetlen bort ittak, amivel leöntötték a ruhájukat és ezt boldog, diésőséges szokásnak gondolták" Cleomenes megőrült attól, hogy a Scythiaiakrákaptak arra a szokásra, hogy víz nélkül igyák a bort

A borfogyasztás általánosává vált a társadalom széles rétegeiben. Nagyon sok szokás, legenda alakult ki, amelyek e jegyzet kereteit meghaladják

3.3.4 Római birodalom

Róma város alapításának idején, az ősi római királyság korában, i.e. 800-600 honosodott meg a bortermő : zölő Itáliában.

A római birodalom idején az arisztokrácia szemében a földbirtok számított a legelőkelőbb befektetésnek, és a mezőgazdasági munka a rangjukhoz legjobban illő foglalatosságnak. Ez az oka, hogy egészen más foglalkozású római személyek, politikusok, katonák, filozófusok, tudósok is alapos mezőgazdasági, szőlőtermesztési és borkészítési ismeretekkel rendelkeztek.

Ábra 5. Szőlőprés. Kréta i.e. 1700



A középkorban a rómaiak számára a tejen kívül a rendszeres fogyasztásra két lehetőség volt: a víz és a bor. A vizek fertőzöttek voltak, ezért általában keverve - „vegyítve” - fogyasztották a két utóbbi italt.

A mezőgazdaságról szóló könyvek a római irodalom értékes emlékei. A ránk maradt legrégebbi összefüggő prózai írás is egy mezőgazdasági szakkönyv. A latin írók tanításai majdnem két évezreden át hatottak Európa mezőgazdaságára, és még az elmúlt század elején is aktuális ismeretanyagként számítottak.

Cato (i.e. 234-149) szerint a birtokok értékét a következő sorrend alapján lehet megállapítani:

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Jó és sok bort termő szőlő | 6. Gabonaföld |
| 2. Öntözhető konyhakert | 7. Lomberdő (épületfának, szerszámfának, tűzfának) |
| 3. Fűzes | 8. Erdős lige futtatott szőlővel |
| 4. Olajültetvény | 9. Makkos erdő |
| 5. Ret | |

Plinius (i.sz. 23-79) szerint a termő szőlőkerteket a következő módokon alakították ki:

1. „A szőlő hajtásai a földön fekszenek. ”
2. „A hajtások minden támasz nélkül állnak. ”
3. „Karókra támaszkodnak, amelyeken jelül nincsenek összeköttetések. ”
4. „A támasztékok egyszerű keresztléces oszlopok, ezek sorban állnak és Cantériusnak nevezik. Ez a rendszer rendkívül előnyös a bor szempontjából, mert a nap állandóan éri a fürtöket és a gondozás könnyű. ”
5. „Az oszlopokat a keresztlécekjelül négyzetesen kötik össze (nevét conpluviata, a házak conpluviumától kapta).
6. „Elő fákra futtatták a szőlőt, legtöbbször kőrisre, nyárra, olaj/ára, de északon juharra és tölgyre is.

Megemlítendő szakíráások maradtak még fenn Varró (i.e. 116-27) és Vergilius (i.e. 70-19) tollából is.

Sok kulturális ismeretet vettek át a görögöktől pl.: Dionüszoszt Bakkhusz néven tisztelték.

Birodalmuk terjeszkedésével a szőlőművelés és borkészítés kultúráját is terjesztették. Orgiasztikus lakomáik fő szereplője az étel mellett a bor volt. Gyógyhatásait ismerték és alkalmazták is. Katonáknak és a rabszolgáknak is napi fejadagjuk volt, így ugyanis kevesebben betegedtek meg.

Az ókorban számos szakácskönyv volt forgalomban, de csak egyetlenegy maradt ránk: Marcus Gavius Apicius könyve. Apicius dúsgazdag római patrícius Augustus és Traianus kortársa volt. Születését i.e. 25-re teszik. Hatalmas vagyonát fényűző lakomákra pazarolta, majd miután rádöbbsent, hogy „csupán” néhány milliója maradt, véget vellel az élelinek.

3.3.5 Közel-Kelet

A szőlő teremtője az Úr. Egyes rabbik szerint az édenkerti „tiltott fa” szőlőtő lehetett. A nemes növényt Noé menti meg az özönvíztől, és Ő az első szőlész és részeg is. (Mózes 1. 09.)

Fejlett szőlőtermesztéssel, borkészítéssel rendelkeztek. Boraikat szűrték (kákakosarasszűrőn), érleltek.

Ábra 6. Szőlőfürt az Esküi völgyből



A szőlő és a bor vallási ceremóniájuk részévé vált, komoly szimbolikus jelentéssel. A Bibliában rengeteg példát találunk erre:

- szőlő a bőség jelképe: *Eskol-völgyiszőlő/úrt Kánaán kikémlésekor* (Mózes **IV. 13.**) (Ábra 6.)
- a szőlő érték: *Nábót szőlőjének elrablása* (Kir. I. 21.)
- az ültetvény fontos helyszín: *Feleségszerzés szőlőben* (Bírák 21.)
- romantikus szimbólum: *Salamon éneke* (Énekek éneke)
- élet fontos kelléke: *a hét faj egyike a búza, árpa, füge, datolya, olva, gránátalma mellett*

A bor mindennapi életük részévé vált, hiszen a vallási szertartások (sabat) fontos résztvevője volt, s az napjainkban is. A zsidók Tórája a keresztény Biblia Ószövetségének felel meg (majdnem azonos). Így a keresztény hagyományokba, ceremóniákba is átöröklődött a szőlő bor szerepe pl.: *Utolsó vacsora: "az én vérem . . ."* (Márk **ev. 14.**), *Kánaán mennyegző bora* (János **ev. 04.**).

A borkóstolások végén magyar szokás szerint az utolsó hivatalos pohár bor után a „búcsú-poharat” vagy „Szent János áldást” fogyasztják el. Ennek eredete az Abdias legendában található meg: *„János evangélista meg akarta téríteni Aristodemos pogány főpapot, aki a kereszténység ádáz ellenségének mutatkozott. Aristodemos megígérte, hogy megtér a keresztény hitre, ha Szent János kiissza a méreggel teli kelyhet, amely a szeme láttára már megölt két gonosztevőt. Szent János fogta a kelyhet, megáldotta a kereszt jelével, imádkozott, mire láng csapott föl a kehelyből, mérges kígyók hullottak belőle, majdfenékig kiitta a tartalmát. Semmi baja sem esett, Aristodemos mégsem váltotta be ígését. Erre Szent János átnyújtotta neki a köpenyét, hogy terítse a gonosztevőkre. Aristodemos ezt megtette, mire a gonosztevők életre keltek. A kettős csoda hatására Aristodemos és vele együtt sok nép megkeresztelkedett.”*

3.3.6 Kárpát-medence

A Kárpát-medencében a szőlő termesztését a kelták kezdték el, még a Római Birodalom terjeszkedése előtt. A térség szőlőtermesztése megalapozójának mégis Probus császárt (276-282) tartjuk, aki katonáival ültetett szőlőt. Ez okozta halálát is. Katonái gyilkolták meg, mert a katona számára a földművelés „alantas” munka volt.

Galérus császár (-381) is nagy borkedvelő hírében állt. Rezidenciája a mai Balatonfüred közelében volt. Rossz nyelvek szerint le akarta csapoltatni a Balatont, hogy több szőlőterülete lehessen.

3.3.6.1 A magyarságszőlő- és borkultúrájának története

A „szőlő” szavunk török megfelelői mindenütt a vadszőlőt jelölik. A „bor” szavunkkal és számos borászati kifejezésünkkel („szőlő, bor, csiger, seprő, ászok, szűr”) együtt mégis úgy tűnik, hogy ezeket a Kaukázustól északra, a Fekete-tenger északi partján vettük át. Anonymus kiemeli hogy honfoglaló őseink kedvelték a fűszeres borokat: *„Hús, hal, tej és méz volt főbb értékük, és volt bőven fűszeres boruk.”*

Tehát a magyarok már a honfoglalás előtt ismerték a szőlőt és a bort és szívesen fogyasztották azokat. Vészeszűrésű kötésekor vérüket borba csorgatták, és azzal szentesítették fogadalmukat

A Kárpát-medencébe érve már szőlőültetvényeket találtak és értéküket is ismerték. Ezt bizonyítja egy legenda, mely szerint a honfoglaló magyarok felderítőket küldtek előre, köztük Turzul vezért is. Egy szőlővel beültetett hegyet találtak. Elhatározták, hogy azé lesz a terület, aki hamarabb ér fel a hegy tetejére. Turzul vezér nyerte meg a versenyt és a birtokot, így lett a hegy alatti város neve Tarczal.

A honfoglalás előtt is ismert „ligetes” szőlőtermesztési eljárásokat őseink az új hazában is alkalmazták. Ez abból állt, hogy a természetes élőhelyén fára felfutott szőlőtőkék körül a növényzetet megritkították és a közvetlen közelét pedig tisztán

tartották. Bort is készítettek. Lábbal taposták ki a mustot és azt ott helyben erjesztették ki.

Azzal, hogy I. István király Magyarországot beillesztette az európai feudális államok rendjébe és keresztény kultúrájába, utat nyitott a szőlő- és borkultúra terjedéséhez és fejlődéséhez is. Először külföldi mesteremberek segítségével kialakultak a szőlőskertek. A XIII. században lényegében kialakultak azok a jelentős szőlőtermő vidékek, amelyek a későbbi századokban és még napjainkban is meghatározóak. A korábbi előzményekre épülő 1288. évi esztergomi vámjegyzékben az esztergomi piacokra eljutó legismertebb borok közül a szerémit, somogyit, zalait, sokoróit és a budait név szerint is megemlítték.

Ezt a gyors fejlődést a tatárjárás (1241-42) megtorpantotta, hiszen a szőlőültetvényeket de főleg a szőlőtermesztő lakosság jelentős részét is elpusztították. IV. Béla építette fel romjaiból az országot, és a szőlő- borkultúrát is. A király az elnéptelenedett vidékekre (Tokaj-hegyalja, Eger környéke, Balaton-felvidék, stb.) olasz, vallon és német szőlőművelőket telepített, akik új szakismereteket és szőlőfajtákat is hoztak magukkal.

A borvidékek kialakulása tovább haladt, általánosabbá vált a borfogyasztás. A világi földesurak és az egyházak jelentős bevételi forrása lett a bordézsma, valamint a vám. A szőlő- és borkultúra a külföldön (Itália, Franciaország, Németország) tanult diákok által hazahozott szaktudás által gazdagodott.

Mátyás király vörösborászók vesszőit hozatta be Itáliából és Franciaországból. A visegrádi palota kertjében az egykori leírás szerint a vörösmárvány szökőkútból ünnepi alkalmakkor felváltva fehér- és vörösbor folyt.

A XV. században a törökök elől menekülő szerbek hozták magukkal Magyarországra a Kadarka fajtát és a vörösborkészítés eszközeit, eljárásait.

A század végére átalakult a gazdálkodás. A szőlő termesztését erre szakosodott szakemberek végezték. A mustot színekben, présházákban, pincékben préselték és erjesztették. Elterjedtek a fa bálványsajtók és a faabroncsos fahordók.

A török uralom idején lett híres a tokaji bor. Ez annak is köszönhető, hogy a török kézre került szerémség korábban híres borai nem jutottak el a piacra. Ekkor jelenik meg az aszúkészítés technológiája, vele együtt a Furmint fajta is. 1665. évi országgyűlés 79. törvénycikke már kötelezően elrendeli az aszúszeledek külön szüretelését és dézsmentességét. Ekkor Tokaj-hegyalján kívül több borvidéken is készítettek aszúborot: pl.: Miskolc, Eger, Somló, a Balaton mellett, Sopron, Ruszt, Pécs).

A kor címereiben megjelennek a szőlőfürtök, ami bizonyítja fontosságát és szerepét.

A török hódoltság s a felszabadító háborúk nyomát (1686 után) sok helyen elhagyott, gazdátlan, műveletlen szőlőültetvények mutatták. Az elnéptelenedett vidékekre szőlőtermesztéshez értő idegeneket (németek, szlovákok, ruszinok, románok) telepítettek be.

A kuruc szabadságmozgalmak egyes helyeken gátolták a rekonstrukciót, de a megnövekedett borfogyasztás gazdasági előnyt, megélhetést, jómódot biztosított a szőlőtermesztőknek, így a termelés fejlődött. II. Rákóczi Ferenc 48 pontos szabályzatban írta elő a munkák menetét hegyaljai szőlőbi tokain.

A XVIII. század jelentős a szőlő- borkultúra történetében, mert ekkor kezdődtek el hazánkban a szőlőtermesztéssel, borászattal kapcsolatos tudományos vizsgálatok, és egyetemi oktatás. Egyre terjed - főleg a Dunántúlon - a bálványsajtók alkalmazása, a vasabroncsos fahordók használata.

A század második felében Mária Terézia vámpolitikája visszaveti a magyar bor exportját. A rendelet szerint a magyar bort csak ugyanannyi osztrák borral együtt lehetett exportálni. Ugyanakkor szorgalmazza a szőlőtelepítést az Alföldre, hogy a futóhomokot megkössék. A homok megindulásának két fő oka volt: a török uralom alatt sok erdőt irtottak ki, valamint az állattenyésztésről a földművelésre tértek át.

A XIX. század elején kezdődött a magyar pezsgőgyártás Pozsonyban (1825 Hubert J.E.) majd folytatódott az ország más részein is (Pest, Buda, Pécs). Ekkor a borászati technológiánk sajnos jelentősen elmaradt a nyugattól.

1875-ben jelent meg hazánkban a szőlőgyökértetű (*Phylloxera vastatrix*), amely kb. 20 év alatt a történelmi borvidégeink szőlőinek 60%-át kipusztította. A helyzet súlyosságát mutatja, hogy egyes megyékben (Esztergom, Nógrád, Borsod, Temes, Szilágy) a kártétel 100%-os volt.

Az újratelepítés (rekonstrukció) során lényeges változások történtek. Eddig a tőkék szabálytalanul helyezkedtek el a területen. Az új ültetvényeket csak szabályos sorokba lehetett telepíteni. Új fajták kerültek be az országba. Ezek a változások kihatottak a termesztéstechnológia többi elemére is.

A XX. század elején jelentkező válság, majd az első világháború erősen visszavetette a szőlő- borkultúrát. A trianoni egyezmény alapján elcsatolták a magyar borfogyasztók 2/3-át, de a szőlőterületnek csak 1/3-át. Ez komoly túltermeléshez vezetett.

A második világháború is gátolta a fejlődést. A szocialista időszakban nagymértékű szőlőtelepítések történtek, csak sajnos rossz ökológiai viszonyok közé. A nagy területeket csak gépekkel lehetett megművelni, ezért a hegyoldalak helyett az ültetvényeket inkább a lankákra - szoknyákra - telepítették. A gépi művelés miatt a magas művelésmódokat szorgalmazták ott is, ahol nem lett volna szabad (Alföld). A zöldmunkákat sok helyen nem végezték el rendesen. A termelés fő célja a mennyiség volt nem pedig a minőség, hiszen az igénytelen keleti piac mindent megvett.

A rendszerváltás után összeomlott a keleti piac. A szőlő, bor ágazat válságba jutott. Ebből időleges kiutat jelentett a kannás kiszerelésű bor megjelenése. Az EU csatlakozás közeledése miatt a legfontosabb feladat az áttérés a minőségi termelésre. Ültetvényeink elöregedettek, a fajtaösszetétel nem felel meg a nyugati piaci igényeknek.

Több borvidéken (pl.: Villányi borvidék) családi pincészetek, magánvállalkozások jelentek meg. Ezt a folyamatot a privatizáció is segítette. A legtöbb ilyen kistermelő különleges minőségű borokat termel, és ezzel a magyar bor imázsát is javítják. A borpiaci választék kibővült, a borminőség látványosan javult.

3.4 Bor és a vallások kapcsolata

A legtöbb vallás foglalkozik a szőlővel, borral. Az öt világvallás tekintetében a szőlő borszerepe igen változatos képet mutat.

3.4.1 Keresztény vallás

A 3.3.5. fejezetben már tárgyaltuk e témakört, hiszen a kereszténység és a zsidóság bölcsője a Közel-Kelet. A függelékben részletes kigyűjtés található a Bibliából.

A szőlőtermesztők életének ritmusát az ültetvényen végzendő munka határozta meg. Ez a vallásban is nyomon követhető. Példaként a kalendáriumban szereplő szőlő, bor vonatkozású napokat mutatom be.

3.4.1.1 Szőlővédő szentek, kalendáriumi napok

Január

6. (Vízkereszt): „Háromkirályok bora”
22. (Vince): Nevének rokon hangzása a *vinum*, „bor” szóval magyarázza, hogy a szőlészek védőszentje lett - a francia *Vincent* pl. „századnyi bor”, vagy népiesen „százszoros bor” jelentésű -, és névnapja időjárásából a várható bortermetést szokták megjósolni.

„*Ha megcsordul a Vince,
Telelesz a pince.*”

Újfalusi Imre iskolamester kalendáriumából (1598, 1599):
„*Lakvál, egyél iambor utanna iot-is algyal,*

Ha Vincefenlik, ismét azpintze telik. "

Lőcscsikalendáriumokban (1675, 1678, 1698) januárról:

*„A' Szőlő és Vélemény veszedelemben áll,
Mikor a Földesz Hóban hó nélkül pusztán áll.
Fényes Vince Szent Pálfordulásával egybe,
Bor, Buza a bővségének szép bizonyosjele. "*

A vincézéskora szőlőskert szélét János napján szentelt borral, vagy szentelt vízzel öntözik meg. Alapja az a hiedelem, hogy ha Vince napján esik az eső, sok bor lesz. Általános vélekedés szerint sok bort kell innunk Vince-napkor, ha azt akarjuk, hogy jó szőlőtermés legyen.

A nap szokásai közé tartozott még a jelképes szőlőmetszés. A levágott *vincevesszőt* vízbe állították, és hajtásaiból jósoltak az új termésre vonatkozóan.

Február

10. (Skolasztika): Az oltóvessző szedésének napja.
19. (Zsuzsanna): Ha elviszi a havat, megszólal a pacsirta, ez nagyon jó minőséget termő évjáratot jósol.
23. (Farsang): Az újbor ünnepe. Némely vidéken ezen a napon szokás volt egy palack újbort a pincében vagy a kocsmá udvarán elásni, az egy évvel korábban elásottat elővenni és „*Termetta szőlő, igyál hát Orbán.*” köszöntő szóval a vendégeknek végigkínálni. Több borvidéken vasárnap vagy kedden a „kanivó”, csütörtökön pedig az „asszonyivó” pincészerzési nap volt, amelyet a jó termés, a betegség távoltartása érdekében szigorúan betartottak. Ezeket a napokat „borágyvető-nap”-nak is hívták.

Április

„Vinaliaurbana”, városi szüretünnep, más néven nagy dionüszia is e hónapban volt.

24. (Szt. György): Több szőlőhegyen a szőlőtermesztők védőszentje volt (pl.: Tolcsva, Erdőbénye, Somló, Szerémség). Ezen a napon választották országszerte a hegyközségekben a hegybíró, a hegyesküdteket, más szóval a hegyestereket (akik 6-an vagy 12-en voltak), szerződtek a hegycsőszöket. A hegybíró és a hegyesterek megválasztásakor illett avató áldomást inni, és választási lakomát enni. Ezt mindig a hegybíró és a hegyesterek vállalták. Napján az asszonyok nem dolgozhattak a szőlőhegyen.

Ezen a napon rajzolják be 1740 óta a „Szőlő jövésnek könyvébe” az aznap szedett szőlőhajtást: *„Eleitül ezen N. Városban bevett szokás szerint Szent György napján, úgymint szokott Bírói választás napján az Hegy Mesterek az Tanácsházba szoktak szőlő töviseket hozni, mellyek által a VárosyLakósok is az Borbéli terméshez reménséghekvolt ...”*

Május

4. (Flórián): A villányi hegyen szőlőpatrónus.
21. (Konstantin): Ezen a napon ivott bor - néphit szerint - vérré változik. Ezért a betegek bort ittak, de az egészséges és „vérmes” emberek „borral böjtölték”.
25. (Szt. Orbán): a szőlő, szőlészek védőszentje. E nap reggelén kimentek a szőlőbe, és ha ott minden rendben volt, nem fagyott el a szőlő, akkor a borral (Orbán bora) megöntözték a szobrot: „Igyál Orbán”. De ha a szőlő elfagyott, akkor

megbüntették a szobrot (megvesszőzték, levizelték ...) és a magukkal hozott bort elfogyasztották.

A hagyomány szerint Orbán pápa rendelte el, hogy a misekelyhet nemesfémből készítsék, ezért kezében kehellyel, később szőlőfürttel ábrázolták.

*„Ha Orbán fényeskedő, a ' Bor nagy bővségő;
Ha pedig az ég dörgő, sovány az Esztendő,
Hold törltére virágzó szőlőjő ért léssen,
Fogytára jól virágzó tölgy-fa sok vajt téssen.”*

Június

8. (Medárd): Néhány vidéken szőlőpatrónus.
15. (Szt. Bernát): Az absztinencia védőszentje.
24. (Keresztelő Szt. János): Régi szokás volt a szőlőhegyeken venyigéből tüzet rakni, azt borral meglocsolni, majd átugrani. Ezt vidám esti pincészer követte.

Július

2. (Sarlós Boldogasszony): A szőlőfordulás napja: a szőlőfürtök ekkor kezdenek lefelé hajolni.
22. (Mária Magdolna): Régen ezen a napon tilos volt a szőlőhegyen a munka, ehelyett a hegyközségek vezetőségei a hegyi kutak, mezsgyék, gátak, vízfogók, vágók és a szőlők ápoltságának állapotát szemlézték, ahol kellett, intézkedtek a rend helyreállításáról.
25. (Jakab): A néphit szerint ezen a napon hagyja abba a szőlőhajtás a növekedést. Úgy mondták: „Kezdi a szőlő a tarkulást.” Derűs idő jó termést jósolt. Régen szokásban volt ezen a napon borajándékot küldeni a falu papjának. „Jakab nap, most iszik a pap.”

Augusztus

1. (Péter): Régen ezen a napon csend volt a szőlőhegyen, minden munka tilos volt.
7. (Szt. Donát): szőlővédőszent. Szt. Orbán helyett terjedt egyes helyeken. A szőlőskertek, szőlősgazdák védőszentje. Törött kehellyel ábrázolják egy legenda nyomán: Arezzo püspökeként éppen misézett, amikor pogányok zavarták meg a szertartást és kiverték a borral teli üvegkelyhet a kezéből. Az, a kőpadlón széttört, c'e Donatus imájára csodálatos módon összeforrt,
Donáthoz különösen a jégeső, villámcsapás távolmaradásáért imádkoztak. A szőlőkben kápolnát, szobrot állítottak neki. Falvak templomjaiban a harangokat is neki szentelték, mert abban hittek, hogy a harangzúgás megelőzi a jégverést és „mennykőcsapást”.
10. (Lőrinc): Ezen a napon az eső bő szőlőtermést jósolt.
(szőlőbemutató napja): Eredő szőlőfürtöket vittek a templomba és könyörgést mondtak a jó bortermésért.
15. (Nagyboldogasszony): A derült idő jó bortermést jelez.
19. „Vinalia rustica”, falusi szüretünnep, a szőlőérés ünnepe is, valamint más néven kis dionüszia.

Szeptember

1. (Egyed): A szőlőhegyek zárónapja. Ettől kezdve szüretig tilos volt a szőlőhegyen szekérral vagy kocsival járni. Ha szép idő van, jó termés várható, vélte a hagyomány.
18. (Péter): Amilyen ezen a napon az időjárás, olyan jellegű várható az elkövetkező 40 napon, tartja a népi hiedelem.
29. (Borszűrő Szt. Mihály): A **Mihály-nap** fordulópont a parasztkalendáriumban. A **szent mihályi vásárokkal**, kiforrt **újborral** (Borszűrő Szent Mihály), az állatok behajtásával a legelőről, a pásztorok farkas-ünnepével kezdődik a kifsarsang, ami Márton-napig vagy legkésőbb Katalin-napig tarthat.

Október

Első vasárnapja a szüreti felvonulás és a bál napja volt.

15. (Mária Terézia): Szüretkezdő nap a Dél-Dunántúl **legtöbb** szőlőhegyén (pl. Mór) és az egykori híres szerémségi borvidéken.
20. (Vendel): A pásztorok, közöttük a hegycsőszök napja. Ezért sok helyen állt szobra a szőlőhegy bejáratánál.
21. *Wroclava*) Szüretkezdő nap a Dunántúl több borvidékén (ahol nem Mária Terézia nap). A hegyközségi artikulusok (hegyszabályzók) nemcsak a szüretkezdés napját, de a szüret tartalmát is meghatározták: „... mert a szőlő az ő érettségében nem maradhat tovább 6 napnál ...”
28. (Simon Júda): Szüretkezdő nap Tokaj-hegyalján: „... akár haszon, akár kár, Simon Júda a határ!”

November

11. (Szt. Márton): Az első kiejert must, új bor kóstolásának napja. Nyugat-Magyarországon (lévén) szülőhelye számos szőlőhegy védőszentje. Ehhez a naphoz kötődik a kereskedők és az iparosok „gyertyapecsenyéje” és a „gyertyapohara”. Ezzel a mesterek vendégelték meg legényeiket. A „gyertyapecsenyét” mindig libahúsból sütötték, a „gyertyapoharat pedig mindenhol újborral töltötték tele. Sok vidéken ezért volt Szt. Márton előneve a „borkóstoló”. A gyertya jelző onnan származik, hogy ez volt a gyertyával való világitás megkezdésének napja a műhelyekben és az üzletekben.
30. (András): Határjáró nap a szőlőhegyen. Megvizsgálták a venyigét és ha jól „megérett”, „szép veres” színű és „kövér”, a következő évjáratban jó bortermést remélve poharat ürítenek Szt. Andrásra.

December

pillanatra borra változik, s aki ezt a pillanatot eltalálta, egészsége és szépségei adó „életvizet”, vagy „aranyvizet” ihatott belőle.

26. (István): Tilos volt minden pincemunka.
27. (Szt. János): Bor áldás ünnepe. Az eredetéről szóló legenda a 3.3.5. fejezetben olvasható. Ezen a napon szentelik a bort. Katolikus vidékeken a borosgazdák bort szenteltettek és a szentelt hordóból minden hordóba öntöttek egy keveset, hogy ne romoljon meg a tartalma. A maradékot eltették gyógybornak.

3.4.2 Zsidó vallás

A 3.3.5. fejezetben már érintettük e témakört, hiszen a zsidóság bölcsője a Közel-Kelet. Mózes öt könyve a Tórának felel meg többé-kevésbé, és az ott leírtak a zsidók életét meghatározó szabályok alapjai.

Mindenképpen kiemelendő a kóser (vallási célra alkalmas) bor. Komoly szabályozás (Kashrut) vonatkozott és vonatkozik a szőlőtermesztéstől kezdve a borkészítésig sőt a fogyasztásra is.

Az egész világban így Magyarországon is készül kóser bor. A szőlőtermesztésre vonatkozó szabályokat csak Izraelben tartják be. Ott a 3 évnél fiatalabb szőlő termését nem szabad felhasználni, valamint minden 7. évben (szombatév) szedetlenül és metszetlenül kell hagyni az ültetvényt. Csak szombattartó zsidó szüretelheti.

A borkészítés szinte mindenhol azonos szabályok alapján történik, csak szombattartó zsidó végezheti. A borászati eszközöket csak erre a célra lehet használni. Ahol ez nem oldható meg, ott forró gőzzel háromszor átmoszák a teljes rendszert. Nincs megengedve a must javítása. Fajélesztős beoltást csak kóser fajélesztővel engedik meg, vagy csak a természetes mikroflóra végezheti az erjesztést. Néhol még a biológiai almasavbontást is tiltják. Derítésre csak bentonit használható, tojásfehérje, zselatin stb. tiltott. Kén használata megengedett. Éreléskor a hordókat lepecsételik. A bor stabilizálását csak bentonittal, hőkezeléssel és szűréssel lehet megoldani. Ha a bor pasztörizált, akkor a palackot nyitott állapotban nem szombattartó zsidó is megfoghatja, így az éttermi felszolgálása egyszerűbb. Ha a nyitott borospalackot nem szombattartó zsidó érinti, akkor a bor „tréfli” (vallási célra alkalmatlan = nem kóser) lesz. Izraelben ez a szabály még az erjesztő tartályokra is vonatkozik.

„Húst, feldarabolt halat, vagy kóser bort, másvallásúval csak kettős pecséttel ellátva küldhetünk felügyelet nélkül. Forralt bort, borecetot, tejet és túrót elegendő egy pecséttel ellátni.”

„Bor, borecet, törköly és seprőpálinka csak akkor iható és használható, ha szombattartó zsidók készítették, és állandó megbízható felügyelet alatt áll. Ha a kóser italt egy szombatot nyilvánosan megszegő zsidó vagy egy másvallású dugaszolatlanul érintette, nem ihatjuk meg.”

A szombat (sabat) lebonyolításában is fontos szerepe van a bornak:

„Ha módunkban áll és egészségünknek nincsen ártalmára, szerezzünk be húst, bort és halat a szombat tiszteletére.”

„A szombatot a kidus (kidus = megszentelés, a boráldás hagyományos héber neve) mondásával szenteljük. lehetőleg borra mondjuk a kidus imát, de két egész kaláccsal is végezhető. ... Romlott, nem iható borra nem mondhatunk kidust. A kiduspohár ne legyen csorba.”

Gazdasági szempontból is jelentős volt számukra a bor:

„Mestereink tanították: nem exportálnak Izrael országából semmiféle gyümölcsöt és javakat, amelyek életfontosságúak, mint például bort, olajat és lisztet”

A mindennapi élethez szóló bölcsességekben mint példázat is szerepel:

„Ahhoz, aki fanyar szőlőt eszik és bort iszik sajtójából, aki ellenben öregektől tanul, olyanhoz hasonlít, aki érett szőlőt eszik és óbort iszik. ... Rabbi Meir mondogatta: ne a kancsót nézd, hanem ami benne van, van új kancsó, amely tele van óborral, és van régi, amelyben újbor sincsen. (Ezzel az ember belső értékére céloz.)”

És végül egy jellemző történet:

„Ismael rabbi (Jose rabbi gyereke) meglátogatja Simeon rabbi házát. Felajánlottak neki egy serleget, amit az első kérésre elfogadott és egyszerre kiitta. Azt mondták neki: «Te is úgy gondolsz, hogy aki egy hajtasra kiissza poharát az kapzsi?» A válasz: «Nem mondanám, ha a pohár kicsi, a boruk édes, a gyomrom kö.» Ezért megérdemelt még egy pohárral.”

3.4.3 Iszlám

A borfogyasztás tiltott számukra. Ennek eredetét egy legenda magyarázza:

„Mohamed sivatagi zarándoklásai során egy faluban nagy vigasságot talált. Meg is kérdezte, mitől ilyen vidámak az emberek, miért nevetnek, dalolnak, sőt túláradó szeretetükben még az idegeneket is megölelik és megvendégelik. Megmagyarázták neki, hogy a nagy vigasság oka a bor, már kiitták az emberek az ünnepi kupákat. Erre Mohamed, Allah előtt kedves itálnak minősítette a bort, mert ilyen boldogok lesznek tőle az emberek, s áldását adva a mulatozókra tovább indult. Harmadnap visszafelé jövet ismét e faluba ért. Most azonban sírás-rivás fogadta, sok házban meg temetésre készülődtek. Mifélgárvány ülhetett fel a fejét, hogy így elszomorította a falu lakosságát, s a nagy nevetést sírás és jajgatás váltotta fel? - kérdezte a próféta, s a falubeliek elmesélték, hogy nem járvány a szomorúság oka, hanem a harmadnapja tartott lakodalmi ünnepség. Az ünneplők bort ittak, de nemcsak egy kupával, hanem az elsőtől olyan kedvet kaptak, hogy utána cseberszám vedelték, s annyira megrészegültek, hogy a végén egymásnak estek, verekedni kezdtek, s most több halálos áldozata van a lakomának, a sebesültekről nem is szólva. Mohamed mérhetetlen haragra gerjedt, s megátkozta a bort és mindazokat, akik isszák. ”

E tiltás (2. szúra, 5. szúra) ellenére a törökök a hódoltság idején fogyasztottak alkoholos italt. Erre több indokot találtak pl.: Messze vannak Alláhtól így nem látja őket, valamint a tiltás a borról szól, a borpárlatról és az erjedésben levő mustról nem.

Érdekes, hogy a Korán szerint a Paradicsomban nem-poshadó vizű, tejjel, mézzel és borral folyó patakok vannak. (47. szúra)

3.4.4 Hinduizmus

A hinduizmusban a bor nem játszik kiemelt szerepet. Hőseposzokban (pl.: Rámájana), filozófiai bölcselkedésekben megjelenik, mint a lakoma egyik itala. Főleg negatív megítélés alá esik, bűnös kábulatot okoz.

Srímád Bhagavatam I. 15.22-23:

„Óh, király, Dváaraká városában élő barátainkról és rokonainkról kérdeztél. Elmondom hát neked, hogy mindannyiukra lesújtott a bráhmánák átka. Mindannyian megrészegedtek az erjesztett rizsből készült bortól, s botokkal támadtak egymásra, még csak fel sem ismerve a másikat. Most négy vagy öt kivételével mind meghaltak és eltávoztak. ”

Srímád Bhagavatam I. 15.34:

„A legfelsőbb megszületetlen, az Úr Sri Krsna idézte elő, hogy a Yadu-dinasztia tagjai elhagyják testüket, és így megszabadította a világot a terhétől. Tette olyan volt, mint amikor egy tüskét egy másik tüskével távolítanak el, noha az irányító számára a két tüske ugyanaz.

... Az Úr örök társaival azért jelent meg a földön, hogy segítsen az irányító félisteneknek eltávolítani a világ terhét. Arra kért hát néhány baráti félistent, hogy jelenjenek meg a Yadu családban és szolgálják Őt nagy missziója végrehajtásában. Miután az Úr teljesítette küldetését, a félistenek az Úr akaratából úgy hagyták el anyagi testüket, hogy részeg örületükben egymás ellen fordultak. A félisteneknél megszokott dolog, hogy a soma-rasa italt fogyasztják, ezért a borivás és a mámor nem volt ismeretlen számukra. Részegségük miatt néha bajba is kerültek. ...”

Srímád Bhagavatam IV/1. 2.29:

„Akik az Úr Siva imádatára tesznek fogadalmat, azok olyan ostobák, hogy hajukat hosszúra növesztve utánozzák őt. Miután beavatják őket az Úr Siva imádatába, boron, húson és más hasonló dolgokon élnek nagy örömmel. ”

Srimad Bhagavatam IV/1. 2.31:

„... Az Úr Siva hívei azonban, akik részegesek, akik a kábítószerek, az alkohol és a nemi élet rabjai, akik nem fürdenekés gánját szívják, áthágnak minden emberi illemszabályt. ...”

Srimad Bhagavatam IV/1. 4.16:

„**Diti fia és a démonok az asura családban született Prahláda Maháráját változtatták borjává, s különféle borokat és söröket fejtek, amelyeket egy vas serlegbe öntöttek,**

A démonoknak is megvannak a maguk italai borok és sörökformájában, ahogy a félistenek a soma-rasa-ával oltják szomjukat. A Diti-től született démonok nagy örömeiket lelik a bor és a sörfogyasztásában, s a démonikus természetű emberek még ma is nagyon ragaszkodnak az efféle italokhoz. Prahláda Mahárája neve nagyon fontos ebben az összefüggésben. Prahláda Mahárája a démonok családjában született, Híryanyakasipufiaként, ezért az ő kegyéből fogyaszthatták és fogyaszthatják még most is a démonok italukat bor és sörformájában. Az ayah (vas) szó szintén fontos. Míg a nektári sómát aranyserlegbe öntötték, a borokat és söröket vasedényben tartották. A sör és a bor alantasabb, ezért vasedényben tartják, ám a soma vasafelsőbbrendű, így aranyserlegbe tették. ”

3.4.5 Buddhizmus

A Hinduizmus és a Buddhizmus közös töről fakad. A történelem során időnként a köztük levő különbség igen csekély volt. Lényegében a Hinduizmusnál leírtak igazak a borhoz való viszonyukban.

4. A borszőlő minősége, és azt kialakító tényezők

E fejezet tartalmának alapjait a szőlőtermesztési tanulmányok során már részletesen ismertettük. Ezeket ismertnek tekintjük, ezért itt csak visszautalunk ezekre az ismeretekre esetleg egyes részeit újból kiemelve fontosságuk miatt.

4.1 A szőlő termésképzése

A szőlőnek összetett vegyes rügye van, ami azt jelenti, hogy egy rügyalapon, közös rugypikkelyek alatt több rügy (egy főrügy és több. kevésbé fejlett mellékrügy) helyezkedik el. valamint azt, hogy a belőle fejlődő hajtásnak oldalszerveként jelentkezik a virágzat, ha differenciálódott benne.

Egy noduszon, a levélhóaljban két rügy van. Az egyik (nyári rügy) még a keletkezés tenyészidőszakában kihajt, és hónaljajtást (másod-, harmad- ... rendű hajtást) képez. A másik rügy (téli rügy) csak a következő tenyészidőszakban hajt ki és elsőrendű hajtás lesz belőle. Az elsőrendű hajtáson megjelenő termés az elsőrendű termés, a hónaljajtásokon levő pedig a másodtermés.

A hajtás növekedése során, történik meg a rügyszerűsítés, amikor eldől, hogy az adott rügyszerűsítésből fejlődő hajtáson hány fürt lesz. Ez a folyamat akkor indul meg, amikor a hajtások 13-18 levelesek (kb. a virágzáskor). Ha az időjárás elég meleg (hőoptimuma 30-35 °C), napos, és a növény nincs stresszhatás alatt, akkor sok fürtkezdemény jelenik meg a rügyekben. Ez természetesen függ a tőke kondíciójától és a fajta tulajdonságaitól is. A pontusi fajták még az alapi rügyszerűsítésből fejlődő hajtásokon is képesek termést hozni, míg az *occidentalis* convarietas-ba tartozók alsó világosrügyszerűsítésűek kisebb termékenységgel, míg az *orientalis* convarietas-ba tartozók 4-5 világosrügyszerűsítésűek is terméketlen lehetnek.

Tehát a hajtás keletkezésének tenyészidőszakában eldől a következő évi potenciális fürtszám, amit a téli fagykár, illetve a rügyszerűsítés alvamaradása redukálhat.

A rügyszerűsítés után a hajtás növekedése során folyamatosan fejlődnek ki az oldalszerveként megjelenő virágzat további elágazásai, és azok végén a virágok. Ezek száma függ a virágzat fejlődése alatti időjárástól, a tőke kondíciójától és a fajtától is. A Rezső fajta virágzataiban előfordul 3000 virág is. Virágzáskor nem minden virág termékenyül meg, illetve a természetes fürttisztulás során a rosszul kötődött kis fejletlen termések lepotyognak.

Az ilyen módon kialakult fürtszámon megjelenő bogyószám még mindig nem határozza meg teljesen a termésmennyiséget, mert a bogyó mérete a szélsőséges bogyószámok esetén bizonyos mértékben kompenzálja az extrém terhelést. E szerint túl sok bogyó kötődése esetén azok kisebbek, míg a túl kevés számú bogyó esetén nagyobbak lesznek az átlagosnál.

A bogyók mérete jelentősen függ a megtermékenyülés módjától, fokától. Ezek közül a legfontosabbak:

Kettős megtermékenyülés: normális esetben tartjuk. A több magot tartalmazó bogyó nagyobb, mint amelyikben kevesebb van. (Mivel a két termőlevél, egyenként két-két magkezdeményt tartalmaz, maximum 4 db. mag lehet egy bogyóban normális esetben)

Fenoszpermia: az embrió élettani okok miatt **abortálódik**. A bogyó nagysága nem tér el a normálistól, benne a mag léha („üres”).

Sztenoszpermia: csak egy sejt termékenyült meg, vagy a kettős megtermékenyülés után a magkezdemény degenerálódik. A bogyók mérete fele a normálisénak. Időnként **zöldek** maradnak, fejletlen magkezdeményt tartalmaznak. Pl.: Szultanina, Furmint, Kadarka

Parthenokarpia: nincs megtermékenyülés. A bogyók negyedakkorák, mint a normálisak, zöldek (ritkán a fajtára jellemző színűek is lehetnek), magvatlanok. Az ilyen bogyókat tartalmazó fürtöket **madárkás** fürtöknek nevezzük.

4.2 A bogvófeilődésfázisai

1. Fürttisztulás, növekedés megindulása a magházban.
2. Gyors bogvónövekedés, fajtára jellemző forma kialakulása, embrió differenciálódása.
3. A bogvó nem nő, csak a mag éri el végleges nagyságát (sok savat tartalmaz: almasav, borkősav 30-40g/kg) (Ábra 7.)
4. A bogvókban a sejtmegnyúlás miatt növekedés indul meg, ami az érés végéig folyamatosan lassul. Kialakulnak a fajtára jellemző színek, illatok, zamatok. E folyamat kezdete a **zsendülés**. (Ábra 7.)

A **hég színe** kezdetben zöld, majd fokozatosan a fajtára jellemzővé alakul.

A **bogvó állaga** eleinte kemény, majd rugalmas lesz.

A mag elveszíti zöldes tónusát és barna, sötét színt vesz fel. A maghég csersavat halmoz fel.

A **bogvóhús savtartalma** a levelekben és a zöld bogvóban kialakuló savakból származik, és zsendüléskor a legnagyobb. Ennek **90%-a** almasav, és borkősav, a maradék **5-10%-a** pedig citromsav és egyéb savak. A légzési folyamatokban főleg az almasav, kisebb mértékben pedig a borkősav bomlik le, míg a citromsav mennyisége alig változik. Ezért arányuk is folyamatosan változik. A bogvóhúsban a mag felé haladva egyre nő a savtartalom.

A **bogvóhús cukortartalma** a zsendülés után folyamatosan nő. Először a fás részekben tárolt szénhidrátokból **kezdődik** a cukrok mobilizációja, melyek ozmotikus és hormonális irányítással áramolnak a bogvókba. A cukortartalom **90%-át** a glükóz és a **fruktóz** adja. Eleinte a glükóz mennyisége nagyobb, de később a fruktóz javára változik az arány. Ez azzal magyarázható, hogy az érés kezdetekor a fruktóz egy része elhasználódik a légzési folyamatokban, majd később, a légzés intenzitásának csökkenésével már jobban felhalmozódhat. A túlérett bogvókban a fruktóz van túlsúlyban. A bogvóhúsban a mag felé haladva egyre kevesebb a cukortartalom.

Az érés fokozatai

Zsendülés: sejtszámsokszorozódás vége, sejtmegnyúlás kezdete.

Fiziológiai (teljes) érettség: nincs már cukorbeáramlás.

Túlérés: Vízesztesség miatt nő a relatív cukortartalom, majd ennek előrehaladtával a termés betöpped.

A következő fokozatok gyakorlati megközelítésből vizsgálják a termés összetételét, nem a növényélettani folyamatok alapján.

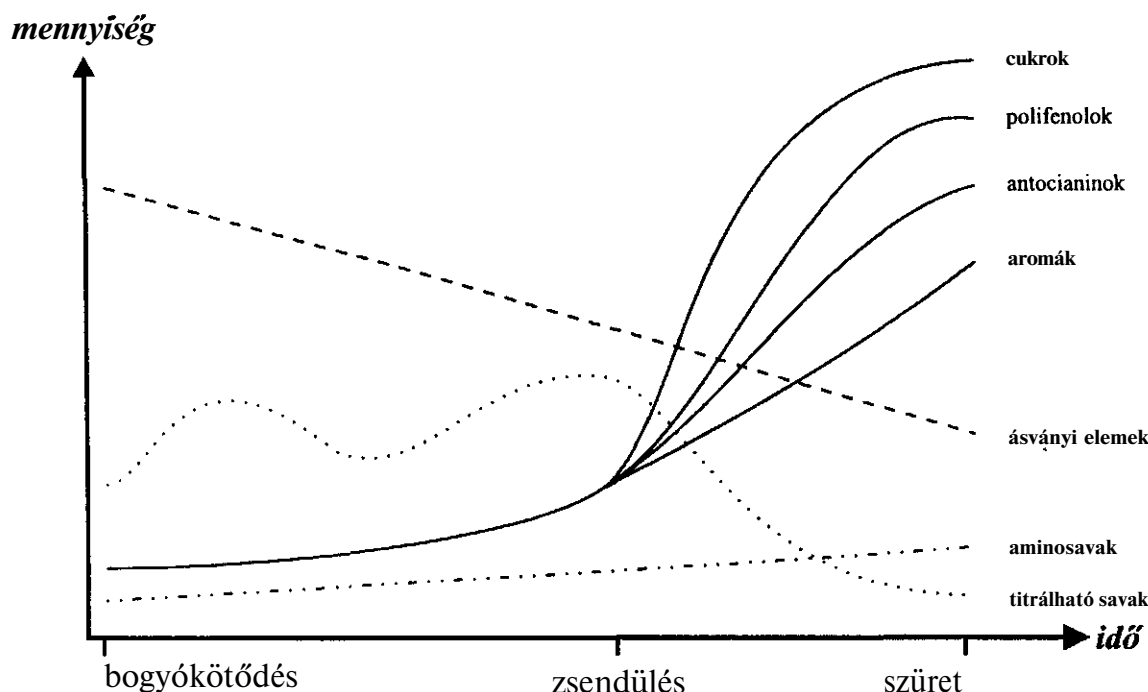
Technológiai érettség: állapotában a termés egy adott feldolgozási célnak megfelelő béltartalommal (kémiai összetétellel) rendelkezik. Itt a legfontosabb paraméterek a cukor és a savtartalom, de egyes fajtáknál a zamatanyagok is.

Fogyasztási érettség: a bogvókban a cukor és a sav olyan mennyiségben van jelen, s ízük és zamatuk úgy alakult ki, hogy étkezési célra alkalmas, ízletes.

Az elsőrendű fürtök előbb érnek (hiszen hamarabb is alakultak ki), mint a hónaljajtásokon levő fürtök (másodtermés), melyek a legtöbb fajtánál be sem érnek. A **másodtermést** nem szabad együtt szüretelni az elsőrendűvel, mert savösszetételük, **cukorösszetételük jelentősen eltér**, és ez a termékben is érezhető lesz.

Az érés inhomogén a hajtáson belül (az alsóbb fürtök előbb érnek), és a fürtön belül is (a fürt csúcsán, vállán az érés sokszor előbb történik).

Ábra 7. A bogyó különböző anyagainak változása az érés folyamán (Kozma cit. Fregoni 1991)



4.3 A must kémiai összetétele

4.3.1 Szénhidrátok

Hexózok: glükóz, fruktóz

Pentózok: 0.3-0.8 g/l tartalomban vannak jelen. Az élesztők a pentózokat nem erjesztik, így a borba változatlanul kerülhetnek be. Savas közegben melegítés hatására furfurollá alakulnak. Így keletkezik a sűrített must és a borpárlat furfuoltartalma.

Diszaharidok: szaharóz (az érett bogyókban csak nyomokban található).

Poliszaharidok:

Cellulóz: a bogyó szöveteiből kerül a mustba.

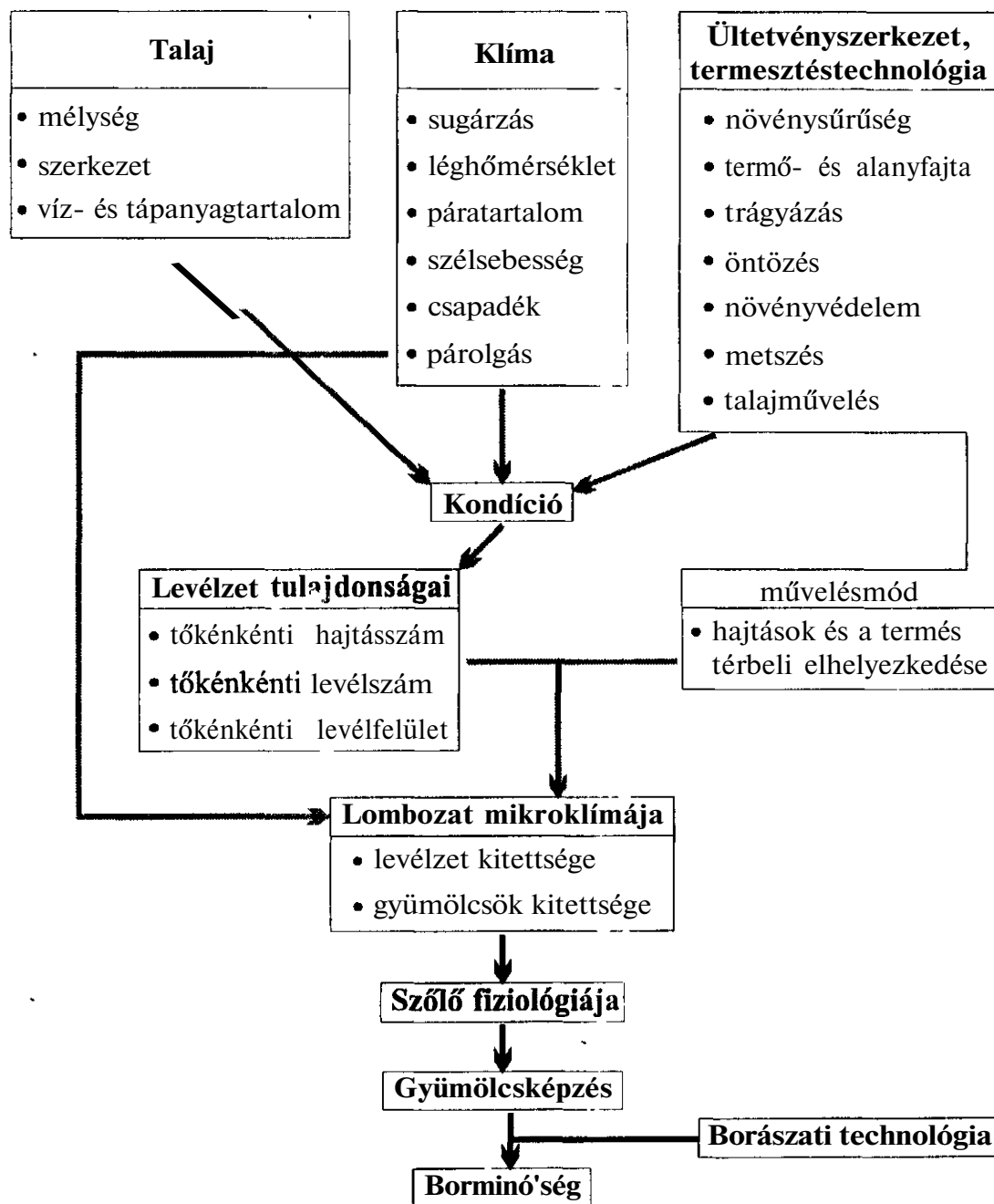
Pentozánok: pentózokból felépülő poliszaharidok. A mustban 2-5 g/l mennyiségben fordulnak elő. Erjedéskor hidrolizálódnak, így a borban csak pentózok találhatóak.

Pektinek: A tiszta szőlőpektin poligalakturonsavas láncmolekula, amely 75%-ban metanollal van észterezve, ami az erjedés során lehasad és a borba is átkerül. A direkttermő szőlőfajták több pektint tartalmaznak, így a borukban a metilalkohol is nagyobb mennyiségben fordul elő, mint a V. vinifera fajták boraiban.

4.3.2 Szerves savak

Titrálható savtartalom az a savtartalom, amely lúgos titrálással meghatározható. A legtöbb országban *borkösavra vonatkoztatva* adják meg: mintha az összes jelen levő sav borkösav lenne. Mértékegysége g/l. Franciaországban és Romániában kénsavra vonatkoztatják.

Ábra 8. Talaj, klíma, ültetvényszerkezet és a termesztéstechnológia hatása a borminőségre a lombzat mikroklímáján keresztül. (Smart, Robinson, Due, Brien 1985)



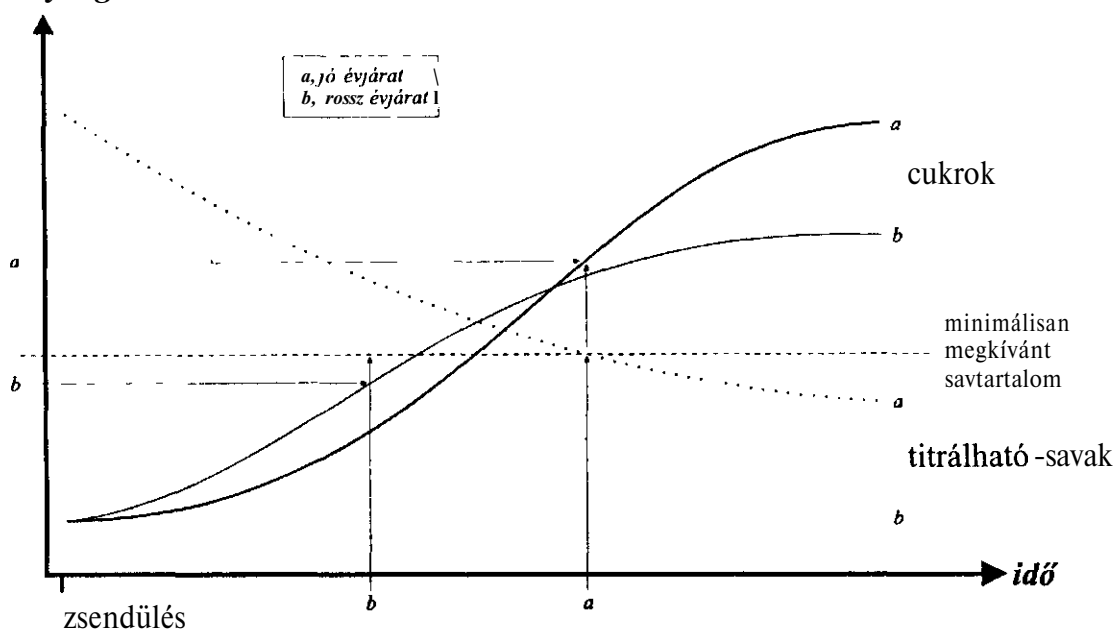
Klíma: Az adott területen hosszabb időszakon (több tíz év) keresztül kialakuló időjárás-sorozatok összessége.

Állományklíma: A növényállományban kialakuló légköri viszonyok, melyek jelentősen eltérhetnek a terület mikroklímájától. Kialakulását segíti a sűrűbb, zártabb lombzat, szélcsendes, meleg napos időjárás.

Évjárat: A termés kialakulásának idejében (rügydifferenciálódástól szüretig) tartó időszak időjárásainak összessége. Értékelése a termés minőségére és mennyiségére gyakorolt hatása alapján történik. Két évjáratot hasonlítsunk össze a termés sav- és cukortartalmának alakulása alapján. (Ábra 9.)

A *b*, évjáratban a savlebomlás korán elkezdődik, ezzel egy időben a cukorfelhalmozás is megindul. Ez az eset tipikusan egy zsendülés környékén jelentkező száraz, meleg időjárásnál játszódik le. Az adott bortípushoz

Ábra 9. Évjáratok különbsége a sav és cukortartalomban az érés folyamán mennyiség



minimálisan megkívánt savtartalmat aránylag hamar éri el a termés (x tengelyre vetítve látható). Ebben az időpontban a cukortartalom még aránylag alacsony (y tengelyre vetítve látható). Ha az éréshez közeli időjárás száraz, meleg, akkor a kialakuló vízhiány miatt a cukortartalom jelentősebb növekedése gátolt. A csapadékos időjárás esetén pedig a bogyók vizet vesznek fel, béltartalmuk felhígul, relatív cukortartalmuk csökken, esetleg fel is repedhetnek.

Az *a*, évjáratban a savlebomlás és a cukorfelhalmozás is elhúzódik egy zsendülés környékén jelentkező csapadékos időjárás esetén. A későbbi meleg, napos viszonyok között ezek a folyamatok felgyorsulhatnak. A minimálisan megkívánt savtartalmat a termés később éri el (x tengelyre vetítve látható), és valószínűleg a szüret idején jelentkező cukortartalom is magasabb lesz (y tengelyre vetítve látható), mint a másik évjárat esetében.

Ezek alapján az *a*, évjárat jobbnak minősíthető a példánk alapján. Ez a példa nem definíció értékű, hanem csak bemutatása egy lehetséges helyzet értékelésének.

Nyilvánvaló, hogy különböző bortípusokhoz más és más béltartalmat tartunk megfelelőnek. Például pezsgőalapborhoz nagyobb savtartalmú termés szükséges, mint egy friss, reduktív borhoz. Ennek megfelelően a klimatikus viszonyok értékelése nem csak a termőhely, hanem a termelési cél szerint is különbözni fog. Erre néhány példát a Táblázat 2. mutat.

4.5.2 Edafikus

A talaj hatása kettős. Direkt módon is hat a növényre, hiszen a gyökérzet a talajból veszi fel a vizet és a benne oldott anyagokat. A talaj felett kialakuló klíma befolyásolásával pedig indirekt módon hat a növényre. A tapasztalatok alapján néhány összefüggés:

- A **palás, dioritos, porfir anyakőzetű talajok** testes, színben gazdag, finom, eleinte kevésbé kellemes, de később igen szép, lágy vagy közepes savtartalmú borokat adnak.
- A **gránit eredetű talajokon** lágy vagy közepesen savas, gyorsan fejlődő, testes borokat adó termést kapunk.

- A **homokkő eredetű talajok** viszonylag lágy, testes, zamatos, tüzes, olykor különleges föld- (mandula) ízű, gyorsan fejlődő minőségi bort adnak.
- A **vulkanikus kőzetmálladékkal keveredett, s különösen a tufából képződött talajok** nehéz, testes, savas, tüzes, különleges zamatú, kiváló minőségű, lassú fejlődésű, lassan öregedő borokat adnak. Ezek a legerősebb borjellegképző talajok.
- A **meszes talajokon** általában savban gazdagabb termést kapunk, mint a mészben szegényebb talajokon. Közepes mésztartalmú, de tápanyagban gazdag talajokon kemény, de emellett testes, zamatos, tüzes, jelleges, gyorsan tisztuló, tartós bort kaphatunk. Nagy **mésztartalmú** talajokon savas, kevés alkoholt tartalmazó, jellegtelen, de jól tisztuló, könnyen kezelhető borok ("meszes borok") nyerhetők, melyek pezsgőkészítésre kiválóak. (Oka valószínűleg az lehet, hogy a mész akadályozza a kálium felvételét.)
- A **mészköves, dolomitos talajok** borának jellege erősebb, mint ugyanazon borvidék meszes, de magnéziumszegény talajainak boraié.
- A **lősztalajokon** színben gazdag, közepes **extrakttartalmú**, illatos, zamatos, alkoholban gazdag borokat kapunk. Mind a **fehér-**, mind a **vörösbor**szőlő-fajták termesztésére kiválóan alkalmas, azonban hazánkban a lőszön termesztett vörösborok minőségben felülmúlják a fehérborokat. (pl.: Szekszárd, Villány)
- A **homoktalajú** ültetvények bora többnyire lágy, extraktban szegény, jellegtelen, gyorsan fejlődő, gyorsan előregedő, de alkoholban gazdag lehet. A **humuszos, lösszel kevert homok** igen jó szőlőtalaj, ezeken jellegzetesebb, testesebb, színanyagban viszonylag gazdagabb, állóképesebb borokat kapunk, mint a gyenge homoktalajokon.
- A **melegebb, jobb hőgazdálkodású talajokon** (meszes, sötét színű, lejtőtörmelékes, kavicsos, nem túl száraz jellegű) általában **jellegzetesebb, jobb minőségű** bor nyerhető, mint a hideg talajokon.
- A **humuszban gazdagabb talajok** borainak cser és színanyagtartalma gazdagabb, mint a humuszban szegény talajoké.

A talajoknak a termés és a bor jellegére és minőségére gyakorolt hatása nem azonos mértékben nyilvánul meg minden fajtánál.

4.5.3 Biotikus

Biotikus tényezőknek az élő környezet által okozott hatásokat nevezzük. Ezek lehetnek kedvező, sőt nélkülözhetetlen hatásúak (pl.: talaj **mikroflórája**, mikrofaunája), de károsak is (pl.: kórokozók, kártevők, vadak). Néha az ember tudatos beavatkozását (a **termesztéstechnológiát**) és a szőlőfajtát is ide sorolják, de a legtöbb szakíró nem tartja ezeket biotikus környezeti tényezőknek.

- fajtatulajdonságok

Genetikailag determinált a produkciós képesség, mely azt jelenti, hogy mennyi cukrot, savat, szárazanyagot, íz-, zamat- és illatanyagot képes termelni a fajta.

Környezeti tényezőkkel, technológiával szembeni tolerancia, igény.

A testalakulás a lombozat klímájának kialakulásában fontos, így indirekt a hatása.

- termesztéstechnológia

A termesztéstechnológia célja a környezet által nyújtott potenciális lehetőségek minél nagyobb határfokkal történő **kihasználása**. Így minden eleme jelentősen befolyásolhatja a termés minőségét.

Ezek közül itt a szüreti időpontot emeljük itt ki. Az érés során folyamatosan változik a szőlő béltartalma, így a különböző szüreti időpontok jelentős eltérést eredményezhetnek.

Korai szüret esetén a must sok savat és a savak közül is sok almasavat fog tartalmazni, ami a készülő borban nyers ízeket fog eredményezni. Ezek az ízek akkor is megjelenhetnek, ha a **másodtermést** is együtt szüretelték le az elsőrendű terméssel. Ilyenkor az aránylag jó savtartalom félrevezető lehet, mert összetétele kedvezőtlen.

Pezsgőalapbornak korán szokták betakarítani egyes fajták termését, hogy magasabb savtartalmú bort tudjanak készíteni belőle. Erre csak a finomabb savösszetételű mustot adó fajták alkalmasak (pl.: Chardonnay).

Technológiai érettségben elvégzett szüret azt jelenti, hogy a termést akkor szedik le, amikor az a készítendő bor alapanyagául megfelel. Törvény szerint a mustfok alapján a borminőségeket a **Táblázat 1.** mutatja. A leggyakoribb betakarítási időpont.

Táblázat 1. Különböző borminőségek minimális szüreti mustfoka

Magyar mustfok	Borminőség
min. 13	asztali bor
min. 15	tájbor, meghatározott termőhelyről származó minőségi bor
min. 19	meghatározott termőhelyről származó különleges minőségű bor

A mustfok mellett a savtartalom is nagy figyelmet érdemel, hiszen kis savtartalom esetén nem lehet harmonikus, tartós bort készíteni. Általában kijelenthető, hogy a szüret idején a savtartalom 8 - 10 g/l értéke a megfelelő. Nagyobb savtartalommal szüretelik a pezsgőalapbornak, illetve a nagy beltartalmi értékei miatt érlelt bornak szánt termést, hiszen a pezsgő erjesztése, valamint az érlelés oxidatív körülményei miatt több sav bomlik le.

Késői szüret esetén a bogyók vízvesztése miatt jobb minőségű termést, de kevesebb mennyiséget lehet betakarítani. Ez tipikusan Tokaj-Hegyalján fordul elő, de ott gyakran a botritiszes fertőzés is segíti a bogyók betöppedését.

Kényszer-szüretnek nevezik, ha az érésben levő szőlőt a kívánt szüreti időpont előtt kénytelenek betakarítani növényegészségügyi problémák (legtöbbször Botrytis) miatt.

Táblázat 2. Néhány borvidék évjáratai

Év	Tokaj	Badacsony	Eger	Villány	Szekszárd	Mór	Sopron	Gyöngyös
53.	***	***	**	***	***			
54.	**	***	*	**				
55.	***	**	*	**				
56.	****	***	****	***				***
57.	***	***	***	**		***		***
58.	***	***	**	**				
59.	****	***	***	****	****	****		***
60.	*	*	*	*				**
61.	***	*	*	**	**	**		
62.	**	**	*	*				
63.	****	****	**	***		***		
64.	****	*	•000					***
65.	*	**	*	**	**			*
66.	***	***	**	**	***			**
67.	**	***	*	****	***	****	**	***
68.	****	***	**	**	**	****		***
69.	***	*	●●○○○	*	**	***		**
70.	*	**	*	•○○	*	**		*
71.	****	*	*	****	****	****	**	***
72.	****	*	***	***	**	*	*	**
73.	***	**	***	**	***	***		**
74.	*	*	*	*	*	*	*	*
75.	****	**	***	***	**	***		***
76.	***	***	*	**	*	**	**	+
77.	**	***	*	**	***	**		***
78.	*	*	**	*	**	*	*	*
79.	***	**	****	****	***	***	***	**
80.	*	0	*	*	*	*	**	*
81.	***	***	**	****	****	****	**	***
82.	***	**	***	*	**	**	***	**
83.	****	***	**	****	***	***	***	**
84.	**	**	*	*	*	**	**	**
85.	***	***	*	**	**	**	**	**
86.	**	***	*	****	***	***	***	***
87.	**	**	**	**	**	**	**	**
88.	****	***	***	***	***	***	***	***
89.	***	**	**	**	**	***	***	***
90.	***	***	*	**	***	***	**	**
91.	***	**	***	***	**	****	**	***
92.	**	**	**	●●●○○	●●●○○	**	***	***
93.	****	***	***	●●●○○○	●●●○○○	***	***	***
94.	**	**	●●●○○○	***	**	**	**	***

- * gyenge évjárat
- ** közepes évjárat
- *** jó évjárat
- **** kitűnő évjárat

A csillagjelzés általában, tehát fehér borra és/vagy vörös borra vonatkozóan mutatja egy borvidéken az évjárat értékét. Ahol a borvidéken fehér és vörös bort is termelnek és a kettő között egy évjáraton belül eltérés van, ott a vörös borjele 9, a fehér boré pedig 0.

5. Borkészítési, kezelési, érlelési technológiák

A borkészítés munkafolyamatai két csoportra - a szőlőfeldolgozás és a musterjesztés műveleteire - oszthatók. A fehér bor készítésekor a két műveletcsoportjól elkülönül.

5.1 A szőlő feldolgozása

A feldolgozóba érkező szőlő súlyát megméri, meghatározzák a mustfokát. Ez a mennyiségi és minőségi átvétel. A minőségi vizsgálat egyre gyakrabban kiegészül a savtartalom mérésével és szőlő egészségi állapotának meghatározásával is.

E művelet során a szőlő levét (must) különválasztjuk a szőlőfürt szilárd részeitől (kocsány, bogyóhéj, mag). Törvény által szabályozott keretek között a must savtartalma vagy cukortartalma növelhető.

5.1.1 A szőlő feltárása és a kocsány elválasztása

A kocsány eltávolítása a bogyózás. Régen ritkán végezték el, mert a préselés hatékonyságát növelte a cefrében levő kocsány. A kocsányban jelen vannak olyan anyagok, melyek a bortól idegenek, így ezek mustba kerülését lehetőség szerint gátolni kell. Ennek egyik módja a kocsány minél hamarabbi eltávolítása, amit ma már gépek végeznek. A legtöbb gép a zúzás folyamatát is elvégzi egyben (zúzó-bogyózó gép). A korszerűbbek (bogyózó-zúzó gép) a bogyózás után zúzzák a szőlőt, így a kocsány még rövidebb ideig ázik a mustban, kevesebb anyag oldódik ki belőle.

A szőlő feltárását (bogyók megroppantását, zúzását) régen a szőlő taposása jelentette. Ma már gépekkel végezzük el ezt a műveletet, melyet sok helyen népiesen darálásnak hívnak. Ez hibás megnevezés, mert nem aprítás történik, hanem csak a bogyók megroppantása úgy, hogy a mag lehetőleg ne sérüljön meg, és a benne levő bortól idegen anyagok ne kerüljenek a mustba.

A művelet sor végén a termésből kocsányt és cefrét vagy más néven törkölyös mustot kapunk. Gyakran már a cefrét is szokták kéneezni. (5.3.4.1. fejezet).

5.1.2 Mustelválasztás, sajtolás

A cefrét (törkölyös mustot) mustra és törkölyre választjuk szét. Ennek leggyakrabban használt eszközei a prések (sajtók). Már a prés megtöltésekor is kapunk mustot, ez a színmust, a legértékesebb must-frakció. A préselés során kapjuk a présmustot, majd a törköly szinte szárazra préselésével az utóprésmustot. Ez utóbbit borkészítésre nem célszerű felhasználni.

A színmust elválasztását egy erre a célra szolgáló edényben (szikkasztó) is elvégezhetjük. Innen a présbe már kevesebb anyagot kell betölteni, így annak hatékonysága és a lényeredék is nő.

A szikkasztó tartályok alkalmasak a cefre áztatására is, ami az illatos szőlőfajták feldolgozásakor is szükséges. A szőlő illat- és aromaanyagainak többsége a bogyó héjában található. Ezek kioldódását 2-12 órás áztatással tudjuk segíteni.

A bortörvény megenged bizonyos esetekben mustjavítást is. Ezt az erjesztés előtt el kell végezni.

5.1.3 Musttisztítás

A szőlőfeldolgozás során a mustba több-kevesebb szilárd részecske kerül. Ezek részben a héj és a bogyóhús darabjai, valamint a héjra tapadt talajszemcsék, növényvédőszer-maradványok, penészgombatelepek. A feltárás során természetes úton is képződnek zavarosító anyagok a nagy molekulájú, nitrogén tartalmú vegyületek, polifenolok, poliszacharidok kicsapódásával.

Az üledék egy része (a héjdarabok és a bogyóhús darabjai) a bor minősége szempontjából kedvező hatásúak, míg más anyagok (pl.: penészgomba, növényvédőszer-maradványok) károsak is lehetnek. Ha a kedvezőtlen hatású, illat- és ízrontó anyagok túlsúlyra jutnak, akkor mindenképpen célszerű musttisztítást végezni.

A mustot lehet tisztítani ülepítéssel, derítéssel, szűréssel, szeparálással. Legkíméletesebb az ülepítés. A 4-6 órás ülepítés megfelelő tisztulást eredményez az egészséges szőlő mustjában.

A penészes, rothadt szőlő mustját igen erőteljes tisztításnak (nyálkázás) kell alávetni erjesztés előtt. Ilyenkor jelentős mennyiségű kénessavval gátoljuk meg az erjedés beindulását, és az ülepítés akár 19 órát is letarthat.

A must ülepítésével a természetes **mikroflórát** - így az élesztők nagyrészét is - eltávolíthatjuk, ezért utána **fajélesztős** beoltás válhat szükségessé.

5.1.4 Mustjavítás

Chaptal francia vegyész miniszter korában (kb. 1800) vezette be a must száraz répacukorral történő javítását. Ezt chaptalozásnak (sáptálozásnak) nevezzük. Gall (1852) német borász javasolta a must cukortartalmának vizes cukorral történő javítását. Az eljárást gallozás néven ismerjük.

Az alacsony cukortartalmú mustból kevés alkohol képződik, így a bor stabilitása is kisebb lesz. Ezért a törvény adta keretek között a mustot javítani célszerű sűrített musttal, töményített musttal, répa- vagy nádcukor hozzáadásával.

Egyes években a must savtartalma növelhető borkósavval. Bortörvényünk ezt az eljárást is szabályozza. A savtartalom növelése és a savtompítás ugyanabban a termékben kizárják egymást.

5.2 A must erjesztése

5.2.1 A must és a bor mikroorganizmusai

Az érett szőlőbogyókon nagy számban találhatóak különféle mikroorganizmusok: élesztőgombák, penészgombák és baktériumok. Ezek rendszerint a talajról jutnak a bogyókra, és innen a mustba, majd a kierjedt újbortba is átkerülnek.

5.2.1.1 Élesztőgombák

Pasteur megállapította, hogy az alkoholos erjedést élesztőgombák okozzák.

Sarjadzással szaporodnak, szervesetlen (Ca, Mg, S, P, Fe, Mn, NH₄-sókat) és szerves tápanyagokat - elsősorban cukrot és N-tartalmú anyagokat - valamint a fejlődésüket elősegítő biosz-anyagokat (biotin, pentoténsav, inozit, tiamin) igényelnek.

Sokféle enzimet tartalmaznak, melyek közül a legfontosabbak: a **szaharáz (invertáz)** enzim, mely a szaharózt glukózára és **fruktózbontja**, továbbá a fehérjebontó, az oxidáló és redukáló enzimek, valamint az alkoholos erjedés enzimjei.

Valódi borélesztők: A **Saccharomyces** nemzetségből kerülnek ki. Közülük a legfontosabb a *Saccharomyces cerevisiae* faj. Szelektáltak un. fajélesztőket, melyek különleges körülmények között is képesek tökéletesen erjeszteni. Ezek - egy-két kivételtől eltekintve - a bor illat- és zamatanyagaira nincsenek hatással. Szelekciós célok eredményeképpen létrejött főbb fajélesztő csoportok:

- nagy alkoholtartalomig (18-19 %) **erjesztők**,
- nagy cukortartalomnál (30 mustfok felett is) is megindítják az erjedést,
- kénessavtűrők,
- hidegtűrők (6-10 °C-on),
- melegtűrők (30-32 °C-on),

- pezsgőkészítésre alkalmas élesztők, melyek bírják a nagy alkoholtartalmat, CO₂ nyomást, hideget, valamint gyorsan ülepszik és jól lerázható a seprőjük,
- hártvaképző élesztők (serriélesztők), melyek oxidatív viszonyok között hártvát képeznek, serri-borokra jellemző illat- és aromát alakítanak ki (száraz szamorodni borok érlelésénél is előfordulnak),
- vörösbor-erjesztő élesztők

Vadélesztő'k: A szőlőbogyókon nagy számban megtalálható káros vadélesztők közül az *Apiculatus* élesztők jelentősek. A spontán erjedésnél, illetve az erjedés megindulásánál játszanak szerepet. Palackozott borok, pezsgők mikrobiológiai megzavarosodását is előidézhetik.

- *Kis sejtű Apiculatus élesztők* (*Hanseniaspora* és a *Kloeckera* nemzetséghez tartoznak.)
Kénessavra érzékenyek, az alkohol gátolja erjesztőképességüket. *Acetogén* tulajdonságúak: az alkoholos erjedés során sokkal több illósavat (ecetsavat) képeznek, mint a *Saccharomyces* fajok.
- *Nagy sejtű Apiculatus élesztők* (*Saccharomycodes* nemzetség.)
Kénessavat jól tűrik, redukálják azt, majd az elemi ként zsírban oldva zárványként sejtjeikben felhalmozzák. Az erjedési folyamat végén a kén egy részét kénhidrogénné alakítják.
- *Brettanomyces nemzetség.*
Az alkoholtartalmat viszonylag jól tűrik, acetogén tulajdonságokkal rendelkeznek.

Virágélesztők: A *Saccharomyces* fajok életciklusának csak egy szakasza a hártvaképző oxidatív állapot, míg a virágélesztők szinte teljes életciklusa ilyen. A bor felszínén fehér színű, sima vagy hullámos felületű hártvát (borvirág) képeznek. A *Candida*, *Pichia* és a *Uansenula* nemzetségekhez tartoznak. Csak kis alkoholtartalomig (1-5%) erjesztenek, de a bor alkohol-, nem illósav- és glicerintartalmát jelentősen csökkentik.

Főleg meleg pincékben, kisebb alkoholtartalmú borokban fejlődnek jól. Kénessavval szemben ellenállóak. Alacsony alkoholtartalmú borokat az oxigénnel érintkező felület csökkentésével (pl.: töltögetés) lehet megvédeni tőlük.

5.2.1.2 Penészgombák

A szőlőbogyóról kerülnek a mustba és a borba. Többségük aerob szervezet, a bortól idegen szagú és ízű anyagcsereterméket képeznek. Ezek az anyagok az erjedést is gátolják, ezért a penészes szőlőből származó mustot tisztítani kell! Magas hőmérsékletet kedvelnek.

5.2.13 Baktériumok

A must és a bor alacsony pH-értéke, valamint a bor alkoholtartalma viszonylag kevés baktériumnak nyújt kedvező körülményeket. A talajról kerülnek a bogyóra, onnan a mustba, majd a borba. Osztódással szaporodnak. A borban előforduló baktériumok közül egyedül az almasavbontó baktériumok működése lehet hasznos kemény fehérborokban és savas vörösborokban. A többi baktérium kellemetlen szagú, ízű mellékterméket termel, borbetegséget okoz. Hőoptimumuk 20°C felett van.

Tejsavbaktériumok: Kénessavra érzékenyek. A glükózból tejsavat képeznek és az almasavat is megbontják. Ennek három útja lehet:

- *Homofermentatív tejsavas erjedés:* Glükózból csak tejsav képződik. Azonos az alkoholos erjedéssel, de az utolsó lépcsőben a piroszőlősavból nem alkohol, hanem tejsav képződik: $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 CH_3CHOH-COOH$
Hőoptimuma 30-37 °C. Borbetegséget okoz!

- **Heterofermentatív erjedés:** Glükózból tejsavon kívül más vegyületek (ecetsav, glicerin, acetaldehid) is keletkeznek. **Fruktóz** bontásakor tejsav és ecetsav mellett mannit is képződik. **Hőoptimuma** 30-37 °C. Komolyabb borbetegséget okoz, mint a homofermentatív tejsavas erjedés!
- **Biológiai almasavbontás** során elméletileg 134g almasavból 90g tejsav és 44g CO₂ képződik. $\text{COOH-CH}_2\text{-CHOH-COOH} \rightarrow \text{CH}_3\text{CHOH-COOH} + \text{CO}_2$
A tejsav mennyisége kevesebb lesz, mert a baktériumok a saját életfolyamataikhoz felhasználják az almasav egy részét, valamint kevés cukrot (1-2 g/l) és citromsavat is fogyasztanak. A bor titrálható savtartalma csökken, **pH-értéke** nő, mert gyengébb sav képződik az almasavból. E folyamat hőoptimuma 20-24 °C.

Ecetsavbaktériumok: Az Acetobacter nemzetséghez tartoznak. Az alkoholt acetaldehiddé és ecetsavvá oxidálják. Oxigénigényük nagy, a bor felszínén hártát képeznek. Hőoptimumuk 25-37 °C, 65 °C-on elpusztulnak. Kénessavra érzékenyek, 10% feletti alkoholtartalom gátolja működésüket. Védekezni töltögetéssel, kénezéssel, pasztörözéssel lehet.

5.2.2 Az alkoholos erjedés és azt befolyásoló tényezők

A must erjesztésének kezdeti időszakában az élesztők szaporodási fázisban oxigént igényelnek. Maga az erjedés viszont anaerob körülmények között megy végbe, eközben az élesztősejtek a mustban erősen redukzív körülményeket teremtenek.

Az erjedésnek három útja lehetséges:

1. **Elsődleges** útja (főiránya) több lépcsőben és több közbenső termék (foszforsavas észterek, piroszőlősav, acetaldehid, stb.) képződésén át zajlik le. Az élesztők az alkoholos erjedés során a must cukortartalmát etilalkohollá és széndioxidá alakítják át: $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 = 2\text{C}_2\text{H}_5\text{OH} + 2\text{CO}_2$
2. **Második** út eredményeként glicerin képződik.
3. **Harmadik** út pedig ecetsav és etilacetát képződéshez vezet.

100 g szőlőcukorból elméletileg 51.1 g alkohol keletkezik. Valójában ennél **kevesebb**, mert az élesztők is felhasználják saját életfolyamataikhoz egy kevés cukrot, valamint a cukor egy részéből nem alkohol, hanem egyéb melléktermékek **képződnek**. Így 47 g alkoholra számíthatunk, ami 59 cm³.

A magyar mustfokoló nem az egy liter mustban levő cukortartalmat méri, hanem azt mutatja meg, hogy egy kilógramm must (körülbelül) hány dekagramm cukrot tartalmaz: (Mustfok x 0.74)-2 = A bor várható alkoholtartalma V/V% (térfogatszázalék, Malligand fok).

Természetesen **térfogatcsökkenés** is lejátszódik az erjedés során:

- CO₂ távozik el,
- az alkohol és víz keveréke kisebb térfogatú, mint ha külön-külön lennének (kontrakció),
- párolgási veszteség.

5.2.2.1 Erjedési hőmérséklet

Erjedéskor a nagyobb energiataralmú cukorból kisebb energiataralmú vegyületek képződnek. Az energiakülönbség nemcsak élesztősejtek létfenntartására **fordítódik**, hanem az erjedésénél jelentős mennyiségű hőenergia szabadul fel. Ez a folyamat 10-40°C között végbemegy, de az élesztők erjesztő tevékenységének hőoptimuma 22-27°C.

Ha a hőmérséklet túl magas (több mint 28-30°C) lesz, akkor nagyobb mennyiségben képződnek a borban nem kívánatos melléktermékek (ecetsav, acetaldehid), majd az élesztők tevékenysége lelassul és a magasabb hőmérsékleti optimummal rendelkező tejsavbaktériumok gyorsan elszaporodhatnak és tejsavas (vagy akár mannitos) erjedést okozhatnak.

Korszerű erjesztőtartályokban a hőmérséklet szabályozás automatikával megoldott. A friss, üde reduktív borokat a leggyakrabban lassan és hidegen (18°C) „irányítottan” erjesztik ki. Úgy tartják, hogy egy nap egy alkoholfokot kell erjeszteni.

Vörösbor héjonerjesztésekor a hőmérséklet színkinyerő hatását kihasználják. Ilyenkor magasabb hőfokot állítanak be az erjedés teljes vagy valamely kisebb szakaszára. pl.: Israel Golan Winery -ben 35°C-on 6 nap alatt kierjesztik a vörösbort. Egyes olasz pincészetekben alkoholtartalom fele részének kierjedéséig magas hőmérsékleten, majd a befejezésig hidegen erjesztenek, míg máshol pont fordítva. A magas hőmérséklet alatt a színkinyerésre koncentrálnak, az alacsony hőmérsékletű szakaszban pedig a zamatokra.

5.2.2.2 A must tisztasága

Általános gyakorlati tapasztalat, hogy a tisztább mustból tisztább illatú és zamatú bort lehet készíteni. A túltisztított mustban az erjedés vontatottá válik. Ezért utána a mustot fajlesztővelbe kell oltani.

5.2.2.3 Erjedésitermékek és az erjedésgátló egyéb anyagok

Etilalkohol az élesztők szaporodását már 2% mennyiségben is fékezi, 10%-nál leállítja, 15% pedig erőteljesen gátolja az erjesztőképességet is. Egyes élesztőtörzsek 18-19%-ig is képesek erjeszteni.

Széndioxid nyitott erjesztéskor csak kis mértékben oldódik a mustban, és ez a mennyiség még nem befolyásolja az élesztők tevékenységét. A zárt erjesztéskor a nyomás megnövekszik. A 0.5 bar CO₂ nyomás már gátolja az élesztők működését, 7-8 bar CO₂ nyomás jelentősen lelassítja az erjedést, de ha nem tart túl sokáig, akkor az élesztők életben maradnak és megszüntével újra erjesztőképesek.

Kénessav szokásos szintje a mustban (50-60 mg/l) csak a vadélesztőket gátolja kisebb mértékben. Jelentős része a glükózhoz kötődik, és csak kisebb része marad szabad állapotban. Élesztőket gátló hatása csak a szabad kénessavnak van. A fiatal sejtekre jobban hat, mint az idősebbekre.

Fém tartalom: A természetes fém tartalom a mustban nem befolyásolja az erjedést, de a nagyobb mennyiségű vas vagy réz viszont gátló hatású.

Sav tartalom: A mustok természetes sav tartalma nem gátolja az erjedést, bár a Saccharomyces fajok 4 pH körül erjesztenek a leggyorsabban, de még a 2.8 pH-értékű mustban is beindul az erjedés.

A baktériumos tevékenység hatására képződött *ecetsav* és *tejsav* gátló hatású.

A cserzőanyag tartalom normális esetben csak a vadélesztőket gátolja kissé, a borélesztőket nem. A túl nagy cserzőanyag tartalom már lehet erjedésgátló hatású, de zselatinos derítéssel ez könnyen lecsökkenthető.

Növényvédőszer maradványok már 1 mg/l-nyi mennyiségben is gátló hatásúak.

5.2.3 Erjesztési technológiák

Spontánerjedés esetén a szőlőbogyó felszínéről mustba jutott élesztők végzik az erjesztést. A mustot ezért nem tisztítják, nem kénezik. Kezdetben a vadélesztők szaporodnak el, indítják meg a folyamatot, de átlagos körülmények között az egészséges mustban rövid időn belül túlsúlyra jutnak a valódi borélesztők és erjesztik ki a mustot.

Ezek a folyamatok nem kontrollálhatók teljesen, erősen függenek a környezeti hatásoktól. Egy javított formájának tekinthető, amikor a mustot 1-2%-nyi már jól erjedő musttal beoltják, így a valódi borélesztőket juttatják előnybe a vadélesztőkkel szemben. Üzemi méretekben nagy bizonytalansága miatt nem alkalmazott egyik formája sem.

Irányított erjesztés azt jelenti, hogy az erjedés minden folyamatát ellenőrzés és irányítás alatt tartják, hogy a lehető legjobb bort készíthessenek az adott mustból. Mai korszerű üzemben csak ez a módszer használatos.

A mustot tisztítják, kénezik, fajélesztővel beoltják. Az erjedés során a hőmérsékletet automatikával szabályozzák.

5.3 Borkezelések

A must kierjedése után nyert bor eleinte zavaros, fejletlen, nem élvezhető. A bor zavarosságát különböző szuszpendált anyagok okozzák, melyek részben a mustból kerülnek át, részben az erjedés, majd a bor fejlődés folyamán bonyolult fizikai, kémiai és biológiai változások során keletkeznek. A zavaros újbor a gravitációs ülepedés folytán tisztulni kezd, ezáltal mindinkább élvezhetőbbé válik. A spontán tisztulás általában lassú és nem tökéletes. Emiatt a bort tisztító kezelésekben kell részesíteni. A borok gyors megtisztítása a mai borászatban fontos technológiai és üzemgazdasági követelmény.

A bor fejlődése, érés: rendkívül bonyolult folyamat, mely az erjedéstől kezdve egészen a fogyasztásig tart. E folyamat teljes összefüggésében ma még nem eléggé tisztázott. Annyi azonban ismeretes, hogy a bor fejlődésében a szőlőtermés minősége és számos figyelemre méltó körülmény mellett legjelentősebbek az oxidációs-redukciós viszonyok. Aszerint, hogy az oxidációs vagy a redukciós hatásoknak milyen teret engedünk a bor érésében, megkülönböztetünk oxidatív, mérsékelten oxidatív, mérsékelten redukzív és redukzív borkezelést. Természetes, hogy ez nem jelenthet merev elhatárolást a borászati technológiában, hiszen a borminőség fokozása céljából szükség lehet átmenetek alkalmazására is.

Összefoglalva: a bor keletkezésétől a forgalomba hozatalig, illetve fogyasztásig a következő kettős technológiai feladatot szolgálja a borkezelés:

1. A borfejlődés irányítása az illat-, íz és zamatanyagok legkedvezőbb kialakítása céljából.
2. A bor megtisztítása, továbbá üledék- és zavarosság-mentességének biztosítása a fogyasztásig.

A borkezelést még az azonosjellegű boroknál sem lehet sematizálni, és a különböző borok számára sem lehet egy mindenkor alkalmazható művelési sorrendet megállapítani. Ezért a következőkben az egyes borkezelési eljárásokat, pinceműveleteket hatásmechanizmusuk szerint csoportosítjuk:

5.3.1 A bor öntisztulása, természetes stabilizáció

Legzavarosabbak az újborok, közvetlenül az erjedés befejeztével, amikor még telítve vannak CO₂-dal. A borok öntisztulása a gravitációs erő hatására jön létre. Minél tisztább a bor, annál finomabb az illata, zamata. A zavarosító anyagok rendellenes elválkozás nélkül is fedik a bor aromanyagait. Az öntisztulás gyorsabb és eredményesebb akkor, ha:

- a szőlőtermés egészséges,
- a szőlőt a túlérés bevéárása nélkül a teljes érettség állapotában szüreteljük,
- a szőlőfeldolgozás során a nagy kolloidtartalmú utóprémustot különválasztjuk,
- a mustot tisztítjuk, és fajélesztős beoltást alkalmazunk,
- az erjedés optimális hőmérsékleten zajlik le,
- a must cukortartalma teljesen kierjed, a bor savtartama nagy, sűrűsége kicsi.

5.3.2 A bor tisztítása

A kereskedelmi forgalomba kerülő bornak kifogástalan tisztaságúnak kell lennie. A palackos bortól tükrös tisztaságot várunk, ami öntisztulással gyakorlatilag soha nem érhető el, ezért hatékony kezelésekkel kell ezt elérnünk.

5.3.2.1 Fejtés

A fejtés lényege, hogy a bort az egyik tárolóedényből a másikba átáramoltatjuk. Leggyakoribb művelet, mely szinte valamennyi borkezelési eljárással kapcsolt. Céljai szerint csoportosítva:

- kierjedt újbort áttárolása erjesztőtartályokból a pincébe vagy a tárolóba,
- dekantálás: a bor elválasztása a seprőtől, illetve a borfejlődés során kivált üledéktől,
- kapcsolás különböző pinceműveletekkel (javító, tisztító, stabilizáló)
- a bor rendellenes elváltozásainak megszüntetése (kénhidrogén-szag, stb.)
- a bor mozgatása.

A fejtés módjait a levegő oxigénjével való érintkezés minősége alapján csoportosíthatjuk:

Nyílt fejtéskor a bort csapon át a kármentőbe engedjük és innen vezetjük tovább a hordóba. A bor többször intenzíven, nagy felülettel, csobogva érintkezik a levegővel.

Félig zárt fejtéskor kármentőt nem használunk, hanem a bort közvetlenül a csapról szívjuk és az akonanyíláson át vezetjük a hordóba. A bor sugárban ömlik be, felszíne crósenhullámzik.

Zárt fejtéskor a két hordó csapjait tömlővel kötjük össze. A bor nyugodt felszínnel emelkedik a megtöltendő hordóban, ezáltal kevesebb levegőt nyel el. Még zártabbá tehető a fejtés, ha a töltésre kerülő hordóba előzetesen CO₂ vagy N₂ gázt vezetve eltávolítjuk onnan a levegőt.

A fejtések közül a legfontosabb az első fejtés. Ekkor választjuk el az újbort a seprő nagy részétől. Általában nyíltan végezzük, aminek hatására olyan folyamatok indulnak meg a borban, amelyek a borban levő levegőre labilis fehérjék, nyálkaanyagok kicsapódásához vezetnek. Ezért az első nyílt fejtés más kezeléssel nem helyettesíthető. Általában az erjedést követően 2-6 hét múlva végezzük, de a bor tisztulásának mértékétől függően minél korábban.

A hagyományos borászatban 3-4 hónap múlva követi a második, majd rá 5-6 hónap múlva a harmadik fejtés. A korszerű borászati technológiák alkalmazásával ezeket a fejtéseket más tisztító műveletek helyettesítenek.

5.3.2.2 Szeparálás

Mustok, kierjedt újborok, derített újborok gyors tisztítására használt művelet. A szeparátor centrifugális erőterében gyorsabban és hatékonyabban játszódik le a szilárd részecskék kiválása, mint a gravitáció hatására. Hátránya, hogy a bort (vagy mustot) erős mechanikai rázóhatás és oxidáció is éri.

5.3.2.3 Derítés

A bor finomabb tisztításának hatékony módszere a derítés. Lényege, hogy olyan anyagokat adagolunk jól elosztva a borhoz, melyek kémiai vagy fizikai (adszorptív) úton eltávolítják a zavarosságot okozó részecskéket. A lebegő anyagok a derítőanyag hatására összetapadnak és így a gravitáció hatására gyorsabban ülepednek le.

A derítés kedvezően hat a bor stabilitására és érzékszervi értékeire is.

Derítőszer lehetnek:

- **ásványi anyagok: bentonit**
- fehérjetartalmú anyagok: zselatin, tojásfehérje (A bor cersavtartalmának hatására kicsapódnak, így alakítanak ki kolloidális szerkezetet az adszorpcióhoz.)

- **sárgavérlúgsó (kékderítés: $K_4Fe(CN)_6 \cdot 3H_2O$ Kálium-hexaciano-ferrát):** Igen nagy gondosságot igénylő eljárás, mert cianidok maradhatnak vissza a borban túlderítés esetén. A bor fémtartalmát csökkenti kis oldhatóságú komplexek képződésével. **EU-ban nem engedélyezett eljárás !**

5.3.2.4 Szűrés

A bor tisztításának egyik legrégebbi módja. Jelentősége a modern borászatban egyre fokozódott, és ma már a derítés mellett a borászati technológia legfontosabb eleme. Rendszerint követi a derítést. A bort olyan szűrőanyagon vezetjük keresztül, ami a részecskéket főleg mechanikai, de akár **adszorpciós** módon is visszatartja.

Főbb szűrőtípusok:

- azbesztmentes (cellulóz alapú) szűrőanyagokkal működők: lapszűrők,
- ásványi eredetű anyagokkal (kovaföld, perlit, stb.) működő szűrők,
- membránszűrők,
- borászati üledékkel (seprő, alj, stb.) működők.

A szűrés lehet stabilizáló hatású is, ha csíráatlanító szűrést végeznek. Ilyenkor a mikroorganizmusok nagy részét is kiszűrik.

5.3.3 A bor harmonikus összetételének kialakítása

A bor élvezeti értékét jelentősen befolyásolja harmóniája. Az a bor nevezhető harmonikusnak, amelynek alkotórészei összhangban vannak, s az ízleléskor kellemes összbenyomást kelt. A bor harmóniájának kialakításakor elsősorban összetételének hiányosságait kell megszüntetni. Alapvetően megjegyezhető, hogy e műveletek korai végrehajtása mindig előnyösebb, mivel a borok a kiejtés után még kialakulatlanok, az erősebb beavatkozás mellékhatásait is könnyen elviselik.

5.3.3.1 Házasítás

A borharmónia kialakításának legtermészetesebb módja. Lényegében két- vagy többféle bor célszerű összekeverése minden más beavatkozás nélkül. Céljai a következők lehetnek:

- Nagyobb mennyiségű egységes minőségű bor előállítása. A házasításnak ezt a módját gyakran azonos fajtán belül végezzük úgy, hogy a különböző edényekben tárolt borokat egy nagyobb tartályban **egyenlősitjük** (egalizáljuk).
- Ismert bortípusok (borfajták) előállítása. Világhírű boraink mint pl. az Egri bikavér is több fajta, esetleg évjárat boraiból összeállított borok, amelyeknél a házasítás esetenként más és más fajtaarányok szerint megy végbe.
- Meghatározott összetételű típusborok előállítása. Alapvető kereskedelmi szabály, hogy a forgalomba bevezetett borok folyamatosságát változatlan összetétellel és jelleggel kell biztosítani. Ezeknél, a boroknál összetételben, ízében, jellegében évjáratonként mutató különbségeket kiegyenlítjük.
- Összetelési hiányosságok megszüntetése. Ilyen céllal házasítjuk a lágy borokat a keményekkel, kisebb alkoholtartalmúakat az erősebbekkel, vékony borokat a testesekekkel, gyenge színű vörös borokat a mélyebb színűekkel. Hátrányos lehet az illat- és zamatanyagok túlzott intenzitása is. Némely esetben a Ottonel muskotály, Piros tramini stb. fajtaakat jellegtelen, de hozzáillő borokkal lehet harmonikussá tenni.
- A bor valamely fogyatékosságának palástolása. Borhibák, betegségek kikezelése után gyakran jellegtelenné válnak a borok. Ezen házasítással segítünk.

A házasítással kapcsolatos törvényes előírásokat, és a házasított borok elnevezését jogszabályok rögzítik.

5.3.3.2 Savtartalom szabályozása

A savak megfelelő mennyisége és aránya finommá teszi a bort, míg a kelleténél több vagy kevesebb sav diszharmoniót okoz.

Borkezelés, tárolás érlelés során csökken a titrálható savtartalom. Az esetleges biológiai almasavbomlás és a bor lehülése miatt a borkőkiválás is savcsökkenést okoz.

A savszabályozás legtermészetesebb módja a különböző savtartalmú borok házasítása. Ha ez a módszer nem elegendő, akkor szükség lehet kémiai beavatkozásokra.

Savcsökkentésre a bortörvény a precipitált szénsavas meszet (CaCO_3) engedélyezi. Ilyenkor CO_2 termelődése mellett oldhatatlan sók keletkeznek. A savak erősségük sorrendjében vesznek részt e reakciókban, így a borkősav az első majd annak teljes leköttődése (Ca-tartarát) után kerül sor a többire (almasav, citromsav, borostyánkősav, tejsav, ecetsav). A bor karakteréhez leltétlenül szükséges a borkősav, ezért nem távolítható el teljesen. Mivel ez a legerősebb sav, más savak mennyisége csak a kettős savtompítással csökkenthető. Az almasav mennyiségét lehet biológiai úton csökkenteni almasavbontó baktériumokkal (malolaktikus erjedés) vagy újabban élesztőgombákkal (maloalkoholos erjedés) is. Az ecetsav kémiai úton a bor leggyengébb sava, ezért mennyisége kémiai úton nem csökkenthető.

Savemelés is törvényileg szabályozott művelet.

5.3.3.3 Alkoholtartalom növelése (avinálás)

A bor egyik fontos oldószere, tartósítószere. A különböző borok alkoholtartalmának növelését törvény szabályozza. Természetes boroknál az avinálás törvényileg tiltott. Borpárlattal törvényesen csak likőrborok alkoholtartalma növelhető.

5.3.3.4 Cukortartalom szabályozása

Cukortartalom maradhat vissza mustból is, ha az erjedés során nem fogy el az összes. Ennek oka lehet a különleges minőségű must is, amikor az erjedéskor keletkező alkoholtartalom gátolja meg a további erjedést. Természetesen borászati műveletekkel is megállítható az erjedés.

A bor cukortartalmának növelése törvényileg szabályozott. Erre a célra felhasználható a tartósított must (édestartalék, Süßreserve), a töményített must és a sűrített must.

A meghatározott termőhelyről származó különleges minőségű bor cukortartalmának kialakítására csak a borral azonos termőhelyről és szőlőfajtából származó, azonos minőségű must használható fel. A bor cukortartalmának kialakítása során az édesített bor összes alkoholtartalma legfeljebb 2,0 térfogatszázalékkal lehet magasabb, mint édcítés előtt. A bor cukortartalmának kiegészítése bejelentési kötelezettség alá esik.

5.3.3.5 Színjavítás

A bor színének összhangban kell állnia karakterével. Például az üde, reduktív jellegű fehér borokhoz a zöld-fehér, sárgás-zöld szín, csemegeborokhoz általában a sárgás színárnyalatok illenek. A fehér borok megfelelő színét a helyesen alkalmazott technológia önmagában is biztosítja, mégis előfordulhat, hogy a bort színezní kell.

Bortörvényünk szerint a természetes borok színezése tilos. Csemegeboroknál alkalmazható karamell vagy karamellizált sűrített must, fűszerezett boroknál pedig természetes élelmiszerszínezék.

- Szakszerűtlen borkészítés vagy kezelés következtében előfordulhat, hogy a bor hibás színű lesz. Ilyen borokat aktívszén-készítményekkel javíthatjuk.

5.3.4 A bor érésének szabályozása

A -huzamos ideig hordóbari tárolt borok mélyreható kémiai és fizikai változásokon mennek át. Ezeknek a változásoknak az összességét a bor fejlődésének, érésének nevezzük.

Az érési folyamatban két szakaszt különböztetünk meg: fejlődési és hanyatló szakaszt. Az első időszakban, a bor fejlődik, finomodik, majd egy tetőpont elérése után hanyatlik, túlfejlődik, élvezeti értéke csökken. A fejlődés első, pozitív szakaszának időtartama a borok összetétele, jellege szerint változik.

Az üde, reduktív jellegű borok érlelési ideje rövidebb, sőt a gyorsított ütemű tisztító és stabilizáló eljárásokkal kezelt és korán palackozott boroknál el is maradhat. Ezzel szemben a nagy cukortartalmú, túlérett szőlőből szűrt, extraktdús, telt borok hosszabb érlelési időt kívánnak (Ábra 10.).

A borok eltarthatóságát, érlelhetőségét főleg a sav, a alkohol és extrakt tartalma befolyásolja.

A borok érésében nagy szerepük van az oxidációs-redukációs változásoknak. A bor

érését a legtöbb borkezelési eljárás befolyásolja. Az érési folyamatok szabályozásában kiemelt helyen kell említenünk a kénezést és a töltögetést, de közzismert, hogy más kezelések és a különböző tároló edények is hatást gyakorolnak a borok fejlődésére.

A **barrique** hordós érlelés az egyik legjobb példa e hatásokra. E kezelés alatt a borba a hordó faanyagából különböző vegyületek (cser-anyagok, fa aromák, vanília aroma ...) kerülnek a borba. A barrique eredetileg a francia bordeaux-i borvidéken használatos hordó neve, amely kb. 225 literes, 91 cm hosszú és 72 cm átmérőjű. Aránylag kis mérete és a hosszúkás alakja miatt nagyobb az egységnyi borra jutó dongafelület, mint a kb. azonos térfogatú magyar szerednyei típusú hordókban. A dongákat nemes faízt adó tölgyfajokból (*Quercus limusin*, *Q. nevery*, *Q. alier*) készítik. A hordó összeállításakor a belsejét finoman (általában füstszürkére) megpörkölik. A kész hordót beavatás nélkül „nyersen” használják fel általában 3 - 4 alkalommal. A fa anyagainak kioldódása az első felhasználáskor a legintenzívebb, később egyre gyengül, ezért az érlelési idő növekszik.

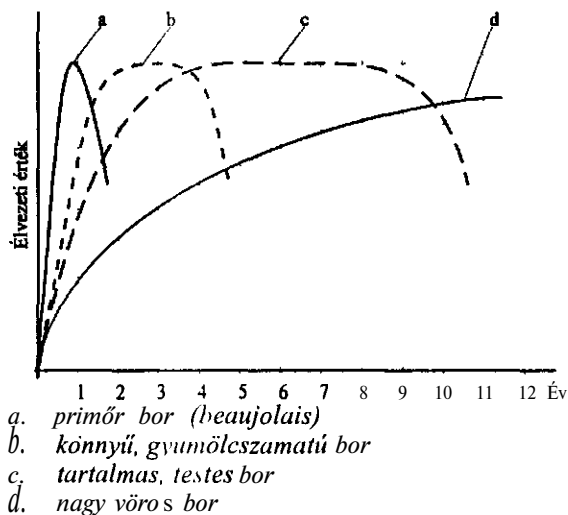
A hordót ezek után normál (nem barrique) hordóként fel lehet használni. A nagy újhordó igénye miatt ez az érlelési mód elég költséges. Ezen úgy próbálnak segíteni, hogy a „kifáradt” hordókból érő borokhoz pörkölt tölgyfaforgácsot (chips) tesznek. Ebből már különböző típusokat gyártanak nemcsak a fehér és a vörös borok számára, hanem szőlőfajtánként is különbözőket ajánlanak. Az így készült borokat „oaked” („tölgyezett”) jelzővel illetik.

Barrique eljárásához csak a kiemelkedő minőségű borok használhatók fel, mert az intenzívebb érési folyamatokat csak a magas beltartalmi értékű borok bírják ki, és az ízük is ezeknek fog harmonizálni a hordóból kioldott aromákkal.

5.3.4.1 Kénezés

A kénezés már a rómaiak óta ismert borászati eljárás, amelynek fontos szerepe van a korszerű borkészítésben és kezelésben, továbbá a borgazdasági tisztaság fenntartásában.

Ábra 10. Borok élvezeti értékének változása az érés során



A kénessavnak három olyan alapvető tulajdonsága van, amely rendkívül előnyössé teszi borászati alkalmazását:

1. **Antiszeptikus hatás.** A szabad kénessav disszociált SO_2 és HSO_3^- továbbá nem disszociált H_2SO_3 formákban van a borban. Közöttük egyensúlyi állapot van. A disszociáció mértéke és az egyensúlyi állapot a bor pH-értékétől függ. Ezért a lágy borok erősebben kénezendők, de számolni kell azzal, hogy még a magyar bortörvény által a borok forgalombahozatalakor engedélyezett maximális mennyiségű 60 mg/l szabad (300 mg/l összes) kénessav-tartalom sem ad biztonságot a mikroorganizmusok elszaporodása ellen. A kénessav erjedésgátló hatásával kapcsolatban megállapítást nyert, hogy a baktériumokra és élesztőkre csak a szabad kénessav disszociálatlan része van gátló hatással.

2. **Redukáló (antioxidáns) hatás.** A kén mint antioxidáns egyaránt megóvjja a bort az enzimikus és nem enzimikus oxidációktól.

Enzimikus oxidáció elleni védő hatása abban áll, hogy gátolja az oxidáz típusú enzimek tevékenységét, ezáltal a borok barnatörésének kialakulását.

A nem enzimikus oxidációk ellen úgy védi a bort, hogy levegőfelvételkor mint erős redukáló anyag önmaga használja el az oxigént és védi meg a bor alkotórészeit a nemkívánatos oxidációtól.

A bor érése folyamán az illat- és zamatanyagok redukált környezetben fejlődnek optimálisan. Ha a pH csak rövid időre is emelkedik, az illat- és aromaanyagok könnyen elbomlanak. A kénessav redukáló tulajdonságának következménye a szintelenítő, un. fehéritő hatás. A kénessav elsősorban az antociáninokat, a vörös borok festékanyagait szinteleníti, de alkalmazásakor világosabbá válnak a fehér borok is.

3. **íz- és zamatmegőrző hatás.** A kénessav kedvezően járul hozzá az íz- és zamatanyagok fejlődéséhez is. Ez a szerepe azon alapszik, hogy lekötí a szabad acetaldehidet, ezáltal megakadályozza az elvénülést, nemkívánatos avas, ó-íz kialakulását. A kénessavat e tekintetben semmilyen más anyag vagy kezelési eljárás nem helyettesítheti.

A kénessav előnyös tulajdonságai mellett ismeretesek túlzott adagolásának érzékszervi és egészségügyi hátrányai is. Az erősebben kénezett bor kellemetlenül csípős, szúrós illatú és ízű. A túlkénezett bor fogyasztása toxikológiai szempontból is hátrányos lehet, mert a szulfitek vér- és gyomormérgek.

5.3.4.2 Töltöget és

A töltögetés a hagyományos borászat egyik alapvető pinceművelete. A pórusmentes tartályokban tárolási veszteség nincs. Ezzel szemben egy fahordó pórusain keresztül bizonyos apadási veszteséggel kell számolnunk. Ilyenkor a bor felszíne a levegő oxigénjével fog érintkezni, amely a következő hátrányokkal jár:

- A levegőt kedvelő káros mikroorganizmusok elszaporodhatnak és borbetegséget okozhatnak.
- A bor elveszíti természetes CO_2 tartalmát, s ezzel üdeségét, frissességét.
- A bor illata csökken vagy hátrányosan változik.
- A bor a levegővel való tartós érintkezés miatt sajátos ízt, un. darabízt vagy levegőízt kap.
- Fehér boroknál nem kívánatos színemelkedés, vörös boroknál színcsökkenés következik be.
- Illósav-képződés kémiai úton is végbemegy, mert az acetaldehid ecetsavvá oxidálódik.
- Fokozódik a barnatörés lehetősége az arra hajlamos borokban.

Mind ezek megelőzhetők a tárolóedények rendszeres töltögetésével. Nem vonatkozik ez teljes mértékben egyes borkülönlegességekre (Szamorodni, Aszú, Sherry stb.)

Borkősav: A bornak és a mustnak is a legerősebb, legjobban disszociáló sava. Mustban a 40-50%-a kötött formában található. Sói közül a *borkősavas kálium* (kálium hidrogén-tartarát, *borkő*), és a *borkősavas kalcium* (kalcium tartarát) a legjelentősebbek. A borkősavas kálium vízben gyengén oldódik, alkohol jelenléte még ezt is csökkenti. A borkősavas kalcium még a borkőnél is rosszabb oldhatóságú.

Almasav: Borkősav után a második legnagyobb mennyiségben jelenlevő sav a mustban. Mennyisége az éretlen szőlő mustjában a 20 g/l-t is meghaladhatja, de az érett szőlőből származó mustban csak 2-7 g/l található.

4.3.3 Fenolos anyagok

közülük a flavonoidok a legjelentősebbek

- **színanyagok:** (antocianinok) a héj epidermisz alatti 1-8 sejtrétegében.

vörös színűek:

- monoglükozidok: *V. sylvestris*ben és a *V. vinifera* kék bogyójú fajtáiban található. Öt fővörösborszőlő-fajtacsoportot különítettek el színanyagaik vizsgálata alapján. Színanyagok vizsgálatával az eredetvédelemben az adott bor alapanyagát termő fajták meghatározhatók.

- diglükozidok: az észak-amerikai, kelet-ázsiai fajokra jellemzőek. Egyesek nem csak a héjban, hanem a bogyóhúsban is tartalmaznak színanyagot.

1. Burgundi csoport: nincs acetilezett antociánjuk. Főleg malvidint és peonidint tartalmaznak. **Pl:** Pinot noir. Boruk sötétvörös.

2. Trollingi csoport: cianidin, peonidin és kis mennyiségben acetilezett színanyag-komponensek jellemzik. **Pl:** Piros chasselas, Kék trollingi. Boruk piros, téglavörös, gránátpiros és kevésbé kék színtónusú.

3. Malvidin csoport: A malvidin nagy aránya és az acetilezett színanyagok számottevő mennyisége jellemzi. **Pl:** Kadarka, Kékfrankos, Szent Lőrinc, Oportó, Zweigelt. Boruk tipikus sötét, kékesvörös.

4. Megközelítően azonos mennyiségben tartalmaz malvidint, peonidint, delfinidint, petunidint, acetilezett színanyagokat, és kevésbé cianidint. **Pl:** Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Medoc noir, Merlot. Boruk színe kékespiros.

5. Interspecifikushibridfajtákat jellemzik a monoglükozidos, diglükozidos és az acetilezett színanyagok.

sárga színűek:

- flavonok: kvercetin, kvercitrin, izokvercetin, stb.

- **tanninok:** (csersavak) a héj epidermisze alatti 7-10 sejtrétegében, a magban és a kocsányban található meg. Oxidálódva keserű ízű flobafénekké alakulnak át.

4.3.4 Nitrogéntartalmú anyagok

Hatással vannak a bor zamatára, illatára, tartósságára. Fűszeres ízű fajtákban több van (Fűszeres tramini, Cserszegi fűszeres). Mennyiségük 0.3-2.0 g/l lehet. A túlérett, penészes, rothadt szőlő mustjának nitrogéntartalma mindig nagyobb, mint az egészséges szőlő mustjának. Mivel a bogyóhéj nitrogéntartalma magasabb, mint a bogyóhúsé, az erősebb préselés és a héjenerjesztés növeli a must nitrogéntartalmát.

- *Aminosavak:* jelentősen befolyásolják a borászati folyamatokat is. Hideg időjárásnál több szabad aminosav marad, mert a proteinszintézis lassabb. Zamos fajtákban az arginin, prolin sok, növelik a termés minőségét.

- *Zamatanyagok:* főleg terpénalkoholok (linalol, citronellol, geraniol stb). Mivel többségük fellelhető a kész borban is, így ott foglalkozunk ezekkel az anyagokkal részletesebben.

- *Pektinek*: *V. vinifera* fajták bogyóhúsában általában kevesebb, míg az amerikai származású fajok bogyóiban gyakran több található. Erjedés közben a pektinből metanol is képződik. Bővebben a borok összetételénél foglalkozunk vele.
- *A bogyóhéj viaszrétege*: éréskor illatanyagokat köthet meg: pl. bitumen, ha utat építenek a közelben.
- *Vitaminok*: a borok összetételénél foglalkozunk velük bővebben.
- *Ásványi anyagok*: a must hamutartalmát adják kb. 2.5-4g/l mennyiségben.
A 6.1.4 fejezetben foglalkozunk velük bővebben.
- *Szőlőmag*: legfontosabb anyagai a magolaj, és a csersav (tannin).
A 6.3 fejezetben foglalkozunk velük részletesebben.

4.4 A termés minősége

A termés béltartalma és egészségi állapota már limitálja a belőle készíthető ital minőségét. Mivel a termékek (fehér bor, vörös bor, pezsgő) összetétele, valamint előállításuk technológiája is jelentősen különbözik, a termés minőségét csak a feldolgozási cél figyelembevételével lehet meghatározni.

A termés minőségét meghatározó összetevők:

- cukortartalom, szárazanyagtartalom (mustfok),
- savtartalom és annak összetétele
- vörösborszőlő-fajtáknál a színanyagtartalom (antocianinok), és azok minősége
- illat-, zamatanyagok

4.5 Termésképzésre, minőségre ható tényezők

A különböző tényezők komplex rendszert alkotnak, és hatásuk e szerint jelentkezik. Az összefüggések bonyolultságáról fogalmat alkothatunk a **Ábra 8.** alapján, de hatásuk külön-külön is meghatározható bizonyos keretek között.

4.5.1 Klimatikus

- fény: A növényi produkció, fotoszintézis, a fényen alapul. A fénynek szerepe van még a fotoperidusosságban is. A jó fényhelyzetben levő hajtások rügydifferenciálódása jobb.
- hő: Minden kémiai folyamat a hőmérséklet növelésével gyorsabbá válik. Így a növény fejlődési sebességét a fény és a hőmérséklet befolyásolja a legjobban. Mivel ezek az ültetvényben kevésbé szabályozhatóak, így ezek határozzák meg a potenciális fejlődési sebességet. Ez igaz az érési folyamatokra is.
- víz: A növénynek több szempontból van szüksége a vízre. A legtöbb vizet a transpiráció során használja fel. Nyári melegekben könnyen kialakulhat vízstresszes állapot, ilyenkor a sztomák bezárnak, nincs gázcseré sem, tehát a fotoszintetikus produkció is gátolt.
- szél: A légmozgás transpirációt fokozó hatása a leggyakoribb. A lombzatban kialakuló párás viszonyokat is megszünteti, így egyes gombás fertőzések veszélye kisebb lesz.
- páratartalom: A levegő relatív páratartalma a transpirációra hat jelentősen, valamint az egyes gombás betegségek fertőzését befolyásolja.
- fekvés: A déli lejtőkön a napsugarak beesési szöge nagyobb, jobban melegítik a talajt, így a felette levő levegőt is.
- tengerszint feletti magasság: A magasság növelésével csökken a hőmérséklet.

Idő: Az adott időpontban jelentkező légköri viszonyok összessége.

Időjárás: Az adott időszakban (néhány nap) jelentkező légköri viszonyok összessége.

5.3.5 A bor stabilizálása

A legtöbb borkezelés több-kevesebb hatással van a bor stabilizációjára. Kizárólag stabilitáscélzó műveletek:

Melegkezelés alkalmazásával a bort 40-110°C -ra melegítjük, és egy hűtőtartás után visszahűtjük. Céljai lehetnek:

- Fehérjestabilizáció: hőérzékeny fehérjék kicsapódnak.
- Biológiai stabilizáció: a borban levő mikroorganizmusok elpusztulnak.
- Oxidáz enzimek inaktíválódnak, így a barnatörésre való hajlam csökken.

Hidegkezelés fő célja a borkősavas sók kicsapása. A lehűtött borból a rosszul oldódó sók kiválnak.

Kombinatív kezelés a meleg és a hidegkezelés összekapcsolása egy munkafolyamatba. A hirtelen hőmérsékletváltozás miatt a stabilizáció hatékonysága megnövekszik.

Kémiai eljárások kevésbé költségesek, de mélyrehatóbb - esetenként nem kívánatos - hatást gyakorolnak a bor jellegére. Ez adja a magyarázatát a kémiai módszerektől világszerte megnyilvánuló idegenkedésnek. Fontosabb alkalmazott anyagok:

Metaborkősav: 3-6 hónapra megakadályozza a borkőkiválást,

K-szorbát: Az élesztő gombákat pusztítja, de engedélyezett koncentrációban a baktériumokat nem. Muskátli-ízt okozhat.

5.4 Különböző bortípusok készítése

A borok ízvilágának kialakulására a szőlőtermesztési és borkészítési technológiák jelentősen kihatnak. (Ábra 11.)

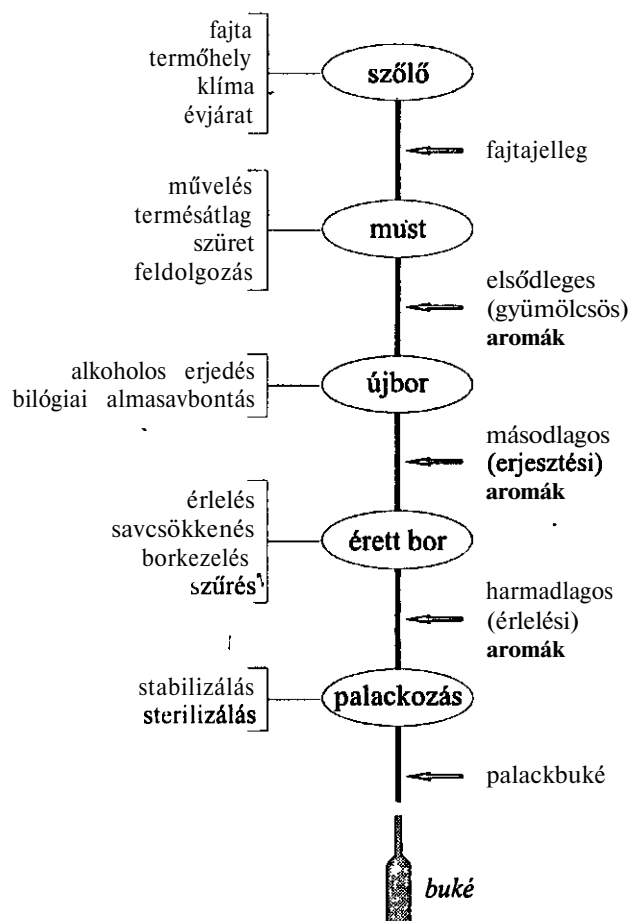
A szőlő fajtájára jellemző módon viselkedik egy adott környezetben, és a rá jellemző összetételű termést képezhet. Ez függ a termőhelytől annak klímájától és az adott évjáratától. A mustba megjelenő összetétel ezen felül befolyásolja a művelés, a termésátlag, a szüreti időpont és a feldolgozás módja is. Az így kialakuló ízeket, aromákat elsődleges aromáknak nevezzük.

Az elsődleges és a másodlagos erjedés során, azok körülményeitől függően képződnek a másodlagos aromák.

A harmadlagos aromák a borban az érlelés hatására alakulnak ki. Az érlelés módja, a savcsökkenés, a borkezelési eljárások és a szűrés is befolyásolja az összetételüket.

Palackba a készrekezelt bor kerül. Ott az érési folyamatok lelassulnak és más irányt vesznek. Ennek során alakulhat ki az ún. palackbuké.

Ábra 11. Borok ízvilágának kialakulása



Ezek ismeretében alkalmazzuk a megkívánt ízvilágú bor előállításához a megfelelő technológiákat.

A borok minőség és típus szerinti besorolásáról a bortörvény is rendelkezik.

5.4.1 Fehér bor készítése

Kívánalom:

Hajdanában csak oxidatív borkészítés létezett, ma viszont a világ borízlése már a reduktív termékek irányába tolódott el. A két kategória boraival szemben támasztott kívánalmak nem azonosak. (Táblázat 3.)

Táblázat 3. Az oxidatív és a reduktív fehérborokkal szemben támasztott kívánalmak összehasonlítása

Parméter	Reduktív bor	Oxidatív bor
szín	zöldes-fehér	sárgás-fehér, aranysárga
domináns aromák	elsődleges	harmadlagos
jelleg	friss, üde, könnyű	testes, komplex ízvilágú, tüzes

Technológia:

A szőlő feltárása után léelválasztás, majd erjesztés következik. Illatos fehér szőlőfajták illatanyagai a bogyó héjában találhatóak, melyeket a feltárás utáni (hűtött) áztatással tudjuk kinyerni 4-12 óra alatt. Ezt követően léelválasztás, majd erjesztés következik. A világ ízlése a reduktív fehér borokat kedveli, ezért egyre kevesebb alkalommal végeznek fahordós érlelést. Sokan keresik a palackbukéval rendelkező borokat is, ehhez palackos érlelést kell alkalmazni.

5.4.2 Vörös bor készítése

Kívánalom:

Koronként változik az ideális vörös bor képe. Régebben a „tintaszzerűen” sötét, ma pedig a rubintosan áttetsző színű vörös borokat kedvelik a fogyasztók.

A hagyományos vörös bor oxidatív eljárással készült és többéves fahordós érlelésen esett keresztül. Ma elfogadottak a nem érlelt vörös borok is. Az utóbbi kategóriába tartozók több gyümölcsaromát tartalmaznak, mint az oxidatívabb típusokba tartozók. (Táblázat 4.)

Technológia:

A *Vitis vinifera* szőlőfajták színanyagai néhány kivételtől eltekintve (Muscat Bouschet, Petit Bouschet és ezek *V. vinifera*-val képzett leszármazottai) a bogyóhéjban találhatóak, húsvíz leve fehér. A színanyagok kinyerését segítik:

- mechanikai roncsolás,
- enzimek,
- hőmérséklet,
- alkohol,
- savak.

Mindezek a paraméterek jelen vannak az erjesztés közben. A technológia ennek megfelelően a szőlő feltárásával kezdődik, melyet az erjesztés, majd a léelválasztás követ. Vörös borokban a kívánatosnál több almasav bántóbban jelentkezik, mint a fehér borokban, ezért gyakran almasavbontásra van szükség. A borok több éves fahordós érlelés után nyerik el a fogyasztásra alkalmas érettségi fokukat.

Egyes helyeken szokásos volt a sározásos technológia. E szerint a káciban levő cefrét szőlőlevelekkel fedték be, majd helyi agyaggal, sárral tapasztották be. A törkölykalap nem száradt ki, nem érintkezett P levegővel, így nem ecetesedett meg a készülő bor.

5.4.3 Rozé bor készítése

Kíváncsi:

A rozé bor színe szakmai körökben igen vitatott. A kereskedelemben a vöröshagyma héjának színétől a már majdnem rubintosvörös szinte minden árnyalat előfordul.

Friss, üde, könnyű, nem túl testes, elsődleges aromákat tartalmazó rozé borokat keresnek a fogyasztók. A fehérborra jellemző magas titrálható savtartalom mellett az ott megszokottnál magasabb cseresznye-tartalom szükséges bele. (Táblázat 4.)

Technológia:

Hasonlít a reduktív fehérbor készítéséhez, de rövidebb héjonerjesztés is elképzelhető. Esetleg csak egy kisebb mennyiséget erjesztenek héjon, majd a reduktív fehérborhoz hasonlóan elkészített részhez hűtasítják a kívánt arányban.

Egy rozé bornak könnyűnek, üdének, frissnek kell lennie, ezért alkalmaznak reduktív technológiát.

Táblázat 4. A rozé és a vörösborokkal szemben támasztott kívánalmak összehasonlítása

Paraméter	Rozé bor	Vörös bor	
		új irányzatú	hagyományos
szín	vöröshagyma héjszínétől a nagyon világos vörösbor színéig a teljes skála	rubintvörös	rubintvörös, esetleg enyhén barnás tónussal
domináló aromák	elsődleges	másodlagos és elsődleges is	másodlagos
jelleg	friss, üde könnyű,	könnyű	testes, komplex ízvilágú, tüzes

Siller bor, „kástélyos” bor:

Gyakran felmerül a kérdés, hogy mi a különbség a rozé és a siller bor között. Régen az ültetvényekben gyakran vegyesen voltak fehér és vörös bogyójú fajták. Ezeket együtt szüretelték és dolgozták fel lornak. A korabeli feldolgozási módok mind lassúak, így volt idő a színanyag kioldódására. Ennek eredményeképpen egy rózsaszínből sárgába hajló, idősebb (oxidáltabb) korban **ámbr**a színű borokat kaptak, amiket „kástélyos” bornak neveztek.

Később a 18.sz.-tól tudatosan alkalmazták a héjonerjesztéses vörösborkészítést. Ekkor szükségessé vált a fehér és a vörös bor melletti új bortípus megkülönböztetése. A közvetlen sajtolással előállított halvány színű borokat német, osztrák hatásra **sillernek** nevezték.

Ma már a rozé és a siller borok is csak vörösborszőlőből készülhetnek, így a kettő közötti különbség elmosódik. Talán a legtöbb esetben a héjonerjesztés hosszában keresendő az eltérés, miszerint a siller bor részben héjonerjesztéssel készül, míg a rozé nem. Ez a szín mélységében is megjelenik.

5.4.4 Szénsavas borok

Természetes eredetű szénsavtartalmú borok a pezsgők, amelyeket fontosságuk miatt külön tárgyalunk.

A mesterségesen beadagolt szénsavval dúsított borok a habzó, gyöngyöző és üdítő jellegű borok. A bortörvény határozza meg készítésüket.

5.4.5 Pezsgők készítése

A XVI. sz.-ban palackoztak erjedésben levő borokat, de a keletkező seprőt nem tudták eltávolítani belőle úgy, hogy a szénsav megmaradjon benne. Ezt először Dom Perignon francia szerzetes oldotta meg a XVII. sz.-ban. Sokáig titokként őrizték a technológiát, ezért vált a pezsgő a különleges alkalmak, köszöntések, ünnepélyek italává.

A pezsgőborok musthoz vagy borhoz utólagosan adagolt cukor zárt edényben történő másodlagos erjesztésével előállított szénsavas italok. Szénsavtartalmuk természetes (az erjedésből származik).

A két erjedés során a savtartalom jelentős csökkenésével kell számolni, ezért a pezsgőalapbornak szánt szőlőtermést alacsony mustfokkal és magasabb savtartalommal kell szüretelni. Fontos, hogy a termés egészséges legyen, mert később színmélyülés ronthatja a pezsgő minőségét. Ezt a káros színváltozást a gombák által termelt enzimek is okozhatják.

A leszüretelt termést védeni kell az oxidációtól, ezért sérülésmentesen kell leszedni, szállítani és lehetőleg alacsony hőmérsékleten kell tárolni. Esetenként CO₂ légkör alá gyűjtik a termést speciális teherkocsikra.

Legtöbb esetben a szőlőt nem tárják fel, hanem zúzás és bogyózás nélkül egész fürtöket préselnek. Ehhez persze igen kíméletes préselésre van szükség, ami pneumatikus présekkel oldható meg a legjobban. Csigás sajtó nem felel meg erre a célra! Alacsony présnyomáson lehet jó minőségű mustot kinyerni a termésből.

A must tisztítása kiemelkedően fontos, hiszen így tudják eltávolítani a később kedvezőtlen oxidációs folyamatokat okozó **szedimentanyagok** egy részét főleg enzimes **kezeléssel** és derítéssel.

A mustot hidegen (15°C) erjesztik speciális fajélesztővel, erjedés után gyorsan fejtik és alacsony kénessavszinten, pincehőmérsékleten tárolják, és korai tisztító kezelésben részesítik. Lényeges a borkő stabilizálás, mert később a pezsgőerjesztés során a palackokban válhat ki a nem stabil borkő.

Az alapbor (cuvée) összeállítása az egyik kulcsfontosságú művelete a pezsgőkészítésnek, ami részint analitikai adatokon de főleg érzékszervi megítéléseken alapul. A házasítás eredményeként létrejövő alapbor alkoholtartalma ne haladja meg a 10.5 V/V%-ot, a savtartalma viszont 6 g/l felett legyen. A legtöbb esetben fontos, hogy az alapbor ne legyen fajtakarateres.

A töltőbor készítésekor az alapborhoz **tirázs-likórt** adnak. Ez a likőr nem más, mint az alapborba adagolt cukor, speciális fajélesztő, derítőanyag, esetleg kevés sav, valamint tápsók (**ammónium-foszfát**, thiamin) amelyek az élesztők megfelelő aktivitásához szükségesek.

Az erjesztés és érlelés alapján több technológiát lehet megkülönböztetni:

A **természetes erjesztés** ma már alig alkalmazott ősi módszer. A must cukortartalmának egy részét kierjesztik, mint egy fehér bor készítésénél, de az erjedést zárt edényben fejezik be.

A klasszikus pezsgőkészítés („méthode champenoise”) szerint a töltőbort pezsgős palackokban (0.75l), 10 - 12 °C-os állandó hőmérsékleten, több hóna- (általában 3 hónap) alatt erjesztik ki. A palackokat fektetve ún. máglyákba rendezik. A palacksorokat a „rakóléc” választja el. (Ábra 12.) Az érlelési idő alatt a máglyákat háromhavonta átrakják, s közben a palackok tartalmát felrázzák. Ettől a leülepedett seprő felkavarodik, és újra nagy felületen érintkezik a borral. Az elhalt élesztő enzimeji újra működni kezdenek és az élesztők maradványait bontani kezdik. Ez az autolízis „önemésztés”. Ehhez a pezsgőnek legalább 9 hónapig kell a seprővel együtt érnie. Egyes pezsgők érlelési ideje több év is lehet.

Ez után a palackokat rózóállványra (Ábra 13.) teszik. Ez egy speciális állvány, amibe a palackokat a nyakuknál fogva lehet 45°-tól a függőlegesig bármilyen szögbe rögzíteni. A rózómester időnként megrázza (nem kavarodik fel a seprő, csak megcsúszik) a palackokat, fordít rajtuk és emeli a dőlésszögüket. A fordítás és a dőlésszög emelése miatt a seprő mindig mászóvá fog leülni, így nem tapad le. Ha ezeket a helyeket berajzolnánk, akkor egy spirális vonalat kapnánk, aminek az utolsó pontja a palack dugójánál van. Ekkor már függőlegesen áll a palack.

A palack nyakát mélyhűtött (-25 - -30 °C) folyadékba merítve a dugóra fagyasztják a seprőt. A palackot függőleges helyzetbe állítva eltávolítják a dugót a ráfagyott seprővel együtt. Ez a művelet a „kilövetés” (degorszálás).

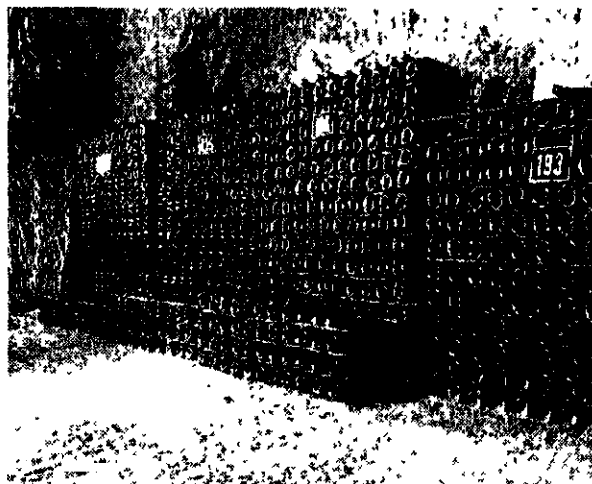
Ezután a palackban maradt pezsgőhöz expedíciós likőrt adnak, ami óborból és a benne oldott cukorból, és ízesítő anyagokból (18 - 20 féle) készül. Az ízesítő keverék általában technológiai titok, minden cég saját recept szerint állítja elő. Az expedíciós likőrrel állítják be a pezsgő édességi fokát is.

Expedíciós után a palackot újra dugóval zárják, pár hónapig a harmonizálás céljából utóérlelik (karantén), majd címkézik és piacra kerül. A „champenoise” kifejezést az eredetvédelem miatt csak a Champagne vidékéről származó pezsgőknél szabad használni, ezért a palackokon a klasszikus megnevezés szerepel.

Az eljárás során a palackokban lejátszódó folyamatok nem teljesen azonos módon mennek végbe. Elég ha az adott palack kicsit melegebb viszonyok között van, mint a másik és a bennük készülő pezsgő is különböző lesz. A felszolgálás során ezért is fontos az előkóstolás ceremóniája!

A transzvázé eljárás (méthode transfert) a klasszikus eljárás gépesített megoldásának is tekinthető. Az erjesztéshez használt palackok nagyobbak (1.5l). A

Ábra 12. Pezsgőérlelés máglyába rakott palackokban



Ábra 13. Rózóállványok



degorzálást nyomás alatti fejtéssel és szűréssel helyettesítik, így a palackban maradó pezsgő mennyisége nem függ a kilövetést végző mester ügyességétől. A szűrt pezsgőt **egalizálják**, expedíciós likórt adnak hozzá majd 0.75 l-es palackokba töltik. Az egalizálás során eltűnik a különböző palackokban készült adagok közötti esetleges különbség.

Tankpezsgő (méthode Charmat) készítéséhez legalább **60hl-es** nyomásálló tartályokat használnak. Hidegen erjesztik, és változó ideig érlelik a seprőjén a pezsgőt. Autolízis nem, vagy alig megy végbe és ez a pezsgő ízében is érezhető lesz. A technológia miatt a tankpezsgő CO₂ eloszlása nem olyan finom, mint a palackos erjesztésű pezsgőké.

Folyamatos pezsgőgyártást (méthode cuve close continus) a volt Szovjetunióban dolgozták ki és jórészt csak ott alkalmazták. Több sorba kapcsolt tartályrendszer közül az egyik egy „élesztőágy” vagy bioreaktor, amelyen folyamatosan áramlik át a megfelelő cukortartalomra kiegészített bor és a nyomás alatt tartott rendszerből folyamatosan vehető el a szénsavas végtermék.

„**Asti spumante**” típusú pezsgőgyártás Olaszországból, Asti város környékéről származik. **Muskotályos** szőlő mustjából igen alacsony hőmérsékleten szakaszos erjesztéssel, szűrések közbeiktatásával készítik. A cukor egy része visszamarad az erjedés végeztével (több, mint 50 g/l). Nem alapborból, hanem mustból készül, hogy a muskotályos zamat minél jobban megmaradjon!

5.4.6 Likőrborok készítése

Likőrborok készítéséről a bortörvény rendelkezik. Három alkategóriája (Táblázat 5.) van. Mindegyik természetes borból készül.

Táblázat 5. Likőrborok kategóriáinak összehasonlítása

Kategória	cukor-	alkohol-	szín	íz
	tartalom beállítása			
Csemegebor	sűrített must vagy töményített must	borpárlat	karamell vagy karamellizált sűrített must	
Ürmősbor	sűrített must vagy töményített must	borpárlat	karamell vagy karamellizált sűrített must	élelmiszerelőállítás céljára alkalmazható növényi eredetű adalékanyagok, vagy ezekből készített szeszes kivonatok
Fűszerezett bor	cukorszirup	borpárlat vagy finomszesz	természetes élelmiszer-színezékek	élelmiszerelőállítás céljára alkalmazható növényi eredetű drogok, drogvonatok, természetes vagy természetazonos aromaanyagok

Ismertebb csemegeborok:

A világ legismertebb borai közül sok tartozik ebbe a kategóriába. Külön fejezetben (5.4.8.) foglalkozunk vele.

Ismertebb ürmösborok:

Ürmös bort már az ókori görögök is készítették. Európában is régóta készítik olasz, német és francia borvidékeken, de üzemi méretekben Olaszországban Torinóban a XVIII. sz. második felében kezdték gyártani. A XVI. sz.-ban már hazánkban is ismert volt.

Magyarországon háromféleképpen készítették:

1. Kis vászonzacskókban szárított fehérürmöt lógattak a mustba vagy borba.
2. A XVIII. századtól terjedt el a főtt ürmös készítése, amikor az ürmösbornak szánt must egy részét főzéssel betöményítették. Ezt a tömény mustot öntötték össze a normál musttal, és ebbe a mustba lógatták bele a zacskós ürömfüvet. Úgy lassan kierjedve kapták az ürmösbort.
3. A rácürmös a XVIII. században tűnt fel a délszláv lakta magyar vidékeken. Lényege, hogy a frissen szedett kékszőlőbogyóval, üröm, mustár és más fűszernövényekkel rétegesen telerakták a hordót, amire óbort öntöttek, és a hordót jól lezárták.

Ismertebb fűszerezett borok (vermutok):

Magyarországon volt olyan év, amikor több, mint 35 féle volt a piacon. Pl.: Márka, Ampelos, Pannónia, Ámor, Irsa, stb.. Szinte minden pincegazdaságnak volt „saját” receptje szerint készített vermutja. Mára kevés hazai tennék van a piacon. Főleg olasz vermutokat találhatunk az üzletekben: Torini, Martini, Cinzano, Garrone, Perlino.

5.4.7 Tokaji borkülönlegességek készítése

Tokaji borkülönlegességek technológiáját külön fargyaljuk, mert a világon egyedülálló különlegesség, és ezzel hazánk büszkélkedhet.

Az első aszút legenda szerint Sepsi Lackó Máté 1631-ben készítette a sátoraljaújhelyi Orémusz dűlőben termett szőlőből. Húsvéti ajándékként ajánlotta Lórántfy Zsuzsannának Sárospatakon. Valószínűleg 100 évvel azelőtt is ismerték ezt a technológiát. Görögországból származott a malozsa (majsola) bor készítése, ami a Szerémségen keresztül jutott el Hegyaljára és ebből alakult ki az aszúkészítés technológiája.

A tokaji borkülönlegességek nem sorolhatók a likőrborok kategóriájába, hiszen nem használnak avinálást a készítése során. Ezért a világpiacon nem jelentenek a híres nagy csemegeborok versenytársat. A Sauternes-i borok vannak még a Tokaji aszúval azonos kategóriában.

A tárgyalandó bortípusok készítése néhol egymásra épül, ezért egy szótárszerű szerkezetben láttuk célszerűnek ismertetésüket. Általánosságban kijelenthető, hogy a hosszú fahordós érlelés (sőt a darabban tartás) egyértelműen erősen oxidatív borokat eredményez.

Aszúszemek

A szőlő érésének vége felé csapadékos időjárás miatt felreped a bogyók héja. A szürkepenész (*Botrytis cinerea*) megfertőzi ezeket a szemeket. Ezek után Tokaj-hegyalján gyakran száraz, meleg késő őszi időjárás hatására megáll a rothadás, a bogyók vizet veszítenek, betöppednek. Ezeket a bogyókat hívjuk aszúszemeknek (Ábra 14.). Nem azonos a majsolával, mert más a szőlőfajta, illetve a töppedés mellett a gomba is megváltoztatja a bogyók összetételét.

Ászkolás

Bor érlelése ászokhordóban (érlelő fahordó)

Gönci hordó

Tokaj-hegyalján használatos hordó. kb. 136.5 l úrtartalmú.

Ordinárium bor

"Közönséges" bort jelent. Az alapanyagául szolgáló szőlő nem tartalmaz aszúszemeket. Felhasználható aszúbor készítéséhez, újborként, illetve ászkolás után óbornak

Puttony

Háton hordható szőlőszállító edény. kb. 20-25 kg termés fér bele.

Szamorodni

„Az aszúszemek kiszedése nélkül készített **mustból** forró jó minőségű bor." Neve szláv „ahogy megszületett" szóból származik a hajdani lengyel borkereskedőktől. Az **ordinárium** borhoz hasonlóan készül.

§ „Tokaji szamorodni: a **tokajhegyaljai** borvidék zárt területén termett, a **Botrytis cinerea** hatására nemesen töppedt, tőkén **aszúsodott** szőlőbogyókat is tartalmazó, válogatás nélkül szedett szőlőfürtök **feldolgozásával** előállított, legalább 21,0 tömegszázaléknyi (MM^o) természetes eredetű cukrot tartalmazó mustból szeszes erjedés útján nyert tokaji borkülönlegesség, melyet a forgalombahozatal előtt legalább két évig, ebből legalább egy évig fahordóban érlelnek."

Tokaji aszú

Szüretkor külön szedték az aszúszemeket, melyeket **észtaszerűvé** dolgoztak fel. Az egy gönci hordónyi ordinárium borhoz adott **aszútészt.** puttonyszáma határozta meg a készülő aszúbor puttonyszámát. A 12 - 48 órás **áztatás** után az aszútörkölytől elválasztották a levét, majd kierjesztették. Ez után **legalább** a puttonyszám + 2 évig ászkolták fahordóban az így készült aszúbor hajdanában.

§ „Tokaji aszú: az a 3-6 puttonyos, a **tokajhegyaljai** borvidék zárt területén termett, a **Botrytis cinerea** hatására nemesen rothadt, tőkén **aszúsodott**, töppedt, szüretkor külön szedett szőlőbogyóknak és a **feldolgozott** anyagára öntött meghatározott termőhelyről származó musttal vagy **azonos** évjáratú borral áztatott szeszes erjedés útján nyert tokaji borkülönlegesség, mely a puttonyszámtól függően meghatározott mennyiségű cukormentes **extraktot**, valamint cukrot tartalmaz, és amelyet a forgalombahozatal előtt legalább három évig, ebből legalább két évig fahordóban érlelnek."

Tokaji aszú-eszencia

Ez a kategória a **beltartalmi** paraméterek alapján történő besorolás bevezetése után jött létre. Lényegében a 6 puttonyos aszúnál magasabb minőségű bort jelent.

§ „Tokaji aszú-eszencia: a **tokajhegyaljai** borvidék zárt területén termett, a **Botrytis cinerea** hatására nemesen rothadt, tőkén aszúsodott és szüretkor külön szedett szőlőbogyóknak **feldolgozott** anyagára öntött meghatározott termőhelyről származó musttal vagy **azonos** évjáratú borral áztatott szeszes erjedés útján készült, jellegzetes aszú- és érlelési illattal, valamint **zárattal rendelkező** aszúbor, mely literenként legalább 180 gramm természetes cukrot tartalmaz, és amelyet a

Ábra 14. Aszúsodott fürt



forgalombahozatal előtt legalább öt évig, ebből legalább három évig fahordóban érlelnék."

Tokaji esencia (nektár)

Az **aszúsodott** bogyókat különválogatás után aszúkádban gyűjtötték össze. Ez a **kád** a hordóhoz hasonlóan fa dongákból áll, amelyek közül négy túlnyúlik a fenéken és lábként funkcionál. A fenéken egy 2 cm-es lyuk van, amelyen préselés, nyomás nélkül csorog ki az aszúszemek színmustja az esencia.

§ „Tokaji esencia (nektár): a **tokajhegyaljai** borvidék zárt területén termett, a **Botrytis cinerea** hatására nemesen rothadt tőkén aszúsodott és szüretkor külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül kiszivárgó, mustból minimális erjedés útján keletkező tokaji borkülönlegesség, mely literenként legalább 450 g összes természetes cukrot és 50 g cukormentes vonadékanyagot tartalmaz, ezen kívül az aszúra jellemző különleges illattal és zamattal rendelkezik."

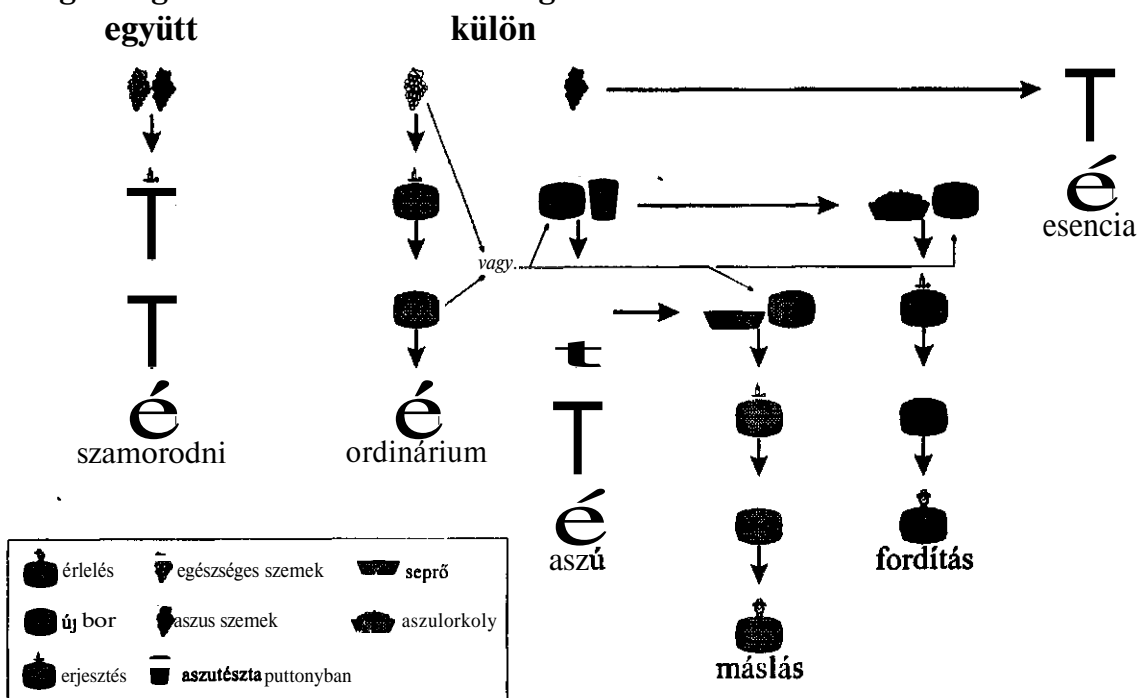
Tokaji másolás

§ „Tokaji **másolás**: a szamorodni, **vagy** az **aszú seprőjére** felöntött mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjedés útján készült tokaji borkülönlegesség, amely **jellegzetes** érlelési illattal és zamattal rendelkezik és a forgalombahozatal előtt **legalább** két évig, ebből legalább egy évig fahordóban érlelték."

Tokaji fordítás

§ „Tokaji fordítás: a kipréselt aszútészta felöntött meghatározott termőhelyről származó mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjedés útján készült, a forgalombahozatal előtt legalább két évig, ebből legalább egy évig fahordóban érlelt tokaji borkülönlegesség, amely jellegzetes érlelési illattal és zamattal rendelkezik."

Ábra 15. Tokaji borok készítésének rendszere
egészséges és aszús szemek feldolgozása



5.4.8 Külföldi híres borkülönlegességek

5.4.8.1 Sauternes-i borok

Franciaországban a Bordeaux-i borvidék Sauternes kerületében készítik. Természetes borok, mint a Tokaji, mert nem avinálják. (Nem likőrbor.) A Tokaji borokhoz kissé hasonló technológiával készül ugyancsak nemesen rothadt szőlőből. Semillon, Sauvignon blanc és Muscadelle fajtákból készülhet. A borok alkoholtartalma 14-16%, maradék cukortartalma 6-10%.

5.4.8.2 Portói (Portbor)

A portugáliai Douro folyó mentén elterülő teraszokon termelt, elsősorban vörösborszőlő- (Bastardo, Murisco- Tino stb.), de fehérborszőlőfajtákat (Malvasia, Muscatel) is válogatva, teljes érében szüretelik. A mustot - a fehér szőlő feldolgozásánál is - rövid ideig a törkölyön hagyják. Az erjedést egy meghatározott stádiumban 70% alkoholtartalmú borpárlattal (avinálás) leállítják. A termelői borait az első fejtés után Portóba szállítják. Itt egalizálják és szivár alakú 550l-es hordókban 4-8 évig érlelik.

Típusai:

Szín szerint:

Vörös Full (mélyvörös), Red (vörös), Ruby (rubint színű), Tawny (homok színű)
Fehér Pale white, Straw-colored white, Golden v/hite.

Édesség szerint:

Lagrima nagyon édes
Sweet édes
Half-sweet félszáraz
Dry száraz
Extra dry extra száraz

Technológia szerint:

Vintage Port:

egy adott évjáratból származik, 2-3 év után kerül palackba és ott érik tovább.

Late Bottled Vintage (LBV):

hasonló az előzőhöz, de 4-6 év után palackozzák.

Port with the date of harvest:

feltüntetik a szüret évét és a palackozás évét is, minimum 7 évig érik fahordóban.

Port with an indication of age:

nagy minőségek, rendszerint tawny-k, 10-20-30-40 esetleg több évesek.

Light dry white port:

könnyű száraz fehérbor, csak 16.5% alkoholtartalommal.

5.4.8.3 Kagor

A franciaországi Cahors városáról nevezték el, ma azonban jellegzetes krim-félszigeti bortípus. Az érett vörösborszőlőt bogyózzák, és a cefrét 65°C-ra melegítik. A lehűlés után az erjesztést egy meghatározott alkoholtartalomig végzik, majd préselik és avinálják. Ez 16% alkoholtartalmú, 18-20% cukortartalmú bort eredményez, amit legalább 3 évig érlelik. Jellegzetes, csokoládéra emlékeztető íze van.

5.4.8.4 Madeira

Madeira szigetéről származik, Portugáliában készítik. Vörösborszőlő-fajtákat (Malvasia, Verdello, stb) teljes érésben szüretelik, bogyózzák, héjon erjesztik. Az erjedést avinálással állítják le a kívánt maradék cukortartalomnál. Az érlelés második évében 4-6 hónapig darabban tartják, majd 35-70°C-on hőkezelik. Ez után még pár évig érlelik. Alkoholtartalma 17-20%, cukortartalma 2-7%.

Édességi fokozatai egyre édesedő sorrendben, melyeket fehérborszőlő-fajták neveivel jelölik: Sercial (száraz), Verdelho (félszáraz), Bual (félédes), Malmsey (édes, sötét színű).

Érleltégi fokát is feltüntetik a címkén: Finest (3 év), Reserve (5 év), Special reserve (10 év), Extra reserve (15 év) illetve az évjáratjelzéssel ellátott, ami a legdrágább, legjobb, legkülönlegesebb.

5.4.8.5 Malaga

Spanyol Malaga város környékéről származik. Elsősorban a Pedro Ximenez fajtából készítik. A szőlőt túlérésben szedik, bogyózzák, sajtolják, az erjedést pedig avinálással állítják le a kívánt maradék cukortartalomnál. Ezen kívül a malaga készítéséhez még 15-16% alkoholtartalomra avinált mustot, aszalt, pépesített 8%-ra alkoholtartalomra szeszezett szőlőt és nyílt tűzön kevésbé vagy jobban besűrített mustot használnak fel. Általában 18-22% alkoholt és 16-20% cukrot tartalmazó, sötét színű, jellegzetes ízű csemegeborok.

5.4.8.6 Sherry-borok

Spanyolország dél-nyugati csücskében található Jerez-Xéres-Sherry, Manzanilla Sanlucar de Barrameda borvidéken készítik. Élesztőhártya alatt érlelt brokülönlegességek.

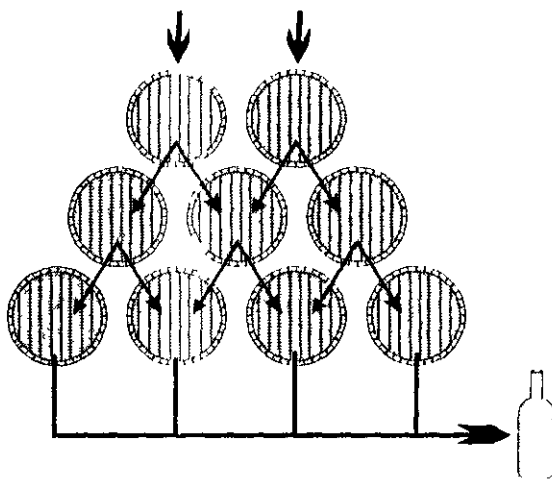
A borokat kiterjedésük után avinálják a készítendő sherry típusnak megfelelő alkoholtartalomig. Ez után következik a sherryzalás, ami az élesztőhártya alatti érlelést jelenti. Ehhez a bort darabban kell tartani (darabban tartás = a hordó nincs teletöltve, nagy a levegővel érintkező felület), hogy kialakulhasson rajta az élesztőhártya „flor”. Ezt az ún. „sóiéra” rendszer segítségével tudják megvalósítani:

Sóiéra rendszer:

Az érlelő hordók („bota” 516 l) több emeletben vannak egymásra rakva. Minden hordóban kialakult hártya alatt érlik a bor. A legalsó sor hordóban van a legrégebben érlelődő, a felette levőkben az egyre fiatalabb bor. Az alsó sorból fejtik le a kész, érlelt bort a hártya alól. A felette levő sorból úgy pótolják a hiányt, hogy hártya alól fejtik át a bort az alatta levő két hordó hártyái alá. Ezt ismételtetik az összes szinten. A legfelső szinten elhelyezkedő hordók hártyája alá kiejedt friss bor kerül.

Minden hordóban más-más lenne a bor, de a speciális fejtési rendszerrel egalizálódik, valamint a kialakult élesztőhártya sem sérül meg így a folyamatos sherryzalást lehetővé teszi.

Ábra 16. Sóiéra rendszer



Spainyol Sherry-típusok

A spanyol Xéres borok két nagy csoportba sorolhatók a jerezi eredetvédelmi előírások szerint:

1. „Jerez-Xéres-Sherry”

Fino: Mindvégig élesztőhártya alatt érlelt, halvány arany-szalmasárga, vékony, könnyed, gyengén savas jellegű, *száraz*, finom és „csípős” mandula aromájú és zamatú. Alkoholtartalma 15.5-17%. Intenzív illatú, **zamatú**, elegáns Sherry.

Amontillado: Részlegesen élesztőhártya alatt érlelt, aranysárga színű, testes, gömbölyű, lágy, *száraz*, mérsékelt csípős mogyoró aromájú. Alkoholtartalma 16-18%.

Oloroso: Viszonylag rövidebb ideig tartják élesztőhártya alatt, majd napon érlelik. Sötétarany színű, testes, lágy, *száraz* vagy gyengén édesített, nagyon aromagazdag, ahogyan azt a neve is jelzi dió zamatú. Alkoholtartalma 18-20%. A klasszikus Sherry képviselője, amellyel e borféleség világhírűvé vált.

Palo Cortado: Az előző két típus közötti átmenetet képvisel. Amontillado aroma és Oloroso íz jellemzi. Színe és alkoholtartalma az **Oloroso-éval** megegyező.

Raya: Jellemzői egyezők az Oloroso-éval, de aromája kevésbé finom.

Ezek a Sherry típusok főleg *száraz* borok, de megjelennek - főleg az Oloroso típusúak - édesített változatban is, különböző cukortartalommal. Édesítésre a „Dulce” és a „Vino de color” szeszezett édesítőanyagokat használják, amelyek alkoholtartalmát legalább 17%-ra kell növelni a stabilitás miatt.

A „Dulce” nagyon érett, napon aszalt szőlőből készült, erjesztett misztella. Ha a Dulce készítésére használatos fajta Pedro Ximenez avagy Moscatel, a bornak annak nevét kell viselnie.

A „Vino de color” friss must erjesztésével készül, amelyhez melegítéssel karamellizált mustkoncentrátumot adagolnak.

2. „Manzanila-Sanlúcar de Barrameda”

Hagyományosan „Manzanila”-ának nevezik. Mindvégig élesztőhártya alatt érlelt, nagyon halvány Fino színű, különlegesen vékony, könnyű, a legelegánsabb Fino típusú különlegesség. Alkoholtartalma 15-17%. A tengerparti (Sanlúcar) bodegákban (borház), tömörebb élesztőhártya alatt érlelik.

Az egyes Sherry típusok cukortartalmuk szerint növekvő sorrendben „pale”, „dry”, „medium”, „cream” stb. jelennek meg a nemzetközi piacon.

Közülük említésre érdemes a *Cream Sherry*, amely Oloroso és Dulce házasításával készült, nagy cukortartalmú, borostyán színű hosszú fahordós érlelésű borkülönlegesség.

5.4.8.7 Esvéb nevezetes csemeseborok

Nevezetesek még a különböző muskotály csemegeborok: **Muscat Frontignan** - francia, **Moscato** - olasz, **Samos** - görög.

Banylus, Rivesaltes, Manry: A dél-franciaországi Languedoc-Roussillon borvidékek likőrborai, amelyeket Grenache, Maccabeu, Malvoisie és Muscat szőlőfajtákból készítenek úgy, hogy a must erjesztését borpárlattal állítják le. A kész bor cukortartalma a legszárazabb típusnál 60-70g/l, alkoholtartalma 18%.

Marsalo: Szicíliai, inkább *száraz* fehérbor, amely némi hasonlóságot mutat a Madeira típusú borokhoz. Termőhelye a Palermo melletti Zucco, valamint Balestrate és Castellamare.

6. Borhibák, borbetegségek

Borhibák és borbetegségek nagy része remélhetőleg nem fordul elő a palackozott borokban, hiszen a minőségi palackos borokat forgalomba kerülésük előtt **komoly** vizsgálatoknak vetik alá, valamint a termelő sem engedheti meg magának, hogy a nevével jelzett, nem megfelelő minőségű bort **fogyasszon** valaki. Természetesen véletlenül előfordulhatnak kisebb problémák. Ennek kiszűrésére fontos a bor előkóstolása a felszolgáláskor. Mindezek ellenére a fontosabb borhibákat illik megismerni.

1 - Szemmel felismerhető rendellenes **elváltozások pl.:** barnatörés, feketetörés.

2 - Szaglással felismerhető rendellenes elváltozások pl.: virágosodás (pimpósodás), ecetesedés, záptojászag, penészíz, dohosság.

3 - Több érzékszervünkéi megállapítható rendellenességek pl.: tejsavas-mannitos íz, nyúlósodás, egéríz, fémíz, seprőíz.

Borhibák (jele a továbbiakban: ✖)

Olyan rendellenes elváltozások, amelyek különböző hatásokra, főleg technológiai hiányosságok miatt jönnek létre, és minden esetben csökkentik a bor értékét. A borhibák négy csoportba oszthatók:

1. Penészes, rothadt, fagyott vagy más károsodást szenvedett borszőlő feldolgozásakor előálló borhibák. Ilyen pl.: a penészíz, fagyott íz, zöldszőlő íz, kocsányíz, füstíz, vegyszeríz és a pirkadt szín.
2. A bor készítése, kezelése és tárolása során a borba került idegen anyagok által okozott, illetve a szakszerűtlen kezelés és tárolás következtében előálló hibás elváltozások. Ilyenek pl.: a cefreíz, petróleumos íz, olajíz, faíz, dongaíz, poshadt hordóíz, dohos íz, fémíz, műanyagíz, fenolos íz, élesztőíz, seprőíz, levegőíz, darabíz, fülledt íz, avas íz, kénes íz, enyvíz, karamellíz, főtt íz, azbesztíz, papíríz, dugóíz.
3. Fémes törések következtében előálló rendellenes elváltozások. Ilyen pl.: a fekete törés, fehér törés, rezes törés, alumíniumos törés.
4. Kiválások következtében előálló borhibák. Pl.: fehérjekiválás, borkő kiválás, Ca-tartarát-kiválás, derítő vagy más borkezelő anyagok utólagos kiválása

Borbetegségek (jele a továbbiakban: +)

Mikroorganizmusok által okozott káros elváltozások.

Avas íz (✖) Borhibák

Jelenség: A bornak fáradt, avas íze van.

Oka: A bor előregedett.

Megszüntetése: áterjesztés, házasítás

Barnatörés (✖) Borhibák

Jelenség: A bor zavaros, színe barna, vagy a levegőn barnává válik (borostyánsárgától a csokoládébarnáig). Szaga az aszalt gyümölcsre, íze a kenyérhéjra emlékeztet. Idültebb állapotában a bor üres, levegőízű.

Oka: A must vagy bor fenolos anyagainak oxidációja, amelyet az oxidáz enzimek idéznek elő. Magasabb hőmérséklet, alacsony kénessavszint elősegíti.

Megszüntetése: kénezés, derítés

Biológiai almasavcsökkenés (malo-laktikus erjedés) (+)

Jelenség: A bor zavaros, CO₂ szabadul fel. Mikroszkóp alatt baktériumok láthatók.

Oka: Almasavbontó baktériumok (Pediococcus, Lactobacillus) szaporodnak el. Magas tárolási hőmérséklet, alacsony kénessavszint kedvez az előfordulásának. *Ez a jelenség csak akkor tekintendő borbetegségnek, ha nemkívánt módon vagy mértékben játszódik le. A borkészítés technológiai között szerepel a biológiai almasavbontás is.*

Megszüntetése: (megakadályozása: hűtés, kénezés, pasz.örözés)

Dugóíz (*)

Jelenség: A bornak dugószaga és -íze van.

Oka: Nem megfelelően előkészített, vagy hibás parafa dugótól származik.

Megszüntetése: levegőztetés, áterjesztés, derítés

Ecetesedés (+)

Jelenség: A bor felületén piszkosabb fehéres hártva van, szaga, íze ecetre emlékeztet. Ez a világon a legsúlyosabb borbetegség! Javíthatatlan.

Oka: A bor levegővel érintkező felületén (vagy mosatlan edényekben, eszközökön) ecetsavbaktériumok (Acetobacter ssp.) szaporodnak el, és a bor alkoholtartalmát ecetsavvá és etil-acetáttá alakítják.

Megszüntetése: házasítás.

Egéríz(+)

Jelenség: A bornak egérvizelet szagára emlékeztető **aromája** van, amelyet különösen néhány másodperccel a bor lenyelése után lehet érezni. A bor színe, tisztasága változatlan.

Oka: Az élesztő egyik anyagcsere terméke okozza, oxidációs folyamat következménye. Egyes irodalmak szerint Lactobacillus heterofermentatív fajai okozzák.

Megszüntetése: áterjesztés

Faíz(x)

Jelenség: A bornak húzós, száraz faíze van. Más mint a **barrique** borok íze!

Oka: Rosszul előkészített faedényektől, hordóktól kapja a bor.

Megszüntetése: derítés

Fehérjetörés (*)

Jelenség: A bor opálos, zavaros. A kicsapódott üledék lúgban föloldódik.

Oka: A bor fehérjeanyagai kicsapódtak.

Megszüntetése: melegkezelés, derítés

Fehértörés (*)

Jelenség: A borban szürkésfehér, púderszerű **csapadék** van. Napfény hatására a zavarosság csökken, esetleg megszűnik. A csapadék sósavban oldódik.

Oka: A borban levő vas **ferri-foszfát** alakban kicsapódik.

Megszüntetése: savtartalom növelése házasítással vagy **nitromsavval**, sárgavérlúgsós derítés

Feketetörés (x) B...

Jelenség: A bor - különösen ha levegőn áll - kékesfekete színű, tintaszínű és zavaros.
Oka: A borban levő vas a cserzőanyaggal csapadékot ad. Általában savszegény borokban **következik** be.
Megszüntetése: savtartalom növelése **házasítással**, sárgavérlúgsós derítés.

Fémíz (x) B...

Jelenség: A bornak undort keltő édeskés fémíze van. Különösen az utóízben érezhető. A bor tiszta, és egy korty után cigarettára gyújtva a füstöt édesnek érezzük.
Oka: A bor hosszabb időn keresztül fémmel érintkezett.
Megszüntetése: sárgavérlúgsós derítés

Füst-, talaj-, vegyszer-, olajíz (x) B...

Jelenség: A füst, a talaj, a vegyszer, az olaj a bor szagában és ízében érezhető.
Oka: A szőlő (viaszrétege köti meg) vagy a bor a környezetétől vagy edényektől, eszközöktől kapja.
Megszüntetése: házasítás, derítés

Keseredés (x) B...

Jelenség: A bor keserű ízű, néha ecetes is. Levegőn megbámul.
Oka: A bor cserzőanyagainak **akroleinnel** képzett észterei okozzák. Főleg vörösborokban fordul elő.
Megszüntetése: házasítás, derítés

Kénes íz (x)

Jelenség: A bornak szúrós SO₂-szaga van.
Oka: Friss kénezés, vagy túl sok szabad kénessav van jelen.
Megszüntetése: pihentetés, szellőztetés, házasítás

Kénhidrogénszag (záptojásszag) (+) B...

Jelenség: A bornak záptojásszaga és íze van. Idült állapotban **fokhagymaszagú**. A bor rendszerint tiszta.
Oka: Az élesztő (**Saccharomyces**) a kénvegyületeket kénhidrogénné redukálja. Egyes élesztők kénvegyületek nélkül is termelik.
Megszüntetése: szellőztetés, kénezés

Kocsányíz (x) B...

Jelenség: A bornak kellemetlen, húzós, fanyar kocsányíze van.
Oka: A must sokáig érintkezett a kocsánnyal. Különösen éretlen szőlőből készült bornál gyakori.
Megszüntetése: derítés

Levegőíz (x) B...

Jelenség: A bor fáradt, levegőíze van.
Oka: A bor hosszabb időn keresztül érintkezett levegővel.
Megszüntetése: frissítés CO₂-dal, házasítás

Muskátlíz (x)

Jelenség: A bornak muskátlira emlékeztető, kellemetlen szaga és íze van.

Oka: A szorbinsav vagy kálium-szorbát bomlása okozza.

Megszüntetése: házasítás

Nyúlósodás (+)

Jelenség: A fehér borok betegsége. A bor lustán, olajszerűen folyik, szálakat ereszt.

Ha ujjunk közé vesszük és az összeszorított ujjainkat lassan széthúzzuk, akkor a bort ragadósnak érezzük és szálakra bontva látjuk, íze bágyadt, állaga nyálkás. A szín, illat változatlan. Mikroszkóp alatt pálcika alakú baktériumok láthatók.

Oka: Baktériumok (főleg a *Bacterium viscosus vini*) nagy tömegű elszaporodása okozza. A lágy, kevés alkoholt és kevés kénessavat tartalmazó borok hajlamosak rá.

Megszüntetése: szellőztetés, savtartalom növelése, kénezés, házasítás

Papíríz (x)

Jelenség: A bornak papír- vagy azbesztszaga és -íze van.

Oka: A szűrőanyagot nem megfelelően készítették elő.

Megszüntetése: derítés

Penészíz (x)

Jelenség: A bornak penészes szaga és íze van.

Oka: Penészes szőlőtől, vagy penészes eszközöktől, hordótól, dugótól származik.

Megszüntetése: szellőztetés, kénezés, derítés

Poshadt íz (x)

Jelenség: A bornak poshadt hordószaga és -íze van.

Oka: Rosszul előkészített poshadt hordótól származik.

Megszüntetése: szellőztetés, derítés

Seprőbomlás (+)

Jelenség: A bornak seprőszaga és seprőíze van. Súlyosabb esetben seprőrothadásnak nevezik. Ilyenkor a bor szaga, íze, dögre, romlott fehérjére emlékeztet, ugyanakkor makacsul zavaros

Oka: A bor sokáig maradt a seprőn, az élesztők bomlanak.

Megszüntetése: szellőztetés, derítés

Tejsavas íz (+)

Jelenség: A bor kissé tejsavas-ecetes szagú, karcos íű, zavaros. Mikroszkóp alatt baktériumok láthatók.

Oka: Tejsavbaktériumok (*Pediococcus*, *Lactobacillus*) szaporodnak el, amelyek az almasavat, glicerint és egyéb anyagokat elbontják, és tejsavat, ecetsavat, acetaldehidet stb. termelnek.

Megszüntetése: kénezés, pasztörözés, házasítás

Tejsavas-mannitos erjedés (+)

Jelenség: A bor opálosan zavaros, szaga szúrós, íze émelyítően édeskés-savanykás, kaparó (mannitíz, nem ecetes!). Idült állapotban a bor íze a káposztalére emlékeztet. Mikroszkóp alatt baktériumok láthatók.

Oka: Erjedés közben túlmelegedett mustokban, újborkban következik be. Baktériumok (Lactobacillus, Leuconostoc) a gyümölcscukorból mannitot termelnek.

Megszüntetése: kénezés

Utóerjedés (+)

Jelenség: A bor zavaros, CO₂ szabadul fel. Mikroszkóp alatt élesztőgombák láthatók.

Oka: Cukrot tartalmazó borban az élesztő elszaporodik és erjeszt. Alacsony kénessav- és alkoholtartalom valamint meleg tárolási viszonyok esetén jelentkezik gyakrabban.

Megszüntetése: (megakadályozás: kénezés, pasztőrözés)

Virágosodás (pimpósodás) (+)

Jelenség: A bor felületén vékonyabb-vastagabb fehér színű hártya van, amely gombaszagú. Néha üressé, levegő ízűvé válik a bor. Mikroszkóp alatt virágélesztő gombák láthatók.

Oka: A bor levegővel érintkező felületén virágélesztők (Pichia, Candida, fajok) szaporodnak el.

Megszüntetése: pasztőrözés, házasítás, (megelőzés: töltögetés)

Borbetegségek:

7. Borok főbb összetevőinek fiziológiai hatásai

7.1 Fontosabb összetevők és azok hatásai

A bor igen komplex rendszer. Legnagyobb mennyiségű alkotórésze a víz. Egy egyszerű borban is több mint 1000 vegyületet fordul elő. Igen durva leegyszerűsítést jelent tehát a bor alkoholtartalmának esetleges eltűlése.

7.1.1 Alkohokok

7.1.1.1 Etanol

Ismeretes az etanol energiatermelő szerepe. Szervezetünkben exoterm reakció során egy gramm alkohorból kb. 30J energia keletkezik, ami a sejtlégzés szintjén (alapmetabolizmus) kerül csak felhasználásra. Ez azt jelenti, hogy az emésztési, hőszabályozási, mozgási folyamatokban nem hasznosul. Tehát az izommunkának nem energiaforrása, mint pl. a cukor, ezért az izommunka sem befolyásolja közvetlenül az alkohol oxidálódásának, eltávolításának mértékét. Legfeljebb csekély mértékben az izzadással és a légzés erősödésével párolog el kis mennyiségű alkohol.

Az alkoholfogyasztás a hideg ellen sem használ hosszabb távon. A fogyasztó melegebbé válik, mert a testének felületi (bőrközeleli) keringése megnövekszik. A test a hideg hatása ellen pedig pont az ellenkezőjét teszi: lecsökkenti a hideg területek vérkeringését, így a vér nem hűl annyira le, nem szállítja ki a hőt a test belsejéből. Az elfogyasztott alkohol hatására ez a védekező mechanizmus nem érvényesül, ezért az illetőben a hideg nagyobb kárt tesz, csak nem érzi annyira.

Az alkohol nem emészthető, gyorsan megjelenik a vérben. Már a száj nyálkahártyáján keresztül is szívódik fel belőle. A különböző véralkoholszinteknél tapasztalható hatásokat a Táblázat 6. szemlélteti.

Táblázat 6. Különböző véralkoholszinteknél tapasztalható hatások

Véralkoholszint [‰]	Hatás
0.5	figyelem, reflexek csökkennek
1.0	bőbeszédűség, hangulati szélsőség
2.0	tántorgás, beszédakadozás, részegség
3.0	"hullarészegség", kómás állapot
4.0-5.0-	halál

Éhgyomorra fogyasztott alkohornál a véralkoholszint kb. 1 óra múlva éri el a maximumot. Ez 2 g/kg testsúly etanol esetén (kb. 1.75 ‰₀₀ véralkoholszintet jelent) 12 óra múlva tűnik el a vérből, 16-18 óra múlva a test szöveteiből. Étkezés közbeni, illetve utáni alkoholfogyasztásnál a véralkoholszint maximális értéke kb. csak a fele, mint éhgyomorra fogyasztásnál.

A szervezetbe került alkohol 5%-a távozik el eredeti formában a veseműködés, légzés, izzadás során. A többit az alkoholdehidrogenáz (ADH) enzimrendszer acetaldehiddé alakítja, ami aztán ecetsavvá oxidálódik és a sejtlégzésben széndioxidra és vízre bomlik.

Az ADH enzim a májban termelődik genetikailag meghatározott mennyiségben, ami nem függ a szervezetbe került alkohol mennyiségétől. Az északi népeknél több ADH termelődik, mint a délieknél. A dél-ázsiaiak enzimrendszere hiányos, így hirtelen nagy hatással van rájuk a szervezetükbe került alkohol. Némek szerint a férfiak mája több alkoholdehidrogenázt termel, mint a nőké.

Három típust különböztetünk meg az alapján, hogy azonos mennyiségű alkohol bevitelét követően a vér acetaldehid tartalmának jelenléte mennyire elhúzódó: gyors, közepes és lassú bontó típust. A lassú bontó típusoknál hamarabb jelentkezik májkárosodás. Ebbe a csoportba tartoznak a mongolok, japánok, eszkimók, egyes keleti népek, sőt a magyar lakosság egy része is. Önvizsgálattal felismerhető, akinél kisebb mennyiségű alkoholbevitel kifejezett **arckivörösödést** okoz, a lassú bontó csoportba tartozik.

Egészséges ember mája napi 160 g alkoholt képes lebontani. A WHO az alkohol napi fogyasztható mennyiségét férfiaknál 60 g-ban, nőknél 40g-ban határozta meg. Napi 6 dl bor rendszeres fogyasztása a felső határ, amelytől lényegében semmiféle májkárosodás nem várható.

Az etanol fontos komponense a bornak, mert egyes összetevők oldatban tartását segíti. Több anyagot képes feloldani víz és etanol keveréke, mint külön-külön alkalmazva összesen.

A gyomorba kerülve segíti az emésztést (zsíroltó képessége miatt), valamint a koleszterin májon keresztüli kiválasztását. Csökkenti a stresszérzékenységet.

Borokban 7-17 V/V% (térfogatszázalék) természetesen képződött etanol fordulhat elő. A bor alkoholtartalmának határait borkategóriánként törvény rögzíti. A legmagasabb alkoholtartalma a likőrboroknak lehet: legfeljebb 22.5 V/V%. E felett nem nevezhető bornak.

7.1.1.2 Metanol

A metilalkohol közismerten erősen mérgező anyag, szerencsére a borokban kevés van belőle. Erjedéskor a pektin bomlásából származik, ezért a direkttermő szőlőfajták boraiban általában több képződik, mint az európai fajtákéban (**Táblázat 7.**).

Táblázat 7. Különböző borok Metanol tartalma

Bortípus	Metanol [mg/l]
fehér borok	30 - 70
vörös borok	70 - 180
direkttermő szőlőfajták borai	150 - 250

A metilalkohol négyszer lassabban oxidálódik, bomlik, távozik el a szervezetből, mint az etanol. Lebontási termékei is károsak. A vérben 1.8 ‰-es töménysége halálos lehet. Az ADH enzim nem bontja, csak a kataláz enzim oxidálja először formaldehiddé, majd hangyasavvá. Toxikus hatása késleltetett, 12-24 óra múlva jelentkezik, gyomorfájás, görcsök, hányás formájában, pszichikai zavarok nélkül. Jelentős látási zavarok léphetnek fel, túlélésnél esetleg végleges vakság (látóideg károsodik).

7.1.1.3 Magasabb rendű és többértékű alkoholok

glicerin: 5-15 g/l

A bor testességének kialakításában is fontos szerepet tölt be, valamint a belekben a glicerofoszfátokat képez, ami javítja a szervezet zsír- és nitrogéngazdálkodását.

propilalkohol: 2 - 5 mg/l,

izo-propilalkohol: 0 - 0.6 mg/l,

izo-butilalkohol: 100 - 280 mg/l,

amilalkohol+

izo-amil-alkohol: 100 - 300 mg/l,

2-3-butilén-glikol: 0.3 - 1.4 g/l,

mezoinozit: 0.2 - 0.7 g/l,

mannit: 0 - 35 g/l, beteg borban </g>

D-szorbit: 0 - 100 mg/l.

Szerepük van az illat- és zamatanyagok kialakításában.

7.1.2 Cukrok

<i>D</i> -glükóz:	0 - 30	g/l, (dextróz, szőlőcukor)
<i>D</i> -fruktóz:	1 - 60	g/l, (levulóz , gyümölcscukor)
<i>L</i> -arabinóz:	0.3 - 1.0	g/l,
<i>D</i> -xilóz:	0 - 50	mg/l,
<i>L</i> -ramnóz:	0.1 - 0.4	g/l,
<i>szaharóz:</i>		nyomokban.

A bor cukrainak nagy része egyszerű cukor, **melyet** a szervezetnek nem kell lebontania, így fogyasztása nem terheli a szervezetet. Ezért ajánlják pl. a szőlőcukrot a szívbetegeknek.

Glükóz és fruktóz arány **függ** a szüretelt must minőségétől, mert arányuk változik az érés során.

Mustok javítására illetve borok édesítésére felhasznált 1-2% izocukrot ki lehet mutatni a benne levő kísérőanyagok (maltóz, izomaltóz, maltotrióz, pannóz) jelenléte és mennyisége alapján. Ezek az anyagok az erjesztés után is jelen lesznek, mert csak részben vagy egyáltalán nem **erjeszthetők**. Megváltozik a bor természetes optikai aktivitása (forgatóképessége), valamint érzékszervi tulajdonsága, mert a **különböző** cukrok édességérzete más, és az eredeti arány megváltozott.

7.1.3 Savak

7.1.3.1 Kénessav

Bár a kénessav a bornak nem eredeti alkotórésze, **négis** mint állandóan jelenlevő anyagot kell figyelembe vennünk. Közismert az **SO₂** szúrós, csípős, maró illata és íze. Sok embernél gyomorpanaszokat, fejfájást okoz.

Rendkívül káros hatása a kénessavnak, hogy blokkolja a **tiamint** (B, vitamin), ami fontos szerepet játszik a karboxiláz enzim működésében, így a cukorbontásban is.

A FAO és a WHO álláspontja szerint **SO₂-ból** maximálisan fogyasztható naponta 1.5 mg/kg testsúly. Ez egy 70 kg-os embernél 100 mg-ot jelent, ami egy 200 mg/l összes **SO₂**-ot tartalmazó borból kb. 0.5 l-nek felel meg. A szigorúbb álláspont szerint teljes biztonsággal, ártalom nélkül csak napi 25 mg **SO₂** fogyasztható, 100 mg csak akkor, ha nagyobb mennyiségű **B₁** vitamin is van jelen. Mindenesetre a rendszeresen nagyobb mennyiségű bort fogyasztó embernek tudnia kell, hogy a **SO₂-tartalom** miatt legalábbis **B₁-avitaminózt** (tartós vitaminhiányt) kockáztat. A bor kénessavtartalma törvényileg szabályozott: általában 60 mg/l szabad és összesen 300 mg/l lehet benne maximum, de ez bortípusonként különböző.

7.1.3.2 Szerves savak

<i>L</i> -borkősav:	1 - 5	g/l,
<i>L</i> -almasav:	0 - 8	g/l,
<i>citromsav:</i>	0 - 0.5	g/l,
<i>tejsav:</i>	1 - 5	g/l,
<i>borostyánkősav:</i>	0.5 - 1.5	g/l,
<i>glükonsav és</i> <i>glükuronsav:</i>	0 - 3	g/l

Aszúborokban van több, mert a **Botrytis** termeli.

<i>hangyasav:</i>	0 - 0.05	g/l
<i>ecetsav:</i>	0.5 - 1.0	g/l
<i>propionsav:</i>		nyomokban,
<i>vajsav:</i>		nyomokban.

A szerves savak a borok élvezeti értékének, étrendi hatásának kialakításában is fontos szerepet játszanak. Segítik a keményítő, zsírok és a fehérjék emésztését. A borok pH értéke (2.8-3.8) közel áll a gyomoréhoz (2.0-2.5 pH). A nagyobb savtartalmú fehér bor különösen hatásos a gyomorsavhiányban szenvedőknek. Étvágygerjesztő hatása főleg a savas fehérboroknak van.

Szerves savak a szövetekben oxidálódnak, kötött részükből kationok IC , Ca^{++} , Mg^{++} szabadulnak fel.

A kívántnál több almasav az éretlen terméskből kerül a borba, annak savharmóniáját zavarhatja. Biológiai almasvbontással (almasavbontó baktériumok által) átalakítható CO_2 -vé és tejsavvá, ami gyengébb sav. Ennek során a savézet csökkenni fog.

Az ecetsav túl nagy mennyisége borhiba. Savtompítással sem javítható, mert a bor legtöbb savánál gyengébb sav.

7.1.4 Ásványi anyagok

<i>K:</i>	500	-2000	mg/l
<i>Ca:</i>	100	-200	mg/l
<i>Na:</i>	10	- 60	mg/l
<i>Mg:</i>	100	-200	mg/l
<i>Fe:</i>	2	- 30	mg/l

Szőlőből csak 1-2 mg/l kerül a borba. A többi a feldolgozó gépsor anyagából származhat, és borhibát okozhat)

<i>Cu:</i>	0.1	- 5	mg/l
<i>Al:</i>	1	- 5	mg/l
<i>Mn:</i>	1	- 8	mg/l
<i>Zn:</i>	0.1	- 5	mg/l
<i>foszforsav:</i>	100	-700	mg/l

Vörös borban több van mint a fehér borban.

szulfát: 0 - 1.5 g/l

Kénessav oxidációjával jön létre.

klorid: 20 -100 mg/l

Sós talajról származó, ill. héjonerjesztettborban

nitrát, nitrit: 0 - 20 mg/l

B: 10 -100 mg/l

A bor ásványi anyagai közül kiemelendő a kálium. Ennek köszönhető a borok vizelethajtó hatása. A fehér borok jobban hajtják a vizeletet, mint a vörös borok, bár K^+ tartalmuk nem nagyobb. A vörös borokban a K^+ felszívódását a nagy polifenol tartalom gátolja.

Az ásványi anyagok jórészt szerves savakhoz kötötten fordulnak elő (pl.: borkő, kálium-bitartarát, káliumfoszfát, káliumszulfát), és ezek lebontásakor szabadulnak fel. Szervezetünk élettani folyamatainak egyensúlyában fontos szerepet töltenek be.

Amerikai kutatások szerint a kalciumhiány miatt kialakuló csontritkulás az oka az USA-beli évi 1.3 millió csonttörésnek, melyek 10%-a halállal végződik. Bár a bor maga nem tartalmaz említésre méltó mennyiségű kalciumot, de bór nyomelemet igen, ami a szervezetben fékezi a kalciumvesztéséget. Naponta egy pohár bor elég a bor-kalcium egyensúly rendbentartására.

7.1.5 Vitaminok

A bor szerény vitaminforrásnak tekinthető csak, de nem marad el a sörtől, sőt a kereskedelemben kapható szőlőlétől sem. Ez utóbbinak az oka, hogy a tartósítási folyamatok károsítják a vitaminokat, valamint az erjedéskor is képződik egy kevés.

Szentgyörgyi Albert fedezte fel, hogy a növényekben a C-vitamin mellett vannak olyan vitaminnak tekinthető egyéb anyagok is, amelyek egyrészt elősegítik, stabilizálják a C-vitamin hatását, másrészt növelik az állati szervezetekben a kapilláris vérerek

falának ellenállóképességét, csökkentik a hajszálerek falának áteresztőképességét. Ezeket az anyagokat **P-vitamin-faktoroknak** nevezték el. Ezek fenolos vegyületek: **flavonoidok**, antocianinok, leukoantocianinok, katechinek, stb. **P-vitamin-faktorok** nélkül a szervezet C-vitamin-igénye olyan nagy, hogy azt normális táplálkozással nehéz lenne kielégíteni. Ez abból adódik, hogy a **P-vitamin** regenerálja a C-vitamint oxidált származékaiból. E **P-vitamin-aktivitást** mutató vegyületek másik hatása a hajszálerek ellenállóképességének növelése az érfalat védő poliszaharid vegyületek lebontásának gátlásával.

A bor nagy **P-vitamin-aktivitása** jelentős polifenol tartalmának köszönhető. Ezek közül kiemelendők a leukoantocianinok és a katechinek. Különösen a vörös borokban van sok leukoantocianin (1-2g/l), de a fehér borok aktivitása is kielégítő, mert a 20-50 mg/l leukoantocianin mellett a sárga színanyagok, a flavonoidok is növelik hatását.

A bor tehát olyan gazdag különféle P-vitamin-hatású polifenol vegyületekben, hogy egyedül is képes biztosítani szervezetünk **P-vitamin-szükségletét**.

Jelen vannak még a borban: B₁ (tiamin), B₂ (riboflavin), B₆ (piridoxon), B₁₂ (kobalamin), H (biotin), valamint nikotin-amid, pantoténsav, folsav, kolin, aminosavak, mezo-ionozit.

7.1.6 Fenolok, polifenolok

kondenzált cserzőanyagok: 0.2 - 4.0 g/l

színanyagok fehérborban: 0 - 50 mg/l

vörösborban: 0 - 500 mg/l

monoglükozidok: tiszta Vitis vinifera szőlők boraiban

diglükozidok: amerikai szőlőfajtól származó szőlők boraiban

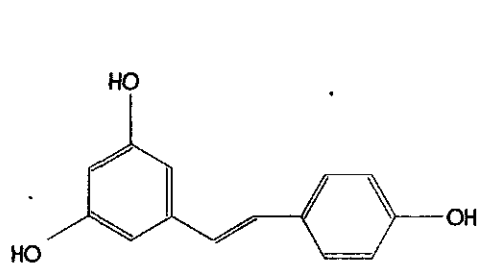
A vörösborokban különösen gazdagon jelenlevő **tannin** (csersav) mérsékli a betegesen felfokozott bélműködést, s ilyen esetekben ősidők óta adják adsztrinktív gyógyszer gyanánt.

Az antocianinok, flavonoidok erős baktericid hatást eredményeznek. A mustnak, frissen kiejert **újbornak** alig van ilyen hatása, mert az antocianinok hidrolízise csak az erjedés után indul be. Az ekkor képződő aglükonok felelősek a baktericid hatásért. Ilyen aglükonok a malvidin is, melynek hatása 33-szor nagyobb, mint a fenolé és a tífuszbacilusoknál ellenállóbb kolibacilusokat már 50-100 mg/l koncentrációban is teljesen elpusztítja.

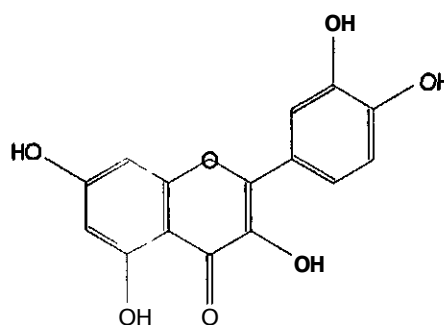
Önotanninok a bor **flavon-vázon** alapuló vegyületeiből polimerizálódott anyagok, melyek összehúzó ízűek, fehérjékhez erős affinitást mutatnak. Ezek a **polimerizációs** folyamatok főleg a borok érésekor játszódnak le. Az egyre nagyobb molekulájú vegyületek P-vitamin-aktivitása a polimerizáció előrehaladtával csökken, de antivírusos hatásuk jelentősen növekszik. A kb. 10 molekulából polimerizált önotannin antiszeptikus hatása **1000-szer** nagyobb, mint az egyszerű polifenoloké. Ilyen hatást mutattak ki a **Herpes simplex** (hólyagos kiütések), **Polivírus 1** (gyerekbénulás), **Echovírus 9**, **Coxsackie B 5** (légzőszervi megbetegedések, agyhártyagyulladás) stb. vírusoknál. Arról sajnos nincsenek adatok, hogy a vírusok inaktiválása stabil marad-e az **emésztőszervekben**.

Franciaországban, különösen a vörösbort fogyasztó vidékeken jelentősen kisebb egyes krónikus betegségek előfordulása, mint Európa más országaiban vagy az USA-ban. Különösen érvényes ez a szív- és a koszorúér betegségekre. Mindez így van annak ellenére, hogy a franciák táplálkozásában különösen magas a **koleszterol-szint** ("francia paradoxon"). Ezért főleg három fenolvegyület a felelős: rezveratrol, kvercetin (Ábra 17.) és az **epikatehin**, amelyek csökkentik a szívinfarktus előfordulásának valószínűségét illetve súlyosságát, megátolják a trombózis képződését.

Ábra 17. Resveratrol és a Quercetin szerkezete



Resveratrol (trans-3,5,4'-trihydroxystilbene)



Quercetin (3,5,7,3',4'-pentahydroxy flavon)

7.1.7 Nitrogéntartalmú anyagok

aminosavak: 0.5 - 2.0 g/l (íz, zamat kialakításában vesznek részt.)

fehérjék,

fehérjetörmelékek: 2 - 10 g/l

biogén aminok pl.:

hisztamin: 0.2 - 2.2 mg/l

metil-amin: 0.2 - 1.3 mg/l

putreszcin: 0.3 - 5.5 mg/l

tiramin: 0.1 - 1.1 mg/l

A biogén aminok az emberi szervezetben is jelen levő, erős hatású anyagok.

A bor tartalmazhat még: ammoniumnitrogént, amido-nitrogént, polipeptideket, peptonokat.

7.1.8 Aromanyagok

acetaldehyd: 50 - 150 mg/l

észterek pl.: etil-acetát: 80 - 400 mg/l

oximetil-furfurol: 0 - 20 mg/l

(Mustsűrítéskor keletkezik, karamell ízű.)

etil-acetát: 50 - 150 mg/l kellemes illatú

Az aromanyagok a borban mennyiségileg nem foglalnak el előkelő helyet, de az illatok, zamatok, ízek képzésében kiemelkedő a fontosságuk. A kóstolás tárgyalásánál foglalkozunk vele.

7.2 Gyógyítás borral

Régi keletű az a nézet, hogy a jó bor mértékletes fogyasztása igen jó hatással van az egészségre. Nyomait már a kínai, indiai, perzsiai, örmény és más népek hagyományaiban is fellelhetjük.

Perzsáknál a szőlőtőkét a nap gyermekének, a bort pedig királyi orvosságnak, édes méregnek mondták, és az emberi arc szépítőjének, az egészséget visszavarázsoló szernek tartották.

Az ókori görögök is több hatást tulajdonítottak a bornak, s főbb tulajdonságait egy háromszög csúcsaival ábrázolták. Az egyik csúcs a táplálékot, a másik orvosságot, a harmadik pedig mérget jelentett.

Beythe András 1595-ben megjelent „Fiveskönyv”-ében a szőlőről az alábbiakat írja:

„SZÖLÖTÜNEK

Nevezeti: Deákul *Vitis vinifera*, magyarul szőlőtő.

Természeti: Hidegítő és szorító természetű.

Hasznai:

Az tőszőlőnek az gyökerét ha megfőzöd foenumgraecum magvával, poklosságot az börről eltisztít, ha mosod vele. Ha az tőszőlőnek és földibozzának egy irányú mérték szerint való leveleit mézzel öszvetöröd mozsárban, és az leveét ruha által kifacsarod, homályos szömöt jólészön vele kenni, megvilágosítja. Ha valaki megnémulna, vegye elő az tőszőlő leveleit és vesse jó ecötbe, ha rula iszik, megjó az szava. Szülő aszszonyállatnak használ az tőszőlő leveleit borban megfőzni és innia, könnyen szülhet. Ha az tőszőlő gyökerét megfőzöd borban, és az tüzes kelevényőkre rakod, azokat megfakasztja és az evet kinyomja belőlök. Ha az tőszőlőnek hamvából lúgot csinálsz és testödet vele mosod, szépfejérré teszi az húst és seböt beforraszt rajta. Az tőszőlőből az munemü lé kifolyt, ha kilenc napig mosod vele orcádat, jó színt ad, szömölcsöket elveszti. Ugyanazon levét ha borban megiszol, követ ront, szömeidnek csipáut elveszti, megvilágosítja, mérgös állatok harapása ellen jó. Vérhányoknak használ innia. Az éretlen szőlőt ha kifacsarod és megiszod, az gyomrot megerősíti, használ azoknak az kik nem emészthetnek. Azfejér borjó vért csinál és vizeletöt indít. De ha sokat iszol belőle, az gyomrodnak megárt, azfejedet is megnehezíti. Az vörös bor természet szerint szorító, temérdök nedvességöket száraz és az gyomornak ártalmas. Mértékletössen igyad az bort és egészségödre szolgál: ha részögösködöl, ez világ előtted is megrövidetöd: Istennek is országából kirekesztetöl."

A Chirurgus-könyvben (1650-1678-ben íródott) 1960-féle állati és emberi gyógyításmódot jegyeztek be, s ezekből minden harmadik gyógyszer alapanyaga bor.

Zircen 1742-ig nem volt patika, hanem a betegeket „somlyai” borral kúrálták az orvosok. A régi gyógyszerkönyvek a "mindenre jó igazi orvosság"-nak emlegetik a jó bort.

A Magyar gyógyszerkönyv 1909-ben és 1934-ben megjelent kiadásai több gyógyszer alapanyagaként írnak elő bort (sokszor tokajit). A "gyógyszeres borok" cím alatt az alábbi gyógyszerkészítményeket említi:

Vinum Chinas	= china bor (étvágyerjesztő gyógyszer)
Vinum Chinio Ferratum	= vasas china bor (étvágyerjesztő és vérszegénység elleni szer)
Vinum Pepsini	= pepszines bor (emésztést elősegítő gyógyszer)
Vinum stibiatum	= antimonos bor
Vinum Tokajense	= tokaji aszúbor
Vinum Szamorodni	= szamorodni bor
Tinctura Rhei vinosa	= Darelli rebarbarás bora (gyomorrendbentartó)

A vegyületsoportoknál leírtak csak kizárólag az adott vegyületekre érvényesek. A bort viszont nem lehet pusztán e vegyületek "keverékeként" értékelni fiziológiai és toxikológiai szempontokból, hiszen összetevői egymás hatását ellensúlyozzák, erősítik vagy éppen kiegészítik. Ezt bizonyították állatkísérletekben és embercsoportok megfigyelésével is, hogy az alkoholos oldat és hígított borpárlat toxikus hatása sokkal nagyobb, mint az azonos alkoholtartalmú boré.

7.3 A gyógyászatban, népegyógyászatban alkalmazott szőlőből készült drogok

Levél: Folia Vitis viniferae.

Tartalmaz: kálium-bitartarátot,
kalcium-bitartarátot,
kalcium-malátot,
szabadborkó, alma- és borostyánkősavat,
cukrot, kvercitint (flavonglükozid), aglükont,
anthophyllint,

karotint,
vitamint: A, B₁, B₂, B₆, C, P.

Alkalmazzák: sebgyógyításra, **hasmenés**, vérzés, vérhas, bőrbetegségek esetén.

Magok zsíros olaja: Oleum Vitis viniferae e Seminibus (magban cca. 10-12%).

Tartalmaz: palmitint cca. 8-10%,
sztearint cca. 3-5%,
olajat cca. 10-20%,
linol-savat cca. 65-70%,
negristint és **linolénsavat**.

Alkalmazzák: étolajnak, sütőolajnak, kozmetikumokhoz.

Szőlő: Fructus Vitis.

Tartalmaz: Szabad borkósavat cca. 0.3-0.4%
citromsavat,
almasavat,
borkósavas sókat cca. 0.4-0.6%,
szőlőcukrot cca. 3-15%,
pektint cca. 3%,
pentánsavat,
csersavat,
kvercetint,
aglükont,
flavonglükozidot (csak fehér szőlőben).

Magja tartalmaz: csersavat cca. 8%,

katehint,
galloectalint,
vanillint,
zsíros olajat cca. 10-20%.

Alkalmazzák: hashajtóként, **vizelethajtóként**, vértisztítóként, valamint csúz, asthma, **savtúltengés**, vizenyő és idegbetegség esetén.

Nagyszőlő, Mazsola: Passulae Majores, Uvae Passulae.

Tartalmaz: vizet cca. 22%,
savat cca. 1.5%,
dextrózt cca. 28%,
levulózt cca. 34%,

Alkalmazzák: sütemények, levesek, pudingok, öntetek készítésénél.

Kis szőlő: Passulae Minores.

Tartalmaz: vizet cca. 14%,
savat cca. 2.5%,
cukrot cca. 53%,
fehérjét cca. 2.8%,

Alkalmazzák: sütemények, levesek, pudingok, öntetek készítésénél.

Borolaj: Oleum Vini.

Tartalmaz: etilalkoholt,
amilalkoholt,
szabad zsírsavat,
laurinsavat,
észtereket.

Tavaszi szőlőnedv: Lacrima Vitis.

Tartalmaz: vizet 99-98%,
szervesanyagot, a szárazanyagtartalom 2/3-a,
ásványi anyagokat, a szárazanyagtartalom 1/3-a.

Alkalmazzák: szemvízként.

7.4 Alkoholizmus

Bor okozta részegségről a régi kultúrák irataiban is van már szó. A Gilgames eposzban Enkidut (a vadembert) az Istár (bujaság sumer istene) papnő borral rúgatta be, hogy megszelidíthesse. Ez valószínűleg még datolya-bor volt.

Odüsszeusz trákiai vörösborral "kábította" el a küklopszot, hogy kiszúrhasák a szemét és megmeneküljenek tőle.

A Biblia szerint az első részeg Noé volt. Az özönvíz elmúltával szőlőt ültetett és berúgott a belőle készített borból. Mózes I. 9:

„Noé átka és áldása

20 Noé pedig földművelőkezde lenni, és szőlőt ültete.

21 És ivék a borból, s megrészegedék, és meztelenen vala sátra közepén”

Igen hosszan lehetne sorolni a részegséggel kapcsolatos történeteket, anekdotákat. Az egy-két alkalommal berúgó személy még nem minősül alkoholistának, de ha függővé válik az alkoholtól, akkor az már komoly betegség. Ez az enzimrendszer hiányosságaira vezethető vissza, ami genetikai adottság. Gyermekkorban egy hajhagymából ki lehet mutatni, hogy az illető genetikailag hajlamos-e az alkoholizmusra.

Sajnos nem csak genetikai hajlamon nyugvó alkoholizmussal találkozhatunk, hanem annak társadalmi formájával is. A kocsmában jönnek össze társaságok és az italfogyasztás mellett élnek szegényes társadalmi életüket. A legjobban berúgó, vagy részegségében legvadabb dolgokat művelő egyén lesz a társaság középpontja, mert ez az esemény kiemelkedik sivár életük egyhangúságából. Közülük kerül ki az alkoholisták nagy része.

Természetesen ezek az emberek nem - vagy nem csak - a bortól rúgnak be. Egy keményebb bor savaitól hamarabb rontja el a gyomrát, mintsem elég mélyen be tudna rúgni. Tömény italokból ("gyorsítók") gyorsabban, olcsóbban be tudja venni a részegségéhez szükséges alkoholmennyiséget.

A borfogyasztás inkább közvetve felelős az alkoholizmusért. Ez azt jelenti, hogy ha szélesebb körökben ismernék a kulturált borfogyasztás szabályait, szokásait és be is tartanák ezeket, akkor kevesebb alkoholista lenne.

8. Borkóstolás, borbírálat előírásai, módszerei

Gyakorlatilag a bort szinte mindenki minősíti, aki kapcsolatba kerül vele. Minősíti a

- **a termelő** folyamatosan a bor készítése, kezelése során, hiszen e nélkül nem tudná megállapítani a szükséges kezelések idejét, módját,
- **a kereskedő**, aki eldönti, hogy az adott tétel megvásárlásra kerüljön-e,
- **a vendéglátó** ellenőrzi a vendégének felkínálandó bor minőségét, az alkalomhoz, ételhez illő harmóniáját,
- **a fogyasztó** fogyasztás közben, valamint
- **a szakemberek** borbírálatok, borversenyek kapcsán.

Ezek a minősítések különböző szinteken történhetnek:

- a) Leggyakoribb és legszabadabb szint, amikor egy társaság összejevetel közben borozgat, a felszolgált borokat megbeszélik, méltatják.
- b) Ennél kötöttebb a borkóstolás, borbemutató. Itt már egy vezető személy "vezeti fel", ismerteti az éppen felszolgált bort. A borok sorrendje itt már nem tetszőleges, hanem a kóstolási sornak megfelelő (lásd. 8.3.2). Ilyen alkalom kapcsán szinte csak a borról esik szó. Bort minősítő szakszavak ismerete, borkóstolás alapvető szabályainak ismerete elvárt.
- c) A legkomolyabban (akár törvényileg, határozatilag) szabályozott minősítések a borbírálat és a borverseny. Csak képzett, minősített kóstolók végzik általában.

A továbbiakban a borbírálat és a borverseny szabályaival foglalkozunk, mert a legtöbb megkötés ezeknél található, amelyek egy részét veszik csak figyelembe a többi szinten.

Táblázat 8. A borminősítés szintjeinek összehasonlítása

Szint	Helyszín	Nyíltság	Szakszavak	Szabályzás
a)	kötetlen	nyílt	hangosan	nincs (társaság)
b)	kóstolóhelyiség, pince	nyílt, vagy utólag megbeszélt	hangosan	helyi szokás
c)	kóstolóhelyiség !	ZÁRT ! (titkos) csönd van végig	csak írásban	törvény, határozat, helyi szabályzat

8.1 Személyi feltételek

A kóstolókat az ízérzékenységük alapján minősítik. Több küszöbértéket különböztetnek meg:

- **érzékelési küszöb:** az a koncentráció, amelyiknél felismeri a kóstoló, hogy nem tiszta víz,
- **felismerési küszöb:** az a koncentráció, ahol a kóstoló az ízt is meg tudja nevezni,
- **telítési küszöb:** az a koncentráció, amely felett nem tud a kóstoló különbséget tenni a különböző töménységű oldatok között.

Kóstolók minősítésekor a felismerési küszöbnek van jelentősége. A megfelelő határérték az a koncentráció, amelynél az emberek fele felismeri az adott ízt, tehát a kóstolóknak átlag feletti érzékenységgel kell rendelkezniük. Ahhoz, **hogy** valaki minősített kóstoló lehessen, a tesztek legalább **75%-át** helyesen kell megoldania. Nem csak az alapíz érzékelését tesztelik, hanem egyéb fontos bort alkotó vegyületekét is.

Táblázat 9. 50%-os felismerési koncentrációk az EU-ban

Vegyület	Koncentráció [g/l]
citromsav:	0.6
kinin-szulfát:	0.004
NaCl:	0.8
szacharóz:	6.0

Felismerési hibákat okozó pszichikai tényezők

- "Érzékelési hiba", melyet akkor követ el a kóstoló, ha a minta külseje eredendően befolyásolja értékítéletét.
- "Várakozási hiba", amely abból származhat, hogy a bíráló valamilyen általa elképzelt tulajdonságot, minőséget vár.
- "Logikai hiba" abból származhat, hogy az agyban lejátszódó asszociációs, gondolattársító folyamattal két, voltaképpen különböző ízt azonosít a bíráló.
- "Elnézés hibája" elsősorban abból ered, hogy a bíráló az adott bortípust kedveli, következképpen minőségihibájává elnézőbb.
- "Sorrend hibája" az, amikor a bíráló tudja, hogy meghatározott sorrendben adták fel a különböző mintákat.
- "Kontraszt tévedést" az egymás melletti minták különbsége okozhatja. Hiba kóstolási sorrend esetén gyakori.
- "Időhiba", amit a két minta között eltelt túl hosszú, vagy túl rövid idő okozhat.
- "Asszociációs hiba" lép fel, ha a bíráló befolyásolt egy bizonyos válaszra.

A fenti hibák előfordulásának csökkentése, kizárása miatt szabályozzák erősen a borminősítés, borverseny lebonyolítását.

A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal (O.I.V.) nemzetközi borverseny szabályzata szerint /1994. VI. 10. 2-94/

(továbbiakban dőlt betűvel és "§"-eljelölve)

9. cikkely: A zsűrik általános működése

1. Munkafegyelem

1.1. A bírálók a kóstolás ideje alatt kötelesek csendben lenni és tartózkodni olyan testjelzésektől, amelyekből benyomásaikra lehet következtetni.

1.5. A bírálóbizottság tagjai nem ismerhetik a bor nevezési azonosító jelét, elért pontszámát és díjazását.

4. Szünetek

Minden sorozat után szünetet kell beiktatni. Ez alatt a bíráló tagok csak kenyeret és vizet fogyaszthatnak. Szünetek egyikében más ételt és italt is felszolgálhatnak, ha utána kellően hosszú pihenési idő következik.

8.2 Tárgyfeltételek

§: 9. cikkely: A zsűrik általános működése

2. A működés tárgyfeltételei

A megalakult zsűrik - azért, hogy a tagok számára megvilágosítsák a feladatukat - egyszeri vagy többszöri előzetes ülésen, közös kóstoláson és egyeztetésen vehetnek részt, ahol minden kóstoló eredményét összevetik.

2.1. A zsűrik üléseit elkülönített, csendes, jól megvilágított és tiszta levegőjű teremben tartják, ahova illetéktelen személyek nem léphetnek be. Ennek hőmérsékletét minden lehetséges eszközzel 18 és 22 °C között kell tartani. Itt tilos a dohányzás. A zsűritagoknak mindenképpentől kerülni kell az olyan illatokat (parfüm), amelyek a munkavégzést zavarhatják.

- 2.2. A palackbontás egy másik, szomszédos - de a bíráló tagok látóköréből kieső - teremben folyik. Ennek olyan fekvésűnek kell lennie, hogy onnan minden olyan jelzés, amely alkalmas volna a mintaazonosság felismerésére, lehetetlenné váljék. Itt szintén tilos a dohányzás. E helyiségben szigorú rendet és csendet kell tartani.
- 2.3. A kóstolandó bort a poharakba kóstolóhelyiségben a bíráló jelenlétében kell kitölteni. Ha szükséges, az eredeti dugókat valamilyen rendszerű névtelen zárási móddal kell helyettesíteni. A palackot minden esetben előzetesen úgy kell csomagolni, hogy a csomagolás elrejtse az üveg alakját, és ne lehessen felismerni a mintát. Ennek a csomagolásnak a kóstolás teljes időtartama alatt szavatolnia kell a névtelenséget. A benevezett minták azonosságát a bírálóknak semmikor sem szabad felismerniük.
- 2.4. Minden bíráló bizottsági tag egy állandó sorszámot kap; rendelkezik egy ülőhellyel és saját asztallal, amelyen a száma van elhelyezve, s amely fehér terítővel van letakarva, ezen egy-egy
- egységes, a színeket nem befolyásoló fényforrás,
 - friss vizet tartalmazó kancsó,
 - tál kenyérszeltekkel,
 - kiürítőedény áll.
- 2.5. A poharak, amelyekbe a bírálendő mintát töltik, nemzetközileg szabványosított, az O.I. V. által jóváhagyott formájúak. Ezeket minden használat előtt gondosan el kell mosni, öblíteni és szárítani.
- 2.6. A borbírálatok kedvező időpontja a délelőtt. Ami a száraz, csendes borokat illeti, belőlük a délelőtt folyamán naponta legfeljebb 45-öt célszerű kóstolni, három menetben, egyenként mintegy 15-15 mintára kiterjedően. Az egyéb borokból naponta legfeljebb 30 mintát tanácsos kóstolni, két szünet beiktatásával, menetenként kb. 10-10 mintát bírálva.

Egyes helyeken még szigorúbb feltételeket teremtenek. Klosterneuburgi szakiskolában a kóstolóhelyiség nyelvi laborhoz hasonlóan van berendezve, tehát a kóstolók egymást nem is láthatják, csak a kóstolás vezetőjét, aki viszont mindenkit figyelemmel tud kísérni.

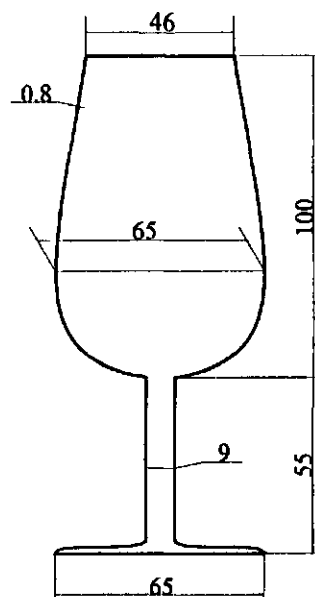
8.2.1 Kóstoló poharak

Minden paraméterüket, méretüket nemzetközi szabvány szabályozza (ISO 3591-1977):

A pohár egy kehelyből (mely "megnyúlt tojáshoz" hasonlít), az ezt tartó lábból és a mindkettőt alátámasztó talpból áll. A kehely felül kevésbé öblös, mint a középső átmérője, abból a célból, hogy az illatot jobban "összegyűjtse".

A pohár fizikai tulajdonságait illetően alapkövetelmény, hogy az teljesen színtelen, átlátszó, elsősorban kristályüvegből, vagy egyenértékű, hasonló típusú alapanyagból készüljön. Menteknek kell lennie gyűrődésektől, buborékoktól. Szélének szabályosnak, simának és legömbölyítettnek kell lennie.

Ábra 18. A szabványos kóstoló pohár méretei [mm]

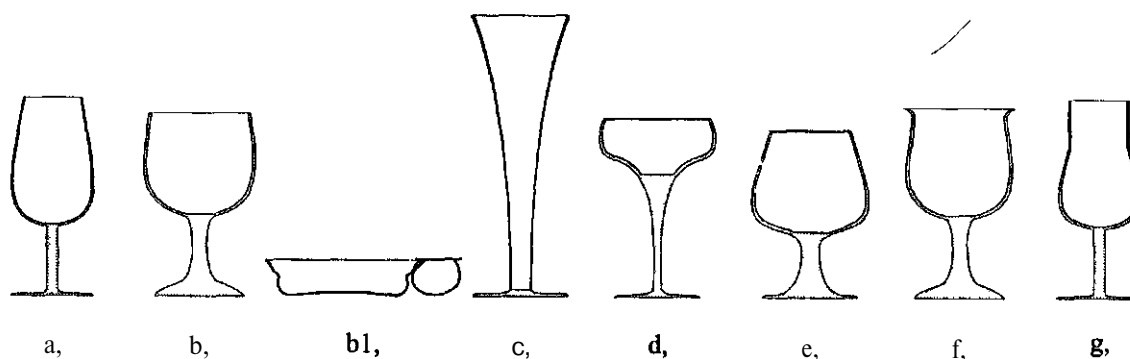


Mindenképpen el kell kerülni a poharak tömény ásványi savak és kénvegyületek keverékével történő tisztítását, célszerű kerülni mosogatószeres használatát. A mosás után a poharakat többször el kell öblíteni desztillált vízzel, majd lefelé fordítva kell szárítani. Eltörölni nem szabad. A meleg levegős szárítás a legjobb. Száradás után a poharat pormentes helyre kell tenni, lehetőleg a talpánál fogva felakasztva. Használatba vétel előtt a poharakat célszerű borral kiöblíteni a vizsgálatra kerülő borral.

Táblázat 10. A kóstolópoharak paramétereit általában

Paraméter	Minőség	Célja, oka
anyaga	üveg (lehetőleg kristály)	nem lép reakcióba a borral, fénytörése jó
falvastagsága	vékony (ezért nem lehet csiszolt)	kis tömege miatt nem változtat a bor hőmérsékletén jelentősen
színe	torzításmentes, színtelen	a tisztaság és a szín megítéléséhez
szára	hosszú, ceruzavastagságú	könnyen megfogható; kéz távol legyen a kehely szájától, ne zavarja a szaglást
talpa	kerek, megfelelően nagy	stabilan megálljon, esetleg könnyen megfogható legyen

Ábra 19. Főbb pohártípusok



- a, fehér borhoz
 b, vörös borhoz
 bl, vörösbor-kóstoló csésze
 c, pezsgőhöz
 d, likőr borokhoz (fűszerezett)
 e, bandy-hez (Cognac-hoz)
 f, „rizling” borokhoz
 g, csemegeborokhoz

Főbb poháralakok kialakításának szempontjai borokhoz, borból készített alkoholos italokhoz:

Fehér és rozé borhoz

Fontos megítélendő paraméterek az illat és a szín. Ezért a kehely a nyíló tulipán virághoz hasonló alakú: az alsó harmadánál a legszélesebb, onnan folyamatosan, egyenletesen szűkül a szája felé. Alsó íves részében a bor színét tudjuk jól megítélni, az ital könnyen megforgatható benne, az illatokat pedig a szűkülő száj koncentrálja. A poharat a száránál, vagy a talpánál fogjuk meg.

Vörös borhoz

Vörös boroknál a színnek nagyobb fontosságot tulajdonítunk, mint az illatnak. Ennek oka az, hogy a vörös borok készítése során az elsődleges (gyümölcsből származó) aromák többsége főleg az oxidatív hatások miatt átalakul. A pohár alakja gömbölyded, így a bor egy „lencsét” alkot a kehely aljában, színe (rubinitossága) jobban megítélhető. Kevésbé szétterítve egy sötétebb színű bort nehezen lehet megítélni.

Az oxidatív körülmények között érlelt bor palackozáskor erősen redukzív környezetbe kerül. Kicsit ki kell szellőztetni, hogy az eréleti egyensúly helyreálljon, a

valós értékeit tudjuk megítélni. Ezt segíti a nagyobb méretű, gömbölyded kehely, melynek szája alig szűkül. A poharat a száránál, vagy a talpánál fogjuk meg.

A vörösborok színének megítélése igen nehéz üvegpohárban. A poharat megdöntve egy fehér háttér előtt a színt csak egy vékony sávban látjuk, mert a folyadékréteg vagy túl vékony, vagy túl vastag. Ezért használják a vörösbor-kóstoló csészét. Ez egy lapos, széles fémcső (lehetőleg ezüst vagy **ezüstözött**) amelynek a belsejében dudorok, cirádák, stb. vannak. A beletöltött bor rétegvastagsága igen változatos lesz. A megvilágítása is jobb, mert a fény oda-vissza átjárja, így a szín megítélést jobban segíti.

Pezsgőhöz

A pezsgők igen fontos tulajdonsága a gyöngyözés, melynek finomságát, intenzitását és tartósságát is meg kell ítélni. A pohár alakja maximálisan ezt a célt szolgálja azzal, hogy trombita végéhez hasonló alakú (**flöte**). Gyakran használnak egy sekély, széles pohártípust is pezsgőhöz, ami alkalmatlan a szakszerű bírálatra, mert a buborékok útja túl rövid a gyöngyözés megítéléséhez.

A poharat a kehely alsó, vékony részénél, illetve a talpánál fogjuk meg.

Likőrborhoz (fűszerezett)

Likőrborok többsége fűszerezett, így elég erős, intenzív illatú. Színüket a technológia során állítják be. A pohár feladata ezért az illatok **dekoncentrálása**. Ezt sekély, kicsit íves oldalú, széles kehely valósítja meg, amit a száránál vagy a talpánál fogunk meg.

Cognac-hoz, Brandy-hez

Mindkét ital érlelt borpárlat. Színüket általában mesterségesen alakítják ki. Legfontosabb elbírálandó paraméterük az illat. Ennek megfelelően a pohár kelyhe alul széles, hogy a párologtató felület nagy legyen, és igen erősen szűkül az illatok koncentrációja miatt. A párologás segítésére alulról kézzel melengetik (a kelyhet tenyérben tartják), így a pohár szára rövid.

„rizling”borokhoz

A rizling típusú, a gyümölcsre emlékeztető (elsődleges) aromákban gazdag borokhoz használják. Más - nem kihajló szélű - poharaktól az ital először a kóstoló szájának szélével, ínyével érintkezik. Itt a savasság érezhető, de a gyümölcsaromák nem. A „rizling” pohár ezzel szemben szinte bedobja a bort a nyelvre, így az elsődleges aromák már az első benyomásban is erősebben érezhetőek. A poharat a száránál, vagy a talpánál fogjuk meg.

Csent egeborokhoz

Déli csemegeborokat (főleg mesterséges - avinált - csemegeborok, törvényileg likőrborok de nem fűszerezettek) gyakran kóstolnak ebből a pohártípusból. Kelyhe erősen szűkül, és a száját párhuzamos falú keskeny szakasz alkotja. Ezáltal az illatok koncentrációja még hatékonyabb. A poharat a száránál, vagy a talpánál fogjuk meg.

A poharak kelyhét (a kézzel melegítendőket kivételével) nem fogjuk meg! Oka: hőmérséklet megváltozik, a pohár falán ujjlenyomat zavarja a tisztaság megítélését.

8.2.2 Poharak megtöltése: kóstolási mennyiség

A legtöbb esetben a pohárba annyi italt kell tölteni, hogy a kehely legszélesebb pontját elérje. Ilyenkor a legnagyobb az a felület, ahol mozgás nélkül a legtöbb illatanyag felszabadulására számíthatunk. Ez kb. 50 cm³.

Pezsgő esetében a poharat maidnem tele töltjük, hogy a gyöngyözéshez hosszú út álljon rendelkezésre.

Táblázat 11. 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)	1/2
Cognac, Brandy	1/5 - 1/4
„rizling”borokhoz	a pohár legszélesebb részéig
Csemegeborokhoz	a pohár legszélesebb részéig

8.2.3 Kóstolási hőmérsékletek

Az idős, érlelt, testesebb, illatosabb borokat melegebben kóstoljuk, fogyasztjuk. (a megadott tartomány felső határa közelében). Az alábbi táblázat a hazai gyakorlat alapján készült. Érdemes összevetni az O.I.V. 10. cikkely 3. pontjában megadott hőmérsékletekkel.

Táblázat 12. Italok kóstolási hőmérséklete a magyar gyakorlat szerint

Ital	Hőmérséklet [°C]
Cognac, brandy	kézmelegen
vörös bor	14-18
likőrborok	12-14
fehér bor	10-12
rozé, siller bor	8-10
pezsgő	7-8

§:

10. cikkely: *A minták kóstolási sorrendje és hőmérséklete*

3. *Mindent el kell követni azért, hogy a kóstolandó borok hőmérséklete az alábbi tartományba essék:*

- *fehér- és rozéborok:* 10-12 °C
- *vörösborok:* 15-18 °C
- *szénsavas borok:* 8-10 °C
- *csemegeborok, misztellák:* 8-10 °C

Minden esetben lényeges, hogy az azonos típusú borok a kóstolás során azonos hőmérsékletűek legyenek.

A borok különböző savtartalma különböző hőmérsékleteken érvényesül a legjobban. pl.: A vörös borokban a tanninok dominálnak, a fehér borokban pedig a szerves savak. Ez a különbözőség a kóstolási hőmérsékletben is tükröződik.

A melegebb bor savasabbnak, alkoholban gazdagabbnak tűnik. Ilyenkor az ecetesedés, dugó- és penészíz is könnyebben felfedezhető.

A túlhűtött borban az aromákat alig, vagy egyáltalán nem tudjuk érzékelni, mert az illatanyagok 5°C, a zamanyagok 8°C alatt nem érvényesülnek.

Ha a bort hűteni vagy melegíteni kell, akkor azt lassan, fokozatosan tegyük.

8.3 A kóstolás alapjai és menete

8.3.1 Kóstolás

Első kapcsolatunk a borral a látvány. Már kitöltéskor megfigyelhetjük a bor színét, habzását, mozgékonyágát. A színt igazán fehér háttér elé tartott pohárban vagy vörösbor kóstoló csészében lehet helyesen meghatározni. A pohárban az előbbieken túl a tisztaságot is meg tudjuk ítélni, ha fényforrás felé átnézünk az italon. Ha a pohár falán a „megpörgetett” bor után átlátszó csíkok (glicerin) látszanak, akkor azt mondjuk, hogy „koronája van a bornak”. Ez testességre utal.

A bort apró gyors levegővételekkel "szimatolással" szagoljuk meg. Az illatok nagy részét az orr nyálkahártyáján fogjuk érezni, így elég az apró szippantás, hogy odáig eljussanak az illatanyagok. Ráadásul a nagy levegővétel kiszárítja a nyálkahártyát, így annak érzékenysége csökken. 10-20 másodpercnél tovább egyszerre ne szagolgassuk a bort, mert orrunk "elfárad", érzékenysége csökken. Az első benyomás a legerősebb. Ha mégis hosszabb ideig ke'l szagolgatnunk, akkor tartsunk rövid (legalább 30 másodperces) szünetet.

A kóstolások során lehetőleg mindig azonos mennyiségű bort vegyünk a szánkba. A kisebb kortyot a nyál jobban felhígítja, így a bor ízét torzítva érzékeljük. A szánk, garatunk különböző helyei más-más ízekre érzékenyek. A nyelv hegye az édesre és a sósra, oldalai a savanyúra és a sósra, töve pedig a keserűre érzékeny. A leggyorsabban a nyelv hegye ízlel, de ez az érzet nem tartós. A nyelv tövén lassabban, de tartósabban jelentkeznek az ízzetek. Ezzel függ össze az utóíz jelentkezése is.

A négy alapíz közül a legérzékenyebbek vagyunk a keserűre, majd sorrendben az édes, savanyú és a sós ízek következnek. A hőmérséklet kb. 30°C-ig növeli, majd csökkenti az ízérzékenységet. Az érzetek tartóssága a következő sorrendben nő: sós, édes, savanyú, keserű.

Némely íz ellentétes utóízt kelt, pl. keserű íz után édes utóízt érzünk. Utóíz révén észlelhető a borban a penészíz, a kénhidrogén-, dugó-, egér- és fémíz is.

Egyes ízek tompítják egymást. Édes borban a magasabb savtartalom kevésbé érzékelhető. Az édes íz a legagresszívebb, más ízeket "elnyom", a sós íz pedig egyes ízeket kiemel, erősít, pl. a savanyút.

A bort kb. 15-30 másodpercig tartsuk a szánkban. Ennyi idő szükséges az ízek érzékeléséhez, de utána ízzérzékelésünk csökken, "kifárad".

Legelsőnek a bor egészséges vagy rendellenes voltát vizsgáljuk. Hibás, beteg bort nem ízlelünk tovább, kiköpjük.

Egészséges bornál először az összetételét figyeljük meg, az alkatrészeket külön-külön elbírálva megállapítjuk azok hatásának fokát, majd a köztük levő összhangot, ezután következtetünk mindarra, amire jelentkezésük formája utal: a bor fejlődési fokára, jellegére, típusára és végül az általános benyomás alapján értékeljük a bort. Előbb tehát analitikus, majd szintetikus módszer alkalmazunk. Ezt a sorrendet minden érzékszervünk használata során betartjuk, és végül az összes észleleteket összegezzük.

Táblázat 13. A kóstolás menetrendje

No	Tevékenység	Megítélhető tulajdonság
1.	Kitöltéskor az ital viszkozitását megfigyeljük.	mozgékonyság, szín
2.	A poharat megemelve, az italt nem mozgatva (max. megdöntve a poharat) világos, fehér (színtelen) háttér előtt átnézünk rajta.	szín, testesség (korona, gliceringyűrű)
3.	Mint a 2. pontban, de a háttér direkt fény (gyertya).	tisztaság
4.	A poharat az orrunkhoz folyamatosan közelítve, majd elvéve sok aprót szimatolva megszagoljuk az italt, többször is kis pihenőket tartva. Orrunkat ne dugjuk a pohárba, ne szagoljunk teljesen bele !	illékony, finom illatanyagok
5.	A bort megforgatjuk a pohárban, majd egyre közelítve apró szimatolásokkal megszagoljuk az italt. Bele is szagolhatunk, de orrunk ne érjen a pohárhoz.	illatanyagok szélesebb skálája a kevésbé illékony komponensekkel együtt
6.	Az italt megkóstoljuk. A korty szánkbevételkor kicsit szürcsölve levegőt szívunk vele. (1. fázis, első benyomás)	intenzív ízek, aromák, illatok
7.	Az italt a szánkban "megrágyva" mindenho'á eljuttatjuk, kis levegőt szívunk be a szánkban. (2. fázis)	ízek, aromák, illatok
8.	Lenyeljük az italt, nyelvünkkel a szájpadlásot "csettingetve" a szánkban és az orrunkon egyszerre kilélegzünk kb. 15 -ször. Ez kb. 20 másodpercig tartson legalább. (3. fázis)	utóíz, iztartósság (hosszúság), zamatok

8.3.2 Tartósság, intenzív tartósság, érzékelési tulajdonságaink

(I.S.O. Kongresszus, Ankara, 1970.)

Tartósság

A "tartósság" kifejezés alatt a kóstolás együttes ízeit értjük, amelyek hasonlóak, vagy közel azonosak azokkal, amelyeket az ember akkor érzékel, amikor a terméket a szájába veszi, és amely visszamarad azok után, hogy az említett italt lenyeltük (vagy kiköptük). Az ízérzetek együttese, amely a "tartósságot" alkotja általában, az alábbiakból áll:

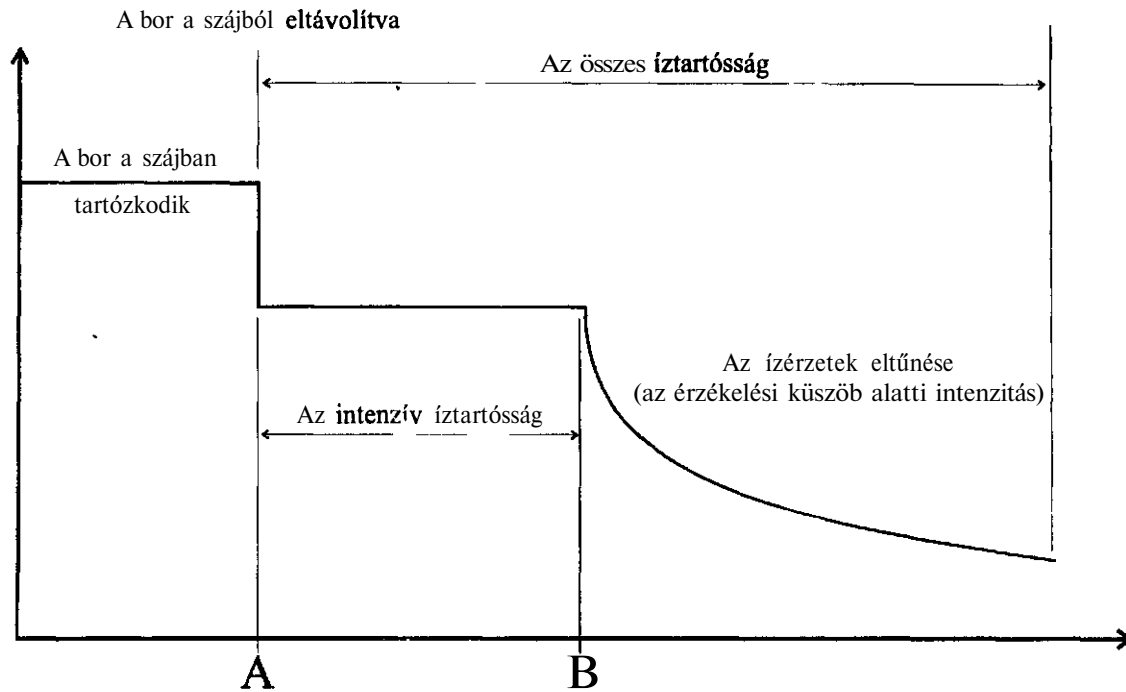
- alapíz (édes, savanyú, keserű, sós), amelyeket a nyelven lévő ízlelőbimbók rögzítenek,
- fiziko-kémiai érzetek (az alkohol okozta álmelegség, a polifenoloktól származó fanyarság), amelyeket a nyálkahártyák együttese érzékel,
- érintőérzet (teltség, amelyet főként a glicerin és a polifenolok ellentétpárja, azaz ezek viszonylagos aránya szab meg), amelyet a száj ízérző szervei együttesen fognak fel,
- az íz-zamat-szaglóérzetek, amelyeket az orr és a garat rögzít, de az idegközpontban a száj ízeszéleléseivel elegyednek.

Intenzív tartósság:

Az íz-zamatérzet figyelmes érzékelése egy adott ideig az ízerősség bizonyos állandóságát mutatja, majd hirtelen csökkenés tapasztalható.

Az intenzív iztartósság az **Ábra 20.** A és B pontok közötti szakaszára terjed ki. Ennek időtartamát a kóstoló másodpercben méri, ami alapján magadható a bort jellemző "Caudalie-érték". (lásd **8.4.4.4. pontot**)

Ábra 20. íz-zamatérzet alakulása a kóstolás során



Lényeges, hogy az ember csak az íz-zamatot vegye számításba. Azok után, hogy a bort eltávolítottuk a szánkából, elsősorban az alábbi érzeteket nem szabad emlékezetben tartanunk:

- az alapízeket,
- a **fiziko-kémiai** tulajdonságokat (az alkohol által okozott melegérzet, a fanyarság és érintő érzet), amelyek alkalmanként igen erősek és teljességgel meghamisítják a próba eredményét.

Ezzel szemben kizárólag a zamatkomponenseket kell megjegyeznünk, amelyek először az előbb említett érzékelegyedés jelenségét mutatják és úgy tűnik, mintha ezeket a szájban érzékelnénk.

↘ Kis begyakorlás révén elég könnyű meghatározni a *caudales* számot. A tapasztalat azt mutatta, hogy a kóstolók eredményei nagyon kevésbé térnek el, ha a fent említetteket figyelembe veszik.

A borban előforduló ízeket igen nehéz szóval kifejezni, leírni. Így alakultak ki a bort minősítő szakkifejezések, amelyeket az utóbbi időkben rendszerbe foglaltak. A bor aromái egyre nagyobb figyelmet kapnak. Mivel egy aromára a kóstolók különböző, de helyes asszociációkat adnak, több "standard"-et hoztak létre, és ezeket csoportosítva jelentették meg.

8.3.3 Kóstolási sorrend

- | | | |
|----------------------------|---|-------------------------------|
| fiatal, friss, üde redukív | → | idős, érlelt, oxidatív |
| savas, kemény | → | lágú |
| száraz | → | édes |
| nem fűszeres, illatos | → | fűszeres, illatos, aromatikus |
| vékony | → | testes |
| normál ital | → | fűszerezett ital |
| világos színű | → | sötétebb, mélyebb színű |
| fehér | → | vörös |

Ezek alapján a szokásos sorrend fő vonala

fehér borok → illatos borok → rozé és siller borok → vörös borok → [tokaji különlegességek] → [egyéb borkülönlegességek] → likőrborok → pezsgők → Cognac, brandy

§:

8. cikkely: a bírálathoz lebonyolítása:

1. A borokat a bizottságoknak elvben az alábbi sorrendben kell kóstolniuk:

1. csendes fehérborok,
2. szénsavas fehérborok,
3. csendes rozéborok,
4. szénsavas rozéborok,
5. csendes vörösborok,
6. szénsavas vörösborok,
7. hártya alatt érlelt borok, természetes csemegeborok, likőrborok.
8. misztellák.

9. cikkely: A zsűri általános működése

3. A borok bemutatása

Minden bor önmagában -~ másokkal való összehasonlítás kizárásával - bírálendő.

10. cikkely: A minták kóstolási sorrendje és hőmérséklete

1. A borok besorolása - mint már láttuk - nélkülözhetetlen ahhoz, hogy az egymást követő minták homogén sorozatot képezzenek. E sorozatokat ezen túlmenően a 8. cikkely szerinti ésszerű sorrendben kell vizsgálni.
2. Minden reggel, az első kóstolási menet előtt, tanácsos a bírálóknak olyan "belövő bort" mutatni, amely a várható sorozat típusához tartozik. Ezt a bort nem szabad a bírálendő borok közül választani. Ezen kóstolás benyomásait a bíráló bizottság tagjai közösen vitatják meg.

8.4 Értékelési módszerek

8.4.1 Duó teszt

Egy mintáról kell eldönteni, hogy a kontrollitól eltér-e, és ha igen, akkor az eltérés módját, okát is meg kell nevezni.

8.4.2 Trianguláris teszt

Három minta közül kettő azonos, a harmadik különbözik tőlük. El kell dönteni, hogy melyik a "kilógó" minta, hogyan tér el a többitől, miért.

8.4.3 Rangsorolás

3-6 mintát kell sorba rendezni valamilyen szempont szerint.

8.4.4 Pontrendszerek

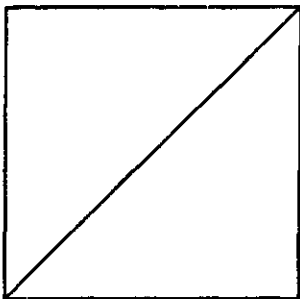
8.4.4.1 Nem-strukturált skála

Az alábbi **Ábra 21.** átlós vonalára helyezi a bíráló a minta jelét attól függően, hogy mennyire tartja jónak. A kevésbé jó minta jele a bal alsó sarokhoz, a jobb minta jele

pedig a jobb felső sarokhoz kerül közelebb. A bírálat értékeléséhez számszerűsíteni a jelzéseket igen könnyű, mert az átlós vonal a maximális pontszámnak megfelelő számú részre osztható, így rögtön a pontszámot lehet leolvasni.

Nem kell a minta különböző paramétereit külön-külön elbírálni, így kitöltése egyszerű, kevesebb gyakorlattal, tudással is elvégezhető aránylag megfelelő szinten.

Ábra 21. A nem-strukturált skála űrlapja



8.4.4.2 20 pontos

Magyarországon a legelterjedtebben használt bírálati módszer. A maximális pontszám 20, ami a fehér és vörös boroknál különböző módon tevődik össze. Ez a különbség azért van, mert a vörös borok illata kisebb súllyal esik latba, mint a színe, így az adható pontszám e szerint változik (**Táblázat 14.**).

Ennél a bírálati módszernél már több paramétert kell külön-külön értékelni, így szakmai tudás, gyakorlat szükséges hozzá.

Borversenyeken a díjakat nem a kialakult sorrend, hanem az elért pontszám szerint adják (**Táblázat 15.**), így több bor is kaphat azonos helyezést.

Táblázat 14. A 20 pontos bírálati módszer pontozásának felosztása

Tulajdonság	Adható maximális pontszám	
	fehér bor	vörös bor
szín	2	4
tisztaság	2	2
illat	4	2
íz, zamat, összbenyomás	12	12
összesen	20	20

Táblázat 15. Borok díjazása a 20 pontos bírálati módszer eredménye alapján

Pont	Érem
18.51 - 20	Arany
17.51 - 18.5	Ezüst
16.51 - 17.5	Bronz

8.4.4.3 Vedel - féle, hibapontos

A hibapontos rendszerben az adott pontszám nem a minta kiválóságára, hanem hibáira utal. Kitöltése szakmai tudást, gyakorlatot igényel. A bírálónak kiadott űrlapon az **Ábra 22.** -án látható pontszámok nincsenek feltüntetve, csak „X” jelet tesz az általa megítélt helyre, melyek a példánk esetében a világos mezők lehetnek. A pontszám csak az összesítésnél derül ki.

Szénsavas borok (pezsgő, habzó bor, gyöngyöző bor) esetén a „Tisztaság” után még egy megítélendő paraméter a „Gyöngyözés” kerül az űrlapra **Ábra 23.**

Ábra 22. A Vedel - féle hibapontos bírálati módszer űrlapja a csendes borokhoz

tulajdonságok	szorzó	kiváló 0	igen jó 1	jó 2	elégséges 4	kizárva ∞
Tisztaság	1	0	/	2	4	∞
Illatintenzitás	1	0	/	2	4	∞
Illatminőség	2	0	2	4	8	∞
Íz, zamat intenzitás	2	0	2	4	8	∞
Íz, zamat minőség	3	0	3	6	12	∞
Összbenyomás	3	0	3	6	12	∞

Ábra 23. A Vedel - tele hibapontos bírálati módszer űrlapja a szénsavas borokhoz

tulajdonságok	szorzó	kiváló 0	igen jó 1	jó 2	elégséges 4	kizárva ∞
Tisztaság	1	0	/	2	4	∞
Gyöngyözés	2	0	2	4	8	∞
Illatintenzitás	1	0	/	2	4	∞
Illatminőség	2	0	2	4	8	∞
Íz, zamat intenzitás	2	0	2	4	8	∞
Íz, zamat minőség	3	0	3	6	12	∞
Összbenyomás	3	0	3	6	12	∞

8.4.4.4 Caudalie - érték

(lásd. Intenzív íztartósságnál, Bor „hosszúsága”)

Táblázat 16. A Caudalie - érték a zamattartósság alapján

Zamattartósság sec.	Minőség és jelzése
0 - 3	*
4 - 8	**
9 - ∞	***

8.4.4.5 100 pontos

Ez az egyik legnehezebben kitölthető bírálati módszer, mert sok külön-külön értékelendő paramétert kell minősíteni. Ezek "szétkóstolása", megítélése komoly gyakorlatot, szakmai tudást igényel (Ábra 24.).

A Vedel-féle hibapontos bírálatnál alkalmazott űrlapokhoz hasonlóan a pontszámok itt sincsenek feltüntetve a bíráló számára.

Szénsavas borok (pezsgő, habzó bor, gyöngyöző bor) esetén a „Tisztaság” után még két megítélendő paraméter a „Gyöngyözés mérete” és a „Gyöngyözés tartóssága” kerül az űrlapra. Pontszámaik megegyeznek a „Tisztaság”-ével. Hibalehetőségek a „Gyöngyözés mérete” paraméternél „rendellenesség”, „túlsúly”, a „Gyöngyözés tartóssága” paraméternél pedig a „rendellenesség” és a „hiányosság”.

Ábra 24. A 100 pontos bírálat űrlapja

Kóstolási séma borversenyre

Csendes borok

Rendezvény:												
Bizottság	Minta:	Évjárat.	A borminta megjelölése				Kategória					
n°	n°							Különleges minőség	Tájbor	Asztali bor		
Kelt:	Időpont:								D	D		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="text-align: right;"> Hiba </div> </div>												
A hibák eredete:												
Megjelenés	Szín	átlátszóság	6	5	4	3	2	1	0	Biológiai D		
		színtelenség	6	5	4	3	2	1	0		Fiziko-kémiai D	
Illat		intenzitás	6	5	4	3	2	1	0	Véletlen D		
		tisztaság	6	5	4	3	2	1	0		Erjedési D	
		intenzitás	g	7	6	5	4	2	0			Összbenyomás
		finomság	g	7	6	5	4	2	0			
Íz-zamat és zamat		intenzitás	6	5	4	3	2	1	0	Összpontszám		
		testesség	g	7	6	5	4	2	0			
		harmónia	g	7	6	5	4	2	0			
		íz-illat	g	7	6	5	4	2	0			
	íz-illat	g	7	6	5	4	2	0				
	utóíz	g	7	6	5	4	2	0				
	utóíz	g	7	6	5	4	2	0				
Rész értékek összege		Tíz										
		Egves										

8.4.5 Értékelési módszerek összehasonlítása

A duó és a trianguláris tesztek aránylag nagy pontosságot tesznek lehetővé, de a bírálót nagyon megterhelik, mert rengeteget kell kóstolnia, és közben aránylag kevés különböző mintát minősít.

A rangsorolással már több minta értékelhető, de nagyobb (10 feletti) mintaszámnál nem célszerű alkalmazni. A sok minta összehasonlítását sok időt vehet igénybe, ami viszont a borok felmelegedésével stb. járhat, valamint a bíráló személyt zavarhatja az illatok keveredése. Hirtelen kell több bort megízlelnie. Így nincs ideje érzékszerveinek felfrissítésére.

A pontozási rendszerek nagyobb mintaszám kielégítő pontosságú bírálatát is lehetővé teszik, de a minták sorrendje nagy mértékben befolyásolja az eredmény megbízhatóságát.

A nem-strukturált skála kivételével a bíráló a minta különböző paramétereit "szétkóstolva", külön-külön minősíti. Ha a pontszámokat ismeri, akkor az eredmény alakítása miatt nem az adott paraméter értékét méri fel, hanem a majdani összpontszámból próbál visszszámolni. Ennek kiküszöbölésére a hibapontos és a 100-pontos módszerek látható módon a bírálónak nem pontszámokat kell írnia, hanem csak "X"-eket kell a megfelelő rovatba tennie. Természetesen a bírálati lapon az adott rovat pontértéke nincs feltüntetve, így nem tud számolni vele. A kiértékelésnél a pontszámot egy átlátszó sablonnal gyorsan le lehet olvasni.

A 20 pontos módszernél a pontozás során a bírálók csak egy szűk tartományt (15-20 pont) használnak a borok minősítésére. Ennek oka az, hogy egy hibátlan bor legalább 15 pontot kell, hogy kapjon, a hibás borokat pedig kizárják a bírálatból.

A hibapontos módszer problémája az, hogy a borban eleve hibát kell keresni. Minden bíráló más vegyületekre érzékeny, másképp ítéli meg a "nemtetszés" mértékét.

9. Szőlő, bor és gasztronómia kapcsolata, borfogyasztás, vendéglátás

A szőlőtermesztés és a borkészítés fontos népességeltartó szereppel bír főleg a borvidékeken. Az ott élő emberek életstílusa, szokásai, hiedelmei, ünnepei is a szőlőben vagy a pincében történő eseményekhez kötődnek. A szőlő és a bor az életük részévé vált.

Ezen túlmenően egyes szőlőtermő vidékeken kialakult látványosságok már komoly idegenforgalmi szereppel is bírnak. Ilyen például a Douro völgye (Portugália) (Ábra 25.), ahol szinte megállt az idő, és a turisták már csak a szőlővel bontott meredélyek látványáért is ellátogatnak oda.

Itt nálunk is rengeteg hasonló helyet lehetne találni: pl. a villánykövesdi pincesor.

Ha egy nép kultúráját meg akarjuk ismerni, akkor kicsit „élni kell az ő életüket”, enni étkeiket, inni italaikat, hiszen mindezek harmonikus egységet alkotnak a környezettel is. Ezért amikor valahol étkezünk, az adott tájra, az ott élő emberekre jellemző ételeket és italokat fogyasszunk.

Európában alapvetően két étkezési rendszert lehetett a középkorban elkülöníteni: a római (mediterrán típusú) és a Germán, Kelta népekét. A Gazdálkodási formáik miatt táplálkozásuk is jelentősen különbözött. (Táblázat 17.) Ezek a hagyományok a későbbiekben összemosódtak, de a nemzeti konyhák még mindig őrzik e különbséget.

Ábra 25. 'Douro' folyó völgye



Táblázat 17. Középkori Európa főbb táplálkozási rendszereinek összehasonlítása

Megnevezés	Táplálkozási rendszerek	
	római típus	germán típus
Gazdálkodás	növénytermes/lés	növény-gyűjtögetés
Fő étel	kenyér, kásalélek	hús
Alkoholos ital	bor	sör, erjesztett lótej (kumisz), gyümölcsbor
Zsiradék	olaj (olíva)	vaj, zsírszalonna

A magyarság esetében nem ilyen tiszta a kép, ugyanis őseink nem éltek tipikus nomád életmódot, valamint sok más kultúrával kerültek kapcsolatba vándorlásuk során, és ezek hatása még ma is felfedezhető a magyar konyhán. A honfoglalás után is sok hatás érte kultúránkat: Tatárok, Törökök, Osztrákok Sokszor nem is kell ezt a hatást megszálláshoz kötni, hanem politikai döntések is eredményezhették: kereszténység felvétele, tatárjárás utáni betelepítések, királyaink külföldi kapcsolatai ...

9.1 Otthoni vinotéka

Ha vendéget fogadunk, akkor a lakóhelyünkre, de legalább a hazánkra jellemző bort illik az étkezéshez, köszöntéshez vagy a beszélgetéshez ajánlani. Ehhez otthon egy kisebb borkészletet ajánlatos tartanunk, amit **vinotékának** nevezünk.

A bor a palackban tovább érik. Ezért az érési folyamatok ismerete szükséges az otthoni vinotéka kialakításához, fenntartásához.

Környezet

A vinotékában több-kevesebb ideig kívánjuk borainkat tartani, így a kedvező tárolási körülmények igen fontosak. A borok élő anyagok és az érést befolyásoló paramétereknél tárgyalt módon fejlődnek tovább a palackban is.

Ennek megfelelően a vinotékának stabilan alacsony hőmérsékletűnek kell lennie. Ideális lenne a „pincehőmérséklet” (kb. 11-13 °C), de ez gyakran nem oldható meg. Ha egy kicsit melegebb is a tárolóhely, ügyeljünk arra, hogy a hőmérséklet minél stabilabb legyen, mert a **hőtágulás** miatt változó térfogatú bor szinte szivattyúként működve szívja, nyomja a levegőt a dugón keresztül. Ez kedvezőtlen oxidációs elváltozásokhoz vezethet. Több levegő juthat a palackba, ha a dugó kiszárad, összezsugorodik. Ezt akadályozzuk meg a palackok fektetett tárolásával.

A borok nem fénytstabílok. Fokozottan igaz ez a vörös borokra és az oxidatíván érlett idős fehér borokra. Ilyenkor fokozottabb színanyag kiválással kell számolnunk. Pezsgőknél újabban beszélnek a „fény-íz”-ről. Ezt az ízt okozó vegyületek a fény hatására képződnek. Borainkat tároljuk lehetőleg sötét helyen, de mindenféleképpen a direkt napfénytől védetten.

Borok eltarthatósága

A borok eltarthatóságát a tárolási körülmények mellett összetételük is meghatározza. Egy bor annál tovább tartható el, minél több benne az alkohol, a sav és a szárazanyag. Ez utóbbiban a cukortartalom is benne van.

Az alkohol egyértelműen gátolja a mikrobiológiai folyamatokat. Az érés során a savtartalom csökken. A savak egyrészt a bor élvezeti értékében játszanak nagy szerepet, másrészt az alacsony pH kedvezően szabályozza a borban lejátszódó kémiai és biológiai folyamatokat. A szárazanyagtartalom ugyancsak fontos a bor harmóniájának kialakításában.

Általában egy reduktív, üde száraz bort kevesebb ideig tudunk eltartani, mint egy oxidatív édes bort. Ez nemcsak a bortípus függvénye, hanem az alapanyagé is, hiszen az oxidatív kezelést sem bírta volna a bor, ha az eltartásért felelő paraméterei nem megfelelőek.

Borkészlet

Lehetőleg kevesebb borféleséget, de tételenként több palackot helyezünk el a vinotékánkban. Legsokrétűbbek a rozé és a száraz fehér borok. Ezeket az aperitíftől kezdve a második fogásig is tudjuk ajánlani a legtöbb esetben. Vörös bort is kell tartanunk, mert főleg a második fogásnál fordulnak elő olyan ételek melyekhez szükséges. Esetleg az étkezést megkoronázó desszerthez érdemes valamilyen illatos, édesebb fehér bort tartanunk.

Ezekből a borokból tételenként legalább 4 palack szükséges. Egy a megismeréshez, egy a későbbi ellenőrzéshez, ismeret felfrissítéséhez, és persze legalább kettő az étkezésekhez, főleg ha vendégeket fogadunk.

Kevesebb mennyiségre van szükség pezsgőből, hiszen az a köszöntések, ünnepek itala. Hasonló alkalmakkor kerülhetnek elő borkülönlegességek, ritkaságok, melyekből értékük és egyediségük miatt nem tartunkjelentősebb mennyiséget.

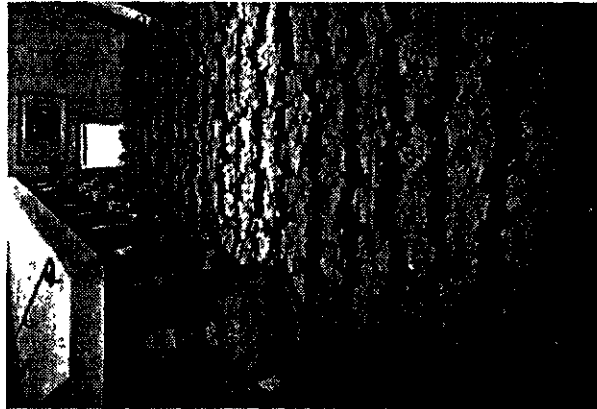
9.2 Szőlő- és mustkészítmények a magyar népi táplálkozásban

A szőlőt nemcsak bornak, hanem nyersen fogyasztott gyümölcsnek, vagy más feldolgozott tápláléknak is használják. Sok ételben mint annak alkotórésze megjelenik a szőlőbogyó és akár a levele is.

Szőlő eltartása

Legrégebben használt és a legegyszerűbb eltartási módszer a szőlőfürtök felkötözése volt. Az étkezésre szánt, eltartani való szőlőket általában Kisasszony nap táján (szeptember 8.) szedték meg, hogy az érésben levő szőlők nehegy megrohadjanak. A szőlő nem utóérő (ellentétben az almával), így érett állapotban kell szedni. Vagy kis facsapókia (fürtakasztó) aggatták fel a fürtöket, vagy párosával összekötve lógatták le azokat egy vízszintesen, vagy függőlegesen

Ábra 26. Fölaggatott fürtök (Castello di Verrazzano, Olaszország)



elhelyezett rúd két oldalán. (Ábra 26.) Ennek hiányában aggatták a fürtöket levágott kökényágra is, valamint gyakran terítették szalmára a padláson.

Hogy a kiszáradást késleltessék, a fürtök kocsányára végére szúrtak egy-egy szőlőbogyót, vagy a fürtöket tartalmazó szőlővesszőt szúrták dinnyébe, sárgarépaiba, vagy állították egy vízzel töltött kis edénybe.

Erre régen a Mézes fehér, Rakszőlő, Margit, Bajor, Hárslevelű, Bálint, Fekete kadarka fajtákat használták.

Szőlőlekvár

A húsos, közepes vagy nagy bogyójú szőlőfajtákból (Kékoportó, Ezerjő, Tökszőlő stb.) készítettek lekvárt. Lassú tűzön, kevergetés közben megrottyantották, míg el nem forrt a leve. Sűrűbb szőlőlekvár érdekében sütőtököt és barackot is főztek bele.

Hasonlóan, mustból és sütőtökből is főztek lekvárt.

Szőlőbefőtt

Alsónémediben készítették Tökszőlőből, azonban ez nem volt általános, mert hamar meglágyultak a bogyók, és sokszor nem lett elég édes a befőtt.

Mozsolya, mazsola

Tepsiben, a kenyérsütés utáni meleg kemencében töppesztették a fürtöket, majd cserépfazékba gyűjtve lekötötték. Szellős helyen tárolták a mazsolaszőlőt, nehogy megpenészedjen. Süteménybe, lakodalmi kalácsba, máiéba, szőlőrétesbe használták fel.

Csak magban szegény, kisbogyójú fajtákból készítették: Cigányszőlőből, Lencseszőlőből.

Savanyúság

A Tökszőlőből ecettel elrakva savanyúságot is készítettek. A másodterméseket (Szent Mártoni szőlőfürtöket) kacsot, hajtásvéget (vitorlát) is felhasználták hozzá. Az üvegek aljára és tetejére nagy szőlőleveleket raktak.

Szőlőlevél

A moldvai csángók szőlőlevélbe rizses-húsos töltelékkel tekerték és azt úgy főzték meg, mint máshol a töltöttkáposztát.

Édes must

Asszonyok és gyerekek fogyasztották a húsvétig is elálló édes mustot. Ez a forralás után besűrített, igen édes ital volt. Hordóban, vagy üvegekben tárolták tavaszig.

Dél-Magyarországon a török hódoltság és a mohamedán vallás hatására terjedt el. Akkoriban *pekmeznék* nevezték.

Mustméz

A mustot óvatos melegítés közben harmadára, esetleg tizedére sűrítették be. Fontos volt, hogy oda ne kozmáljon, ne karamellizálódjon. Ezt általában egy aránytalanul hosszú nyakú, szűk szájú, de kihasasodó, széles fenekű üvegben tárolták. A készítéséhez, tárolásához szükséges edényeket a vagyontárában is mindig feltüntették.

Cukor helyettesítésére, borjavításra is használták. Lehetett gyerekeknek kenyérré kenve adni. Lekvárkészítésnél is felhasználták. **Szüretelő**knek tettek bele csípőspaprikát, ami védte őket a fel- és megfázástól. Népi gyógyászatban köhögés és megfázás ellen is alkalmazták.

Fojtott must

Csak az utóbbi időkben terjedt el. Nem sűrítéssel, hanem kénezéssel akadályozzák meg a must erjedését, így halmazállapota változatlan. Újabban szalicillel vagy Nabenzoáttal is tartósítják.

9.3 Izegeztetések alapelvei

Minden természethez közeli folyamat a harmónián alapul, így az ízek egyeztetése is az étkezés során. Ez nem csak az egyes ételek összetevőinek, hanem az étel és italok párosítására is igaz. Ennek szabályai komoly, az adott nép filozófiájával, hiedelmeivel is kapcsolatban levő gyakran szimbolikus rendszer.

Az ázsiai filozófiák öt őselemet és ennek megfelelően öt alapízt különböztetnek meg. (Táblázat 18.) Nem csak az adott íz, hanem annak szimbolikus jelentései is fontosak az étkezésben. A honfoglalás előtti időkben a Hun törzsek, így a Magyarok is így gondolkodtak. Bonyolította a helyzetet, hogy bizonyos ételféleségeknek egyes helyeken saját istenségük volt (pl.: rizs). Ezért nem volt mindegy, hogy a törzs milyen esemény előtt mely isteneknek áldozzon, és azok **hogyan** viszonyulnak egymáshoz. Az étkezés egy gondosan felépített áldozati szertartás volt.

Táblázat 18. Megfelelések és az öt elem táblázata az ázsiai filozófiák alapján

Elem	Fa	Tűz	Föld	Fém	Víz
íz	Savanyú	Keserű	Édes	Csípős	Sós
Szag	Avas	Pörkölt	Illatos	Rothadt	Poshadt
Szín	Zöld	Vörös	Sárga	Fehér	Kék
Időjárás	Szél	Forróság	Nedvesség	Szárazság	Hideg
Folyamat	Születés	Növekedés	Átalakulás	Szüret	Raktározás
Évszak	Tavaszi	Nyár	Késő nyár	Ősz	Tél

Európai keresztény filozófiákban a négy őselem, és ennek megfelelően a négy alapíz szerepel: Tűz, Föld, Víz, Levegő - Keserű, Édes, Sós, Savanyú.

A borok és ételek közötti harmónia megvalósítására két, alapvetően az ízekhez kötődő szabály van:

9.3.1 Hasonló ízek egyeztetése

Savanykás ételeket savasabb borokkal és az édes íz felé hajló ételeket magasabb cukortartalmú borokkal egyeztetünk.

Savanyú ételekhez savas borok

Ha olyan ételeket fogyasztunk, amelyekben a savanyú ízek hatása jobban érvényesül (savanyú káposzta, édes-savanyú ételek), akkor a savanyú ízre való toleranciánk megnő, így a kemény és éles savú borokat lágyabbnak, kerekesebbnek, kevésbé savasnak találjuk.

Édes ételekhez édes borok

Édes ételeket fogyasztva az édes **ízküszöbünk** megemelkedik, így kevésbé édesnek érezzük a borokat is.

Paprikás ételekhez száraz, testes fehér és vörösborok

A paprikás ételekben van egy kellemes, a pirospaprika ízéhez kapcsolódó jellegzetes kesernyesség. Emiatt a keserű ízre való érzékenységünk csökken. Egy *száraz*, testes fehér bornak, vagy cseresavdús vörösbornak savai kesernyésnek tűnnek, tehát kiválóan harmonizálnak paprikásételekkel.

9.3.2 Ellentétes ízek egyeztetése

Ebben az esetben ellentétes ízeket állítunk szembe egymással (pl.: édes-sós, édes-savanyú, édes-keserű), oly módon, hogy azok új összetett, harmonikus **ízhatásokat** váltsanak ki. Az édes íz a legalkalmasabb a harmonikus egyeztetésre a többi alapízzel.

Édes - savanyú ízpárosítás

A kínai konyhák egyik jellegzetessége ez a párosítás. A középkori magyar konyha szintén kedvelte az édes-savanyú ízeket. Édes-savanyú **éte.ekkel** félédes és határozott savtartalmú borok a **legharmonikusabbak**.

Édes - sós ízpárosítás

A skandináv és az északi népek konyhái kedvelik különösen az édes-sós ízhatásokat. A sós ízű ételekkel az édes és a félédes borok előnyösek.

Édes - keserű ízpárosítás

A kesernyés íz könnyen alkot domináns ízhatást, mely szétrombolja a borok kellemes ízérzetét. Csak gyengén kesernyés ételeket tudunk megfelelő harmóniába hozni édes, határozott savtartalmú borokkal, melyeknek esetleg van keserű ízkomponensük.

Sós - savanyú ízpárosítás

A sós íz kiemeli a savanykás ízeket és kellemetlenné, durvává teszi azokat. Ezért sós ételekkel ne igyunk erősen savas borokat, mert kellemetlen fémes ízhatást adhatnak.

Keserű - savanyú ízpárosítás

Túlzottan keserű és savanyú ízpárosítás kellemetlenül visszatetsző. Borral az ízhatásuk különösen negatív.

9.4 Bor kiválasztása

A bor kiválasztásakor több szempontot kell egyszerre figyelembe venni.

- **hely:** Az adott vidékre, országra jellemző ételt mindig hozzáillő helyi borral kell fogyasztani.
- **alkalom:** Ritka, kiemelkedő eseményhez különleges, egyedi bort érdemes kiválasztani, míg egy egyszerű fogyasztáshoz nem érdemes borkülönlegességeket felszolgálni. Még a hangulat is befolyásolhatja a borválasztást.
Néhány példa a borkiválasztására a **Táblázat 19.** -ben látható.

Táblázat 19. Néhány ajánlat a bor kiválasztásához

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 méltó bevezetésként	Pezsgőt, minőségi gyöngyöző bort.
	Ünnepi étkezést megfelelően kiegészíteni	Ételfüggő.
	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.

- **társaság:** A társaság vagy a díszvendég ízlését kell alapul venni. Természetesen az sem mellékes szempont, hogy mennyire tudják értékelni a borokat, mert ha nem éreznek különbséget egy kevésbé különleges és az általunk felszolgált bor között, akkor "ágyúval löttünk a verébre".

- **fogyasztás célja:** Étkezéshez az adott fogáshoz illő bort kell felszolgálni, amely a legtöbb esetben nagyobb savtartalommal rendelkezik. Egy beszélgetésnél ezek a borok esetleg irritálhatnak a vendégek gyomrát, ezért ekkor idősebb, érlelt, esetleg különleges borokat célszerű fogyasztani.
- **gasztronómiai harmónia:** Az étkezésben szereplő fogásokhoz illő, ahhoz harmonizáló borokat kell kiválasztani. Természetesen egy étkezésnél nemcsak egy bor jön számításba, hanem esetleg 3-4 is. Ennél többet nem érdemes egy étkezésen belül felszolgálni.

Az étel és bor párosításakor fontos, hogy azok kiegészítsék egymást és közösen nagyobb gasztronómiai értéket képviseljenek. Minél ízesebb, zamatosabb egy étel, annál teljesebb ízűnek kell lennie a kísérő bornak is. Így például a sonka vagy melegszendvics mellé inkább könnyű vörösbor, a grillcsirkéhez viszont könnyű fehérbor, de a fűszeres szarvaspörkölt mellé finom, bársonyos Cabernet óbor illik.

Már a rómaiak is vallották, hogy a fehérbort fehér, a vörösborot vörös hússal a legjobb fogyasztani. A legtöbb halétel kissé furcsa ízt ad vörösborral párosítva, míg a kellemesen savas, jól hűtött fehérbor jól egészíti ki a halhús ízeit. Kivétel minden olyan halétel, amelyet vörösborral, vagy paprikával kell elkészíteni, így a magyar halászlé is. A legtöbb ember ízlésében a marhahúsból, **barány**-, vagy birkahúsból készült ételek túl zamatosak ahhoz, hogy valamilyen fehérbor versenyezhesen velük, míg a vörösbor jól kiegészíti a fogásokat. Fontos szabály, hogy az ételt mindig olyan borral kell felszolgálni, amelyet a készítésekor felhasználtak.

Friss, száraz pezsgők, száraz sherry, könnyű rozé és a nem túl idős tokaji száraz szamorodni szinte minden fogáshoz jól párosítható, a **desszertek** kivételével. Az ecetes ízű salátákhoz, csokoládéhoz, túl tömény desszertekhez nem érdemes bort fogyasztani.

9.4.1 Borok az étkezés során

Aperitif: 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 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 fűszerezettekhez jellegzetes, élénkebb savú fehérborok szolgálhatók fel. A sertéspörkölthöz karakteresebb (pl.: Kadarka) borok, a flekkenhez, rablőhúshoz 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, minőségi fehérborok ízlenek. A sonka legjobb

kísérője a könnyű vörös- vagy rozébor. **Malacsülthöz** kiemelkedő minőségű, fehérbor illik (pl.: Furmint, Kéknyelű, Chardonnay, Rajnai rizling).

Borjűhűsokhoz fűszeres illatú, zamatos fehérborok illenek, de egyes sűlthűsfűleségek ízeit jól egészíti ki egy könnyű, lágy vörösbor.

Marhahűsokhoz, bárányhűsokhoz általában bársonyos, zamatos, nemes vörösborokat fogyasztanak. Minél finomabb az elkészítés módja, annál finomabb minőségű vörösborot ajánlatos felszolgálni hozzá (pl.: Pinot noir, Merlot, Cabernet)

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

Szárnyashűsokhoz annak zsűrosságától, az étel elkészítési módjától függően fehér- vagy vörös-, könnyű vagy nehéz borok mind számításba jöhetnek. Sűlt 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.: Szűrkebarát) 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 ízik. 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 vonzanak.

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

Sajtok és a bor kapcsolata igen sokrétű. Mivel a gasztronómiában a borok és a sajtok igen jól kiegészítik egymást, érdemes a főbb sajtűpusok alapján vizsgálni a párosítások lehetőségeit.

A sajtok fontos eleme a só. Befolyásolja az íösszetételt, állagot, víztartalmat és az érési folyamatokat. A kiegyensűlyozottan és gyengén sós íz a sajtok egyik fő **íz tulajdonsága**. A sós íz erősen savas borokkal kellemetlen fűmes ízhatásokat válthat ki, ezért sajtokhoz ne válasszuk élénk savú, kemény borokat.

Pasztűrizált tejbőlérlelt sajtok: A nyers tejből érlelt sajtoktól eltérően ez esetben az aludttejet még érlelés előtt 60°C-ra melegítik. Kerék vagy malomkő alakú sajtokról van szó, mint a Comté. Az erjedés következtében lyukak képződnek a sajtban, mint az Ementáli és a kis francia korong-sajtok esetében.

Elegáns, kifinomult savú száraz fehérborok és bársonyos, gömbölyű vörös borok valók hozzájuk.

Friss sajtok: Ide azok a sajtok tartoznak, melyek fiatalon, a feldolgozás után azonnal fogyasztandók, és semmiféle érlelési folyamatnak nincsenek alávetve.

Penészbevonatú lágysajtok: Ezek kifejezetten francia sajtok, kör, ovális és négyzet alakúak. Némelyiküknek, mint a **Camembert-nek** és a Brie-nek, fehér penészgombákból képződött természetes kérgük van. Mások, mint pl. a Munster és a Pont l'éveque, "mosott" kérgűek, narancssárga színűek és természetesen erőteljes illatuk van.

A fehér penészbevonatú sajtoknak kellemes friss gomba íze van, amihez száraz pezsgők, száraz elegáns savú fehérborok illenek a legjobban. A vöröspenészes kérgű sajtokhoz a száraz, elegáns fehérborokon kívül nem túl csersavas vörösbort is ajánlhatunk.

Nyers tejből érlelt sajtok: Ezeket a sajtokat érlelés előtt préselik a savó eltávolítása céljából. Így járnak el többek között a Cantal, a Saint Paulin vagy a pireneusi sajtok esetében.

Penészes sajtok (kék sajtok): A világon Franciaország rendelkezik a legtöbbféle kék sajtval, melyre a belsejében jelenlévő kékes színű penész jellemző (ilyen a **Bleu d'Auvergne**, a **Bleu de Bresse**, a **Bleu des Causses** vagy a **Roquefort**, amely az egyetlen, kizárólag juhtejből készült sajt.)

E sajtokban a tejsír egy része glicerinné alakult, mely jellegzetesen édeskesernyős ízt alkot. Édes, erőteljesen oxidált fehérborok (szamorodni, aszú) harmonizál velük a legjobban.

Friss sajtok **Ömlesztett sajtok:** Egyéb sajtok olvasztásával készülnek, melyekhez tejet, vajot vagy tejfölt adnak. Ízesítetlenül, vagy különféleképpen ízesítve (metélőhagyma, paprika, dió, stb...) létezik, külön adagokban, vagy egészben.

Kecskesajtok: Az a jellegzetes íz, melyet a kecsketej ad a sajtoknak, egy különálló családot alakított ki. A kecskesajtok gyakran érdekes formában jelennek meg, mint pl. a Valen9, vagy a Saint Maure, mely tuskó alakú.

Kecskesajtokban a sós ízek a fő ízmeghatározók. A friss sajtokhoz száraz, lágyabb savú, elegáns fehérbort, az érett sajtokhoz karakteres, de nem túl csersavas vörösbort adjunk.

Desszertekhez érdemes édes, illatos fehérborokat, édes pezsgőket, esetleg ünnepi alkalommal tokaji édes szamorodnit, aszút fogyasztani.

9.5 A bor felszolgálása

A borospincében fektetve tárolt palackot lehetőleg rázás nélkül kell felvinni a fogyasztás helyszínére, mert a felrázás nem tesz jót semmilyen bortípusnak. Egy idős, érlelt bornak természetes üledéke képződik. Ez nem hiba, de a vendég nem kívánja az üledéket elfogyasztani, ezért célszerű a palackot szinte változatlan helyzetben felszolgálni. Ehhez kis kosarak (dekantáló / **tölögető** kosár) állnak rendelkezésre, amelyekben a palack majdnem fekvő helyzetben szállítható, tehető az asztalra. (Ábra 27.)

Egy idős borospalackot nem szabad **meztörölni**, mert a patinája fokozza a korával járó misztériumot. Egy aránylag fiatal bor palackján levő por stb. csak a pince tisztátalanságára utal, így azt tisztítva kell az **asztalra** tenni.

A pincér bemutatja a bort. Beszél a termőhelyről, fajtáról, hagyományokról, technológiáról, évszámokról és az adott bor **különlegességeiről**, közben címkéjét megmutatja.

Ha a dugót fólia, fémkupak vagy viasz takarja, akkor azt a palack szája alatt legalább 3-5 mm-rel körbevágja egy erre a célra szolgáló késsel (italoskés) vagy kupakvágó célszerszámmal, így a dugó **ízlésesen** feltárható, és később a bor nem kerül érintkezésbe a csomagolóanyaggal. Egyes kupakokon ezt megkönnyítő nyitószalag van. Ezután megtörli egy tiszta fehér kendővel a dugó felszínét és környékét. A dugóhúzó behajtásánál vigyázni kell arra, hogy a spirálja ne fúrja át a dugót, mert esetleg annak egy darabja beleeshet a borba. Persze egyes dugóhúzó működési elve miatt ez nem tartható be maradéktalanul. A legtöbb dugóhúzó csavaros vagy emelő rendszerrel lehetővé teszi a dugó erőlködés nélküli húzását. Amikor a dugó már majdnem kiszabadult a palackból, akkor a pukkanó hang elkerülése érdekében kézzel célszerű befejezni a műveletet.

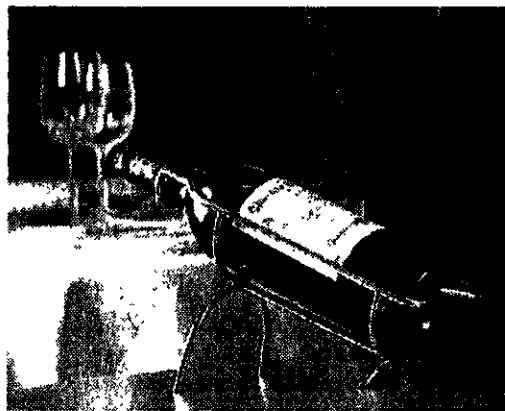
A pincér a palack száját újra megtörli egy kendővel, majd a dugó hengeres oldalával az esetleg ottmaradt kendőszöveget eltávolítja. Ha mégis került dugószemcse a palackba, akkor azt egy határozott mozdulattal, kevés bort kilötyintve a "dugópohárba" távolítja el. Ezután megszagolja a dugót, mert már a dugó rossz szaga is utalhat arra, hogy a bor hibás. Ebben az esetben diszkréten megkóstolja a bort, és szükség esetén egy másik palackot hoz ugyanabból a tételből. Ha a dugó rendben van, akkor azt ellenőrzésre átadja a rendelő személynek, aki bólintással helybenhagyhatja a döntést.

Idős, üledékes bort ekkor szükség szerint dekantál a pincér. Egy speciális alakú edénybe (dekanterbe vagy karaffe) gyertyaláng felett önti át a bort csobogás nélkül. (Ábra 28.) A gyertyaláng fényében ellenőrzi, hogy a palackból ne kerüljön át az üledék. Ehhez a palack nyakát takaró csomagolóanyagot teljesen el kell távolítani. A további töltéseket a dekanterből végzi.

Először a rendelő személy poharába tölt egy kóstolásra elegendő mennyiséget, amit az elbírál, hogy felszolgálható-e. A bírálat alatt a pincér diszkréten várakozik, akár több percet is. A rendelő személy bólintással engedélyezheti a bor töltését az asztaltársaság többi tagjának is. Kis asztaltársaság esetén először a díszvendég, majd az idősebb hölgyek, fiatalabb hölgyek, idősebb férfiak, fiatalabb férfiak és végül a rendelést leadó személy poharába kell tölteni. Nagyobb társaság esetén a rendelő személytől valamilyen irányban (általában jobbra haladva) sorba kell kitölteni az italt, így körbeérve, az ő poharába töltenek utoljára.

A töltést mindig az adott személy széke mögül jobb kézzel, jobbról kell elvégezni. A pincér folyamatosan ügyel arra, hogy a címke jól látható legyen.

Ábra 27. Dekantáló vagy töltögető kosár



Ábra 28. Dekantálás



Az üveg testét kell megfogni úgy, hogy a **mutatóujj** az üveg szája felé mutatva simuljon a palackra. Töltéskor a palack ne ütődjön a pohárhoz. A palack elemelésekor a pincér egy csavaró mozdulattal "megtekeri" azt, így az utolsó csepp nem cseppen le, hanem elfut a palack száján. Szoktak még fehér kendőből a palack nyakára "gallért" tenni, hogy az esetleg lefolyó cseppeket felitassa, vagy a pincér bal kezében levő fehér kendővel időnként megtörli az üveg nyakát.

Nem vendéglátó helyen a házigazda látja el a pincér és a rendelő személy szerepét is, így a süteményekkel ellentétben a bort ő kóstolja meg először. Nem engedheti meg magának, hogy hibás bort szolgáljon fel vendégeinek.

Dekantálni nemcsak üledékes, hanem egy szellőztetésre szoruló bor esetén is célszerű. Londoni elit klubokban régen a pezsgőt is dekantálták, hogy veszítsen szénsavtartalmából. Sőt egy villa szerű eszközt ("**swizzle stick**") is használtak a buborékok kikeverésére.

A pezsgő bontásakor a fóliát, vagy fémkupakot a dugót rögzítő kosárról teljesen eltávolítja a felszolgáló, hasonlóan ízlésesen, mint a bornál. A palackot kissé **megdőnti**, hogy a pezsgő felülete nagyobb legyen, így több CO_2 távozhat el hirtelen és nem fog annyira felhabozni, mintha állítva bontotta volna. Egyik kézzel a dugót stabilan rögzítve, másik kézzel meglazítja a dugót rögzítő kosarat. Majd az elillanó gázt óvatosan, lassan elengedve a dugót és a kosarat együtt, **pukkanás** nélkül engedi ki a palack szájából.

Töltéskor, a bortól eltérően, esetleg célszerű megdőnteni a poharat, így kevésbé habzik fel benne a pezsgő. Ha erre nincs mód, akkor először kisebb mennyiséget kell tölteni, és a **habzás** csökkenésekor fejezni be. Ha a palack alján a "benyomás" mélyebb, akkor a palackot úgy is meg lehet fogni, hogy négy ujjon a testét tartjuk, és a **hüvelykujjat** a "benyomásba" helyezve rögzítjük.

Csak annyi pezsgőt célszerű bontani, amit az alkalommal el is fogyaszt a társaság, mert a kinyitott palackból a szénsav eltávozik, így az ital élvezeti értéke csökken.

Pezsgőket angol klubokban szoktak egy rövid, tompa-élű karddal is kinyitni. A felszolgáló a palackot maga elé tartja szájával távolabb, és egy erőteljes rézsutos ütéssel leüti a palack nyakának végét. Ez a bontás nem nevezhető diszkrétnek, de nagyon **látványos**. Így a "**cascade**" töltést szokták megkezdni. A poharakat gúla alakban egymásra rakják több "emeletben" egyre kevesebb poharat úgy, hogy a tetején már csak egy pohár legyen. Ebbe töltik a majd a pezsgőt, ami túlcserül és tölti tovább az alatta levő szint poharait egészen az aljáig.

Portói borok palackjainak nyakát néhol **tüzesített** vas érintésével pattintották el. A dugóba behajtották a dugóhúzó, majd a forró vasat úgy érintették a palack nyakához, hogy a dugó közepének vonalában pattanjon el. Így a dugó alsó része meggátolta az üvegszilánkok borbajutását, de a lepattant résszel könnyen eltávolítható lett.

Ha a **sherryt** hordóból töltik, akkor egy hosszú, rugalmas **nyelű**, henger alakú eszközzel merik ki az akonanyíláson keresztül. A virtuóz töltögetők a fejük felett tartva ezt a speciális "merőkanalat" töltik meg a **poharakat**.

Pincében a kóstolandó mintát a hordóból lopóval vesszük ki, majd abból töltjük a poharakba is.

A lopó szívónyílását befogva, a lopó szárát úgy szúrjuk a borba, hogy az csak a hordó akonanyílásának velünk szemben lévő alsó részét érinsse. A lopót kb. félig teleszívjuk borral és a szívókát ismét befogjuk. A lopót kihúzzuk a borból annyira, hogy a szár vége a bor színéig érjen. A lopót körben kissé meghimbáljuk, hogy a bor belül kiöblítse. A szívókát szabaddá téve az öblítőbort közvetlenül a bor felszíne alá engedjük. Ezután lehetőleg a hordó közepéig szúrjuk le és a kívánt mennyiséget szívjuk fel. A szívónyílást bezárjuk. A lopót kihúzzuk a hordóból és a másik kezünk középső ujjának első percével elzárjuk a lopó szárát. Közvetlenül elzárás előtt kevés bort teljes sugárban még a hordóba eresztünk, hogy légbuborékok ne kerülhessenek a borba. A hordóból kiemelt lopó szárát a többi ujjunkkal körülöleljük úgy, mintha íróeszközt tartanánk kezünkben. Ezután a lopót a vállra és a nyakhoz támasztva közel függőleges helyzetben tartjuk. Pohárba - habzásmentesen - úgy kell engedni a bort, hogy a szár nyílását befogó középső ujjat kicsit magunk felé gördítve engedünk utat a bornak. Így a bor az ujj oldalát érinti, a körmöt nem "mossa bele".

Tele hordóból kisebb mennyiségű borminta kivételére szolgál az üvegből készült szűrőlopó. Hengeres teste pár deciliter **űrtartalmú**. Mintavételkor a lopót beszúrják az akonanyíláson keresztül a borba, mely a közlekedő edények törvénye szerint tölti meg a lopót. A felső szájnnyílását befogják és az eszközt kiemelik a hordóból. A lopó **ürülését** a befogó ujjal szabályozzák. Európában sokkal ismertebb mint nálunk használatos (szívó) lopó.

A bor élvezeti termék, valamint a legendák szerint is azért jött létre, hogy az emberek élvezetét szolgálja. Ha valaki nem talál benne élvezetet, nem kíván többet fogyasztani, akkor nem szabad „tukmálni”, kellemetlen helyzetbe hozni. Elég ha a vendég egy ujjmozdulattal jelzi, hogy elég az éppen kitöltött mennyiség, vagy nem is kér a poharába. Tiszteletben kell tartani a döntését, de az újabb töltésekkor diszkréten fel kell neki ajánlani az italt.

9.6 A bor fogyasztása

A fogyasztási szokások a korok és a helyek szerint is igen nagy változatosságot mutatnak.

Romulus törvényei szerint nőknek és 13 év alatti férfiaknak tilos volt a borfogyasztás.

A görögök az ókor kezdetén csak „vegyítve” (vízzel hígítva) fogyasztották boraikat. A házigazda szabta meg a keverési arányt, így a hangulatot tudta szabályozni.

Több vegyítési javaslat maradt ránk: **Anakreon**: 1 bor + 2 víz, mások: 2 bor + 5 víz.

Eubulusz: *"Csak három kehelllyel keverek a mértékletességhez: - egyet, az elsőt az egészségért, a másodikat a szerelemért, élvezetért, a harmadikat aludni."*

Napjainkban is vegyítünk borokat többnyire szénsavas vízzel. (Táblázat 20.)

Ábra 29.

Küathosz



Küathosz fémről vagy égetett agyagból készült egyfűlű, serlegformájú, lábás vagy láb nélküli edény. Főleg lakomák alkalmával mentésre használták.

Táblázat 20. Napjaink szénsavas vízzel vegyített borai

Név	Bor (cl)	Szóda (cl)
kisfröccs	10	10
nagyfröccs	20	10
hosszúlépés	10	20
házmester	30	20
viceházmester	20	30

A **vegyítő-edényből** egy merőkanálhoz, vagy hosszú nyéllel ellátott korsóhoz hasonló eszközzel - küathosz (**Ábra 29.**) - merítették tele poharaikat. Tipikus pohártípusaik voltak a kantharosz (**Ábra 30.**) és a **külix** (**Ábra 31.**) valamint az ivőkürt, a „**rhüton**” (**Ábra 32.**).

Kedvelt szórakozásuk volt a „**kottabosz**” játék. Ez abból állt, hogy a pamlagon oldalt fekvő a pohárból az utolsó kortyot célba lötytyintették. A cél lehetett vizes edényben úszkáló edény, amit el kellett sülyeszteni, mérleg serpenyője, ami megtelve lebillent és fejbevágott egy kis szobrot. Időnként nem lötytyintették, hanem köpték a bort.

Később terjedni kezdett a **szkíta** fogyasztási mód: tisztán itták boraikat. Eleinte barbároknak tekintették őket, de lassan elterjedt.

Zsidó ifjak csak férfikoruk elérése után ihattak bort. Fogyasztási szokásaikat vallási törvényeik szabályozzák. Ünnepekkor áldást - „**Kidust**” - kell mondaniuk az elfogyasztandó borra.

A portói bor ivásának ceremóniája abból áll, hogy a palack csak jobbról balra haladhat az asztal körül. Ha a palack nálunk van és a tőlünk jobbra ülő személy szeretne tölteni a poharába, akkor meg kell várnia, míg a palack körbeér.

A középkor elejétől a XIII. századig arisztokratikus élvezet volt a nehezebb édes borok fogyasztása. Az előkelő férfiak lefekvés előtt egy pohár un. **Hypokratesi** bort (fűszerezett, édes, alkoholban gazdag) fogyasztották.

Lovagvárakban boroskupával köszöntötték és búcsúztatták a vendéget.

Régi angol borfogyasztási szokás a „**szertetpohár**” (**lowing-cup**). A házigazda a vendéget egy pohár borral fogadta, és a háta mögött állt, amíg az a bort elfogyasztotta. Ez azt jelentette, hogy a házigazda védelmét élvezzi.

Eredete arra vezethető vissza, hogy a régi kétkezes kupákból ivó ember mindkét keze le van foglalva, sőt nem is lát, mert a kehely eltakarja arcát. Ezt a kiszolgáltatott helyzetet sok gyilkos ki is használta. Ezért annak idején készítettek üvegaljú kupákat is. A házigazda ezért „védelmezi” vendégét.

Étkezésnél ez a szokás más formában jelentkezett. A soron következő fogyasztó elé tette a kupát a jobb oldali szomszédja és leemelte a tetejét, miközben a bal oldali szomszéd a háta mögé állt amíg az ivott. A jobb oldali szomszéd visszatette a kupa fedelét, majd a fogyasztó a bal oldali szomszédja elé **tette**. így haladt a bor körbe.

Ünnepélyes alkalmakkor gyakran mondanak tóosztot (toast = pirított kenyér, pirítás). Valószínűleg onnan ered, hogy a köszöntést mondanak a borospoharába pirítás darabokat tettek, melyet a bor elfogyasztása után meg kell ennie.

Borivóknak való tízparancsolat:

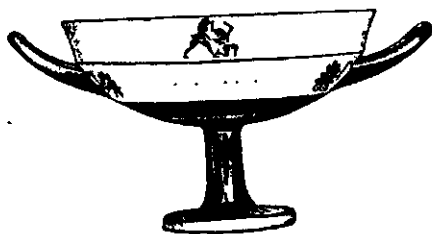
1. Bort soha ne igyál éhgyomorral.
2. **Borivás** előtt ne egyél édes ételeket.
3. Mindig légy figyelmes a bor hőmérsékletére.
4. Ügyelj a palackos bor kupakjának helyes felbontására, tiszta kendővel töröld meg a palack nyílását.
5. A bort mindig lassan igyad.
6. Apró kortyokban élvezd a bort.
7. Nemes fajtort soha ne keverj vízzel.
8. Tarts mértéket a **borivásban**.
9. Jobban ízlik a bor, ha eszel valami „hozzá illőt”.
10. Bármikor, mielőtt bort iszol, egy pillanatra gondold mindig arra, hogy mennyi fáradságos, verejtékes munka van ebben a **poháryi** nedűben.

Ábra 30. Kantharos



Kantharos: égetett agyagból vagy fémből készült serleg formájú ivóedény két föllel és többnyire magas talppal. Dionüszosz szent edénye volt. Az i.e. VI. és V. sz.-ban Görögországban széles körben ismert volt, de már a műkénéi korból is ismert. Újabb nézetek szerint az edény/orma Itáliából származik, s valószínűleg az etruszk kereskedelem révén érte el a görög területeket.

Ábra 31. Külix



Külix: fémből vagy égetett agyagból készült ivóátal, mely főleg az i.e. VI-V sz.-ban volt használatos. Két föllel ellátott lapos teste tömör, hosszúra nyújtott lábon állt, belső és külső részét többnyire figura lisan díszítették.

Ábra 32. Ivókürt ("rhüton"
Sint-Jorisgilde 1566)



Rhüton (görög: ivókürt): fémből, égetett agyagból készült, többnyire tölcser alakú áldozati vagy ivóedény, amelyet olykor állat- vagy emberfej formájúra alakítottak ki, s nyakkal és föllet láttak el.

A koccintás szerepét, kialakulását, hangulatát talán egy monda szemlélteti a legjobban:

Az érzékszervek Dionüszosz eléjárultak, hogy dicsőítsék őt, mert a bor - Dionüszosz teremtménye - oly csodálatos. A szem gyönyörködhet a színében, az orr érezheti csodálatos illatát, a nyelv érezheti finom ízeit, a bőr tapinthatja selymes anyagát. A föl elkülönülve állt a többiektől. Dionüszosz meg is kérdezte, hogy mi a baja.

- Az összes többi érzékszerv részesül valamilyen módon a bor által nyújtott gyönyörökből, de nekem semmi sem jutott. - felelte a föl. Erre Dionüszosz rendeletet hozott:

- Ha egy vidám társaság, jó kedvvel, finom bort készül inni, akkor a poharak koccintásakor keletkező finom, csengő hang legyen hivatott megtisztelni a fölet, és bevezetni a fogyasztás gyönyöreit.

A fogyasztási hőmérséklet esetleg 2-3 °C-al alacsonyabb mint a kóstolási hőfok, mert az ital több időt tölt a pohárban és ezalatt melegszik. A Mennyiség kicsit több lehet, hogy ne kelljen állandóan töltögetni. Mindkét szempontnál kivételt képez a Cognac.

9.7 Viselkedés borkóstolón, borbemutatón:

Gyakran előfordul, hogy egy termelő (vagy más) meghív egy társaságot amolyan borkóstolóra, borbemutatóra. Nagyon jó hangulat alakulhat ki egy ilyen többé-kevésbé szakmai kóstolón is.

Általános menetrend szerint a bemutatást a kóstolási sornak megfelelően vezeti le a házigazda. A sorozat végén a „Szent János áldás” („búcsúpohár”) következik. Ekkor a bemutatott minták közül mindenki kaphat még egy pohárkával. Ennek legendája Szent János boráldásához kötődik. A borivók tízparancsolata alapján ez az a pohár, amivel megemlékeznek a szőlőt termelő és a bort készítő munkásról, megköszöni a társaság a kóstolást a házigazdának. Ez a „kötött” program vége.

A kóstolás alatt bizonyos szabályokat illik betartani:

- Ne dohányozzunk, ne ragozzunk a kóstoló ideje alatt, bárhol is legyen az.
- Addig nem szabad megkóstolni az éppen kitöltött bort, amíg a bemutató személy fel nem szólítja rá a társaságot.
- Mindig maradjon a poharunkban egy kortynyi, amíg az adott borról beszélünk, mert esetleg valaki észrevétele miatt újra meg kell kóstolnunk.

- Soha ne adjuk oda a nekünk kitöltött bort másnak, ontsuk ki a **kiöntőbe**, ha nem kívánjuk **elfogyasztani**.
- A **kiöntőben** levő folyadékot ne próbáljuk elfogyasztani, ne is említsünk ilyet. Ez olyan lenne, **minha** a szemetesből akarnánk étkezni.
- Illetlenség a bort el nem fogadni. Ilyenkor vagy a kóstoló előtt közöljük a problémánkat (gyógyszer szedés, gépjármű vezetés) a házigazdával, vagy kérjünk keveset a poharunkba és a kiöntőbe ontsuk majd ki. Természetesen nézzük meg a színét és szagoljuk is meg.
- A visszakóstolás előtt ne koccintsunk, ne köszöntgessük egymást.
- Mindig figyeljünk oda a borról szóló személyre.
- Mindig reagáljunk a borra. A bor megköveteli, hogy szóljanak róla, de legalább a házigazdára vetett elismerő pillantással jelezni illik, hogy értékeljük a bort. A legnagyobb illetlenség, ha a bort „nem vesszük észre”.
- Akármilyen is a bor, valami jót kell találni benne, azt kell megemlíteni, a problémákat csak akkor mondjuk meg, ha a házigazda nyomatékosan felszólít rá.
- A visszakóstolás poharával köszöntsük a házigazdánkat, és köszönjük meg a kóstolót.
- Ne vegyünk elő semmilyen ételt, „rágcsálnivalót”. Csak a házigazda által felszolgált ételeket, italokat fogyasszuk.
- Pincében ne kopogtassuk a hordókat. Ez olyan, mintha a befőtteket mérném le a vendéglátóm kamrájában, vagy a **pénztárcájában** levő pénzt számolnám meg. Az egyik legnagyobb illetlenség.
- Ha az italhoz valamilyen ételt fogyasztunk, akkor ne szemeteljünk, ne morzsáljunk, mert a legapróbb maradékon is káros mikroorganizmusok szaporodhatnak el, amelyek gondot okozhatnak a pincében.

10. A világ fő bortermő vidékei, alkoholos italai.

A fontosabb statisztikai adatok után a főbb bortermelő országokat vesszük sorra. Magyarország földrajzi helyzete és valószínű EU csatlakozása miatt először azokat az országokat ismertetjük, amelyek valószínűleg tagtársaink lesznek, majd a többi európai, illetve más kontinenseken található ország követi röviden.

10.1 Fontosabb statisztikai adatok

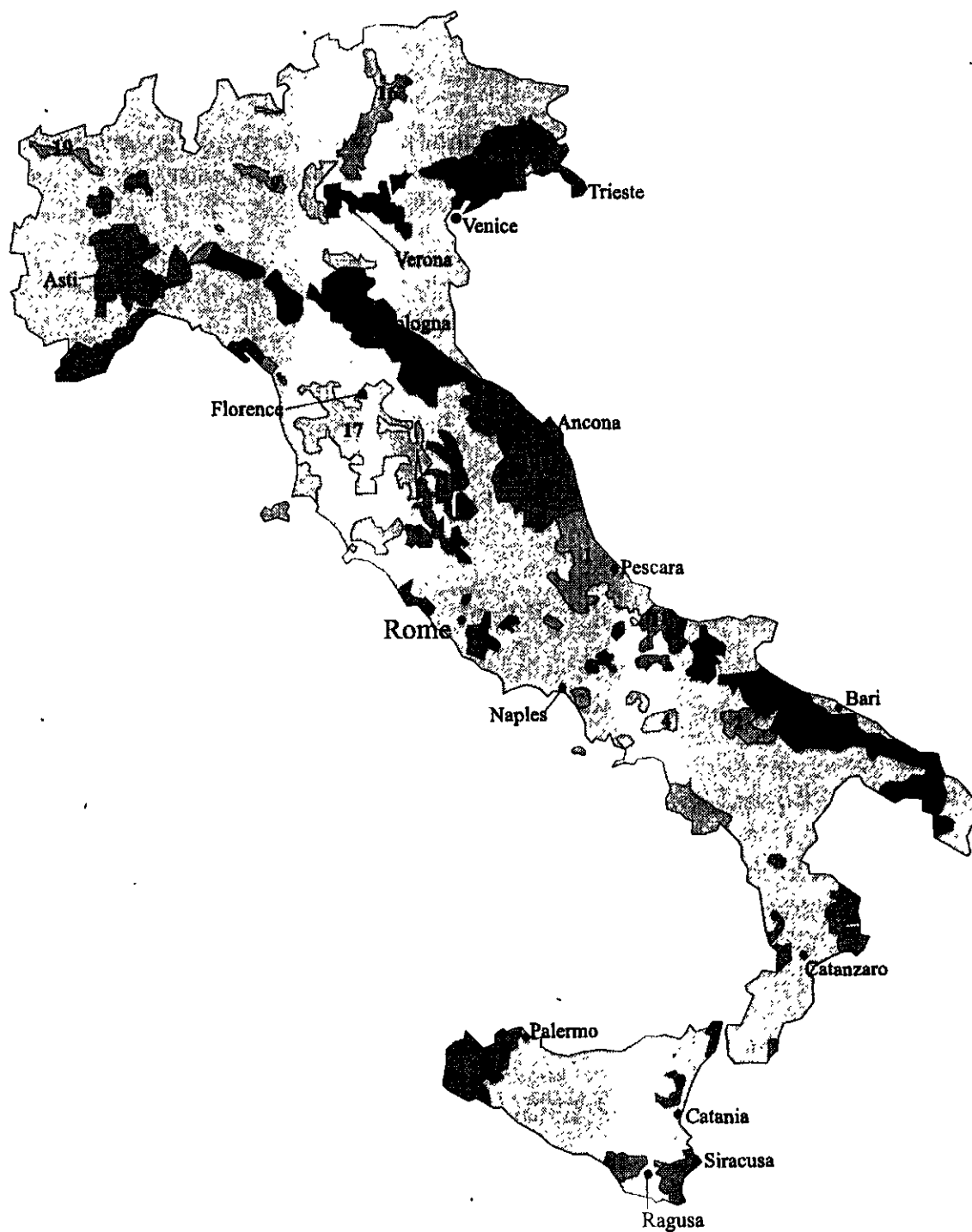
A főbb bortermelő országok szőlőtermő területe a **Táblázat 21.-ben**, a bortermelése a **Táblázat 22.-ben** látható. Mivel a borfogyasztás Európában a legnagyobb, ezért az EU tagállamok fogyasztási statisztikája különösen fontos számunkra. (**Táblázat 23.**)

Táblázat 21. Szőlőtermő területek a világban 1996-ban

Ország	Terület [ezer ha]	Ország	Terület [ezer ha]
<i>Afrika:</i>		<i>Óceánia:</i>	
Dél-Afrika	105.60	Ausztrália	80.50
Algéria	77.25	Új-Zéland	8.20
Marokkó	47.93	<i>Európa:</i>	
Tunézia	27.63	Spanyolország	1123.30
<i>Amerika:</i>		Olaszország	922.41
USA (csak Kalifornia)	263.46	Franciaország	917.09
Argentína	210.63	Portugália	259.48
Chile	116.16	Románia	255.94
Brazília	60.20	Ukrajna	148.20
Mexikó	47.00	Görögország	132.22
Peru	11.66	Hungary	130.93
Uruguay	9.43	Bulgária	106.99
Kanada	7.16	Németország	105.00
<i>Ázsia:</i>		Jugoszlávia / Montenegró	85.67
Japán	23.40	Ausztria	51.68
Ciprus	20.14	Szlovák köztársaság	26.74
Izrael	5.60	Cseh köztársaság	12.85
		Svájc	14.89
		Luxemburg	1.35

10.2.2 Fontosabb borvidékek

Ábra 33. Olaszország borvidékei megyék szerint



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. <i>Abruzzo</i> | 11. <i>Molise</i> |
| 2. <i>Basilicata</i> | 12. <i>Piedmont</i> |
| 3. <i>Calabria</i> | 13. <i>Puglia</i> |
| 4. <i>Campania</i> | 14. <i>Sardinia</i> |
| 5. <i>Emilia Romagna</i> | 15. <i>Sicily</i> |
| 6. <i>Friuli-Venezia Giulia</i> | 16. <i>Trentino-Alto Adige - Südtirol</i> |
| 7. <i>Lazio</i> | 17. <i>Tuscany</i> |
| 8. <i>Liguria</i> | 18. <i>Umbria</i> |
| 9. <i>Lombardia</i> | 19. <i>Valled'Aosta</i> |
| 10. <i>Marche</i> | 20. <i>Veneto</i> |

Olaszország borvidékek bemutatása a megyénként csoportosított DOC / DOCG termőhelyek kapcsán történik.

10.2.2.1 Abruzzo

Montepulciano d' Abruzzo

Egy régi kialudt vulkán oldalkatlanában fekvő várost övező borvidék. Nemes vörösboraikat 2-4 évig érlelik. Fehérborszőlő-fajtáik: Malvasia del chianti, Trebiano toscano. Vörösborszőlő-fajtáik: Prugnolo gentile (Sangiovese grosso), Canaiolo nero.

10.2.2.2 Basilicata

Aglianico del Vulture

Ez az Aglianico fajtából készült bor egyike Olaszország legfinomabb, legkomplexebb vörös borainak. Mélyszínű, füstös szeder illatú. Magas cstersavtartalma érlelésre alkalmassá teszi.

10.2.2.3 Emilia Romagna

Lambrusco

Borai a kereskedelemben nagyrészt édesített, enyhén szénsavas vörös, rozé és fehér borok. Az eredeti „bennszülött” borok mélyvörösek, üdítően szárazak, erőteljesek, gyümölcsaromájúak. Fiatalon, hűsen fogyasztandó.

10.2.2.4 Friuli-Venezia Giulia

Collio és Colli Orientali del Friuli

Különlegesen aromatikusan intenzív gyümölcsaromájú, karakteres Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon blanc, Tocai friulano fehér és nem kevésbé jó Cabernet sauvignon és Merlot vörös borokat termelnek.

10.2.2.5 Lazio

Frascati

Róma helyi bora ha jó, akkor zamatos, tartalmas, egyébként csak fiatalon fogyasztható, vékony, változó minőségű. Ezen a területen volt található egykor Lucullus palotája, a híres-hírhedt lucullusi lakomák színhelye.

Est! Est! Est! Montefiascone

E borvidék a neve miatt kerül említésre. A hagyomány szerint, a jó borokért talán túlságosan is rajongó Johannes Fugger német prelátus még a középkorban Rómába utazott, és előre küldte szolgáját a jó borok földerítésére. A szolga - ha jó bort talált - a vendégfogadó ajtajára krétával fölírta: „Est!” („Van!” Mármint jó bor.) Montefiascone-ba érve a bort olyan kitűnőnek találta, hogy elragadtatásában háromszor is fölírta: „Est! Est! Est!”. A prelátus hasonló módon vélekedett a bor minőségéről, és halálra itta magát. Ott temették el a városka dómjában. Főleg fehér bort termelne Trebiano fajtából.

10.2.2.6 Lombardia

Franciacorta

Olaszország legjobb champagne-típusú pezsgőit itt készítik, de kiváló vörös és fehérborokat is termelnek.

Lugana

Ezen a Garda tótól délre eső területen kiváló, különleges fehérborok teremnek.

10.2.2.7 Piedmont

Asti DOCG, Moscato d' Asti DOCG

Innen származik a „Spumante” édes, muskotályos, mustból erjesztett pezsgő. Nevezetes még a Barbera szőlőfajtából nyert vörös bora is, valamint a környék számos vermutbora.

Barbaresco DOCG és Barolo DOCG

A Nebiolo (vörös) fajtából hagyományosan fiatal korában „ihatatlanul” magas cersavtartalmú borokat készítenek, amelyek éretten (legalább négy év után) parfümösen illatosak, teltek, testesek.

10.2.2.8 Sicily

Marsala

Szicília legismertebb bora, mely a Cattarato, a Grillo és az Inzolia szőlőfajtákból készül. Kiváló, száraz, összetett, animális és idős sherry-re emlékeztető aromájú csemegebor. Egyes kategóriái lehetnek édesítettek is.

10.2.2.9 Trentino-AltoAdise - Südtirol

Alto Adise

Olaszország eme hideg, hegyes szeglete Ausztria határán van. A 19 (főleg fehér) szőlőfajtájukból könnyű, aromadús fajtaborokat állítanak elő (Chardonnay, Pinot blanc, Traminer, Rajnai rizling). Sötét, gyümölcsaromájú, a végén keserű-csokoládé érzettel rendelkező vörös bort készítenek a Lagrein Dunkel és a Teroldego Rotaliano fajtákból.

10.2.2.10 Tuscany

Chianti DOCG

Az összes bor főleg a Sangiovese (vörösborszőlő-) fajtából készül, kissé összehúzó karakterrel. Két nagy stílus figyelhető meg:

- a könnyebb, fiatalabb friss gyümölcsaromájú, ami gyakran szalmafonatos fiasco-ban kerül a forgalomba,
- és a komolyabb, drágább stílus, amelynek mély ízei vannak és 2 - 4 évig kell érlelni a nem-Riserva és legalább 4 évig a Riserva borokat. A legtöbb közülük a Chianti Classico területéről származik.

A borvidéken belül elhatároltak egy Florence (Firenze) és Siena között elhelyezkedő körzetet, amit Chianti Classico néven neveznek. Ezen a történelmi központi területen található termelők arisztokratikus nevei gyakran a Renaissance-ből ismerősek. A borok címkéin fekete kakas (gallo nero) látható. Szinte minden bort *barrique*-olnak.

A másik fontos körzet neve Chianti *Rufina*, ahonnan ugyancsak csúcsminőségű borok származnak.

Brunello di Montalcino DOCG

Brunello a Tuscan neve a Sangiovese vörösborszőlő-fajtának, amit Montalino területen termelnek Siena-tól délre. Ez gazdag, sötét, tömény vörös bor (a Chianti-tól nehezebb, csersavdúsabb), hosszan érlelt fahordóban (gyakran *barrique*), ami után még 5 - 10 évet érik palackban.

A Rosso di Montalcino lágy, szilvaaromájú fiatalabb változata a *Brunello di Montalcino*-nak.

Vernacciadi San Gimignano DOCG

Dió aromájú és mézezett vagy gyakrabban tiszta, citromaromájú és nyílt Tuscan bor Vernaccia szőlőből. Fiatalon fogyasztandó.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

A Sangiovese (vörösborszőlő-fajta) alapú borának stílusa a Chianti eleganciája és a *Brunello di Montalcino* ereje közé tehető, de minősége ingadozó.

A Rosso di Montepulciano a fiatalabb, könnyebb változata a *Vino Nobile di Montepulciano*-nak.

10.2.2.11 Veneto

Soave

Valószínűleg Olaszország legismertebb fehérbortermő helye. Fő fajtái a Garganega és a Trebiano. A Chianti-hoz hasonlóan érlelt borok. A borvidék szívéből (*Soave Classico*) gyümölcs és dió aromájú, nagy borok származnak.

Természetes desszertbort is készítenek *Recioto di Soave* néven.

Valpolicella

Megtalálható itt a könnyű, egyszerű, fiatalon fogyasztandó boroktól a tömény, édes, a portóihoz hasonló *Recioto della Valpolicella* és a hasonlóan koncentrált száraz, vörös *Amarone della Valpolicella* borokig szinte minden kategória. (Az utóbbi két bor szárított szőlőből készül.)

10.3 Franciaország

10.3.1 Borminőségi kategóriák:

◆ **Minőségi bor**

- **Appellation d'Origine Contrôlée (AC.AOC)**

Ellenőrzött származáshely megnevezés. Ez kategória lefedi Franciaország főbb borvidékeit, és folyamatosan gyarapodik. A hét legfontosabb kitétel:

1. **Föld:** szőlőtermesztésre alkalmas talaj (aprólékosan **definiált**),
2. **Szőlőfajta:** az adott környezetben hagyományosan alkalmasnak tartott fajta,
3. **Alkoholtartalom:** a bor el kell hogy érjen egy minimális (vagy maximális) természetes alkoholtartalmat,
4. **Termésmennyiség:** a termésmennyiség nem lehet több egy limitnél,
5. **Termesztéstechnológia:** előírt metszsmód, ültetvénysűrűség
6. **Borkészítési technológia:** minden bornak van saját szabályzása
7. **Borminősítés:** kóstolás, analízis

- Vin Délémité de Qualité Supérieure(VDQS)

Lehatárolt termőhelyű különleges minőségű bor. Ez a kategória megszűnőben van. Nem kerül bele több bor a *Vin de Pays* kategóriából, és a benne levőket pedig folyamatosan átsorolják a AC kategóriába.

• **Asztali bor**

- Vin de Pays

Területi meghatározást ad az alapvető boroknak. Hasonlít az AC kategóriára, de rugalmasabb a termésmennyiség és a fajták tekintetében.

- Vin de Table

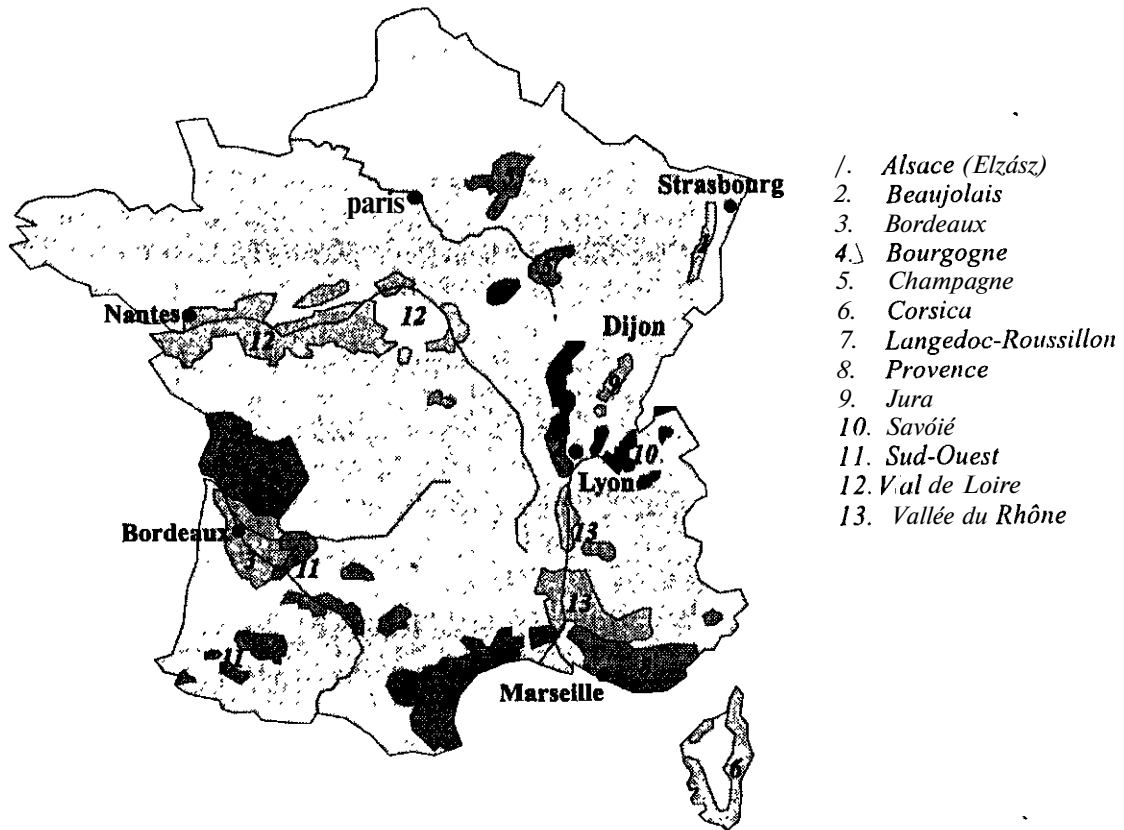
Nincs minőségellenőrzés az alapvető közönséges egészségügyi szabályozáson kívül. Körülbelül azonos áron, jó italok.

• A borvidékek többségén a termőhelyet is kategóriákba sorolják. Ezek a legmagasabb felől a következők: *Premier Cru*, *Deuxième Cru*, *Troisième Cru*, *Quatrième Cru*, *Cinquième Cru*.

Az eredetvédelem legkisebb egysége a *Château* (ejtsd: „sató”, kastély). Ez az eredetvédelem kapcsán a birtokhoz tartozó ültetvényt, és a pincészetet is jelenti. Sokszor semmiféle kastélyhoz hasonló épület nincs a környéken.

10.3.2 Fontosabb borvidékek

Ábra 34. Franciaország eredetmegnevezéssel rendelkező bortermő vidékei



10.3.2.1 Alsace (Elzász)

Terület: 13 000 ha
Bortermelés: 1 000 000 hl

Fő szőlőfajták:

Fehér: Gewurztraminer (Fűszeres tramini), Tokay - Pinot gris (Szőrkebarát), Riesling (Rajnai rizling), Muscat d'Alsace, Sylvaner, Pinot blanc.

Elzász egyike Franciaország azon ritka vidékeinek, ahol a borokon általában fel van tüntetve az elnevezésen túl a szőlőfajta neve is, amelyből készült. Ha több szőlőfajta borának házasításával készül egy termék, akkor „Edelzwicker”-nek nevezik.

Némely fajtából pezsgőt is készítenek, ami a „Crémant d'Alsace” AOC névre jogosult.

A legjobb területeket „Alsace Grand Cm” névvel illetik. A szabályzás szerint 50 ilyen hely van.

10.3.2.2 Beaujolais

Terület: 22 000 ha
Bortermelés: • 1 300 000 hl

Fő szőlőfajták:

Vörös: Gamay

Az AOC borok majdnem 100%-a vörösbor.

Magyarországon a „bozsolé” név alatt az erről a borvidékről származó **primőrbort** ismerik inkább. A primőrborokat törvényileg a szüretet évében november hónap harmadik csütörtökétől kezdve lehet fogyasztani.

10.3.2.3 Bordeaux

Terület: (AOC) 95 000 ha
Bortermelés: 4 000 000 hl

Fő szőlőfajták:

Fehér: Muscadelle, Sauvignon blanc, Semillon.

Vörös: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec, és kevés Petit verdot, Carmenére.

Alapvetően vörösbortermő vidék, de a világ egyik legdrágább fehérbora is innen kerül ki.

Médeoc és Graves

A leghíresebb vörösbortermő területek a *Premier Cru* kategóriába tartoznak: **Château Lafite-Rothschild, Château Latour, Château Margoux, Château Mouton-Rothschild, Château Haut-Brion** (Graves).

Fehér bort sokkal kevesebbet készítenek. Ezek között likőrborokat is találhatunk. A leghíresebb fehérbortermő terület **Sauternes**, ahol a Tokaji aszúhoz hasonló bort állítanak elő. *Sauternes* legkiemelkedőbb területe (*Grand Premier Cru*): **Château d'Yquem**.

10.3.2.4 Bourgogne

Terület: 22 000 ha

Ezen a borvidéken öt kategóriát különböztetnek meg az AOC borok között a szőlő eredete és minősége alapján

- **Borvidékre utaló elnevezések pl.:** Bourgogne, Bourgogne Passe-tout-grains, Bourgogne Aligoté ..
- **Borvidéken belüli, pontosabban meghatározott termőhelyre utaló elnevezések pl.:** Bourgogne Irancy ...
- **Községnévre utaló elnevezések pl.:** Nuits-Saint-Georges, Gevrey-Chambertin ...
- **Elsőrendű termésre (Premier Cru) utaló elnevezések:** bizonyos dűlők (climats) talajadottságok és borminőségüknek köszönhetően osztályozhatók elsőrendű termésűnek. Itt a község megjelölése mellett a bor nevét is feltüntetik. PL: Chambolle-Musigny Les Amoureuses, Aloxé-Corton Les Maréchaudes ...

- **Kiemelkedő termésre (Grand Crus) utaló elnevezések:** Ezek valóban kivételes adottságú szőlőterületekről származó igen híres borok. Önmagában a nevük elegendő megjelölésükre, és teljesen különálló Ellenőrzött Eredetmegnevezést alkotnak. PL: Chambertin, Montrachet, Clos-de-Vougeot ...

Chablis

Terület: 2 400 ha

Chardonnay szőlőfajtából négy AOC kategóriát különböztetnek meg:

- **Chablis Grand Cru** (5 000 hl): Hét dűlő szőlője tartozik ide: Vaudésir, les Preuses, les Clos, Grenouilles, Bougros, Valmur, Blanchots.
- **Chablis Premier Cru** (40 000 hl): Ezek a borok majdnem olyan kiváló minőségűek, mint az előző kategóriában említettek. Ide több dűlő tartozik. PL: Mont de Milieu, Montée de Tonnerre, Fourchaume ...
- **Chablis** (80 000 hl): Ezek a borok 2-3 éves korukra érik el teljes fejlettségüket.
- **Petit Chablis** (10 000 hl): Fiatalon fogyasztható, élénk, kellemes borok.

Készítenek még bort Aligoté és Sauvignon blanc szőlőfajtából is VDQS borokat. Az itt készült pezsgő címkéjén feltüntethető az AOC „Crémant de Bourgogne” megnevezés.

Egyéb bourgogne-i körzetek

A Bourgogne borvidék más körzetei kevésbé fontosak a számunkra, ezért azok csak egy összefoglaló táblázatban kerülnek ismertetésre. (Táblázat 24.)

Táblázat 24. Egyéb bourgogne-i körzetek

Körzet	Terület [ha]	Bortermelés [hl]	Fő szőlőfajták
Côte d'Or	11 000	400 000	Fehér: Chardonnay Vörös: Pinot noir
Côte Chalonnaise	1 000	50 000	Fehér: Chardonnay, Aligoté Vörös: Pinot noir, Gamay
Macon-vidék	4 500	250 000	Vörös: Gamay

10.3.2.5 Champagne

Terület: 26 000 ha

Bortermelés: 1 900 000 hl

Fő szőlőfajták:

Fehér: Chardonnay

Vörös: Pinot noir, Pinot Meunier

Ez a borvidék a pezsgőgyártásáról híresült el. A „Champagne” név védett, csak az innen származó pezsgők viselhetik. Kétféle pezsgő készül. „blanc de blancs” („fehér a fehérből”, főleg Chardonnay -ből) és a „blanc de noirs” („fehér a feketéből”, Pinot noir, Pinot Meunier fajtákból).

Nem csak pezsgőt, hanem AOC bort is készítenek ezen a borvidéken *Coteaux champenois* néven.

10.3.2.6 Corsica

Terület: 12 000 ha
Bortermelés: (AOC) 70 000 hl

Fő szőlőfajták:

Fehér: Vermentino, Russula Bianca (Ugni blanc)
Vörös: Nielluccio, Sciacarello, Grenache noir, Syrah, Cinsaut

Valószínűleg a kereszténység előtti görög telepesek honosították meg a szőlőkultúrát, így a szigeten a szőlőtermesztés több ezer éves múltra tekint vissza. A talajadottságok, a klíma és az eredeti szőlőfajták azon tényezők, melyek eredményeként kitűnő minőségi borok teremnek itt minden évben.

10.3.2.7 Languedoc-Roussillon

Terület: 380 000 ha

Fő szőlőfajták:

Fehér: Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Maccabeu, Muscat L petits grains
Vörös: Grenache noir, MourvLdre, Syrah, Carignan, Cinsaut

Franciaország legkiterjedtebb borvidéke. Nagyrészt asztali és tájborokat termelnek itt, de híres **csemegeborairól** és kitűnő minőségi borokat is produkál.

A **Collioure** Grenache noir fajtából készül, igen testes, **tüzes**, nagy bor, de mennyiségileg erősen korlátozott.

A Fülöp Ágost királyig nyúlik vissza a története a **Fitou** bornak. Alapvetően Carignan és Grenache valamint néhány helyi fajtából nyerik. Nehéz, rubintvörös bor, mely kilenc hónapos érlelés előtt nem hozható forgalomba.

Több, mint kétezer éve léteznek a **CorbiLres**-iszőlők. Főleg testes, vörös borok.

Természetes csemegeborok

Nanyuls, Banyuls Grand Cru a tengerre néző teraszokon termesztett Grenache noir-ból készülnek.

Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes borokat Aude megye déli részén és Pyrénées - Orientales megye kavicsos talaján termesztik. -

A **Maury** napégette, sziklás talajú szőlőterületekről származó, a Grenache noir szőlőfajtából készült természetes vörös csemegebor.

10.3.2.8 Provence

Terület: 116 000 ha

Fő szőlőfajták:

Fehér: Clairette, Rolle, Ugni blanc, Sémillon
Vörös: Grenache noir, Cinsaut, MourvLdre, Tibouren, Carignan, Syrah, Cabernet sauvignon

Franciaország legrégebbi borvidéke. A borok 70%-a rozé, 20%-a vörös, 10%-a pedig fehér.

10.3.2.9 Jura

Terület: 1 500 ha
Bortermelés: (AOC) 60 000 hl

Fő szőlőfajták:

Fehér: Savagnin, Chardonnay
Vörös: Trousseau, Poulsard, Pinot noir

Ezen a borvidéken a teljes borválasztékot előállítják: fehér, rozé, vörös bor, pezsgő, sárgabor, szalmabor.

A két különleges bortípus:

- *Sárgabor.* Savagnin fajtából készül. A szokásos erjesztés után, töltögetés nélkül ászkolják élesztőhártya alatt. Az érlelés igen lassú legalább 6 év.
- *Szalmabor.* A termést felaggatva, vagy szalmára kiterítve aszalják, így a cukortartalma betöményedik. Ezt préselve, erjesztve igen magas alkoholtartalmú bor készül.

10.3.2.10 Savoié

Terület: 1 500 ha
Bortermelés: (AOC) 100 000 hl

Fő szőlőfajták:

Fehér: Altesse (Roussette), Aligoté, Chasselas, Jacquère, Chardonnay, Molette, Gringet.
Vörös: Mondeuse, Gamay, Persan, Joubertin, Pinot noir.

10.3.2.11 Sud-Ouest

Terület: (AOC) 16 000 ha
Bortermelés: ? hl

Bergerac

Fő szőlőfajták:

Fehér: Muscadelle, Semillon, Sauvignon.
Vörös: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec.

Monbazillac egy igen elismert, nagy fehér likőrbor, jellegzetes mézillattal.

Cahors

Fő szőlőfajták:

Vörös: Cot (legfontosabb), Tannat, Merlot.

Gaillac

Fő szőlőfajták:

Fehér: Mauzac, Len de l'El, Muscadelle.

Vörös: Duras, Fer Servadou, Gamay.

A környék pezsgője *Gaillac Mousseux* néven kerül forgalomba.

10.3.2.12 Valde Loire

A Loire völgyében elhelyezkedő területek tartoznak ide.

Nantes

Terület: 11 000 ha

Bortermelés: 660 000 hl

Fő szőlőfajták:

Fehér: Muscadet, Gros plánt.

A Muscadet fajtát korán szüretelik, lassan erjesztik és seprőről palackozzák (palackozásig nem fejtik). A gyors palackozás megőrzi a bor frissességét, üdeségét, szénsv tartalmát. Primórként kerül forgalomba.

Anjou

Terület: (AOC) 3 500 ha

Bortermelés: 820 000 hl

Fő szőlőfajták:

Fehér: Chenin blanc (Pineau de la Loire), kevesebb Chardonnay, Sauvignon.

Vörös: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Gamay, Grolleau (rozé).

A vörös, rozé és fehérborokon túl ismert fehér likőrborokat is készítenek. Ezek zöldes árnyalatú, aranysárga borok, amelyeket nemesen rothadt szőlőből nyernek: **Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Quarts-de-Chaume.**

Az itt készült pezsgőket AOC *Saumur* és *Crémant de Loire* néven hozzák forgalomba.

Touraine

Terület: 10 000ha

Bortermelés: 500 000 hl

Fő szőlőfajták:

Fehér: Chenin blanc (Pineau de la Loire), Sauvignon.

Vörös: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Gamay, Cot, Grolleau, Pineau d'Aunis.

Pouilly-Sur-Loire és Sancerre

Terület: 2 200 ha
Bortermelés: 160 000 hl

Fő szőlőfajták:

Fehér: Sauvignon, Chasselas.
Vörös: Pinot noir.

10.3.2.13 Valléedu Rhône

Terület: 58 000 ha
Bortermelés: (AOC) 3 000 000 hl

A szárazföldi Cotes du Rhône

Fő szőlőfajták:

Fehér: Marsaimé, Roussanne, Yiognier
Vörös: Syrah

E vidék nagyírú borokat adó szőlőtáblái nem csupán fajtaösszetételükben, de meglehetősen kemény éghajlati és földrajzi adottságaikban is azonosak. A Condrieu, a Cornas vagy a híres **Hermitage** dombok egyaránt meredek lejtői kizárólag teraszosan művelhetők. Ezek a szőlők tehát a Rhône folyó partján húzódó hegyoldalakon találhatóak. Talajuk gránit és pala.

A délvidéki Cotes du Rhône

Fő szőlőfajták:

Fehér: Picpoul, Bourboulenc, Clairette
Vörös: Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsaut

Ebben a földrajzi zónában a folyó két partjának talaja jelentősen eltér. A jobb part talaja homok, meszes homokkő apró kavicsokkal. Itt kiváló vörös és rozé borokat termelnek. Két legfontosabb boruk a **Tavel** (Franciaország első számú rozébora) és a **Lirac**.

A bal parton magas alkoholtartalmú, mélyszínű vörös borokat termelnek. Ritkaság itt a fehér **Châteaunuf-du - Pape**, amely kellemes, illatos bor.

10.4 Spanyolország

10.4.1 Borminőségi kategóriák:

Denominacion de origen.

- **Minőségi bor**
 - Denominacion de Origen (DO)

Nagyjából a francia AC kategóriának felel meg. Területenként meghatározzák a minőségellenőrzés paramétereit pl.: termésmennyiség, szőlőfajta.
 - Denominacion de Origen Calificada (DOC)

Ez egy magasabb minőséget takaró kategória, amibe a nagy hagyománnyal rendelkező magas minőségű borok tartoznak. Az előírások szigorúbbak, amibe beletartozik az érzékszervi bírálat is.
- **Asztali bor**
 - Vino de la Tierra (VdlT)

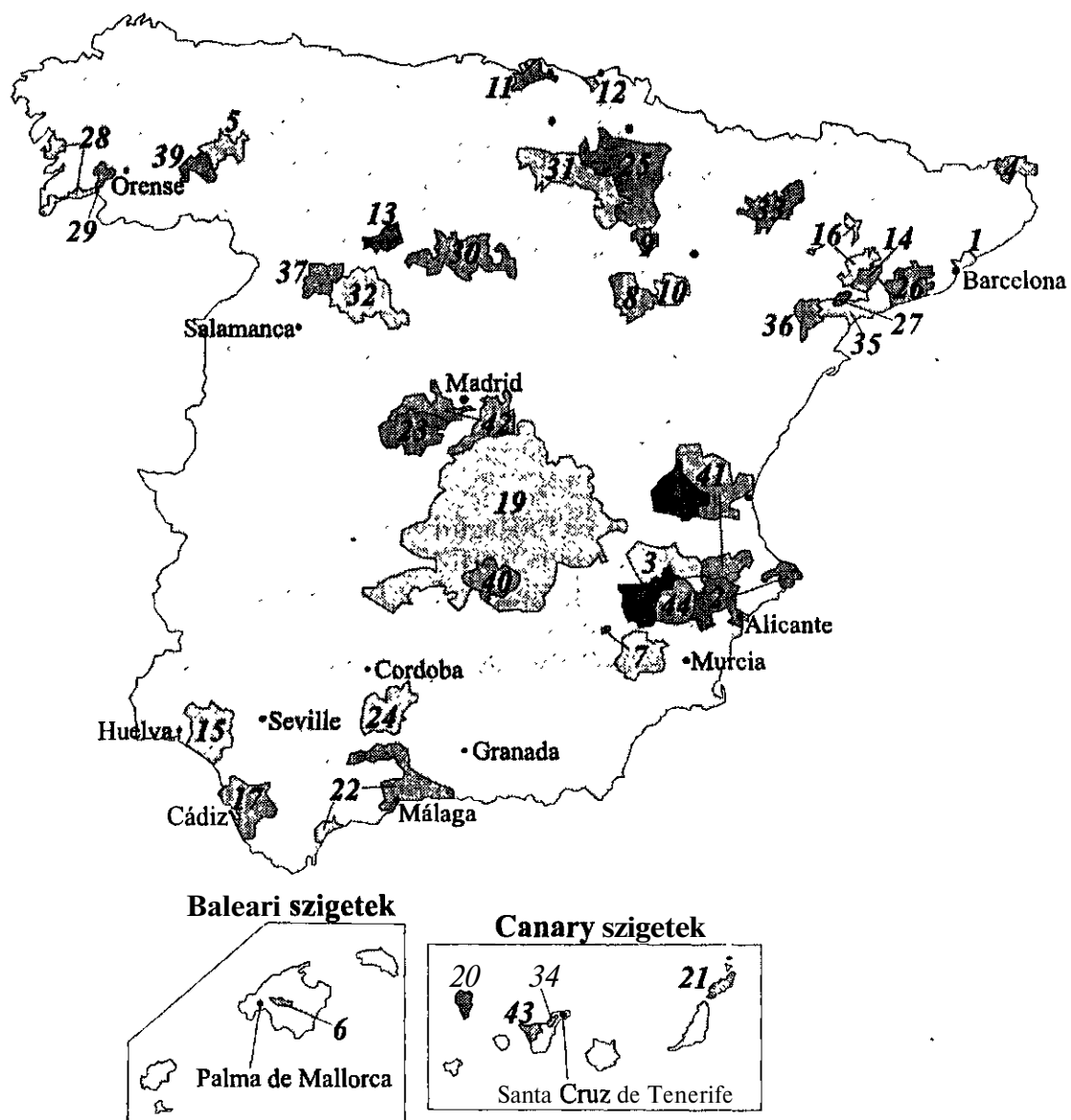
Az ide sorolt borok a DO kategóriával nem rendelkező borvidékekről származnak, de a termőhelyre jellemzőek. Legalább a 60%-ának a megjelölt területről kell származnia. A francia *Vin de Pays* kategóriának felel meg.
 - Vino Comarcal (VC)

Ez a következő, alsóbb kategória. A termelők felírhatják az évjáratot a címkére.
 - Vino de Mesa (VdM)

Ezek a borok nem meghatározott termőhelyről, vagy különböző borvidékekről származó szőlőből készülnek. Évjárat nincs feltüntetve.

10.4.2 Fontosabb borvidékek

Ábra 35. Spanyolország eredetmegnevezéssel rendelkező bortermő vidékei



- | | | |
|-------------------------|--|------------------------|
| 1. A lella | 17. Jerez-Xéres-Sherry,
Manzanilla Sanlúcar
de Barrameda | 31. Rioja |
| 2. Alicante | 18. Jumilla | 32. Rueda |
| 3. Almansa | 19. La Mancha | 33. Somontano |
| 4. Ampurdan-Costa Brava | 20. La Palma | 34. Tacoronte |
| 5. Bierzo | 21. Lanzarote | 35. Tarragona |
| 6. Binissalem | 22. Malaga | 36. Terra Alta |
| 7. Bullas | 23. Méntrida | 37. Toro |
| 8. Calatayud | 24. Montilla-Moriles | 38. Utiel-Requena |
| 9. Campo de Borja | 25. Navarra | 39. Valdeorras |
| 10. Cariena | 26. Penedés | 40. Valdepeñas |
| 11. Chacoli de Vizcaya | 27. Priorato | 41. Valencia |
| 12. Chacoli de Guetaria | 28. Rias Baixas | 42. Vinos de Madrid |
| 13. Cigales | 29. Ribeiro | 43. Ycoden-Daute-Isora |
| 14. Conca de Barberá | 30. Ribera del Duero | 44. Yecla |
| 15. Condado de Huelva | | 45. Cava |
| 16. Costers del Segre | | |

Táblázat 25. Spanyol borvidékek legfontosabb adatai folyóvölgyek szerint csoportosítva

D.O.C. név	Terület [ha]	Bortermelés [hl]
<i>Minho</i> völgye:		
Bierzo	3 400	210 000
Valdeorras	1 500	48 165
Ribeira Sacra	1 200	25 000
Monterrei	2 650	129 900
Ribeiro	3 000	180 300
Rías Baixas	1 768	64 303
<i>Ebro</i> völgye:		
Riója	47 192	2 000 000
Navarra	15 316	550 000
Campo de Borja	6 952	177 800
Carilena	20 512	474 000
Calatayud	7 300	170 000
Somontano	1 827	70 000
Costers del Segre	3 700	150 000
Conca de Barberá	8 652	37 000
Terra Alta	10 800	400 000
Priorato	1 756	66 000
Tarragona	10 394	575 000
<i>Noya</i> völgye:		
Penedès	23 281	1 700 000
Cava sparkling wine Metodo tradicional	31 897	1 900 000
<i>Guadalquivir</i> völgye:		
Jerez / Manzanilla	10 581	845 000
Huelva	7 000	399 980
<i>Genil</i> völgye:		
Montilla-Moriles	10 630	620 000
Malaga	890	49 000
<i>Guadiana</i> völgye:		
La Mancha	50 000	1 500 000
Valdepeñas	30 546	850 000
Ribera del Guadiana Új borvidék. Az adatok becsültek.	97 254	1 045 000
<i>Tajo</i> völgye:		
Vinos de Madrid	12 765	320 000
Méntrida	13 376	110 000
<i>Duero Valley</i> :		
Ribera del Duero	11 200	261 230
Cigales	2 655	35 000
Rueda	5 732	140 000
Toro	3 000	30 330
<i>Segura & Vinalopó</i> völgye:		
Bullas	2 600	34 100
Jumilla	42 463	490 000
Yecla	7 000	80 000
Alicante	13 159	326 357

Táblázat 25. folytatása

D.O.C. név	Terület [ha]	Bortermelés [hl]
<i>Turia & Júcar völgye:</i>		
Almansa	7 600	120 000
Utiel-Requena	39619	1 047 115
Valencia	16 149	625 000
<i>Tengerhez közel, nem folyó völgyben:</i>		
Alella	560	20 000
Ampurdán (<i>Empurdà</i> -Costa Brava)	2 690	90 150
Chacolí de Guetaria (Getariako Txakolina)	55	5 450
Chacolí de Vizcaya (Bizkaiko Txakolina)	60	5 500
Binissalem	270	7 500
El Hierro	508	7 850
Lanzarote	2 000	52 200
La Palma	563	7 900
Tacoronte-Acentejo	995	11 500
Valié de la Orotava	998	15 500
Ycoden-Daute-Isora	1 060	16 400
Valié de Güimar	4 000	?
Abona	?	?

10.4.2.1 Cava

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: Macabeo (Viura), Parellada, Subirat (Malvasía Riojana), Xarel-lo és Chardonnay

Vörös: Garnacha Tinta és Monastrell

Cava névvel illetik a legtöbb hagyományos eljárással készített spanyol pezsgőt. Főleg az északi, „hidegebb” borvidékeken készítik. Gyakran föld, gyökér vagy almamag aromájú, egyhangú. A „cava” szó spanyolul pincét jelent.

10.4.2.2 Costers del Segre

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: Macabeo, Parellada, Xarel-lo, Chardonnay és Garnacha Blanca

Vörös: Garnacha, Ull de Llebre (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Trepát, és

Mazuela (Cariñena)

Tipikus borok:

Sima, gazdag vörös-, jó fehérborok és Cava -k teremnek itt. Engedélyezett az öntözés.

10.4.2.3 Jerez-Xéres-Sherry, Manzanilla Sanlucar de Barrameda •

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: Palomino de Jerez, Palomino Fino (Listán), Moscatel, és Pedro Ximénez.

Tipikus borok:

Manzanilla, Sherry; Cream Sherry

10.4.2.4 Jumilla

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: Merseguera, Airén és Pedro Ximénez
Vörös: Garnacha Tintorera, Monastrell és Cencibel (Tempranillo)

Tipikus borok:

Magas alkoholtartalmú vörös- és rozéborok.

10.4.2.5 La Mancha

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: Airén, Pardillo, Verdoncho és Mabaceo
Vörös: Cencibel, Moravia, Garnacha és Cabernet Sauvignon

Tipikus borok:

Asztali fehérborok; vörös fajtaborok.

10.4.2.6 Málaga

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: Moscatel és Pedro Ximénez

Tipikus borok:

Desszert borok: „Malaga” - Moscatel és Pedro Ximénez.

10.4.2.7 Montilla-Moriles

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: Airén, Baladí, Moscatel, és Pedro Ximénez

Tipikus borok:

Sherry; Ruedo - nem érlelt erősített fehérbor; Pedro Ximenez - nagyon sötét és édes.

Régebben a borokat a Jerez-be szállították, ahol sherryt készítettek belőlük. Innen ered az Amontillado sherrytípus neve.

10.4.2.8 Navarra

Engedélyezett szőlőfajták:

Vörös: Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet-Sauvignon, és Graciano
Fehér: Viura, Moscatel, Chardonnay, és Malvasía

Tipikus borok:

Asztali Garnacha rozék; vörös és rozé fajtaborok; asztali vörösborok. 54% vörös, 38% rozé, és 8% fehér bor.

10.4.2.9 Penedés

Engedélyezett szőlőfajták:

Vörös: Garnacha, Cariñena, UH de Llebra (Tempranillo), Samsó, Monastrell, és Cabernet Sauvignon
Fehér: Macabeo, Xarel-lo, Parellada, és Subirat Parent

Tipikus borok:

Asztali vörösborok - benschülött szőlőfajták és Cabernet sauvignon; fehérborok - könnyűek, gyümölcszamatúak; Cava - "bubbly"

10.4.2.10 Priorato

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: Garnacha Blanca, Macabeo és Pedro Ximénez

Vörös: Garnacha Tinta, Garnacha Peluda, és Mazuela

Tipikus borok:

Asztali vörösborok; fehér- és rozéborok.

10.4.2.11 Rias Baixas

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: AlbariLo, Treixadura, Loureira, CaiLo Blanco, és Torrontés.

Vörös: CaiLo Tinto, Sousón, Espadeiro, és Brancellao.

Tipikus borok:

AlbariUo (100%); Blanco Monovarietal (85%-ban egy fajta); vörösborok; fehérborok (V. de Salnés, C. de Tea, El Rosal).

10.4.2.12 Ribera del Duero

Engedélyezett szőlőfajták:

Vörös: Tempranillo (Tinto Fino or Tinto del País), Garnacha, Albillo, és (where already established) - Cabernet Sauvignon, Malbec, és Merlot

Tipikus borok:

Asztali vörösborok - Crianza, Reserva és Gran Reserva; fiatal vörösborok - "Sin Crianza".

10.4.2.13 Rioja

Körzetek: Riója Baja, Riója Alta, és Riója Alavesa

Engedélyezett szőlőfajták:

Vörös: Tempranillo, Garnacha, Graciano, és Mazuelo

Fehér: Viura, Malvasía Riojana, és Garnacha Blanca

Tipikus borok:

Asztali vörösborok - Crianza, Reserva és Gran Reserva; fiatal vörösborok - "Sin Crianza" vagy "Vino del ALlo"; könnyű vörösborok - "Clarete"; Rozék - a termelés 10%-a; fehérborok - a termelés 10%-a.

Talán az egyik leghíresebb spanyol vörösborvidék, mely mára a legnagyobb is.

10.4.2.14 Rueda

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: Verdejo, Palomino, Viura, és Cabernet Blanc

Tipikus borok:

Asztali fehérborok - a termelés 49%-a Verdejo fajta.

10.4.2.15 Somontano

Engedélyezett szőlőfajták:

Vörös: Moristel, Tempranillo, Garnacha Tinta, Parreleta, és Cabernet-Sauvignon

Fehér: Macabeo, Garnacha Blanca, AlcaLon, Chardonnay

Tipikus borok:

Minőségi vörös- és fehérborok.

10.4.2.16 Toro

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: Malvasía és Verdejo

Vörös: Tinta de Toro (Tempranillo) és
Garnacha

Tipikus borok:

Erős, sötét, vörösborok; aromás
Malvasía fehérborok.

10.4.2.17 Valdepeñas

Engedélyezett szőlőfajták:

Vörös: Cencibel (Tempranillo)

Fehér: Blanca Airén

Tipikus borok:

Asztali és minőségi vörösborok;
asztali fehér- és rozéborok.

10.4.2.18 Valencia

Engedélyezett szőlőfajták:

Fehér: Macabeo, Malvasía, Merseguera,
Moscatel de **Aleandria**, Pedro
Ximénez, Planta Fina de **Pedralba**,
Planta Nova, és **Tortosí**

Vörös: Garnacha, Monsatrell,
Tempranillo, Tintorera, és
Forcallat

Tipikus borok:

Asztali vörösborok; fehér- és
rozéborok; Moscatel desszert
fehérborok.

10.5 Németország

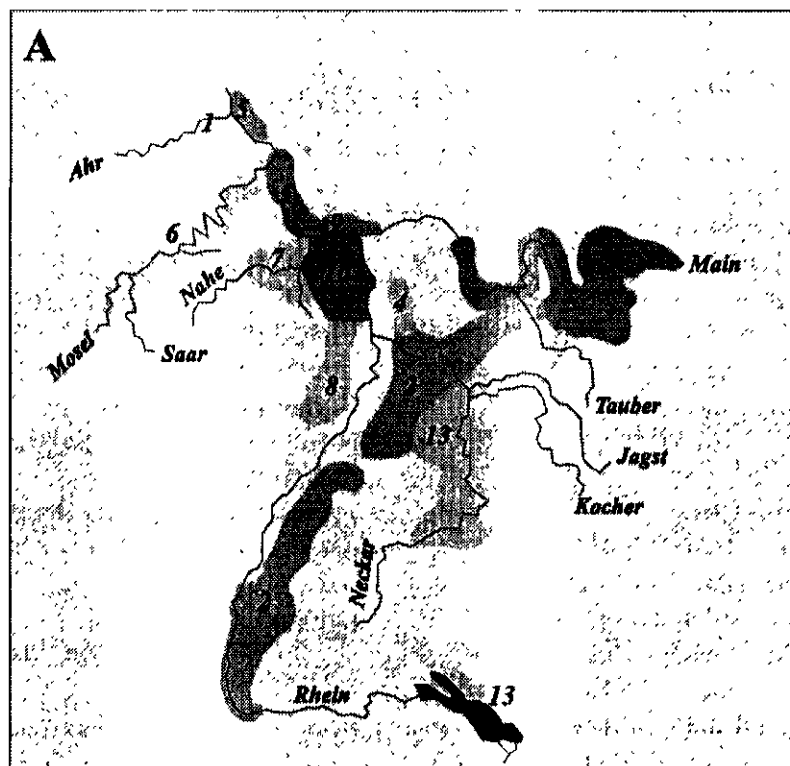
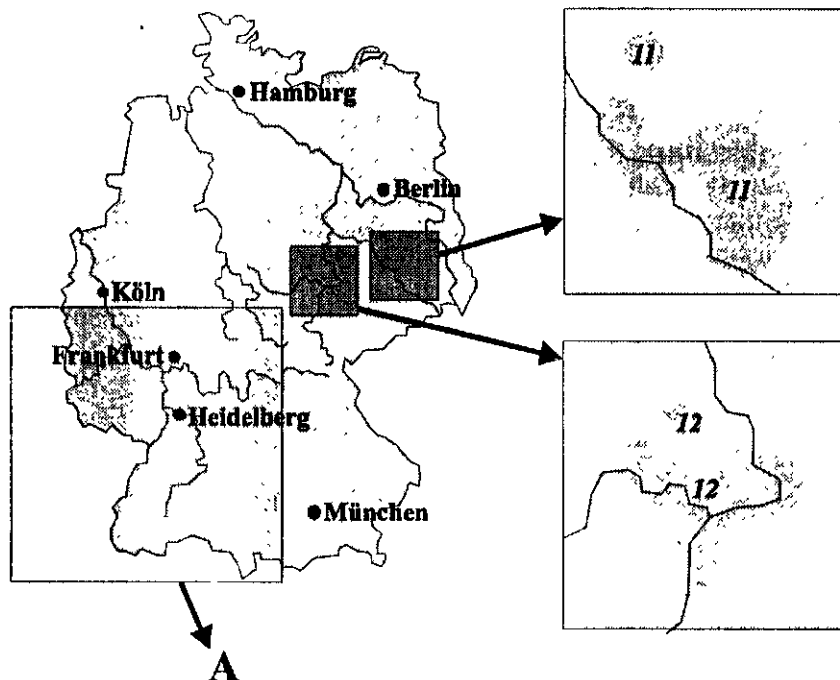
10.5.1 Borminőségi kategóriák:

A német törvény nem tesz különbséget a termőhelyek minősége között, inkább az érettség foka és a technológia a meghatározó. A must cukortartalmát Oechsle-ben mérik. (Ha 1 l víz súlya 1000g, a musté pl.: 1100g akkor ez 100° Oechsle.) Minden minőségi kategóriában rögzítve van a minimális cukortartalom, ami borvidékenként változhat.

- **Deutscher Tafelwein**
Asztali bor.
- **Landwein**
A francia Vin de Pays kategóriának felel meg. Asztali borok csoportjába sorolandó.
- **Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)**
Meghatározott termőhelyről származó minőségi bor. A mustjavítás cukorral megengedett, ha természetesen kevés képződött az érés során.
- **Qualitätswein mit Prädikat (QmP)**
Különleges tulajdonságokkal rendelkező minőségi bor. Érés fokozat szerint 6 alkategóriát különítettek el.
 - **Kabinett**
Érett szőlőből készül. A legtöbb könnyű, és az alkoholtartalom 7%-ig is lemehet.
 - **Spätlese**
Későn szüretelt szőlőből készül.
 - **Auslese**
Későn szüretelt szőlő válogatott fürtjeiből készül. Némelyik bor Botrytis-szel fertőzött szőlőből készül, ezek édesek. Van néhány száraz is.
 - **Beerenauslese**
Nemesen-rothadt szőlő egyenként válogatott bogyóiból készül. Nagyon édes borok.
 - **Trockenbeerenauslese**
A túlértéstől összetöppedt bogyókat kiválogatva készül. Erősen édes. Ritkán kapható.
 - **Eiswein**
Egészséges, természetesen fagyott szőlőt préselve készül.
- ◆ **Qualitätswein garantiert Ursprungslage (QbU)**
Új kategória. A szőlő 100%-a, és az édestartalék (ha használták) a címkén feltüntetett területről származik.
 - **Einzellage**
Egy ültetvény. Legalább 2.2 ha területű.
 - ◆ **Grosslage**
Einzellage csoport. Nagyobb homogén területet jelent.
 - ◆ **Bereich**
Még nagyobb terület. Gyakran közigazgatási határok határolják. A borvidékjellemző karakterére utalhat.
- **Anbaugebiet**
Borvidék.

10.5.2 Fontosabb borvidékek

Ábra 36. Németország eredetmegnevezéssel rendelkező bortermő vidékei



- | | |
|--------------------------|-------------------|
| 1. Ahr | 8. Pfalz |
| 2. Baden | 9. Rheingau |
| 3. Frankén | 10. Rheinhessen |
| 4. Hessische Bergstrasse | 11. Saale-Unstrut |
| 5. Mittelrhein | 12. Sachsen |
| 6. Mosel-Saar-Ruwer | 13. Württemberg |
| 7. Nahe | |

10.5.2.1 Ahr

Terület: 632 ha

Fő fajták:

- 52% Spätburgunder (Pinot Noir)
- 18% Portugieser (Kékoportó)
- 9% Riesling
- 11% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)

Európa legészakibb borvidéke. Főleg vörösborokat termelnek, amelyek fakók, könnyűek, gyümölcsaromájúak, gyakran édesítettek. Ritkán exportálnak.

10.5.2.2 Baden

Terület: 16 371 ha

Fő fajták:

- 33% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)
- 26% Spätburgunder (Pinot noir)
- 9% Grauburgunder (Pinot gris)
- 9% Gutedel
- 8% Riesling (Klingelberger)

Itt a legjobbak Németországban a vörös és a *száraz* borok. Ennek oka, hogy délen található, így klímája melegebb. Közel van a francia **Alsace-hoz**, fehér boraik hasonlóak. Testes, fűszeres aromájúak.

10.5.2.3 Frankén

Terület: 6 078 ha

Fő fajták:

- 46% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)
- 20% Silvaner (Zöld szilváni)
- 11% Bacchus

A borvidék specialitása a száraz Zöld szilváni, aminek nagyon szép, talajból eredő, különleges karakterük van, szárazak, testesek, fűszeresek.

10.5.2.4 Hessische Bergstrasse

Terület: 469 ha

Fő fajták:

- 56% Riesling (Rajnai rizling)
- 15% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)

Kis borvidék, ahol nagyon szép illatos, telt, gyümölcsaromájú Rizlingszilváni és Rajnai rizling bort termelnek.

10.5.2.5 Mittelrhein

Terület: 662 ha

Fő fajták:

- 75% Riesling (Rajnai rizling)
- 8% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)

Hasonló borvidék nehezen található máshol. Kemény, erőteljes, friss, illatos borok teremnek itt.

10.5.2.6 Mosel-Saar-Ruwer

Terület: 12 809 ha

Fő fajták:

- 54% Riesling (Rajnai rizling)
- 22% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)
- 9% Elbling

Németország leghíresebb borvidéke. A borok magas savtartalmába jól illeszkednek az őszibarackos, gyümölcsös aromák. Ezek a borok sok évig tárolhatók. A legjobbak a Rajnai rizling borok, amelyek a folyómenti lejtőkön teremnek

10.5.2.7 Nahe

Terület: 4 665 ha

Fő fajták:

- 26% Riesling (Rajnai rizling)
- 23% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)
- 11% Silvaner

Pompás Rajnai rizling borokat termelnek. A gyümölcsaromájú, erős, elegáns boraik stílusa valahol a moseli borok könnyedsége és a rheingau-i borok nehézsége között helyezkedik el.

10.5.2.8 Pfalz

Terület: 23 804 ha

Fő fajták:

- 21% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)
- 21% Riesling (Rajnai rizling)
- 10% Kerner
- 9% Portugieser (Kékoportó)
- 8% Silvaner (Zöld szilvám)
- 6% Scheurebe

Borai gazdagok, testesek, aromatikusak, kerek. A rheingau-i borok versenytársának is tartják őket. A Rajnai rizling bor telt, fűszeres, néha trópusi aromákkal. Scheurebe szintén figyelemre méltó, főleg édes borként.

10.5.2.9 Rheingau

Terület: 3 288 ha

Fő fajták:

- 81% Riesling (Rajnai rizling)
- 9% Spätburgunder (Pinot noir)

Ezt a borvidéket a legjobb német borok termőhelyének tartják. Ezt főleg a Rajnai rizling borának köszönheti, ami a folyó meredek partján terem. Könnyebben termelhetők testes, érett, harmonikus borok itt, mint a Mosel borvidéken, mert melegebb van. Auslese borok szinte általánosak, és jó években Trockenbeerenauslese is készíthető.

10.5.2.10 Rheinhessen

Terület: 26 372 ha

Fő fajták:

- 23% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)
- 13% Silvaner (Zöld szilvám)
- 9% Riesling (Rajnai rizling)
- 9% Scheurebe
- 8% Kerner
- 8% Bacchus

Legnagyobb német borvidék, mely az ország bortermelésének negyedét adja. Főleg fehér bort termelnek. Legismertebb a könnyű, száraz gyümölcsaromájú Zöld szilváni bor.

10.5.2.11 Saale-Unstrut

Terület: 390 ha

Fő fajták:

- 37% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)
- 28% Silvaner (Zöld szilváni)

A két folyóról elnevezett egyik legkisebb keletnémet borvidék. Régi neves múltja mára elhalványult. Száraz, könnyű, gyümölcsaromájú borok teremnek itt.

10.5.2.12 Sachsen

Terület: 300 ha

Fő fajták:

- 38% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)
- 15% Weissburgunder (Pinot blanc)

Németország legkeletibb borvidéke. Legfontosabb fajtája a Rizlingszilváni. Száraz, erős, különleges borokat termelnek. Nem nagyon kerülnek ki a borai a borvidékről, így alig ismertek.

10.5.2.13 Württemberg

Terület: 11 204 ha

Fő fajták:

- 24% Riesling (Rajnai rizling)
- 22% Trollinger
- 16% Schwarzriesling
- 9% Kerner
- 9% Müller Thurgau (Rizlingszilváni)
- 6% Lemberger

A borok fele vörös. Testes, erős borok.
Az országban csak itt termelik a
Trollinger és a Schwarzriesling fajtákat.

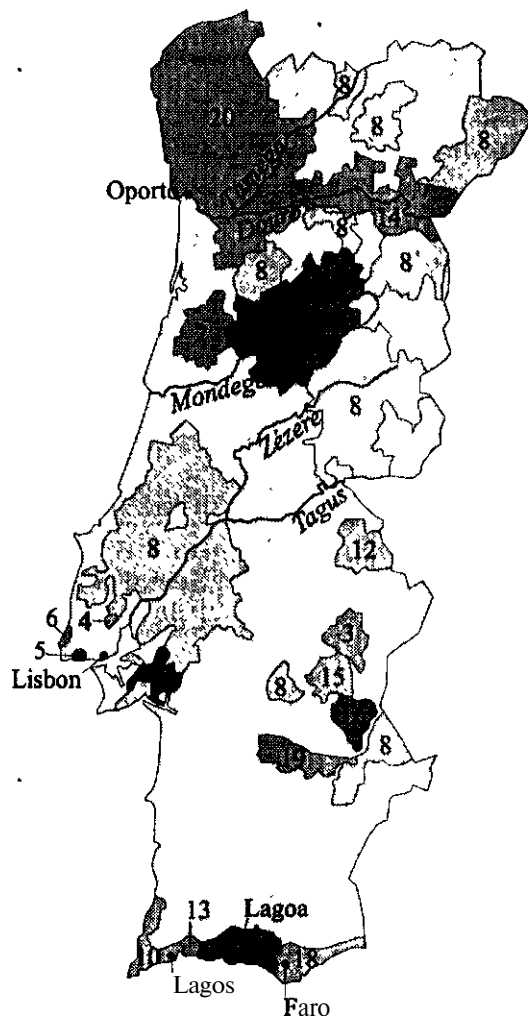
10.6 Portugália

10.6.1 Borminőségi kategóriák:

- **Minőségi bor**
 - Denominação de Origem Controlada (DOC)
A francia AC kategóriának felel meg.
 - Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR)
Színónim neve: *Vinho de Qualidade Produzido em Regiao Determinada (VQPRD)*. A francia VDQS kategóriának felel meg.
- **Asztali bor**
 - Vinho Régional (VR)
A francia *Vin de Pays* kategóriának felel meg. A címkén szerepelhet a szőlőfajta és az évjárat.
 - Vinho de Mesa
Asztali bor.

10.6.2 Fontosabb borvidékek

Ábra 37. Portugália borvidékei



1. Alentejo
2. Bairrada
3. Borba
4. Bucelas
5. Carcavelos
6. Colares
7. Dão
8. IPR regions / VQPRD borok
9. Lagoa
10. Lagos
11. Madeira
12. Portalegre
13. Portimão
14. Portó / Douro
15. Redondo
16. Reguengos
17. Setúbal
18. Tavira
19. Vidigueira
20. Vinho Verde

A két legfontosabb borvidék a Portó / Douro (14.) és a Madeira. Innen származik az ország két leghíresebb bora.

Portó / Douro

A világ egyik leghíresebb likőrbora a portói. A Douro folyó menti lejtőkön termesztik a szőlőt, de a bor érlelése már Portó város üzemeiben történik.

Madeira

Madeira szigetén termelt hosszan érlelt, oxidatív, vörös bor. Szószok, húspácok készítéséhez az igazi ínycseck Madeira borokat használnak.

10.7 Ausztria

10.7.1 Borminőségi kategóriák:

Nagyon hasonlít a német kategóriákra, de a must cukortartalmát KMW (Klosterneuburger Mostwaage: klosterneuburgi mustfok, 5-el szorozva az Oeschle-vel azonos.)

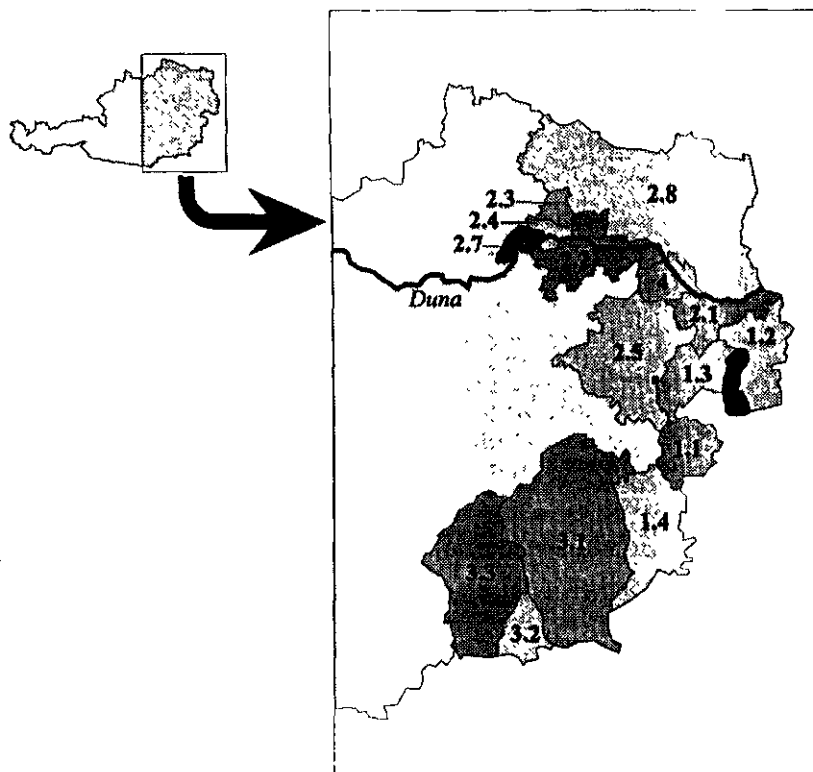
- ◆ **Tafelwein *Must minimum 13 KMW***
Asztali bor.
- ◆ **Landwein *Must minimum 14 KMW***
Asztali borok csoportjába tartozik, de a bor meghatározott termőhelyről származik és max. 11.5% alkoholt és 6 g/l cukrot tartalmazhat.
- * **Qualitätswein *Must minimum 15 KMW***
Meghatározott termőhelyről származó minőségi bor. A mustjavítás cukorral megengedett, maximum 45g/l mennyiségben, de a fehér borok mustja nem haladhatja meg a 19 KMW-ot, vörös borok-é pedig a 20 KMW-ot. A fehér borok alkoholtartalma legalább 9%, a vörösöké pedig 8.5% kell hogy legyen.
- ◆ **Kabinett *Must minimum 17 KMW***
Ez nem egy **Prädikat** kategória, mint a németeknél. Lényegében megegyezik a Qualitätswein kategóriával, de a mustjavítás tilos.
- ◆ **Prädikatswein**
E kategóriák mustját nem lehet javítani, borait nem lehet édestartalékkal édesíteni. A borok cukortartalma csak az erjedés után visszamaradt természetes cukor lehet. A **Spätlese** borok nem hozhatók forgalomba a szüretet követő év március 1. előtt, a többi pedig május 1. előtt.
 - **Spatlese *Must minimum 19 KMW***
Teljesérésben szüretelt szőlőből származik.
 - **Auslese *Must minimum 21 KMW***
Teljesérésben szüretelt szőlőből kiválogatott egészséges, teljesen érett fürtökből származik.
 - **Eiswein *Must minimum 25 KMW***
Egészséges, természetesen fagyott szőlőt szüretelve és préselve készül.
 - **Strohwein *Must minimum 25 KMW***
Túlérésben szüretelt termést legalább 3 hónapig szárítják szalmára vagy gyékényre kiterítve, majd ezt préselve készítik bort.
 - **Bergwein *Must minimum 25 KMW***
A 26%-nál meredekebb lejtőn lévő ültetvényről származó bor.
 - **Beerenauslese(BA) *Must minimum 25 KMW***
Túlérett vagy nemesen-rothadt szőlő készül.
 - **Ausbruch *Must minimum 27 KMW***
Ausztriában ezek a borok túlérett, nemesen-rothadt, természetes módon töppedt szőlőből származnak.
 - **Trockenbeerenauslese(TBA) *Must minimum 30 KMW***
Ausztriában ezek a borok túlérett, nemesen-rothadt, természetes módon töppedt szőlőből származnak.

◆ Édességi kategóriák

Megnevezés	Cukortartalom [g/l]
extra száraz (Extra trocken)	0 - 4
száraz (Trocken)	4 - 9
félszáraz (Halbtrocken)	9 - 12
félédes (Lieblich)	12 - 45
édes (Süss)	45 -

10.7.2 Fontosabb borvidékek

Ábra 38. Ausztria borvidékei



1. *Burgenland*
 - 1.1. *Mittelburgenland*
 - 1.2. *Neusiedlersee*
 - 1.3. *Neusiedlersee-Hügelland*
 - 1.4. *Südburgenland*
2. *Alsó Austria (Niederösterreich)*
 - 2.1. *Carnuntum*
 - 2.2. *Donauland*
 - 2.3. *Kamptal*
 - 2.4. *Kremstal*
 - 2.5. *Thermenregion*
 - 2.6. *Traisental*
 - 2.7. *Wachau*
 - 2.8. *Weinviertel*
3. *Styria (Steiermark)*
 - 3.1. *Süd-Oststeiermark*
 - 3.2. *Südsteiermark*
 - 3.3. *Weststeiermark*
4. *Vienna (Bécs)*

Táblázat 26. Ausztriai bortermő tájegységek területe

Tájegység	Terület [ha]
Burgenland	30687
Alsó Austria	6029
Styria (Steiermark)	3668
Vienna (Bécs)	620
Egyéb	21

Ausztria és Németország borkategóriái és fajtái is nagyon hasonlóak. Fő fajta a Zöld veltelini, a szőlőterület egyharmadát elfoglalja. További gyakori fajták: Neuburger (fehér), St. Laurent (Szent Lőrinc, vörös), Zweigelt, Chardonnay, Pinot noir.

Főleg aromatikusan boraik vannak, melyek érettebbek és tüzesebbek, és lágyabbak, mint a német borok, és kicsit könnyebbek, mint az Alsace-iak.

Három fő tájegységben található az ültetvényeik:

- **Alsó Ausztriában** sok Zöld veltelini és jó Rajnai rizling (főleg Wachau-ban) terem. Wachau borvidéken a termelők három borkategóriát alakítottak ki, melyekbe csak olyan borok tartozhatnak amelyek készítése során nem történt mustjavítás (Chaptalozás):
 - **Steinfeder:** Könnyű, aromatikusan borok. *A must cukortartalma 15 - 17 KMW.* A bor alkoholtartalma ebből következően kb. 10 - 10,7 V/V%. Fiatalon fogyasztandó.
 - **Federspiel:** Száraz, fehérborok, melyek *szüreti mustfoka 17 - 18.2 KMW.* A borban max. 12 V/V% található.
 - **Smaragd:** A legmagasabb wachau-i borkategória. *A must cukortartalma nagyobb, mint 18.2 KMW,* ami csak néhány különleges évjáratban, csak a legkiválóbb területekről szüretelhető. A bort teljesen kieresztik, így száraz, gazdag, hosszabb érlelés után fogyasztandó bort kapnak.
- **Burgeland** az édes borok mekkája. Gyakran aszúsodik a termés, amiből a hasonló német boroknál teltebb édes borok készülnek. De készítenek elegáns, száraz fehér borokat is **Chardonnay**, **Tramini**, **Ruländer** (Szürkebarát), **Weissburgunder** fajtákból.
- **Styria** területéről csont-száraz, fűszeres aromájú **Tramini** és **Sauvignon blanc** borokkal találkozhatunk általában

Néhány borhoz kötődő kifejezést érdemes megismerni:

- **Kellergasse:** „Pinceutca”. Sok borvidéki faluban kis présházak szegélyezik az utcát. Gyakran száz évesek, vagy idősebbek, kissé földbe süllyesztettek. A kis ház belső helységéből lehet lejutni az alatta levő pincébe. A házakat ma már szinte kizárólag csak vendégfogadásra használják.
- **Edelfäule:** A **Botrytis cinerea** gomba segítségével képződött töppedt termés, ami megfelel a mi aszú bogyónknak. Ez szükséges a **Beerenauslese** és a **Trockenbeerenauslese** borok készítésére.
- **G'spritzer:** Üdítő hatású ital, melyet általában száraz fehérborból (Zöld veltelini, vagy Olasz rizling) és szódából vagy ásványvízből kevernek. A mi fröccsünknek felel meg.

10.8 Svájc

10.8.1 Borminőségi kategóriák:

- ◆ **Egy kantonból vagy annak egy területéről származó bor**
Az ilyen borok viselhetik a hely nevét, a hely és a szőlőfajta nevének kombinációját vagy általános nevet.
- ◆ **Egy kantonnál nagyobb területről származó bor**
Ezek a borok a szélesebb termőhelyük nevét viselik.
- ◆ **Asztali bor**
Általában literes kiszerelésben forgalmazzák, „fehér” vagy „vörös” néven.

10.8.2 Fontosabb borvidékek

- Wallis
- The West of Switzerland
- The East of Switzerland
- Tessin

Ökológiai adottságaik nem a legjobbak a szőlő termesztéséhez, ezért kiemelkedő minőségű borokat ritkán találhatunk Svájcban. Fő fajtájuk a nem túl karakteres, vékony, friss, kevésbé gyümölcsaromájú bort adó Chasselas (helyi néven: Fendant, Perlan). Helyi fajták - Humagne (vörös), Amigne (fehér), Heida (fehér) - mellett megtalálható a Pinot noir, a Gamay és a Merlot.

10.9 Románia

Románia termelési adatai nem megbízhatóak, borminőségi kategóriáikról nincs adatunk. Európai piacon ismertek kiváló minőségű borok, melyek innen származnak.

10.9.1 Fontosabb borvidékek

Bánát

- Teremina
- Recas Tírol
- Minis Arad

Erdély

- Fehér Iulia-Aiud
- Tírnave
- Bistrita-Nasaud

Moldávia

- Cotnari
- Dealurile Moldovei
- Odobesti- Panciu- Nicoresti
- Tecuci Galati

Dobrogea

- Sarica- Miculitel
- Murfatlar

Munténia

- Dealu Mare

Oltenia

- Arges-Stefanesti
- Drăgășani
- Segarcea
- Drobeta-Turnu Severin Corcova

10.10 Görögország

A szőlő jelentős része a görög szigeteken terem. Jelentős a mazsola- és „a csemegezőlő” termesztésük. Fő szőlőtermő vidékeik:

- Peloponnészosz-félsziget
- Kréta
- Központi rész: Epirus, Eubra szigetek
- Macedónia és Trákia
- Égei-tengeri szigetek
- Thesszália
- Ion szigetek

Néhány görög ital az ősi borok hagyományát őrzi. Készítenek csemege bort befőzött must vagy mazsola felhasználásával. A különleges borok közül kettőt kell megemlítenünk:

Retsina: Erjedés előtt fenyőgyantát őrölnek a mustba, így gátolják az ecetesedést és a virágodást. Száraz, oxidatív, gyanta-ízű bor. Hidegebben fogyasztandó, mint általában a fehér borok.

Samos: Samos szigetéről származó édes, muskotályos csemegebor.

10.11 Szlovákia

Csak azért foglalkozunk Szlovákiával, mert hazánkkal határos. Törvénykezésük nem harmonizált az európai törvényekhez. Nincs adatunk a borminőségi kategóriáikról. A magyar Tokaj-Hegyaljai borvidék érdekeit sérti az itteni Tokaji borvidék.

Szlovákia északi fekvése miatt csak a déli határai mentén alkalmas szőlőtermesztésre. Főbb borvidékeik a következők:

- Skalica-Záhorie
- Danube
- Kis-Kárpátok
- Modry Kameh
- Hlohovec-Trnava
- Kelet-Szlovákia
- Nitra
- Tokaj

10.12 Kelet-Mediterrán

Itt főleg Izrael bortermelését érdemes megemlíteni. A világ legfontosabb kóser bor előállító területe. Még a szőlőtermesztési törvényeket is betartják, amit a világ más helyein már nem.

Borvidékeket nem érdemes megkülönböztetni. Legjobb minőségű boraikat a **Golán-fennsík**on a **Golán Vinery** -ben termelik. Három sorozatot különböztetnek meg a növekvő minőség függvényében: Golán, **Gamla**, Yardén. A sorozatok legtöbb esetben fajtaborokat tartalmaznak, de kisebb minőség esetén cuvée-eket is forgalmaznak.

10.13 USA

Fontosabb borvidékek:

- California
- North-West
- North-East
- South és Middle-West

A legfontosabb California, ott is a Napa völgy. **Kiemelkedő** minőségű borokat is készítenek itt. A *Vitis vinifera*-t **Haraszthy Ágoston** (magyar származású) sonomai birtokán honosították meg először. Ide talán Xantus János 1857-ben vitte ki a szőlővesszőket Magyarországról. Haraszthyt azóta a kaliforniai szőlőkultúra atyjaként tisztelik, amit Sonoma főterén egy bronztábla is hirdet. Ő épített itt először földbe vájt borpincét.

10.14 .. Új bortermelő országok

Ezek az országok nem tartoznak a hagyományos szőlőtermesztő országok közé. A *Vitis vinifera* nem őshonos a területükön, de többnyire a múlt században meghonosították, főleg a világfajtákat. Komoly technológiai fejlesztéseket végeztek az utóbbi évtizedekben, melyek eredményeként a világpiacon kiemelkedő minőségű borokkal jelentek meg.

Chile

1850-60-as években alapítottak szőlészeteket. Érdekes módon Chilében nem okozott kártételt a filoxéra, és ma sem telepítenek oltványt.

Argentína

Dél-Amerika legnagyobb bortermelő országa. Területük néhol öntözött, a borminőség gyakran alacsony, belföldi borpiacukjelentéktelen.

Ausztrália és Új Zealand

Ausztrália déli részén főleg Melbourne közelében, Tasmániában és Új Zealandon helyezkedik el a legtöbb szőlőterületük.

Dél-Afrika

Szőlőtermesztésük központja Stellenbosch. A magyar László Gyula komoly szerepet játszott a dél-afrikai borok minőségének emelésében.

11. Magyarország borvidékei

Borminőségi kategóriák:

Természetes bor az az asztali, meghatározott termőhelyről származó minőségi vagy különleges minőségű bor, melyet a törvényben szabályozott módon állítottak elő az alábbi megkötésekkel:

- **Asztali bor**

- Asztali bor

- Legalább 13 tömegszázalék (MM°) természetes eredetű cukrot tartalmazó mustból készült bor.

- Tájbor

- Az az asztali bor, amely egy meghatározott szőlőtermő táj terméséből származik, és teljes egészében államilag elismert szőlőfajták legalább 15 tömegszázalék (MM°) természetes eredetű cukrot tartalmazó mustjából készül.

- **Minőségi bor**

- Meghatározott termőhelyről származó minőségi bor

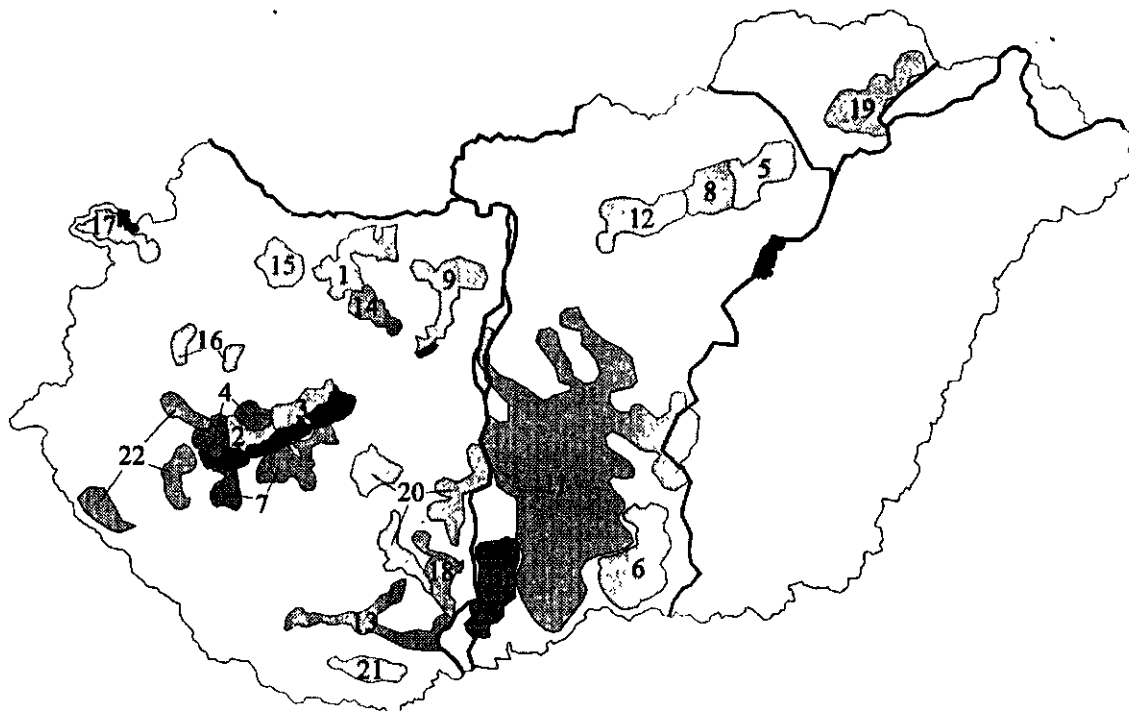
- Legalább 15 tömegszázalék (MM°) természetes eredetű cukrot tartalmazó, a termőhelyre meghatározott szőlőfajta termésének mustjából készült bor, mely meghatározott borvidék vagy bortermőhely legfeljebb 100 hl/ha termésű ültetvényeiből származik, továbbá a termőhelyre és fajtájára, esetleg a készítmódra, vagy az évjáratra jellemző, határozottan felismerhető **illat**-, **íz**- és zamatanyagokat tartalmaz.

- Meghatározott termőhelyről származó különleges minőségű bor

- Meghatározott borvidék vagy bortermőhely legfeljebb 75 hl/ha termésű ültetvényeiből származó, a termőhelyre meghatározott szőlőfajta érett vagy tőkén túlérlett, esetleg töppedt vagy aszúsodott termésének legalább 19,0 tömegszázaléknyi (MM°) természetes eredetű cukrot tartalmazó mustjából készült bor, amely termőhelyre, fajtára, illetőleg meghatározott készítmódra jellemző **illat**-, **íz**- és zamatanyagokat tartalmaz, származási helye és évjárata miatt különleges megkülönböztetésre érdemes.

Magyarországon 22 borvidéket tartunk ma nyilván. (Ábra 39.) Ezek területi adatai

Ábra 39. Borvidékeink



- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1. Ászár-Neszmélyi bv. | 12. Mátraaljai bv. |
| 2. Badacsonyi bv. | 13. Mecsekaljai bv. |
| 3. Balatonfüred-Csupaki bv. | 14. Móri bv. |
| 4. Balatonmelléki bv. | 15. Pannonhalma-Sokoróaljai bv. |
| 5. Bükkaljai bv. | 16. Somlói bv. |
| 6. Csongrádi bv. | 17. Soproni bv. |
| 7. Dél-Balaton bv. | 18. Szekszárdi bv. |
| 8. Egri bv. | 19. Tokajhegyaljai bv. |
| 9. Etyek-Buda bv. | 20. Tolnai bv. |
| 10. Hajós-Bajai bv. | 21. Villány-Siklói bv. |
| 11. Kunsági bv. | 22. Zalai bv. |

csökkenő sorrendben a Táblázat 27.-ban, az ültetvényekben található szőlőfajták területi megoszlása pedig a Táblázat 28.-ban látható.

A leírásban a legtöbb borvidék történetét csak a filoxéravészig ismertetem, mert az utána következő események a borvidékek többségénél hasonló módon játszódtak le, valamint egyes átalakulások ma még nem ítélték meg pontosan.

Táblázat 27. Borvidékek területe 1997 decemberében

Borvidék	Terület [ha]	%
IKunsági	25590	37.10
IMátraaljai	7277	10.55
Tokajhegyaljai	5246	7.61
Egri	3206	4.65
Dél-Balatoni	2611	3.79
Balatonmelléki	2540	3.68
Zalai *	2186	3.17
Tolnai *	2133	3.09
Szekszárdi	1925	2.79
Csongrádi	1848	2.68
Etyek-Budai	1772	2.57
Balatonfüred-Csopaki	1736	2.52
Badacsonyi	1647	2.39
Villány-Siklói	1601	2.32
Aszár-Neszmélyi	1432	2.08
Hajós-Bajai	1416	2.05
Soproni	1374	1.99
Móri	914	1.33
Bükkaljai	893	1.29
Pannonhalma-Sokoróaljai	629	0.91
Somlói	500	0.72
Mecsekaljai	500	0.72
<i>Összesen:</i>	<i>68976</i>	<i>100.00</i>

Táblázat 28. Szőlőfajták borvidéki területe 1997 decemberében

Fehérborszőlő-fajták		Vörösborszőlő-fajták	
<i>Fajta</i>	<i>Területe [ha]</i>	<i>Fajta</i>	<i>Területe [ha]</i>
Olasz rizling	5806.62	Kékfrankos	5300.61
egyéb fehér szőlő	3247.61	Zweigelt	1917.42
Furmint	3193.30	Kékoportó	1128.57
Rizlingszilváni	3116.93	Kadarka	634.51
Hárslevelű	2570.36	egyéb kék szőlő	488.13
Chardonnay	2381.81	Merlot	459.74
Cserszegi fűszeres	2374.61	Cabernet sauvignon	437.49
Zala gyöngye	2032.33	Cabernet franc	426.71
Ezerjő	1939.96	Bíbor kadarka	201.39
Izsáki	1677.10	Pinot noir	124.84
Zöld veltelini	1629.53	Blauburger	73.22
Rajnai rizling	1627.05	Medina	49.92
Ottonelemuskotály	1213.20	Alicante Bouschet	24.30
Kunleány	1017.29	Rubintos	23.56
Leányka	952.04	Kármin	12.45
Szürkebarát	860.78	Medoc noir	7.00
Tramini	709.59	Cs 2	6.65
Kövidinka	677.26	Magyarfrankos	4.40
Királyleányka	548.70	Szent Lőrinc	4.00
Lakhegyi mézes	546.24	Túrán	2.03

Táblázat 28. Folytatás

Fehérborszőlő-fajták		Csemegeszőlő-fajták	
<i>Fajta</i>	<i>Területe [ha]</i>	<i>Fajta</i>	<i>Területe [ha]</i>
Bianca	487.58	Chasselas	1644.46
Zenit	419.05	Irsai Olivér	1238.48
Ezerfürtű	414.51	egyéb csemege szőlő	716.08
Jubileum 75	330.79	Pannónia kincse	125.20
Sauvignon blanc	321.30	Csabagyöngye	96.00
Zengő	245.57	Pölöskei muskotály	6.94
Zefír	148.37	Hamburgi muskotály	1.00
Sárga muskotály	124.24	Téli muskotály	1.00
Piros szlanka	104.09		
nem művelt	97.50	Egyéb szőlőfajták	
Pinot blanc	83.74	<i>Fajta</i>	<i>Területe [ha]</i>
Juhfark	70.40	Alany fajták	22.10
Semillon	65.10	Direktermő fajták	108.20
CsFT 195	64.50	egyéb	630.00
Kunbarát	60.00	nemazonosított	11696.87
Karát	55.12		
Kocsis Irma	21.80	Összesítés	
Cirfandli	17.00	<i>Fajta</i>	<i>Területe [ha]</i>
Mátrai muskotály	16.41	fehérborszőlő	41362.23
Bouvier	16.10	vörösborszőlő	11326.94
Tárcái 1-7	10.00	csemege szőlő	3829.16
Gyöngy rizling	8.93	egyéb	12457.67
Kéknyelű	7.00	Összesen:	68976.00
Piros veltelini	6.11		
Bánáti rizling	6.10		
Korai piros veltelini	6.00		
Táltos	4.06		
Budai	4.00		
Pintes	3.41		
Pozsonyi fehér	3.20		
Kerner	2.99		
CsFT 194	2.77		
Nektár	2.60		
Badacsonyi 10	2.05		
Aligoté	1.50		
Zöld szilváni	1.44		
Vértes csillaga	1.30		
Egri Csillagok 26	1.10		
Úrréti	1.00		
Göcseji zamatos	0.70		
Mézes fehér	0.49		

11.1 Ászár-Neszmélyborvidék

Területe: 1 432 ha

Körzetek:

Ászári, Neszmélyi.

Klíma:

A területre a hőmérséklet közepes ingadozása a jellemző. Az évi hőmérsékleti szélsőségek mérsékeltébbek, mint az alföldi borvidékeken. A páratartalom aránylag magas. A késő tavaszi és a kora őszi fagyok erőssége és gyakorisága mérsékelt. Csapadékatlaga közepes.

Talaj:

Löszön kialakult barna erdőtalaj az uralkodó, de előfordulnak mészkövön, dolomiton kialakult rendzina talajok, továbbá homokkövön, márgán és homokon képződött erdőtalajok is.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Chardonnay, Olasz rizling, Sauvignon, Szürkebarát.

Leírás:

Középkori hagyományokkal rendelkező, nagymúltú borvidék. A XVIII. századtól az uradalmi gazdálkodás biztosította a jobbágy-paraszti bortermelés mellett a vidék borainak jó hírét. A XIX. század második felében az Eszterházy Csákvári Uradalom híres ászári mintaszőlészete és pincészete itt alakult ki, amely messziföldön hírnevet szerzett a vidéknek. Az utóbbi évtizedekben a szőlőtermesztés korszerűsítése a borminőség jelentős javulását és a borvidék rangjának növekedését eredményezte.

11.2 Badacsonyi borvidék

Területe: 1 647 ha

Klíma:

Éghajlatát a Balaton víztükre kedvezően befolyásolja. Különösen a déli, délnyugati lejtők napfényes, védett területein alakul ki kedvező mikroklíma a szőlő számára. A nagy víztömeg megátolja a hőmérsékleti szélsőségek kialakulását, valamint biztosítja a levegő magasabb páratartalmát.

Talaj:

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

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Chardonnay, Kéknyelű, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sauvignon, Szürkebarát, Pinot blanc.

Leírás:

Ásatások leletei bizonyítják, hogy már 2000 évvel ezelőtt virágzó szőlőkultúra volt Badacsony környékén, de feltehetőleg már a kelták korában is voltak szőlőültetvények a vidéken. 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. Ennek során 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 e 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 e 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, mert nővirágú, ezért rosszul termékenyül ezért a Budai zöld fajtával ültették vegyesen. A szüretkor nem szedték külön, hanem együtt dolgozták fel bornak, ami a Kéknyelű nevet viselve jelent meg.

11.3 Balatonfüred-Csonakiborvidék

Területe: 1 736 ha

Klíma:

Éghajlati viszonyai a Badacsonyi borvidékéhez hasonlítanak. Gyakran emlegetik a környéken, hogy a Balaton víztükréről visszaverődő fény segíti emelni a szőlő minőségét.

Talaj:

. Talajai a Badacsonyi borvidékhez hasonlóak, de annál még változatosabbak. Itt előfordul a permi vörös homokkövön, triázmészkövön, dolomiton pannonhomokon, kristályos palán márgán és löszön kialakult rendzina és erdőtalajok is. Jellemző látvány, hogy a föld szokatlanul vörös.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Olasz rizling, Chardonnay, Rajnai rizling, Szürkebarát, Ottonel muskotály, Rizlingszilváni.

Leírás:

Feltehetően már Probus császár idejében fejlődésnek indult a Pannóniában már régebről ismert szőlőművelés. A Baláca pusztán feltárt villa urbana romjai II. - III. évszázadból származnak. A szőlőmotívumú ornamentikán kívül a falfestményeken is szőlészeti tárgyú - főként szüreti -jeleneteket örökítettek meg. Balatonfüreden

A honfoglalás után Karkász törzsének tulajdonába kerül a terület, de 1082-ben kelt birtoklási jegyzék szerint a veszprémi püspöknek többek között Csonakon is volt szőlője. 1211-ben Balatonfüred a tihanyi apátság tulajdona lett. Az elkövetkező századokban az ország kulturális élete áttevődött a Balaton környékéről a Duna vidéki

várak körzetébe, így a füredi és a csopaki bor csak a vidéki nemesek mulatozását, s a jobbágyok búfelejtését szolgálta.

A török idők végvári csatározásai valószínűleg itt is meggyérítették a szőlőművelők számát, s egyidejűleg csökkent a szőlőterület is.

A XVIII. sz.-ban újra fellendült a Balatonfüred fejlődése, a XIX. század közepére pedig már a Balaton "fővárosa" lett, ahol a megyei és az országos előkelőségek bálók, ünnepek alkalmával találkoztak, szórakoztak a kiváló fehér borok társaságában.

A borvidék híres fajtája az Olasz rizling, amely mintegy másfél évszázada terjedt el, és kiemelkedő minőségével márkanévvé vált. A tihanyi félsziget pedig tüzes vörösborairól nevezetes.

11.4 Balatonmelléki borvidék

Területe: 2 540 ha

Körzetek:

Káli, Balatonederics - Lesencei, Cserszegi.

Klíma:

Éghajlata már nem mindenütt olyan kedvező (különösen a tótól távolabb eső részein), mint a szomszédos Badacsonyi borvidéké. Termesztési viszonyai általában a Badacsonyi borvidékhez hasonlóak.

Talaj:

A Badacsonyi borvidékhez hasonló, de annál még változatosabb: dolomiton fekvő pannonagyagon, **homokkőmálladékon**, löszön és pleisztocén homoktakarón, cerithiumos mészkőn, triásmészkövön, márgán, pannonhomokon, agyagon, bazalttufa-keveréken kialakult rendzina, agyagbemosódásos barna erdőtalajok, barnaföldek, **csernozjom** barna erdőtalajok, köves és földes kopárok.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Olasz rizling, Chardonnay, Furmint, Tramini, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Zenit, Zöld veltelini, Sauvignon, Pinot **blanc**, Cserszegi fűszeres, **Kékoportó**, Pinot noir, Zweigelt, Kékfrankos.

Leírás:

Az egész Balaton környékén nem ritkák a római kor 2000 éves emlékei. Az 1300-as évek elején a veszprémi püspökségnek már kiterjedt szőlőbirtokai voltak itt, de feltehetőleg már a kelták itt is termesztettek szőlőt.

Századokon át királyi birtokok és főúri szőlők, valamint kisenemesi szőlőbirtokok hirdették ennek a területnek a kiváló borait. Már a középkorban Tirolba és az Alpokon túlra, a délnémet területekre szállítottak erről a területről borokat. Az Esterházy család hercegi és grófi ága a környék legtöbb szőlővel rendelkező birtokosa volt, uradalmaikban rendszeresen készítették természetes csemege-borokat. A XVIII. századi dézsmapincéjük még áll **Szentbékállán** a templom feletti területen.

11.5 Bükkaljai borvidék

Területe: 893 ha

Klíma:

A Bükk vonulata észak felől védi a hideg szelektől, s kedvező mikroklíma alakul ki a déli, délnyugati lejtőkön.

Talaj:

Riolittufán kialakult erubáz talajok, fekete nyiroktalajok, barnaföldek és agyagbemosódásos erdőalajok találhatók meg.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Leányka, Olasz rizling, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Kékfrankos, Merlot, Zweigelt.

Leírás:

Nagymiskolc területéről már az ősember gyűjtögető gazdálkodásáról is sok bizonyítékkal rendelkezünk, őstermelésre pedig a legrégebb időktől vannak adataink. A honfoglalást követő századok alatt a termőföld még kevés területet foglalt el, de a népesség növekedésével egyre több területet hódítottak el a cserjés domboldalakkól. A legkülönbözőbb gyümölcsfajok megtelepítésére voltak alkalmasak ezek a területek, és a még megbecsültebb szőlő, a bortermelést jelentő növény mesterséges megtelepítésére. A vadszőlő, ugyanis mint a Magyar Középhegység őshonos növényeként itt már ismert volt. Termését már a jégkor végétől itt élő ősember is ismerte.

A szőlőművelés kezdeteiről keveset tudunk. Egy 1313-ban megjelent oklevél említi először a szőlőt, és sejteti, hogy a szőlőtermesztés a helyi mezőgazdaság fontos ága. Az említett szőlőbirtokot a Pálos szerzeteseknek adományozta Ernyefi István, a diósgyőri vár akkori ura.

1503 február 11-én Ulászló megerősíti a város korábbi borszabadalmát: „*Miskolcon idegen bort nem árulhat, aki ez ellen vét, a bevitt bort elveszíti.*” Ekkor már nem csak a Diósgyőrt övező déli fekvésű dombok és Miskolc Szinva pataktól északra fekvő északi dombvonulatai a szőlőművelés virágzó területei.

1798-ban Pesten megjelent „*Statistik des Königreichs*” című gazdasági munkában érdekes megállapítás található: „*A tokaji, soproni és a ruszti bor kereskedelméből származó jövedelmet a miskolci megelőzi.*” Ennek oka volt az is, hogy egyes Hegyaljai szőlők mustjai is a miskolci pincehálózatban érlelődtek, és innen kerültek külföldre. E hatalmas pincehálózat legöregebb pincéi még a középkori eredetűek, de a hálózatuk a XVII-XVIII. századra fejlődött ki. Ekkor XVIII. században a fő fajták Gohér, Furmint, Hárslevelű, Batai, Damián és Fejér szőlő.

1828-as jobbágyösszeírásból tudjuk, hogy Borsod lakosságának szegényebb rétegei többek között Miskolc szőlőiben kerestek munkát. Tibolddaróc a XIX. és a XX. században híres pezsgőalapbort termelő vidéknek számított. Erre Olasz rizlinget és Furmintot használtak.

11.6 Csongrádi borvidék

Terület: 1 848 ha

Körzetek:

Csongrádi, Kisteleki, Pusztamérgesi, Mórahalmi.

Klíma:

Változatos, szélsőséges klímája a Kiskunsági borvidékéhez hasonló, de itt nagyobb a besugárzás éves mennyisége. Ez az ország egyik legmelegebb borvidéke.

Talaj:

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

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Zöld veltelini, Chardonnay, Bianca, Cserszegi fűszeres, Kövidinka, Kunleány, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Zala gyöngye, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt.

Leírás:

Az Alföldön található borvidékek története nagyon hasonló. Kezdetben főként a folyóvölgyi, ártéri területeken a lugasos szőlőművelés alakult ki, és főleg a mezővárosok határában fejlődött a szőlőtermesztés. Az első megbízható adat a garamszentbenedeki apátság alapító levelében (1075) szerepel. Eme okiratban a Tisza melletti **Alpár** szőlői is szerepelnek a királyi adományok között.

A XV. századra a szőlőtermesztés önálló termelési ággá fejlődött, amit a dézsmakötelezettség is bizonyít.

A török uralom alatt a legkelendőbb árucikk és a legjelentősebb adóalap a gabona mellett a bor volt. Ez kiderül a budai beglerbég egyik 1573. évi jelentésére küldött szultáni rendelet szövegéből is:

„A budai vilajetben (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 népmozgások ide is eljuttatták a balkáni eredetű vörösborkultúrát és a Kadarkát. Elterjedt volt a fej művelésmód. Ezt a téli fagy ellen úgy védték, hogy talajjal betakarták. Gyalogművelést alkalmaztak, azaz támrendszer nélkül termesztették.

XVIII. század első felében megindult a futóhomok a Duna-Tisza közén. Mária Terézia 1779-ben rendeletben szorgalmazta a szőlőtelepítést az Alföldre, hogy a futóhomokot megkössék.

A filoxéra a homoktalajokon (75-80% kvarctartalom felett) nem tud megélni, ezért az Alföldön nem okozott olyan jelentős kárt, mint más borvidékeken.

A legelterjedtebb fajták a Kadarka, Kövidinka és az Izsáki sárfehér voltak.

11.7 Dél-Balatoni borvidék

Területe: 2 611 ha

Klíma:

Napfényellátottsága jó, klímája kiegyenlített, így a termelési biztonság jó.

Talaj:

A szőlőültetvények Külső-Somogy, a Dunántúli és a Somogy-Tolnai dombvidékeken, pleisztocén löszön kialakult barna erdőtalajokon, barnaföldeken, helyenként homokon települtek.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

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

Leírás:

A Balaton déli partvidékén, részben a tihanyi Bencés uradalmi és az egykori Festetics birtokon részben pedig a paraszti természetűi hagyományokon a filoxéra vész után virágzó szőlő és borkultúra alakult ki. Az immúnis pannonhomok talajokon telepített szőlők a XIX. század végén a bortermelők ezreit mentette meg a koldusbottól. A borvidék igazi felvirágzását azonban a XX. század derekán végrehajtott szőlőtelepítés jelentette. Az új szőlőültetvények a gazdagabb lösz- és középkötött vályogtalajokon bőven teremnek, és a céltudatosan megválasztott kedvező fajtaszerkezetnek köszönhetően kiváló borokat adnak.

11.8 Egri borvidék

Területe: 3 206 ha

Körzetek:

Egri, Debrői.

Klíma:

Éghajlatára jellemző, hogy viszonylag későn tavaszodik, száraz jellegű.

Talaj:

A hegy- és domboldalakon, főleg miocén korú riolittufán, ezenkívül agyagpalán, -nyirokon kialakult fekete színű, mészben szegény nyiroktalaj, barnaföldek, agyagbemosódásos barna erdőtalajok stb.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

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

Leírás:

A Kis-Eged hegy oldalából került elő a *Vitis hungarica* levelének 30 millió éves kőülete. Ennek persze a mai szőlőtermesztéshez nincs sok köze.

Eger már a X. századtól lakott volt és a XI. század elején már jelentős nagyságú település lehetett. Az első püspökségek egyikét Egerben alapította Szent István királyunk. A püspökségre költöző szerzetesek magukkal hozták hazájukból az ott honos szőlőfajtákat is.

A tatárjárás megtizedelte a lakosságot. IV. Béla király ide is telepített vallonokat, akik a szőlőtermesztési és a borkészítési ismereteiket meghonosították (pl.: a hordó használatát).

Az Eger környéki dombok irtáshelyeit a XIII - XIV. században telepítették be szőlővel. A megtelepedő cisztercita szerzetesek ezekből a szőlőkből fedezték borszükségüket.

A város szerepe a magyar középkor első századaiban igen jelentős volt: a várban székel a legnagyobb püspökségek egyike, amihez nem csak Heves megye, hanem az egész északkeleti országrész is tartozott. Az egyházi központi irányító hatásának tulajdonítható a szőlőművelés kezdeményezése, fejlesztése, hiszen az egyházi szertartások elengedhetetlen kelléke a bor. A bortermésből tizedet, dézsmát kellett az egyháznak és a világi intézményeknek adni királyi rendelet alapján. Az első pincéket is a dézsma tárolására építették.

A törökök elől menekülő rácok hozták magukkal a **héjonerjesztéses** vörösorkészítés technológiáját és a Kadarka fajtát is.

Több évtizedes sikertelen ostrom után 1596-ban a törökök elfoglalták az egeri várat, és 91 évig a birtokukban tartották, de a szőlőtermesztés megmaradt. Ennek oka, hogy ugyan a törökök nem nagyon fogyasztottak bort, de komoly bevételt jelentett.

A XVII. században a vörösorszóló-fajták egyre több teret nyertek a fehérorszólók rovására. 1687-ben visszafoglalták a várat a törököktől. A város és környékének rohamos ütemű benépesedése során két évtized alatt kialakult a szőlő monokultúra. A szőlőhegyek többségének jelenleg is használt neve a XVII. század végén és a XVIII. században alakult ki.

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

A borvidék leghíresebb bora a Bikavér. Ez a bor több vörösorszóló borának házasításával készül. Valaha a Kadarka különböző változatai adták az alapját, ma gyakran a kékfrankos. Magyarország eredetvédett borai közül ez az első. A hegyközség megalkotta a „Bikavér kódex”-et 1997-ben. Talán az egyik legfontosabb szabálya hogy egy listában megadott vörösorszóló-fajták közül legalább három borából kell házasítani a Bikavért.

E híres bor nevének eredete biztosan nem ismert, de két legenda is próbálja magyarázni. 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, 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 gerjelt a misztikumra amúgy is hajlamos piadok és gubedák között, hogy a vérszínű folyadék vörösre festette a védők szukáit, 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 megingtak, 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."

Szekszárdon hamarabb jelent meg a bikavér, de nem lett ilyen híres. A borvidéken híres bor még az Egri leánya és a **Debrői hárslevelű**.

11.9 Etyek-Budai borvidék

Területe: 1 772 ha

Körzetek:

Etyek, Budai.

Klíma:

A lefolyásos domb- és hegyoldalakon, fennsíkokon a légmozgás gyakori, ami kiemelkedő termelési biztonságot ad, ritkák a számottevő fagykarak. Évi átlagos hőmérséklete az országos átlagnál kissé alacsonyabb, csapadékellátottsága közelíti az országos átlagot. Az ökológiai adottságok lehetővé teszik a korai szürettel kiváló pezsgőalapborok, késői szürettel pedig a minőségi boralapanyag készítését.

Talaj:

Meszes alapkőzetten lösz alapú csernozjom, ül. erdőmaradványos csernozjom.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Chardonnay, Királyleánya, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Ottonel muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Zenit, Zöld veltelini, Pinot blanc, Sárga muskotály, Cserzei fűszeres, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Zweigelt, Pinot noir.

Leírás:

Az egykori Budakörnyéki borvidék valaha Szentendrétől Tétényig a Duna partvonalában elterülő hegy- és dombvidék szőlőit foglalta magába. Ez a vidék a történelem előtti időkben is lakott volt. Négy fő körzetre oszlott: Szentendrei szőlők, Budai szőlők (óbudai, Sashegy környéki), Promontori szőlők, Tétényi szőlők.

Az Árpád-házi királyok alatt már virágzott a szőlőtermesztés, és az itt élő emberek megélhetésének fő forrásává vált.

Sok szerb (rác) telepedett le ezen a környéken. Ennek köszönhetően a török hódoltság után főleg a vörösbor készítése volt túlsúlyban. Európai hírre tett szert a Buda-Sashegyi Kadarka, amit Fekete kadarkából készítettek. A sok háború jelentősen meggyérítette a szőlőket.

A törökök kiűzése után német nemzetiségű **szőlőművelők** is telepedtek le. Az 1736-41. évi promontori **szőlőtulajdonosok** névsorában szereplő 572 névből 309 német hangzású, ami tudatos német betelepítésre enged következtetni. 192 név szerb és csak 50 magyar a névsorban. A Duna kiváló szállítási lehetőséget jelentett, így a borok tárolására nagy pincék épültek, amelyek többsége ma is működik.

A XVIII. század második felében rendszeressé vált a szőlőtelepítés Promontoron és környékén. Az állandó lakosság száma évről-évre nőtt. Valami kis szőlővel a legszegényebb zsellér is rendelkezett. A század végétől különösen a Promontoron és Kistétényben szőlőt bérlő budai, pesti polgárok részéről nagy divatja lett a pincézésnek, aminek hatására igen komoly pincekultusz alakult ki.

1830 körül a nagyvárosokban a lakosság inkább a fehérbort kereste (váltakoztak a borfogyasztási szokások is), a budai vidéken is arra kényszerültek, hogy egyre több fehérborszőlő-fajtát szaporítsanak.

1890-ben a filoxéra szinte teljesen elpusztította az ültetvényeket. A szőlőkultúra újbóli fellendítése nem járt a várt sikerrel. A szőlőtelepítésekkel párhuzamosan csonthéjas gyümölcsöket kezdtek el ültetni. Lassan a gyümölcsösök kiszorították a szőlőterületeket.

Etyek szőlőinek története is hasonló utat járt be azzal a különbséggel, hogy a XIX. század közepén a Vál-völgyi uradalmi szőlészetek hírnevet szereztek a korszerűsítéseikkel, újításaikkal. A borvidék szőlőiben a pákozdi, sukorói, nadapi, velencei szőlőhegyeken jó minőségű fehérbort termelnek. A XIX. század végén a Törley család híres pezsgői alapanyagának fehér borát is ezen a területen, Etyek térségében termelték. A sajátos ökológiai viszonyok, a talajok magas mésztartalma és a széles fennsíkorkból adódóan rendszerint egészséges a szőlő, és a pezsgőgyártáshoz ideális, nagy savtartalmú bor-alapanyag terem ezen a borvidéken. A kedvező gazdasági helyzet miatt a szőlőtermesztés uralkodó maradt.

11.10 Hajós-Bajaiborvidék

Terület: 1 416 ha

Klíma:

Elég szélsőséges. Esetenként téli és későtavaszi fagykár károsítja az ültetvényeket. Fagyveszélyeztettsége jelentős.

Talaj:

A borvidék nagyobb részén lösztalaj, helyenként a réti agyagon lepelhomok fedettséggel.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Királyleányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Cabernet franc, Cabernetsauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt.

Leírás:

Története nagyon hasonló a többi alföldi borvidékéhez (lásd Csongrádi borvidék). A különbség az, hogy a XVIII. században németek települtek be. Ennek nyomait a hajósi pincefalun is felfedezhetjük. Jellegzetes pinceutcsás, népi barokk, oromfalas pincefalukban a löszbe vájt pincékben érlelték a bort. A **kékkötényes** német borosgazdák szakértelme nagyban hozzájárult a borvidék jó hírének, rangjának növekedéséhez.

A filoxéra vést követően a szőlőültetvények területe jelentősen bővült, a termesztett vörös és fehérbor fajták köré is kiszélesedett.

A Hajósi Cabernet bor tett szert nagyobb ismertségre.

11.11 Kunsági borvidék

Terület: 25 590 ha

Körzetek:

Bácskai , Cegléd - Monor - Jászsági (Ceglédi, Jászsági, Monori alkörzet), Dunamenti, Izsáki, Kecskemét - Kiskunfélegyházai, Kiskőrösi, Kiskunhalas - Kiskunmajsai, Tisza-menti.

Klíma:

Változatos, szélsőséges. Az aszályos nyarak, a fagyos hideg telek, a tavaszi és az őszi fagyok is elég gyakoriak. Nyári hőségnapokon gyakori a szőlőtőkék napperzselése. A legrosszabb termelésbiztonságú borvidékünk.

Talaj:

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

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Bianca, Chardonnay, Rizlingszilváni, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Kunleány, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Sauvignon, Tramini, Pinot blanc, Kövidinka, Zöld veltelini, Izsáki, Királyleányka, Szürkebarát, Karát, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Blauburger, Kadarka, Zweigelt.

Leírás:

A Mohácsi vész előtti időkből nincs tudomásunk arról, hogy Kiskunság és a Nagyunság területén lett volna szőlőtermesztés. A további története nagyon hasonló a többi alföldi borvidékéhez (lásd Csongrádi borvidék).

A filoxéra pusztítása után megnőtt az immúnis homokterületek értéke, ahol ez a veszélyes kártevő nem tudott megélni. A XIX. század végére a borvidék szőlőterülete megtöbbszöröződött. A XX. század 60-as éveiben végrehajtott második rekonstrukció során tovább nőtt a szőlőterület, de ekkor még a hagyományos, zömmel egyszerű tömegbort adó fajták telepítésével. A 70-es évektől kezdődően azonban már a rangos minőségi fajták kerültek túlsúlyba a nagyüzemi ültetvényekben és a kisgazdaságokban is. Nagy területen létesítettek ültetvényeket a pezsgő-alapbor termeléséhez is.

11.12 Mátraaljai borvidék

Területe: 7 277 ha

Klíma:

A Mátra hegyvonulatai védettséget biztosítanak az északi szelektől, kedvező mikroklíma alakul ki.

Talaj:

Változatos talajú. Megtalálható a pannonagyagon, márgán, löszön, andeziten, riolituffán kialakult csernozjom barna erdőtalaj, fekete nyiroktalaj, agyagbemosódásos barna erdőtalaj, barnaföld, de még humuszos pleisztocén és holocén homok is előfordul.

Talajai többnyire mészben szegények.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Kékfrankos, Leányka, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini.

Leírás:

Gyöngyös környékén feltárt régészeti leletek sok nép emlékét őrzik, köztük a keltákét is. Honfoglaláskor a magyarokhoz csatlakozó kunok szállták meg, akiknek a szomszédságában a besenyők telepedtek le. E korból eredhet Abasár és Heves települések neve is. 1042-ben Saár határában királyi adományból zárdát építettek, amelyhez szőlőbirtok is tartozott.

Az Árpádházi királyok ideje alatt Gyöngyösnek nem volt különösebb politikai vagy gazdasági jelentősége. Egy 1261-ből származó okirat Gungus Puspolyt (Gyöngyöspüspököt) szőlőivel együtt az egri egyháznak adta. A tatárjárás után a lakott helyek megerősítéséhez és a várépítéshez sok fa kellett. A fatermeléssel párhuzamosan haladt a szőlőtelepítés.

1334-ben kelt engedély szerint, Gyöngyös város a földesúrtól „menten” választhatja törvényhozó testületét, és a város területén termelt borral szabadon rendelkezik.

A XV. században a borvidék olyan színvonalat ért el, hogy nagyobb mértékben megindult a borkereskedelem.

A törökök elfoglalták Gyöngyöst, aminek fő oka az volt, hogy minél több dézsmabort hajtsanak be, amit a hatvani bég jó pénzen értékesített. A magyarok ugyanúgy próbáltak adót behajtani a gyöngyösieken. Ez a környék visszafejlődését eredményezte. Ekkor a sári, visontai, gyöngyösi, patai és az apci borok voltak híresebbek.

A török uralom után a vidék népe Rákóczit támogatta, s a szabadságharc után a szőlőművesek is jobbagysorba süllyedtek. Az új birtokosok a fejlesztéssel nem törődtek, így a szőlőkultúra csak lassan fejlődött.

Mária Terézia 1755-ös vámrendelete a borvidék borkereskedelmét is sújtotta. A XVIII. század közepén ennek ellenére nagyobb szőlőtelepítések voltak.

A filoxéra pusztítását a mátraaljai szőlők sem kerülhették el.

A XX. század első harmadában a Károlyi uradalom Debrői Hárslevelűje ért el világhírnevet. De az abasári, domoszlói, nagyrédei és visontai borok is méltán híresek a nagymúltú gyöngyösiek mellett. A borvidék néhány pincéjében régi idők óta kóser borokat is készítettek a zsidó ünnepi asztalokra.

A török uralomtól a fő fajta a Kadarka volt, de ez a továbbiakban jelentősen megváltozott.

11.13 Mecsekaljai borvidék

Területe: 500 ha

Körzetek:

Pécsi, Versendi, Szigetvári.

Klíma:

Submediterrán jellegű, legmelegebb, leghosszabb tenyészidejű borvidékünk. Csapadéka közepes, inkább vízben szegény.

Talaj:

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

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Chardonnay, Cirfandli, Olasz rizling, Rajnai rizling, Sauvignon, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir.

Leírás:

Kettős szőlőkultúra nyomait lehet felfedezni. Az egyik a kelta - görögöktől eltanult -, a másik pedig az itáliai - a rómaiaktól fennmaradt - technológia. Sopianae (ma Pécs) fontos kereskedelmi utak keresztesződésében épült fel.

A honfoglaló törzsek - mint máshol - már tisztában voltak a szőlő értékével.

Az Árpádházi királyok uralkodása alatt a külföldi szerzetesek nagy kiterjedésű erdőségek irtásához kezdtek, hogy a területet földművelésre alkalmassá tegyék. A pécsi bor becsületét mutatja, hogy Sulyok György pécsi püspök végrendeletében János királyra hagyományozza 100 akó borát „*mint egyetlen értékes tulajdonát*”.

1694-ben Baranya megye önálló címet kapott, amiben szőlő is látható. Ez valószínűleg a heving hatása lehetett. A heving úgy készült, hogy ősszel erős kökényágakra érett fürtöket aggattak, hogy betöppedjen és eltartható legyen.

Valószínűleg erre az időre esik a Káptalannak az a törekvése, hogy Mecsekalján a tokajihoz hasonló aszút készítsenek. Tokaji vesszőt, sőt még tokaji földet is hoztattak nem tudva, hogy a klíma nem alkalmas az aszúképződésre. Valószínűleg ekkor került e borvidékre a Furmint fajta.

1780-ban Mária Terézia Pécszet szabd királyi város rangjára emelte, így az összes kocsmá is a város tulajdonába került. Akkoriban minden 25-30 lakosra jutott egy kocsmá. Általában 3 éves bérletbe adták őket nyílt árverésen.

1830-35-ös évek forradalmi változást hoztak: megjelentek az ültetvényekben a karók, az addigi gyalogművelés helyett. A baranyai bor egyre több piacot hódított meg, s a város iparát a borkereskedelméből származó jövedelem alapozta meg. A növekvő termelés, a külföldi és az egyre igényesebbé váló belföldi piac egyre nagyobb és magasabb szintű termelést követelt meg. Ekkor és ezért hozatta be a pécsi káptalan saját használatára az azóta pécsi specialitássá vált fajtát, az osztrák eredetű Cirfandlit.

A filoxéra a szőlő 80%-át kipusztította.

Korábban a Kadarka vörösbora egyeduralgoló volt, mára a tüzes, fűszeres fehérborok a mértékadók. A borvidék különlegessége a Pécsi cirfandli.

11.14 Móri borvidék

Területe: 914 ha

Klíma:

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.

Talaj:

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

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Chardonnay, Ezerjő, Királyleányka, Leányka, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Tramini.

Leírás:

A történelem korai szakaszából is vannak leletek az újkőkorig visszamenőleg. Bizonyíthatóan a rómaiak alapozták meg a szőlőtermesztést, amit az Avarok is folytattak.

A honfoglaláskor már lakott település volt a mai Mór helyén. Ide telepedett le a honfoglaláskor Árpád törzse.

A települést I. László király 1080 körül az egri püspökségnek adományozta.

1327-ben Károly Róbert Csókakő várához csatolta, ami a Csák nemzetségbeli Csák Péter és Csák István birtokában volt.

A XIV. századi iratok már rendszeresen említik a szőlőt.

Mór község nevével csak a XV. században találkozunk. A kódexek tanúsága szerint a vidék szőlőkultúrája a XVI. századig szépen kifejlődött, de nem került külföldre. Ezt a kort úgy jellemzik, hogy a megtermett bor sok, a jó ivóvíz pedig kevés. Ezért a legtöbb helyen - védekezvén a betegségek ellen is - rászoknak a borivásra.

A török hódoltság akasztotta meg itt is a fejlődést. A felvonuló csapatok pusztítási miatt a vidék csaknem elnéptelenedett. Emiatt pusztultak el szőlői is.

A XVIII. század tehát már nem annyira folytatása a régi szőlőkultúrának, hanem megalapozási időszaka egy új gazdasági korszaknak. Valószínűleg ekkor találkozott és forrott össze a borvidék és az Ezerjő története. Az elpusztult, elmenekült lakosság helyett német telepésekkel népesült be a vidék. Ekkor telepedtek le Mórba a Kapucinusok is, akik a környék legjobb szőlőművelői lettek.

A múlt században a borvidék jelentősége egyre növekedett. Volt időszak, amikor a nagy külföldi kereslet folytán a tokaji borok után a móri borok értékesültek a legmagasabb áron.

A homokkal kevert lösz és a homok talajokon a filoxéra kevesebb gondot okozott, mint a kötöttebb talajú borvidékeken.

1901-ben kérvényezte Mór község képviselőtestülete, hogy "Mór és vidéke, mint önálló borvidék szerepelhessen", mert addig a Neszmélyi borvidékhez tartozott.

11.15 Pannonhalma-Sokoróaljai borvidék

Területe: 629 ha

Klíma:

A Bakonyvidék, részben a győri medence, a Marcali medence agroökológiai körzete gyakorol hatást. Időjárási viszonyai kiegyenlítettek, országos viszonylatban közepes fény-, hő-, és jó csapadékellátottságú.

Talaj:

Homokon löszön kialakult barna erdőtalajok, mozaikszerű homokfoltok.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Chardonnay, Királyleányka, Olasz rizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Tramini.

Leírás:

Az egyik legkorábbi borvidék, ahol a magyarországi Bencés Főapátság uradalmában, 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.

11.16 Somlói borvidék

Területe: 500 ha

Körzetek:

Somlói, Kissomlyó - Sághegyi.

Klíma:

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

Talaj:

Lösz, pannonhomok, amelyek keverednek a bazalt és bazalttufa törmelékkal, s megtaláljuk a borvidéken a vasas agyag- és a fekete nyiroktalajt is.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Furmint, Juhfark, Olasz rizling, Hárslevelű.

Leírás:

Már a bronzkori ember is letelepedett a Séd forrás mellett. A vidék a keltáknak is kedvelt lakóhelyük volt. Az első szőlőket valószínűleg a rómaiak telepítették.

A honfoglaláskor a Lél, Szalók, Salamon, Ákus nemzetség telepedett le a környéken. Ők már szőlőt találtak itt.

I. István király 1010 körül megalapította Tornán a benedekrendi apácazárdát, amihez szőlőterület is tartozott. A várat és a körülötte virágzó szőlőket 1093-ban I. László király korában kelt okirat említi.

1242-ben IV. Béla király Olaszországból, **Moreából** hozott be szőlőműveléshez értő szőlőtelepeseket és szőlővesszőt. Valószínűleg ekkor került ide a Furmint. A környék szőlőterületei értékes birtokok voltak. Ezért gyakran cseréltek gazdát. A XV. században a vár tulajdonosváltásai alig követhetők nyomon.

A XVI. században olyan nagy becse volt az öreg vulkán oldalában fekvő szőlőknek, hogy 1511-ből származó hegytörvény kimondta, miszerint 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 somlai borral gyógyították. A somlói borról azt tartották, hogy nászéjszakán fogyasztva fiúgyermek születik. Ezért a „nászéjszakákborának” is titulálják.

A XIX. században a vár fokozatosan elenyészett, de a szőlők területe tovább bővült.

Híres bor a somlói Furmint és a somlói Juhfark is.

77.77 Soproni borvidék

Területe: 1 374 ha

Klíma:

Nyara hűvös, borvidékeink közül a legcsapadékosabb, telei viszont enyhébbek, és gyakori a szél. Szubalpin hatás érvényesül.

Talaj:

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

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Chardonnay, Sauvignon, Zöld veltelini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt, Zenit.

Leírás:

A Fertő tó vidéke már a neolitikus embernek is kedvelt élőhelye volt. Valószínűleg illír és trák népek laktak itt. I.e. 300 évvel alapíthatták a kelták Scarbant várost, amit a rómaiak Scarabantiának hívtak, mi pedig Sopronként ismerjük. Fontos kereskedőváros volt. Rajta keresztül vezetett a rómaiak híres borostyán útja.

A rómaiak utáni fél évezred alatt sok nép váltotta egymást, és ezt a szőlőkultúra is megsínylette. Honfoglalás után az első birtokosai Vérbulcsú és Lél törzse voltak.

Róbert Károly 1338-ban udvari parancsban értesítette Pozsony, Sopron és Vas megyét, hogy már előbbi királyi parancsok értelmében Sopron Német-, Cseh- és Lengyelországba szállítandó boraira törvénytelen vámot kivéni nem szabad és aki azt mégis megtenné, a legszigorúbban büntetendő.

Folyamatos volt az alsó-ausztriai bevándorlók betelepődése ami a XIV. században második felében volt a legintenzívebb.

Mátyás király 1446-ban aranybullában Sopront saját és idegenek áruinak kereskedelmi központjává teszi.

1723-ban Bél Mátyás „dicshimnuszt” írt a soproni borról. Fertő tó vízállása alapján is próbálták megjósolni az adott évjáratot:

„Ha a Fertő telik és így megmarad, a bor állítólag jobb és bőségesebb, ha apad, ~a termelők lemondanak minden reménységről.”

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

A soproni polgárság vagyonát a XVIII. században a szőlő képezte.

A XIX. században a többi magyar borvidékhez hasonlóan a mennyiségi termelés került előtérbe, amit a filoxéra pusztítása torpantott meg. A század elején napóleoni csapatok foglalták el Sopront. Innen ered a Kékfrankos fajta neve is a franciák kék színű pénze után. A század első harmadáig a fehérborkészítés fejlődött, majd vörösborszőlőfajták meghonosodásával a vörösborkészítés vált uralkodóvá. A szőlőtermesztőket itt ponzichternek hívták.

A borvidékre jellemző a fej tőkeművelésmód soproni szálvesszős metszésmóddal. Fő jellegzetessége, hogy a termőcsapot egy vendégkaróhoz kötik és a végét a földbe dugják, mint egy fejbujtást. Gyakori volt még a magas combművelés is.

A borkimérés kizárólag saját termésű bort forgalmazhatott a termelő házában. Cégere fa- vagy kovácsolt vasrúdon elhelyezett csokor. A csokor legtöbbször vörösfenyőből készül és hengeres alakú. Ha jó öreg bort mérnek, a csokrot még hosszában koszorú

veszi körül. A csokor aljára vörös vagy fehér filzszallagot kötnek, **aszerint**, hogy vörös vagy fehér bort mérnek. A szalagokba apró, kerek lyukakat vágnak. Ha mellettük szalmakereszt lóg, óbor kimérését jelzi. Az ajtót, amely a kimérési helységbe vezet, zöld gallyakkal jelölik meg. Ha mustot is mérnek, akkor a rúdra még leveles szőlőhajtásból font koszorút is akasztanak. •

A Kékfrankos fajta ma már soproni specialitásnak számít, pedig valószínűleg osztrák eredetű. A borvidéken szép fehérborokat is készítenek.

11.18 Szekszárdi borvidék

Terület: 1 925 ha

Klíma:

Éghajlata **dunántúli**, a tavaszi és az őszi fagyok ritkán tesznek kárt az ültetvényekben, nyarai melegek, helyenként száraz években az aszály károsít.

Talaj:

Nagyobb részt lösz, kisebb részben pannonhomokkal kevert lösz.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Ghardonnay, Olasz rizling, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zöld veltelini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Zweigelt.

Leírás:

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

A római kor után sok évszázadig nincsenek biztos adatok a helyi szőlőtermesztésről. Az első biztosnak mindezt az esztergomi káptalan által kiadott I. Béla alapító oklevelét tartalmazó átirat, amely felsorolja a **1061-es** adományokat. Valószínű, hogy ekkoriban már csak fehérbort készítettek. Az egyházi birtokokon magas szintű szőlőtermesztés folyt. 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 **szandzsákszék** helyé tették a várost de a bortermelés tovább folyt, sőt egyes szőlőterületeknek mohamedán tulajdonosa volt.

A XVIII. század elején Mérey Mihály 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 borvidékszőlőkultúrájának színvonalát.

A század közepén már általános a héjonerjesztés, és a bort pincében tárolják. Ez a kereskedelem miatt különösen fontos. A bor ekkor már fontos megélhetési forrás.

1828-ban még 37 fehér és 29 „fekete” szőlőfajtát termesztettek, köztük 6 féle Kadarkát (még fehérret is). Húsz év múlva már csak néhány uralkodó szőlőfajtát említenek. A trágyázást már ismerik de annak helyes módját még nem ismerik, egyre több szőlőt karóznak.

A napóleoni háborúk hatására a bor keresett cikké válik. 1815 után keresetcsökkenés áll be, de a jó vörös bornak mindig maradt piaca. A francia borok ekkortól kezdik

kiszorítani a hiányos kezeltségű magyar borokat a piacról. Magda Pál még „aszú szőlő bort” is említ, mint különlegességet.

A szekszárdi bor főleg a német nyelvterületen híresült el. A filoxeravész itt is erős visszaesést okozott, szinte kopárrá váltak a régen zöldellő szőlőhegyek. A Benedek szurdikban a XX. század elején szegények laktak barlangban is.

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.

11.19 Tokaj-Hegyalja borvidék

Területe: 5 246 ha

Klíma:

Kontinentális jellegű, gyakori a száraz, meleg későőszi időjárás, ami lehetővé teszi az aszúszemek képződését.

Talaj:

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 Kopasz-hegy nyúlványain lösz talaj található.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Furmint, Hárslevelű, Sárga muskotály, Zéta (Orémus).

Leírás:

A történelem előtti időktől fogva lakott terület volt. A honfoglaló magyarok is szívesen táboroztak itt. 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. Ezt támasztja alá Turzul (Tárcái) vezér esete is:

„Ekkor Ond, Ketel, meg Tárcái, miután az erdőn áthaladtak, a Bodrogfolyó mellett lovagoltak, majd mintha pályadíjért futottak volna, sebes vágásban nyargaltak fel egy jó magas hegynek a csúcsára. A másik kettőt maga mögött hagyva, Tárcái, a serény vitéz ért fel elsőnek a hegyromra. Ezért a hegyet attól a naptól kezdve mostanáig Tárcái hegyének nevezték (ez a mai Tokajihegy).”

Azon a helyen pedig, ahol a Bodrog a Tiszába ömlik földvárat emeltek, aminek a neve Hímesudvar volt. Ma ezt a települést Tokajnak ismerjük. A Tokaj név valószínűleg ötörök eredetű, „folyómenti erdő” jelentése.

Tokaj-hegyaljai szőlők első hiteles említése 1251-ből származik, a Turóczy 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 újraterelítésre 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 mazzolabor 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 aszúborot Hegyalján. Ezt támasztja alá, hogy már az 1590-es években használták az „aszú szőlő” kifejezést (Szikszai Fabricius Balázs latin - magyar szótárában), és készítették egy bizonyos „főbort”, amit talán az aszúborral is lehet azonosítani.

Az aszúkészítés 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.”

„Régelírta Noé a Tokajhegy ormára, Hegyaljai kapás, várj Simon-Júdasra !”

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 volak.

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 filoxeravész szinte teljesen kipusztította a hegyaljai szőlőket. Az újraterelítés jelentős fajtaszám csökkenést is eredményezett.

A XX. század közepéig Tokaj-hegyalján sok kóser bort is készítették a zsidó ünnepi aszúborokra.

A privatizáció után több külföldi befektető is állít elő bort a borvidéken. Az általuk szorgalmazott borászati technológia a nyugati borizlés, és a gyors tőkeforgás elősegítése miatt új aszústílus megjelenéséhez vezetett. Ezek a borok inkább a szőlőből származó, elsődleges aromákra helyezik a hangsúlyt, könnyebbek, kevésbé oxidatívák, mint a régebbi borstílus borai.

11.20 Tolnai borvidék

Területe: 2 133 ha

Körzetek:

Tolnai, Völgységi, Tamási.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

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.

Leírás:

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

11.21 Villány-Siklósiborvidék

Területe: 1 601 ha

Klíma:

A mecsekalkjai borvidékhez hasonlóan **szubmediterrán** jellegű, meleg és elég száraz időjárás, viszonylag hosszú **tenyészidő** jellemző. **Hőösszegben** és fényben a leggazdagabb borvidékünk. A **több** oldalról védett lejtők melegét a Földközi tenger vidékéről beáramló meleg levegő felerősíti.

Talaj:

Fő tömegében lösz és vörösgyag, a löszhöz egyes helyeken triászkorú dolomit, mészkő és júramészkő keveredik.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

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

Leírás:

Villány már a történelem előtti időkben lakott volt, amit bronzkori leletek is tanúsítanak. A szőlőművelés eredete feltételezhetően a keltákig, bizonyíthatóan a rómaiakig nyúlik vissza. A Szársomlyó hegy oldalában feltárt római kori oltárkő felirata 50 ha szőlőtelepítést dokumentál.

Honfoglalás után a területen a Kán, Kalán és a Bor nemzettség telepedett le. Később valószínűleg királyi bortok volt.

A tatárdúlás után a magyarság elsősorban a várak (ezen a borvidéken Siklós és Szársomlyó) környékén művelte a szőlőt. Erre utal IV. Béla király 1247-ben - a szársomlyói vár alapítólevelében - említi Harsány határát a **szőlőkkel**.

A török uralom alatt Villány teljesen elpusztult, de a szőlőtermesztés nem szűnt meg, mert a közeli falvak lakói a villányi szőlők egy részét tovább művelték. A mohácsi vész idején a terület **Perényi Péter** tulajdonában volt. Az elpusztult magyar faluba a törökök szláv, rác népeket telepítettek. Ők hozták magukkal a Kadarka fajtát, és a héjonerjesztéses vörösborkészítés technológiáját. Az 1687-es győztes nagyharsányi csata után újabb rác (szerb) nemzetiségű lakosokat telepítettek be.

A megfogyatkozott szőlőterületet 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 a „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** ezeket a szőlőket sem kímélte. A rekonstrukció a már más borvidéknél is ismert változásokat hozta.

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

77.22 Zalai borvidék

Területe: 2 186 ha

Körzetek:

Csáfordi, Szentgyörgyvári, Muravidéki.

Telepítésre ajánlott szőlőfajták:

Olasz rizling, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Királyleányka, Cserszegi fűszeres, Sauvignon, Chardonnay.

Leírás:

1998 január 1.-től lett újra külön borvidék. A Pogány dűlő neve és az ott talált leletek alapján valószínűleg már időszerűsítésünk kezdetén is foglalkoztak itt szőlőtermesztéssel.

Az első írásos emlék a Kőszeg grófok 1279-es osztálylevele, ahol már szőlőhegyeket említenek. A Királyvölgy szőlői a királyi tulajdonban levő kőszegi vár uradalmához tartoztak. A termelt bort a vár pincéiben tárolták.

A hagyomány szerint 1532-ben Szolimán fővezérével, Ibrahimmal együtt a király-szőlők feletti térségről szemlélte katonái rohamát.

A függetlenségi harcok idején a kóbor katonák gyakran letarolják a termést, kivágják a szőlőket és dézsmálják a pincék borait.

A Rákóczi szabadságharc leverése után elkezdődött a német telepések beözönlése. A város hamar talpraállt. Az 1746-ban a szőlőterület 800 katasztrális hold volt. A városi lakosság polgári jellege ellenére tekintélyes volt az őstermelők, szőlőművesek (kapások, Hauerok) száma. A szőlők zöme a gazdag városi polgárok, jómódú kispolgárok tulajdonában voltak, bérmunkások dolgoztak rajta. A jobbágyok robottal, dézsmával adóztak a városnak.

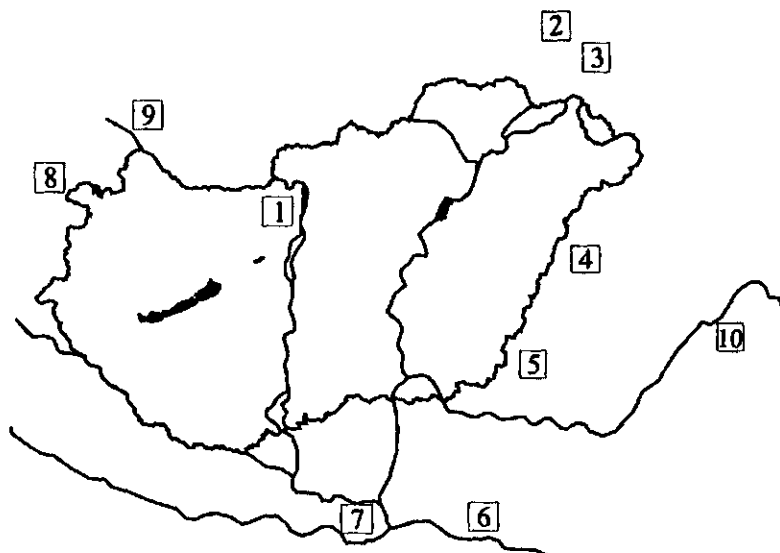
1989-ben a filoxéra a szőlők nagy részét kipusztította

Értekes emlék a „Szőlő jövésnek könyve”, amibe Szent György napján lerajzolják a szőlő hajtását.

11.23 Régi magyar borvidékek

Bortermelő helyeink nem változtak nagy mértékben, de a borvidéki besorolásuk többször átalakult. Néhány régi borvidékünk határainkon túlra került, egyeseket megszüntettek, másokat pedig összeolvasztottak vagy szétválasztottak, illetve szőlőtermő területeket borvidékként ismertek el. **Pl.:** Az egykori Debrői borvidék ma az Egri borvidék része.

Ábra 40. Néhány régi magyar borvidék



- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| 1. Buda-Sashegyi bv. | 6. Versec-Fehértemplom bv. |
| 2. Szerednyei bv. | 7. Szerémségi bv. |
| 3. Beregi bv. | 8. Ruszt-Kismarton bv. |
| 4. Érmelléki bv. | 9. Pozsony-Pozsonyszentgyörgy bv. |
| 5. Ménesi bv. | 10. Küküllői bv. |

Csanádi G., Plósz P. 1885. alapján:

Dunán innen

1. Pozsony megye borvidékei: Pozsony, Szt.-György, Bazin, Modor.
2. Nyitra borvidéke, hova Trencsén néhány szőlője is szárazítható, Vág-Újhely.
3. Hont megye borvidéke, melyhez Bars és Zólyom déli-, Komárom és Esztergom északi csúcsai is csatlakoznak.
4. Nógrád borvidéke: Ecseg, Pencz.
5. A pest-váci borvidék: Kőbánya, Csömör, Szada.
6. Kerti szőlők (Pest megye alsó része, Kecskemét és Jászkun terület, egész Bács megye).

Dunán túl

7. Baranyamegye borvidékei: Villány, Szilvás, Szt.-Miklós, Pécs.
8. Tolnamegye borvidéke: a szegszárdi hegység, decsi hegység, Felső-Nyék.
9. Fehér megye borvidéke: Vértesalja, váli völgy stb..
10. A Balaton-melléki borvidék (Zala, Veszprém, Somogy): Csopak, Badacsony, Somlyó, Csobáncz, Ábrahám.
11. Vas megye borvidéke, Zala északnyugati részével: Kőszeg, Szombathely, Rohonc, a sági hegy, Nagy-Keresztes, Német-Újvár.
12. A Fertő-melléki borvidék (Mosony, Sopron): Sopron, Ruszt.
13. Az Esztergomi borvidék, ide értve Győr-Komáromnak is déli részét: Csorna Neszmély.
14. A budai hegység borvidéke felfelé Szent-Endréig, lefelé Promontor-Tétényig.

Tiszán innen

15. Hevesmegye borvidéke: Eger, Visonta, Hatvan.
16. Borsodmegye **borvidéke**: Miskolcz, Szikszó, Bánfalva.
17. A tokaji Hegyalja borvidéke (Zemplénmegye): Mád, Tály, Tarczal, Erdő-Bénye, Liszka, Monok.
18. Az ung-felsőbereg borvidék: Ungvár, Munkács, Szerednye.
19. Az alsó-bereg-ugocsai borvidék: Beregszász, Nagy-Szőlős.
20. A torna-abauji borvidék, hova Gömör is csatlakozik: Szilas, Torna, Forró, Kassa; kerti szőlők: Hevesmegye déli része, Külső-Szolnokmegye, Jászkúnerület **illető** része.

Tiszán túl

21. A szatmár-kővári borvidék: Sziny érváralja, Nagy-Bánya, Nagy-Somkút.
22. A bihari borvidék, hova Kraszna s Közép-Szolnok is csatlakozik: Nagy-Várad, Énnellék.
23. Az aradi borvidék: ménesi Hegyalja, Magyarát.
24. Temes-Krassó felső borvidéke: Temesvár, Lúgos.
25. Temes-Krassó alsó borvidéke, hova Szörény is sorolható: Versecz, Fehér-Templom, Új-Moldva, Mehádia, Orsóvá. Kerti szőlők (Szatmár egy része), Szabolcs, Bihar, Hajdú kerület, Békés, Csanád, Csongrád, Arad egy része, Torontálmegye.

Erdély

1. Az alsó-marosi borvidék magában foglalja a marosi, hátszegi, szászvárosi alosztályokat.
2. A közép-marosi borvidék: hegyaljai, marosi, aranyosi kerületek.
3. A kis-küküllői borvidék nyárádi, kis-küküllői és maros-küküllői kerületekre oszlik.
4. A nagy-küküllői borvidék a székácsi, medgyesi, olti kerületek szerint felosztva.
5. A mezőségi borvidék a sajói szamosi és marosi kerületekkel.
6. A szilágyi borvidék a zilahi, hegyhádi és érmelléki kerületek szerint van alosztályozva, de ez utóbbinak nagy része Magyarországra nyúlik.

Tiszán innen

1. A szerémi borvidék a hasonló nevű megyében.
2. A verőcze-belovári borvidék, melyhez a többi megyékben elszórt apróbb szőlőterületek csatlakoznak.
3. A zágráb-károlyvárosi borvidék (szamobori).
4. A gradiska-bródi borvidék, melyhez északnyugat felé Pozsega vidéke is csatlakozik.
5. A petrinjei borvidék átvonul az első és a második báni, valamint a szluini határőrezredek területén.
6. A tenger melléki borvidék, melyhez Fiume város és területe tartozik a hasonló nevű megyével, átvonul az ogulini, ottocsányi és kis részben likkai végezredek területén északról délnek nyúló keskeny vonalon.

12. Állami szabályozás

A szektor szabályozása átalakulóban van Magyarországon. A központi vezérlés helyére gazdasági ösztönzés és önszabályozás lép. Ennek területei és működésük:

Jogi szabályozás:	Mit szabad tenni ?
Gazdasági szabályozás:	Mit érdemes tenni ?
Intézményrendszer működtetése:	Hogyan lehet megvalósítani ?

A szőlő-bortermelés eredettől fogva szabályozott. Ennek bizonyítékai a Bibliában is fellelhetők, bár ezek nem direkt gazdasági hanem humán szabályozások voltak.

12.1 A szőlő- bortermelés szabályozásának hagyományai és nemzetközi gyakorlata

12.1.1 Szemeivénvek a magyar bortermelés jogi szabályozásának történetéből

Magyarországon a szőlőtermelés és borgazdálkodás jogi szabályozásának az ókorig visszanyúló múltja van. Domitianus császár i.sz. 92-ben rendeletileg igyekezett korlátozni a provincia bortermelését.

A honfoglalást követően keresztény liturgia terjedése mellett a gazdasági érdekek felismerése is a szőlőtermesztés fellendítését eredményezte. Már a XI. századtól az adójegyzékek - mint leggyakoribb írásos emlékek - minden országrészben következetesen említik a **dézma-bort** (decima).

A tatárjárást követően IV. Béla adókedvezményekkel segítette a szőlőtelepítést, mivel fontos jövedelemforrásnak tartotta azt.

A XIII. századtól rendeletek határozták meg a szőlőtelepítésre felhasználható, írtható erdős területeket, megalapozva a szőlőhegyek (**promontóriumok**), a történelmi borvidékek kialakulását.

Az első és ma ismert legrégebb latin nyelvű **hegyszabályzat** a XV. századból Tordasról (Fejér megye) származik.

1473-ban János egri püspök a jó minőség védelme érdekében megtiltotta idegen borok behozatalát Egerbe.

Az 1665. évi országgyűlés 79. törvénycikke kötelezően elrendelte az aszúszemek külön szüretelését és dézsmamentességét.

II. Rákóczi Ferenc 48 pontból álló szabályzat keretében rendelkezett a hegyaljai birtokain a szőlőbeli munkák menetéről és a hegymesteri tennivalókról.

12.1.2 A bortörvény gyökerei

A mai értelemben vett teljes körű borászati szabályozás gyökerei a múlt század végéig nyúlnak vissza. 1876-ban Szalay Imre Somogy megyei földbirtokos, országgyűlési képviselő törvényjavaslatot nyújtott be "A gyártott borokról". 1884-ben a képviselőház elé tárt a "műbőrről" szóló törvényjavaslat lekerül a napirendről. Az 1887-ben, 1889-ben tett sikertelen próbálkozások után 1893-ban "XXIII. törvénycikk a mesterséges borok készítésének és forgalomba hozatalának tilalmazásáról" címen iktatták törvénybe a mai szabályozás jogelődjét. Ez a maga korában mind tartalmában, mind megalkotásának tényében Európában is korszerű jogszabály volt, de a végrehajtás során felmerült tapasztalatok alapján a későbbiekben fogyatékoságait javítani kellett.

Az 1908. évi XLVII., az 1924. évi IX. és az 1936. évi V. törvénycikkek révén 1959-ig törvényi szintű szabályozás volt érvényben.

12. Állami szabályozás

A szektor szabályozása átalakulóban van Magyarországon. A központi vezérlés helyére gazdasági ösztönzés és önszabályozás lép. Ennek területei és működésük:

Jogi szabályozás:	Mit szabad tenni ?
Gazdasági szabályozás:	Mit érdemes tenni ?
Intézményrendszer működtetése:	Hogyan lehet megvalósítani ?

A szőlő-bortermelés eredettől fogva szabályozott. Ennek bizonyítékai a Bibliában is fellelhetők, bár ezek nem direkt gazdasági hanem humán szabályozások voltak.

12.1 A szőlő- bortermelés szabályozásának hagyományai és nemzetközi gyakorlata

12.1.1 Szemelvények a magyar bortermelés jogi szabályozásának történetéből

Magyarországon a szőlőtermelés és **borgazdálkodás** jogi szabályozásának az ókorig visszanyúló múltja van. Domitianus császár i.sz. 92-ben rendeletileg igyekezett korlátozni a provincia bortermelését.

A honfoglalást követően keresztény liturgia terjedése mellett a gazdasági érdekek felismerése is a szőlőtermesztés fellendítését eredményezte. Már a XI. századtól az adójegyzékek - mint leggyakoribb írásos emlékek - minden országrészben következetesen említik a **dézsmabort** (decima).

A tatárjárást követően IV. Béla adókedvezményekkel segítette a szőlőtelepítést, mivel fontos jövedelemforrásnak tartotta azt.

A XIII. századtól rendeletek határozták meg a szőlőtelepítésre felhasználható, irtható erdős területeket, megalapozva a szőlőhegyek (promontóriumok), a történelmi borvidékek kialakulását.

Az első és ma ismert legrégebb latin nyelvű hegyszabályzat a XV. századból Tordasról (Fejér megye) származik.

1473-ban János egeri püspök a jó minőség védelme érdekében megtiltotta idegen borok behozatalát Egerbe.

Az 1665. évi országgyűlés 79. törvénycikke kötelezően elrendelte az aszúszemek külön szüretelését és dézsmamentességét.

H. Rákóczi Ferenc 48 pontból álló szabályzat keretében rendelkezett a hegyaljai birtokain a szőlőbeli munkák menetéről és a hegymesteri tennivalókról.

12.1.2 A bortörvény gyökerei

A mai értelemben vett teljes körű borászati szabályozás gyökerei a múlt század végéig nyúlnak vissza. 1876-ban Szalay Imre Somogy megyei földbirtokos, országgyűlési képviselő törvényjavaslatot nyújtott be "A gyártott borokról". 1884-ben a képviselőház elé tárt a " **műborról**" szóló **törvényjavaslat** lekerül a napirendről. Az 1887-ben, 1889-ben tett sikertelen próbálkozások után 1893-ban "XXIII. törvénycikk a mesterséges borok készítésének és forgalomba hozatalának **tilalmazásáról**" címen iktatták törvénybe a mai szabályozás jogelődjét. Ez a maga korában mind tartalmában, mind megalkotásának tényében Európában is korszerű jogszabály volt, de a végrehajtás során felmerült tapasztalatok alapján a későbbiekben fogyatékoságait javítani kellett.

Az 1908. évi XLVII., az 1924. évi IX. és az 1936. évi V. törvénycikkek révén 1959-ig törvényi szintű szabályozás volt érvényben.

Az 1959-ben hatályba lépő 23. számú törvényerejű rendelet még sok tekintetben a az 1936-os törvény szellemének megfelelően rendelkezett. Az 1970. évi 36. tvr. azonban már koncepciójában is eltér a korábbi szabályozási gyakorlattól. Szakmai, eljárási és szankcionálásra vonatkozó részeiben rövidítve lépett életbe. Így elvesztette törvényi jellegét és a korábban is alkalmazott végrehajtási rendelet valamint a kapcsolódó jogszabályok szerepe megnőtt.

12.1.3 A hegyközségi törvény fejlődése

A hegyközségek a már említett helyi szabályozásokból, hegyrendeiből 1884.XII. törvénycikk révén váltak országos hatáskörű szervezetté, a magyar borászati szakigazgatás gerincévé. A későbbiekben az 1929. évi XVII. törvénycikk, majd az 1938. évi XXXI. törvénycikk jelentette a hegyközségi szervezet kiteljesedésének további állomásait. Sajnos az 1947. évi módosítást követően a 300/1949 (IV.9.) Kormány rendelet megszüntette a hegyközségeket. 45 évnek kellett eltelnie, hogy az 1994. évi CII. törvény révén a hegyközségek újból, de már az eredetgarancia nemzetközi eredményeit felhasználó tartalommal vehessék át a szakmai öngazgatás feladatait. A megjelölt végrehajtási rendeletek révén a hegyközségek korszerű jogilag rendezett keretek között tevékenykedhetnek.

12.1.4 A borjog alakulása a nagyvilágban

A hamisítások elleni küzdelem és a szőlő-bortermelés átfogó jogi szabályozásának nemzetközi hagyományai is a múlt század végéhez kapcsolódnak. Az első bortörvényt - mely a magyar jogalkotókra is nagy hatással volt - 1889-ben Franciaországban alkották meg. Az első német bortörvényt 1892-ben léptették életbe. Spanyolországban az 1892-es királyi rendeletet 1895-ben váltotta fel a bortörvény. Olaszországban 1900-ban, Portugáliában 1908-ban, Ausztriában 1907-ben hozták meg az első nemzeti bortörvényt.

A nemzetközi jogi szabályozás új helyzetet teremtett az Európai Unió (Korábban Európai Közösség) megszületése. Hiszen a borok névhasználatára vonatkozó Liszaboni egyezmény főként eredetvédelmi kérdésekre koncentrált és csak a bortermelő országok szűk köre írta alá a megállapodást.

Az Európai Közösséget létre hívó Római Szerződés 1957. március 25. aláírása és az 1958-as Stresai konferencia óta sokat változott az európai borpiac.

A Tanács 1962. évi 24. számú határozattól a 816/70. és 817/70. alaprendeleteken át (melyek létrehozták az igazi közösségi kereskedelmi borszervezetet) hosszú út vezetett az azóta többször módosított, de jelenleg is aktuális alapszabályozás, a 822/87. és a 823/87. számú rendeletek megalkotásáig.

A Római Szerződés 39. cikkelye értelmében az Európai Közösség borpiacra is közös rendtartást vezetett be: a Tanács az 1962. április 4-i 24-es számú rendelettel határozatot hozott a borpiaci szervezet fokozatos kialakítására. Ennek értelmében a termelőket a stabil árak, piaci egyensúlyt célzó intézkedések és az importkorlátozás, a fogyasztókat pedig a megfelelő minőségi ellenőrzés védi. A rendtartás fő célja, hogy a fogyasztók ellátását elfogadható áron és minőségben garantálják.

A Római Szerződésben a mezőgazdaságot érintő célok többnyire teljesültek: a Közösség önellátóvá vált, sőt, több termék esetén idővel jelentős túltermelés alakult ki. Ezen termékek közé tartozik a bor is. Az Európai Unió, mint a világ vezető borgazdálkodója, átlagosan a világ termelésének 60%-át adja és a világ borfeleslegének megközelítően 25%-áért felelős.

A borpiac szerkezeti egyensúlyhiányának leküzdése érdekében 1988. óta stabilizáló intézkedéseket alkalmaznak. Ezek közé tartozik a szőlőültetvények termelésből való kivonása és a kötelező lepárlás rendszerének megerősítése. Ezen intézkedések célja - a kereslet várható csökkenésére számítva - a bortermelő potenciál csökkentése és a magas termésmennyiségek visszaszorítása. A borpiaci szervezet jelen formában való

fenntartása és finanszírozására igen sokba kerül a Közösségnek sőt egyes régiók termelői (főképp a déli tagállamokban) kifejezetten a támogatásokból gazdálkodnak, s boraikat eleve lepárlás (tulajdonképpen megsemmisítés) céljából készítik. A Bizottság ezért fokozatosan csökkenti a lehetséges intervenciók intézkedéseket is, hogy kiküszöböljék a termelést erősen támogató rendszer ellentmondásait.

Ezek az intézkedések nem hozták meg a várt eredményeket, ezért a Bizottság 1994-ben reformjavaslatot készített. Ennek alapját az a számítás képezi, mely szerint az EU támogatás nélkül 150 millió hl bort tudna értékesíteni (ez EU-szinten a termelés 18%-os csökkentését jelentené), s ennek megfelelően a termelő országoknak termelési kvótát kívánnak meghatározni (a Bizottság idővel nem adna támogatást bizonyos termelési mennyiség felett). A tagállamok érdekei igen eltérőek: délen szociális és ökológiai gondokat eredményezne a termelés visszaszorítása, az északi tagállamok számára viszont a cukrozási lehetőségek csökkentése elfogadhatatlan. A reformjavaslat mind a mai napig nem került elfogadásra, s várhatóan csak a távolabbi jövőben, alapos átdolgozás után van esély a konszenzusra.

12.1.5 A magyar borigjelene

A szőlő- és borgazdálkodás **jelenlegi szabályait** a szőlő- és gyümölcsstermesztésről, valamint a borgazdálkodásról szóló **1970. évi 36. tvr.** és az annak végrehajtására kiadott, többször módosított 40/1977.(XI.29.) MÉM rendelet tartalmazza. Ez a szakszorgonban "bortörvénynek" nevezett rendelet-együttes a többszöri (legutóbb 1997. évi IX. tv 1997.III. 12. 17/1997. (III.5.) FM rendelet) módosítás és aktualizálás ellenére mára **nem képes teljes körűen ellátni a szőlő- és borgazdálkodás megváltozott viszonyai közötti szabályozási feladatokat.**

Ezért napirendre került egy új bortörvény elkészítésének a szükségessége.

A magyar **borjog nemzetközi integrációra való alkalmassága** azért is fontos, mert a szakágazat jelentős mértékben export-orientált. A borok nemzetközi kereskedelmi pozíciója pedig alapvetően függ attól, hogy milyen nemzetközi szabályozási garanciákat biztosít a termékre vonatkozóan.

A magyar **borjog tartalmi vonatkozásait** tekintve alapvetően **ma is korszerűnek tekinthető.** Ezt deklarálta az Európai Közösség, amikor 1994-ben a bormegnevezések kölcsönös védelméről és ellenőrzéséről megállapodást írt alá Magyarországgal (1994. évi IX. tv.)

Az 1997. év jogalkotási feladatai közé tartozik még a hegyközségi törvény módosítása is. Erre részint az 1994. óta eltelt időszak tapasztalatainak beépítése, részint a bortörvénnyel való harmonizálás elvégzése miatt van szükség.

Parlament 1997 novemberében 1 ellenszavazattal elfogadta a bortörvényt és elfogadta a hegyközségi törvény módosítását is.

12.2 A szőlő-bor ágazat intézményrendszere

A szőlő-bor termelés intézményrendszere finom szerkezettel szövi át az ágazatot. A világ jelentős bortermelő országaiban sokszor merőben eltérő szervezetrendszer alkalmazásával érik el a kívánt célt, optimális gazdasági, társadalmi környezetet biztosítani az egyre magasabb színvonalon a folytatott szőlő és bortermelés megvalósítása érdekében.

Magyarországon, bár múlt század végén e tekintetben a nemzetközi élvonalhoz tartoztunk, jelenleg jelentős elmaradás tapasztalható. A központilag vezérelt gazdaság nem tűrte a szakmai érdekérvényesítő szervezetek létét- ennek vált áldozatává 1949-ben a hegyközségi szervezet is - a központi akarat megmaradt "erőátviteli rendszerei" viszont nem működnek a piacgazdasági környezetben. Ennek megfelelően az ágazat egyik komoly gondja, hogy olyan időszakban kell átalakítani esetenként megrementeni

[az ágazati intézményrendszert, amikor annak működésére már égető szükség lenne. Ráadásul az ágazati szereplők teherviselő képessége és rövid távú érdekeltsege nem minden esetben felel meg a megvalósítandó céloknak.

Az ágazat jövője - különös tekintettel az Európai Unióhoz való csatlakozásra - nem utolsó sorban attól is függ milyen gyorsan sikerül a nemzetközi referenciáknak megfelelő színvonalú intézmény rendszert kialakítani és működtetni.

Bár sok féle csoportosítás létezik az intézményrendszerek funkcióik alapján az alábbiak szerint rendszerezhetjük:

- Ágazatszabályozási és ellenőrzési intézményrendszer
- Öngazgatási és szakmai **érdekérvényesítési** intézményrendszer
- Minőség szabályozási és eredetvédelmi intézményrendszer
- Oktatási, kutatási, ágazatfejlesztési intézményrendszer
- Nemzetközi szakmai intézményrendszer
- Egyéb speciális intézmények

Az egyes intézmények besorolására a fő tevékenységi terület alapján kerül sor, esetenként jelezve a más intézményrendszerrel való kapcsolódást.

12.2.1 Ágazatszabályozási és ellenőrzési intézményrendszer

Az ágazat szabályozási és ellenőrzési intézményrendszer országos szintű csomópontja a Földművelésügyi Minisztérium. A tárca - alapvető jogosultságai (statútumai) alapján végzi

- az ágazati jogszabályrendszer karbantartását,
- az ágazat kormányzati szintű képviseletét,
- irányítja az ellenőrzésre hivatott szakmai intézményeket,
- törvényességi felügyeletet gyakorol a hegyközségi szervezet felett,
- részt vesz képviselői révén a nemzetközi szervezetek munkájában
- és integrálja az EU harmonizáció szakmai feladatait.

A tárca végzi a szőlő-bor ágazat hagyományaiból adódó, sajátosságainak megfelelő kiterjedt, részletes szakmai jogi bázisának kezelését (1.sz. melléklet). Az ágazatspecifikus rendeletek módosítása, törvények előkészítése mellett, tárcaközi kérdésekben képviseli az ágazatot (pl. adózási- támogatási rendszer változtatásánál). Ezen felül szakmai feladatokat (pl. a termőhelyi kataszter kiadása, mezőgazdasági fejlesztési pályázati rendszer működtetése, agrárpiaci beavatkozások kezdeményezése, információ gyűjtés, termésbecslés) is ellát.

A minisztériumon belül a következő részlegek látják el speciális feladatot:

Mezőgazdasági Főosztály	szőlő és bortermelés szakmai kérdéseinek összefogása
Agrárrendtartási Hivatal	agrárpiaci intézkedések, exporttámogatás, vámügyek
Allategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály	OBI felügyelete, ellenőrzés, szabványosítás
Nemzetközi Gazdasági Kapcsolatok Főosztálya	EU harmonizáció
Közgazdasági Főosztály	támogatási rendszer szabályozása

A tárca irányítása alá tartozó intézmények közül a 19 megyei Földművelésügyi Hivatal az információ szerzésben, a pályázati rendszer működtetésében, szakigazgatási és ellenőrzési feladatok ellátásában kap szerepet.

A budapesti székhelyű Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet a szőlő szaporítóanyag és fajtaminősítés, valamint a telepítések ellenőrzése, az Országos Borminősítő Intézet a borok **minősítés**, a borászati ellenőrzés terén tevékenykedik

országos hatáskörrel. Az OBI ellenőrzési tevékenységéhez több megyét összefogó regionális felügyelői hálózatot működtet.

12.2.2 Önigazgatási és szakmai érdekérvényesítési intézményrendszer

A szakterületi információcsere fontos egységei szakmai szervezetek. Az ágazat irányítás kompetenciájuknak megfelelően, eltérő mértékben a támaszkodik ezeknek a szervezeteknek a véleményére, jelzéseire. Különösen a törvényelőkészítés folyamatában és az eseti beavatkozások előkészítésénél nyújtanak szakmai segítséget.

A legfontosabb, törvényi alapon köztestületként funkcionáló szervezet a **hegyközségi rendszer**. Az 1994. évi CII. törvény alapján újra alakult szervezet gyökerei 1894-ig nyúlnak vissza. A magyar borászati történelemben játszott fontosságát jelzi, hogy az 1894-es, az 1929-es és az 1938-as hegyközség törvények révén világszínvonalú szabályozása volt a szakágazatnak egészen az 1949-es feloszlásukig. A szakmai önszerveződés, a minőség és eredetgarancia rendszere a világ jelentős bortermelő országaiban az elmúlt 50 évben hatalmasai fejlődött. A másik fontos kihívás az Európai Unióhoz való csatlakozás melyet követően, cselekvőképes szakmai önszabályozás nélkül a magyar borászatnak a Brüsszel profi, profitorientált intézményrendszerével szemben szemernyi esélye sincs az egyébként kifejezetten jó adottságainak érvényesítésére, vagy a magyar bortermelés szinten tartására.

A jelenlegi hegyközségi törvény a klasszifikált (borvidéki, borhelyi besorolású) szőlőterületek szőlő- és **bortermelői és felvásárlói** számára ad keretet ahhoz, hogy a hazai szőlőművelés érdekeinek előmozdítása, a bortermelés színvonalának emelése, termékei piacképességének javítása, valamint a korszerű származás- és minőségvédelem meghonosítása célját szolgáló, s az ebben érdekeltek önigazgatásán alapuló szervezetek létrehozása révén kialakítsa saját **szakmai önkormányzatát**.

A hegyközségek törvény alapján, **köztestületi formában**, a hatálya alá tartozók számára **kötelező tagsággal**, a jogszabályok adta keretek között kialakított saját működési szabályaik szerint működnek.

Közel 380 településen mintegy 100 000 taggal meg alakított települési hegyközségi szervezetek alulról induló delegálás révén 20 borvidéken hegyközségi tanácsot, és ezek küldötteiből országos szinten a Hegyközségek Nemzeti Tanácsát hozták létre. A három szintes - a francia szindikátusok működési rendszeréhez hasonló - szervezet gyakorlatilag lefedi a magyar árubortermelést.

A hegyközség feladatai

- a minőségvédelem érdekében összehangolja tagjai szőlészeti és borászati szakmai tevékenységét;
- gondoskodik a működési területéhez tartozó szőlők őrzéséről, valamint a tulajdonos által műveletlenül hagyott ültetvény műveléséről és növényvédelméről;
- az adatokat rendszerezi és összegezi, s azokat - egyénileg nem azonosítható módon - a hegyközségi tanácshoz továbbítja;
- szolgáltatásokkal és szaktanácsadással segíti tagjai gazdálkodását;
- ellenőrzi tagjainál a szőlő- és borgazdálkodásra vonatkozó jogszabályok betartását;
- védi a település termelőinek érdekeit;
- feltárja a település termékeinek származásvédelmét sértő cselekményeket.

A hegyközség jogosítványai

- a szőlő- és bortermelésre vonatkozó **jogszabályban** meghatározott keretek között a működési területén kötelező érvényű szakmai szabályokat állapít meg, s ellenőrzi azok betartását;
- eljár a törvény által hatáskörébe utalt közigazgatási ügyekben
- javaslattevési és véleményezési jogkörrel részt vesz a szőlő- és borgazdálkodással kapcsolatos közigazgatási ügyekben.

Hegyközségi rendtartási ügyek

- A hegyközség a hegyközségi rendtartás (hegyszabályok) keretében meghatározza a szőlő biológiai kártevői ellen való egységes, hatékony védelem, a célszerű telepítés és művelés, a szüretelés, a feldolgozás, valamint a bor helyes kezelése szabályait, továbbá más, a minőségvédelem szempontjából fontosnak ítélt szakmai követelményeket.
- A hegyközség a bort hamisító, vagy hamis termékjelölést alkalmazó tagját határozattal eltilthatja a településre vagy termőhelyre utaló származásmegnevezés, illetve a "különleges minőségű bor", a "minőségi bor", valamint a "tájbor" minőségmegjelölés alkalmazásától.
- A hegyközség - a jogszabályok keretein belül - jogosult működési területén a telepíthető fajtakörnek, valamint fajtánként az egységnyi területen a termelhető szőlő (must) és bor mennyiségének meghatározására.
- A hegyközség a tagjai részére megállapíthatja azt a minőség, fajta és feldolgozottsági fok szerinti legalacsonyabb értékesítési árat, amelyet a termőhely védelme szempontjából szükségesnek ítél (termőhelyi védőár).

Közigazgatási ügyek

- A szőlő telepítésének és kivágásának engedélyezésével kapcsolatos ügyekben első fokon a hegyközség jár el.
- A hegyközség a műveletlenül hagyott ültetvény tulajdonosát megfelelő határidő biztosításával felszólítja, hogy a szükséges talaj- és növényvédelmi munkákat végezze el, illetve a szőlőt művelje meg.
- A tulajdonos költségére elvégezteti a többi ültetvény károsodástól való megóvása érdekében szükséges munkálatokat, vagy
- Gondoskodik az ültetvény műveléséről, a termés szüreteléséről és értékesítéséről
- Bizonyos feltételek mellett a hegyközség elrendelheti az ültetvénynek a tulajdonos költségére történő kivágását.
- A hegyközség kivághatja az olyan műveletlenül hagyott ültetvényt, amelynek termőképessége nem állítható helyre, és amelynek tulajdonosa ismeretlen vagy nem érhető el.
- A borászati üzem létesítésének és működtetésének engedélyezése ügyében eljáró hatóság köteles beszerezni az üzem helye szerint illetékes hegyközség véleményét.
- Szőlő művelési ágban nyilvántartott termőföld esetében a művelési ág megváltoztatásához a hegyközség engedélye szükséges.
- A hegyközség jogosult kezdeményezni a szőlő termőhelyi kataszterének kiegészítését és módosítását.

A területi és az országos szervezet feladatai

A hegyközségi tanács

- összehangolja a borvidék hegyközségeinek tevékenységét;
- meghatározza a borvidéki rendtartást;
- rendszerezi és összegzi a hegyközségeknek a termelésre és az értékesítésre vonatkozó adatszolgáltatását, s az adatokat a nemzeti tanácshoz továbbítja;
- tájékoztatja tagjait a gazdasági együttműködési és a piaci lehetőségekről;
- intézi a borvidéki származás- és minőségvédelem ügyeit;
- képviseli a borvidék termelőit az őket érintő, védjegyoltalommal kapcsolatos ügyekben
- elbírálja a hegyközség közigazgatási ügyben hozott határozata ellen benyújtott fellebbezést;

- külön jogszabályban meghatározott módon részt vesz a szőlő- és borgazdálkodással kapcsolatos jogszabályok betartásának ellenőrzésében,
- A szőlő, illetve a bor származási bizonyítványának kiadásával kapcsolatos ügyekben első fokon a hegyközségi tanács jár el.

A nemzeti tanács

- segíti a hegyközségek és a hegyközségi tanácsok tevékenységét;
- összegzi és elemzi a hegyközségi tanácsok adatszolgáltatását, s ennek alapján javaslatokat dolgoz ki az esetleges agrárpiaci beavatkozásra;
- a termékek piacra jutását elősegítő szolgáltatásokat szervez;
- képviselheti a hegyközséget a származás- és minőségvédelemmel kapcsolatos ügyekben;
- elbírálja a hegyközségi tanács közigazgatási ügyben hozott elsőfokú határozata ellen benyújtott fellebbezést.
- együttműködik a szőlő- és bortermeléssel kapcsolatban feladatokat ellátó hatóságokkal és intézményekkel;
- kapcsolatot tart a nemzetközi eredetvédelmi szervezetekkel;
- kiállításokat, borversenyeket, konferenciákat szervez.

A hegyközségi szervezetek részére további feladatot csak törvény állapíthat meg, annak ellátásával kapcsolatos szabályokat azonban kormányrendelet, vagy miniszteri rendelet is meghatározhat.

A hegyközségi szervezet jogosítványai révén **középtávon** a szakmai önkormányzat és érdekérvényesítés nemzetközi színvonalú **intézményévé** válhat.

A hegyközségek mellett az 1994. évi XVI. törvény által létrejött Agrárkamara is kötelező eréllyel tagjai között tartja számon a **szőlőtermelőket**. Mivel a hegyközségek az Agrárkamaránál sokrétűbb, szakmailag teljesebb **tevékenységre** képesek és felfoghatók szakmai kamaraként kezdeményezés indult a kamarai törvény módosítása révén az Agrárkamara funkció nélküli jogosultságának megszüntetésére.

A Szőlő-Bor Szövetség és Termék Tanács egyesíti magában az önállóan működésképtelennek bizonyult Termék Tanácsot, és a korábban jelentős érdekképviseleti szerepet betöltő Magyar Szőlő- és Bortermelők Egyesületét, illetve a Magyar Borkereskedők Egyesületének megszűnésével ellátatlan feladatokat is végzi. A hatásköre és jelentősége a hegyközségek létrejöttével minimálisra zsugorodott. Az érdekképviseleti tevékenység mellett az **Agrárrendtartási Hivatallal kötött szerződés** értelmében információt szolgáltat az agrárpiaci **intézkedések** megalapozásához.

Az egyesülési jogról szóló 1989. évi II. törvény alapján működő egyesületek, melyek megfelelő hatáskör hiányában nem alkalmasak az önszabályozási, a rendtartási és a közigazgatási feladatok ellátására. A tapasztalatok azt mutatták, hogy a szakmailag megalapozott, többségi elven hozott határozatok betartatása időnként megoldhatatlan feladat elé állítja az önkéntes tagsággal rendelkező egyesületeket. Az egyesületek csak tagjaikra vonatkozóan rendelkezhetnek, **környezetükre** nem. A tagok a szabad kilépés révén kivonhatják magukat a nem tetsző szabályzás hatálya alól.

A Szőlő- Bor Szövetség tagsága rohamosan olvad. Jelenlegi létét az **agrárpiaci rendtartásról** szóló 1993. évi VI. törvénynek köszönheti, mely csak egyesület számára teszi lehetővé a termék tanács feladatkör ellátását.

A fogyasztói érdekképviselet integrálása és az 1993. évi VI. tv. módosítását követően a hegyközség alkalmassá válhat a termék tanács feladatok ellátására is.

12.2.3 Minőség szabályozási és eredetvédelmi intézményrendszer

Minőség szabályozás

A minőség szabályozás bázis intézeti a szőlő vonatkozásában az OMMI, a bor esetében pedig az OBI. Mindkét intézmény a minősítéstől az ellenőrzésig teljeskörű jogosítványokkal rendelkezik Ennek megfelelően a jogszabályokban előírt szakmai **minőség tanúsításra**, a hivatalos tanúsítványok kiadására **kizárólag ezek a szervezetek jogosultak**. A vállalkozói alapon működő laboratóriumok szaktanácsadási intézmények által végzett minősítések eredményei a belső ellenőrzésben, a technológia- és termékfejlesztésben felhasználhatók de a hatósági minőség tanúsítást nem helyettesíthetik.

Minden fogyasztásra forgalomba kerülő borászati terméknek rendelkeznie kell OBI minősítéssel. Ugyancsak kötelező az OBI minősítés beszerzése az export és az import termékeknek.

A minőség tanúsítás speciális este az állami ellenőrzőjeggyel forgalomba kerülő termékek köre.

Állami ellenőrzőjeggyel csak az Országos Borszakértő Bizottság által érzékszervileg is minősített minőségi és különleges minőségű borok kerülhetnek forgalomba.

Az OBI az ország egyetlen olyan laboratóriuma, mely a borászati vizsgálatok terén nemzetközi szintű referencia laboratóriumként elismert.

A minőség szabályozás alapját a szakmai jogszabályok és a kötelező alkalmazású szabványok adják. A borászati terület szabványbázisa az OBI.

Eredetvédelmi intézményrendszer

Az eredetvédelmi intézményrendszer a szőlő-bor ágazat legfejletlenebb területe.

A rendszer egyes elemei mára rendelkezésre állnak, de az összehangolt működtetés gyakorlata és néhány szervezeti elem még hiányzik.

Az eredetvédelmi tevékenység alapját képező jogszabályok rendelkezésre állnak. A Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetben (Kecskemét-Kisfái) folyó szisztematikus fejlesztés eredményekén kimunkálásra került az eredetvédelmi rendszer szakmai alapjai és különböző szinten elkészültek az egyes kataszterek felvételezései is. A legteljesebb a szőlő-termőhelyi kataszter mely napra készen, folyamatosan aktualizáltán tartalmazza a termőhelyi minősítés adatait és térképszelvényeit. Borvidékenként eltérő szinten áll az ültetvény és pincekataszterek feltöltése. A hegyközségek megalakulásával megteremtődött a feltétele a borászati eredet tanúsítás új alapokra helyezésének. A származási bizonyítvány teljeskörűvé tétele, a hegyközségi tagok adatszolgáltatási kötelezettség teszi áttekinthetővé a rendszert.

12.2.4 Oktatási, kutatási, ágazatfejlesztési intézményrendszer

A szőlészeti- és borászati kutatás gerincét az FM Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet (és állomásai) valamint a felsőoktatási intézmények (Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Budapest, Kecskemét, Pannon Agrártudományi Egyetem Keszthely, Gödöllői Agrártudományi Egyetem Gyöngyös, Gödöllő) adják.

A kutatások kiterjednek a termőhely, a fajta, a szőlőtermesztési és borászati technológia kutatási és fejlesztési területeire. Központi, hosszú távú program és az ehhez kapcsolódó finanszírozási rendszer hiányában a kutatás nem kellő módon szervezett, az intézmények komoly anyagi gondokkal küzdenek.

A kutatási intézmények egyben a szaktanácsadás bázisai is.

Az oktatás vonatkozásában a szakmunkás szinttől az egyetemi szintig színvonalas intézményi bázis található. A kertészeti szakiskolák rendszerében oktatott szőlészeti és borászati képzés országos kiterjedtségű.

A nagyobb vállalkozások szakmai menedzselését szinte kizárólag magasan kvalifikált, szakmai-egyetemi végzettségű **szakemberek** végzik. Az ágazat szakember ellátottsága felső- és középszintű, valamint szakmunkás szinten is egyaránt jó.

Jelentősebb képzési feladat a posztgraduális , a vincellér , a hegyközségi tisztségviselő és gasztronómiai képzésben jelentkezik. Ezeken a területeken az iskolarendszerű képzés mellett a vállalkozási formában futó képzések is megjelentek.

12.2.5 Nemzetközi szakmai intézményrendszer

Az egyre inkább nemzetközivé váló borforgalmazás révén megnő a nemzetközi kapcsolatok jelentősége. az információszerzés mellett az ország és szakmai imázssteremtésnek is fontos színterei a nemzetközi szervezetek,

A szőlő és bortermelés terén szépszámmal található nemzetközi szakmai szervezetek közül jelentőségüket tekintve három emelkedik ki.

A Párizsi székhelyű Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal (**O.I.V.**), mely a világ szőlészeti és borászatának átfogó, tudományos igényességű, koordinatív szakmai szervezete. Magyarország az **O.I.V** alapító tagja.

A szintén Párizsi székhelyű Nemzetközi Bor és Párlat Szövetség (**F.I.V.S.**), mely az **O.I.V-nál** szélesebb termékkörben mozog. Magyarország az utóbbi években az kecskeméti **SZBKI** tevékenysége révén egyre jelentősebb szerepet vállal a **F.I.V.S.** tevékenységében.

Az Európai Bortermelő Régiók Közgyűlése (**A.R.E.V.**), mely 1988-ban jött létre az EU-n belüli **szőlőtermesztés-, borászat- és borkereskedelem szabályozását, szakmai befolyásolását** tekinti feladatának.

Az EU-hoz való csatlakozás szakmai előkészítése **érdekében EU Harmonizációs Bor Munkacsoport** alakult a Földművelésügyi Minisztériumban, mely a szakmai érdekképviseleti és tudományos intézmények bevonásával igyekszik az EU borjogrendszerének megismerése és hazai megismertetése révén elősegíteni a borászati jogharmonizációt.

12.2.6 Egyéb speciális intézmények

A korábban meghatározó jelentőségű **Magyar Élemezéstudományi Egyesület Borgazdasági Szakosztálya** egyre inkább csökkenő szerepet vállal a szakmai tevékenység alakításában.

Viszonylag új, de igen dinamikus szerveződés a **Magyar Szőlő és Borkultúra Alapítvány** , mely eddig főként rangos rendezvények szakmai szervezésével (pl.FOODAPEST VinAgora, Budapesti Nemzetközi Borfesztivál) hívta fel magára a figyelmet. Kiadványai (pl Borongoló) révén igyekszik a borászati területen tapasztalható hiányokat betölteni.

1992-ben alapították meg a **Magyar Bor Akadémiát**, mely alapító nyilatkozata szerint sajátos eszközeivel magyar borok fő meghatározójává a "minőség , tisztesség és hitelesség követelményeit" kívánja tenni. A Magyar Bor Akadémia tagjai nem csak szakemberek lehetnek , a gazdasági élet, a kereskedelem és a vendéglátás kiváló reprezentánsai is szerepelnek közöttük. Újabbban az Év Bortermelőjének megválasztásában együttműködik a Hét Borbírák Rendjével.

Említést érdemel az **INTERKONCERT** és a **Bacchus Arts Stúdió**, mely a Nemzetközi Borfesztivál és a Magyar Bor Akadémia megszervezése, a bor és a képzőművészetek kapcsolatának elmélyítése révén; járul hozzá az ágazat megújításához.

Speciális jelentőségű szakmai-hagyományőrző szervezetek a **borrendek**. Huszonnégy bor- (ezen belül egy **bioborrend**) és két pezsgőrend működik. Helyi működésük, szakmai hagyományápoló tevékenységük mellett a borrendek felvonulása színpompás eleme az országos rendezvényeknek. 1995-ben a Bacchusi Borrendek Nemzetközi Szövetsége is Magyarországon tartotta kongresszusát.

Egyre kiteljesedő tevékenységű a **Magyar Borok Háza Kft** működése, mely széleskörű szakmai feladatkör keretében, a magyar borok, borvidékek reprezentatív megjelenítését végzi majd a Budai Várban működő objektumban(1014. Budapest, Szentháromság tér 6.)

12.3 Az EU jogi szabályozása

A Közösségi Agrárpolitika borpiaci rendtartásának alkalmazása során a tagországoknak a speciális feladatok mellett eleget kell tenniük a Stresai konferencián elfogadott

- az EU-n belül a tagországok közötti szabad áruforgalomra, az egységes piacra,
- a közösségi preferenciára (termelők védelme az olcsó importtól, árlefölözés) és
- a pénzügyi szolidaritásra vonatkozó alapkövetelményeknek is.

Az EU borpiaci rendtartás termékspecifikus, a bor előállítására, felhasználására, kereskedelmére vonatkozó összes szabályt tartalmazza. Nemzetek feletti státusza révén a tagországok nemzeti szabályozása csak azokra a területekre terjedhet ki járulékos jelleggel, amit a borpiaci rendtartás nem szabályoz, vagy lehetőséget ad az egyedi szabályozásra.

Az EU szabályozása élesen elkülöníti az asztali borok és a meghatározott termőhelyű minőségi borok szabályozását. Az asztali borok esetében a szabályozás centralizált, minden tagországra kötelező. Fő területe a piac stabilizálására irányuló, a mennyiségi felesleg kezelését célzó beavatkozások (területcsökkentés, kötelező és önkéntes lepárlás, tároltatás és termékpályáról való kivonás) rendelkezései és ennek finanszírozása, támogatása. A meghatározott termőhelyű minőségi borok EU központi támogatás nélkül, a tagországok nemzeti szabályozásának jobban teret engedve forgalmazhatók.

Az EU teljes bor joganyaga több mint 210 jogszabályból (A Tanács vagy a Bizottság rendelete) és számos módosításból áll. Ebből a terjedelmes anyagból a teljesség igénye nélkül a legfontosabbak az alábbiak:

12.3.1 A borpiaci szervezet alaprendelete

A borpiaci szervezet alaprendelete a 822/87-es rendelet, mely tartalmazza a borpiaci szervezet hatálya alá tartozó termékek meghatározását, a termelésre, a borpiaci kapacitások fejlesztésére és a ellenőrzésére vonatkozó szabályokat a borászati eljárásoknak, és kezeléseknél, valamint a bor forgalmazásának szabályozását, a harmadik országokkal folytatott kereskedelmi megállapodásokat, ármeghatározásokat, intervenciós szabályokat és más piacsabályozó intézkedéseket, tartalmazza továbbá a termelés és.

A borpiaci rendtartás alapján véve a friss szőlőből készült borra, de a következő termékekre is vonatkozik:

- szőlőlé és must, hozzáadott cukorral vagy anélkül;
- erjedő vagy erjedésben megállított szőlőmust;
- friss szőlő, kivéve a csemegeszőlőt;
- borecet; egyéb (törkölybor, borseprő, szőlőtörköly).

Az asztali borok fogalmát az alaprendelet III. melléklete határozza meg, s ezen rendelet 27-es cikkelye jogosít a Közösség pénzügyi támogatására. A borpiaci év szeptember 1-től augusztus 31-ig tart.

Az ár-meghatározások csak az asztali borokra vonatkoznak, amelyeket 6 típusba soroltak be.

A Tanács minden évben megállapít *irányarat* minden egyes asztali bor fajtára. Ezt olyan szintben állapítják meg, hogy az a termelők számára megfelelő bevételt jelentsen. Az *aktivizáló ár* az intervenciós mechanizmust kiváltó küszöböt jelenti és az irányár 92%-ának felel meg.

Minden olyan borra, amelyre létezik irányár, a Bizottság meghatározza a *reprezentatív árat* és minden reprezentatív piacon minden kérdéses borfajtára hetente az *átlagos termelői árat*.

Az egységes piac létrejötte a külső határokon átmenő kereskedelem kezelésére egységes intézkedéseket tesz szükségessé. A termék alkoholtartalmára vonatkozó közös vámmal stabilizálni kívánják a közösségi piacot és meg akarják akadályozni, hogy a harmadik országok árai és azok ingadozásai a közösségi piac stabilitását veszélyeztessék. Az importengedélyek kiadását szabályozza az alaprendeleten túl a **3388/81-es** és a **2390/90-es** rendelet is.

A kérdéses termékek exportját (a törkölybor, a borseprő és a szőlőtörköly kivitele nem tartozik ide) azáltal teszik lehetővé, hogy a *szükséges* mértékig exporttámogatást ("export-visszatérítést") adnak a világpiaci ár és r.z Unión belüli ár közötti különbség fedezésére. A támogatás az Unió egész területén belül azonos és a célországtól függően változhat.

A GATT Megállapodás értelmében az Unió vállalta, hogy tiszteletben tartja ezen termékek támogatott exportjának határértékeit.

A magántárolási támogatás célja, hogy a piacon meglévő készletek meghatározott időszakra történő lefagyasztása érdekében a *bortermelőket* támogatás fejében termékeik tárolására ösztönözzék. A magántárolási szerződések megkötésének két lehetséges módja van:

- hosszú távú szerződések, ha a piaci év *kezdetekor* a rendelkezésre álló borkészlet négy hónappal meghaladja a várható igényeket. Mustra akkor köthetők ilyen szerződések, ha a bor hosszú távú tárolásáról döntöttek.
- ha a hosszú távú szerződések lejárnak, de a piaci árak három egymást követő héten keresztül nem tudják elérni a küszöbárát, elvileg négyhónapos szerződések köthetők - a gyakorlatban azonban a Bizottság nem nyújtott újratárolási támogatást 1988 óta.

A lepárlást a borpiaci év elején indítják el, hogy visszavonják a piacról a termelési feleslegeket. A lepárlási kifizetések mértékét úgy határozzák meg, hogy az büntesse a bor minőségét veszélyeztető magas termésátlagokat.

Azok az asztalibor-termelők, akik eleget *tesznek* a borpiaci szervezet támasztotta kötelezettségeknek, lepárlásra beszállított borukért garantált minimumárat kaphatnak.

A következő lepárlási típusokra adnak *támogatásokat*:

- *Önkéntes megelőző lepárlást* a borpiaci év *elején* vezetnek be abban az esetben, ha a szüreti előrejelzések indokolják. A felvásárlási ár ilyenkor az adott borfajta irányárának 65%-át teszi ki. Ezen intézkedés általában a gyenge minőségű borokat érinti.

- Az asztali borok kötelező lepárlása felől a Bizottság általában decemberben, de legkésőbb február végén dönt, amennyiben súlyos egyensúlyzavar van a piacon, vagyis amikor a rendelkezésre álló bor több mint négy hónappal meghaladja az átlagos igényeket, vagy amikor a termelés több, mint 9%-kal meghaladja az átlagos igényeket, vagy akkor, ha a reprezentatív árak súlyozott átlaga a borpiaci év kezdetén minden asztali bor fajta esetében az irányár 82%-a alatt van. A gyakorlatban ezek a feltételek általában teljesülnek.

A Bizottság a lepárlandó mennyiséget szétosztja az Unió termelő régiói között tagállamonként csoportosítva azon különbség alapján, amely az adott régióban a kérdéses borpiaci év termése és az 1981/82-es, 1982/83-as és 1983/84-es termésátlag 85%-a között van.

- Piac támogató lepárlás. A támogató lepárlást a Bizottság automatikusan elindítja, ha kötelező lepárlásról döntöttek, de valójában bármely más esetben is elrendelhető. A termelőknek kifizetett minimális garantált ár minden borfajta esetén az irányár 82%-át teszi ki.
- Nem asztali borok kötelező lepárlása. Ez a lepárlási mód a Cognac-vikéki borfeleslegre és a csemegeszlőből vagy mazsolakészítés céljából termesztett szőlőből stb. készült borokra vonatkozik.
- A hosszú távú tárolási szerződéseket kiegészítő lepárlást ("ártámogatási garancia") az 1991/92-es borpiaci év óta nem alkalmazták.

A lepárlás egy másik módja a borászati melléktermékek kötelező lepárlása. E kötelező lepárlási intézkedések célja a törköly és a seprő túlpréselésének és a gyenge minőségű, alacsony természetes alkohol-tartalmú borok forgalomba hozatalának megakadályozása.

A termelés nagyfokú csökkenése lehetővé tette, hogy 1994/95-ben és 1995/96-ban mind a kötelező, mind a támogató lepárlástól eltekintsenek; így csak a megelőző lepárlást rendelték el.

A közösségi lepárlási program keretén belül beszállított borért a szeszőzdek a termelt alkohol értékesítését segítő támogatást kapnak.

Az intervenciók kirendeltség által átvett alkohol értékesítése nem zavarhatja meg a Közösség alkohol- és szeszital piacát, ezért az alkoholt más ágazatban, mindenek előtt az üzemanyag-ágazatban értékesítik s többnyire a Karib-szigeteknek és Közép-Amerikába adják el, ahonnan azt feldolgozás után üzemanyagként hasznosítják az Amerikai Egyesült Államokban.

A szőlőmust felhasználási támogatás célja, hogy javítsa a Közösségben termelt must versenyhelyzetét. A támogatást a szőlőmust és a sűrített szőlőmust felhasználására adják, hogy azt bizonyos borok édesítésére vagy szőlőlé, 'brit', 'ír' vagy 'házi készítésű' borok készítésére használják.

Más szabályozási elem a szőlőterületek tartós művelésen kívül helyezésének támogatása. A szőlő-és borágazat hatalmas szerkezeti feleslege ahhoz vezetett, hogy a behatárolták az Unió szerkezeti potenciálját a szőlőültetvények újratelepítésének korlátozása és az új telepítések ideiglenes betiltása által. Lényegében bármely szőlőterületet tartósan művelésen kívül lehet helyezni (vagyis kivágni), és így megkapható a támogatás (prémium). A támogatás összege az átlagterméstől, a termék típusától és a fajtától függően 1.449 és 12.317 ECU/ha között változik. Ezen intézkedés vonzereje az idő haladtával csökken a termesztők körében. Ennek kompenzálására a Bizottság az ágazat reformjának részeként e rendelkezések alapos felülvizsgálatát javasolta.

A rendelet által meghatározott rendszer 1996. augusztus 31-én lejárt, de meghosszabbították két évvel, 1996/97-re és 1997/98-ra.

A piac működtetésének céljából az alaprendelet szabályozza a termelést és az ültetvénylétesítés ellenőrzését. A piaci helyzet felmérésére tízévente minden 500 hektárnál nagyobb termőfelülettel rendelkező tagállamban alapvető statisztikai felmérést kell végezni, mely tartalmazza az ültetvényekben található fajták nevét és a tőkék korát.

Az alapfelmérések kiterjednek minden olyan szőlőültetvényre, amelynek termését szőlő, szőlőmust, bor vagy vegetatív szaporítóanyag formájában értékesítik. A változások nyomán követése érdekében az alapfelmérést évente időközi felmérések egészítik ki.

A bortermelőknél nyilvántartást kell vezetniük a készletről valamint a must- és bortermésről és ezeket a mennyiségeket évente (december 31 előtt) jelenteniük kell a kormánynak, amely az adatokat minden évben eljuttatja a Bizottsághoz.

Azok a tagállamok, melyeknek éves bortermelése meghaladja a 25.000 hl-t, kötelesek a szőlőtermő területet a termesztésié való alkalmasság alapján egy három kategóriás rendszerbe besorolni (1-es a leginkább, 3-as a legkevésbé alkalmas terület). Ezeket a kategóriákat veszik figyelembe, amikor új ültetvény telepítésének engedélyezéséről, ültetvények művelésből történő kivonásának támogatásáról vagy átszervezéséről döntenek. A 3. kategóriájú területeken a telepítés állami támogatása tilos, de 1988. szeptember 1-je óta (néhány kivételtől eltekintve) más területeken sem engedélyezett. Az érintett tagállamoknak évente jelentést kell készíteniük a bortermelő potenciálról és a piaci egyensúlyról.

Az alaprendelet értelmében 1990. augusztus 31-ig csak néhány kivételes esetre korlátozták az asztali borok termelésére alkalmas ültetvények telepítésének engedélyezését.

A borpiaci rendtartás szigorúan szabályozza az újratelepítési jogot is. Újratelepítési jogot meglévő ültetvény kivágásával, vagy kivágott ültetvény újratelepítési jogának megvásárlásával lehet szerezni.

Ha a termelési előrejelzések komoly egyensúlyzavart mutatnak ki, a szerkezeti feleslegek levezetése érdekében a Tanács elrendelhet szőlőültetvény-kivágást, átalakítási támogatást vagy más intézkedéseket.

A területek művelésből való kivonásáért járó támogatás a 2. kategóriájú ültetvényeknél az ideiglenesen engedélyezett fajták, a 3. kategóriájánál pedig bármely ültetvény esetében igényelhető.

A borpiaci rendtartás előírja, hogy általános szabályokat kell elfogadni annak elősegítése érdekében, hogy a termelők a jobban értékesíthető jó minőségű borokat termeljék. Ezért a 2389/89-es rendeletben lefektették a szőlőfajták osztályozásának alapvető szabályait. A **3800/81-es** rendelet tartalmazza a borszőlő-fajták osztályozását. Az egyes fajtákat az ajánlott, engedélyezett és ideiglenesen engedélyezett kategóriákba sorolják.

A "szakszerű borkészítés" biztosítása érdekében a Közösség néhány rendeletben szabályozza a borászati eljárásokat, a cukrozást, a sav kiegészítés és a savcsökkentés, a kénezést valamint a borászati adalékanyagokat.

Az EK területét az alaprendelet a borászati szabályozás eltéréseinek szempontjából különböző bortermelő zónákra osztotta fel. A hét régió révén különbözően kezelik az északi bortermelők A és B zóna valamint a déli bortermelők C I-III. javítási (cukor és savtartalom kiegészítés) lehetőségeit.

12.3.2 A meghatározott termőhelyű minőségi borok szabályozása

A borpiaci rendtartás alapvető céljának megfelelően ösztönzi a borok minőségének javítását. Külön rendelet (823/87) szabályozza ezért a meghatározott termőhelyről származó minőségi borok **termelését**. ennek keretében a termőhely körülhatárolása, a fajtaállomány, a művelési módok, a borkészítési módok, a minimális természetes alkoholtartalom, a hektáronkénti terméshozam, és az organoleptikus tulajdonságok tekinthetők alapvető szempontnak.

Ennek megfelelően parcella mélységig be kell határolni a minőségi bor készítésére alkalmas termőhelyeket, tagállamonként meg kell határozni a minőségi szőlőfajtákat, eljárásokat és alkalmazható megnevezéseket.

Likőrborok

A likőrborok készítését és forgalomba hozatalát a 4252/88-as rendelet szabályozza, míg a meghatározott termőhelyről származó likőrborokat a **3111/93-as** rendelet sorolja fel.

Pezsgőborok

A pezsgőborok készítésének és forgalomba hozatalának szabályozását a 2332/92-as rendelet tartalmazza.

Harmadik országból származó borok

Az alaprendeleten felül egyéb tanácsi és bizottsági rendeletek foglalkoznak a harmadik országból származó borok szabályozásával. (1873/84., 333/88., 3677/89., 3590/85.). Ez utóbbi azért is fontos mer itt található a beszállításhoz szükséges igazolások (VI 1, VI 2) leírásai

Kiszereles

Annak érdekében, hogy elősegítsék az Unión belül szabad borforgalmat az egyes megnevezések minőségre vonatkozó imázsának védelme által, s így védjék a fogyasztót is, rendeletek szabályozzák a címkézést, a kísérő dokumentumokat, számlákat stb. (csendes boroknál ilyen 2392/89-es és a **997/81-es** rendelet, likőrboroknál, pezsgőknél és habzóboroknál pedig a **3895/91-es** és a 2333/92-es rendelet).

Külön szabályok érvényesek az asztali és a meghatározott termőhelyű minőségi borokra. Részletesen szabályozott a kötelezően feltüntetendő és a kiegészítő adatok köre.

Analitikai módszerek

Az **1108/82-es** rendelet szabályozza a Közösségben alkalmazható analitikai módszereket. Az **1238/92-es** rendelet a semleges alkohol analízisére vonatkozik.

Szőlőtermesztés

Természetesen a szőlőtermesztésre vonatkozó szabályozás is igen kiterjedt. A szaporítóanyag előállítás (940/81.) és forgalmazás (74/649.) mellett a szőlőtermesztési nyilvántartás (2392/86.) és a szőlőterületek felszámolásáért fizetendő támogatás (1442/88.) a fő terület.

Az ÉU jogszabályok teljes listája a Földművelésügyi Minisztériumban működő EU Harmonizációs Bor Bizottságnál található meg. A rendeletek egy jelentős része magyarul nem elérhető, ezekben az esetekben angol, francia vagy német eredeti anyag áll rendelkezésre.

13. Bor marketing

Az általános borkultúra részeként jelenik meg a borfogyasztás, borivás kultúrája. A fogyasztási kultúra az ország általános **kultúrszintjének** megfelelően változik és fejlődik. Gyökerei a hagyományos, közös európai **borkultúrába** nyúlnak vissza. Ezek a gyökerek nagy segítséget, hidat és közös nyelvet is jelentenek, ami a turizmusban, gasztronómiában közvetlenül is felszínre kerül.

A világ általános globalizálódása átlépi az ismert határokat. A marketing két nagy irányzata az egyedi és globális stratégiák a borkultúrában is fellelhetők. A korábban már taglalt névválasztási problémák is ezeknek a jelenségeknek a tüneteiként értelmezhetők.

A „nagy újak” (USA, D-Afrika, Ausztrália) a világ borkultúrájában a márkák tömegesítését és fogyasztói testreszabását jelenítik meg. A másik, az egyedi célpiaci szegmensre alapozott stratégiák a hagyományokra építve, a helyi kultúrát erősítve kívánnak fennmaradni (Németország, Franciaország, Olaszország).

A kétféle stratégia különböző kommunikációs elemekre teszi a hangsúlyt. A tradicionális még mindig termékcentrikus és oktató hangvétellű. Az új globális irányzatok életérzéseket, fogyasztói elképzeléseket jelenítenek meg a mindenkori életvitelnek megfelelően. -

13.1 Borkultúra az általános értékrendszerben

A kultúralt borfogyasztási szokásokra a marketingkörnyezet minden eleme hat. A **makrotényezők** hatását az általános fogyasztói igények alakulásában ismerhetjük fel. (Táblázat 29.)

Táblázat 29. A borfogyasztásban felismerheti jelenségek szempontjai

Negatívan ható tényezők	Hatása a piacra
Romló gazdasági viszonyok	Árérzékeny vevők
Túlzott alkoholfogyasztás	Igénytelen vevők
Előregedés a társadalomban	Gyenge vásárlóerő
Szabályozás gyengései	Borhamisítás, etikátlan piaci viselkedés
Pozitívan ható tényezők	Hatása a piacra
Ökológiai adottságok	Magas minőségű borok
Külföldi tőke megjelenése	Növekvő választék, megerősödő márkanevek
Hegyközségi törvény	Javuló fajta és termékszerkezet
Hagyományok	Belső imázs
Idegenforgalmi vonzerő	Országimázs

A borfogyasztásra közvetlenül marketingeszközökkel tudunk hatni. Kommunikációs problémát jelent, hogy ha nincsenek pontosan körülhatárolt célok, akkor egyik fogyasztói réteget sem tudjuk hatékonyan elérni.

13.2 A borkommunikáció általános problémái

- Nincs pontosan definiált fogalomrendszer
- A célpiaci szegmentáció túlságosan leegyszerűsített
- Az egészséges életmód és az alkoholtartalmú bor viszonya

A fenti problémákra a következő példákat sorolhatjuk fel:

Minőségi- márkás borok, kultúrált borfogyasztók, borismerők. A magyar gyakorlat azt mutatja, hogy a fogyasztók jó része palackos vagy kannás, édes vagy száraz, vörös vagy fehér borok közül választ. Nem ritka a piros, savanyú és más jelzők használata sem.

A minőségi bor pedig sokáig az egyszerű „hosszú nyakú” nevet viselte. A minőségi jelzős szerkezet általában is szerencsétlennek mondható, hiszen önmagában nem képes a differenciálásra.

Az artikulálatlan fogalomrendszer mellett az alacsony borismereti kultúrát a tömegborok tömegfogyasztói táborának megkülönböztetés nélküli kezelése jelenti.

A borismerők tábora sem egységes, hiszen itt is előfordulnak olyanok, akik csak az általuk kedvelt borokat isménk.

A harmadik kommunikációs probléma az alkoholfogyasztás és az egészséges életmód látszólagos ellentéte. A kérdést legtöbbször megkerüljük és inkább a gasztronómiai élvezetek mellé társítjuk.

A hazai kultúrán a nemzetközi trendek hatása ugyanúgy fellelhető, mint bárhol másutt. A globalizáció a felsőbb fogyasztói rétegeket érinti meg elsőként és az ő mintáikat követik alsóbb rétegek is. A vidéki szegényebb rétegeket még inkább köti a tradíció, a sajáttermelés.

13.3 A borkultúra kapcsolódó területei

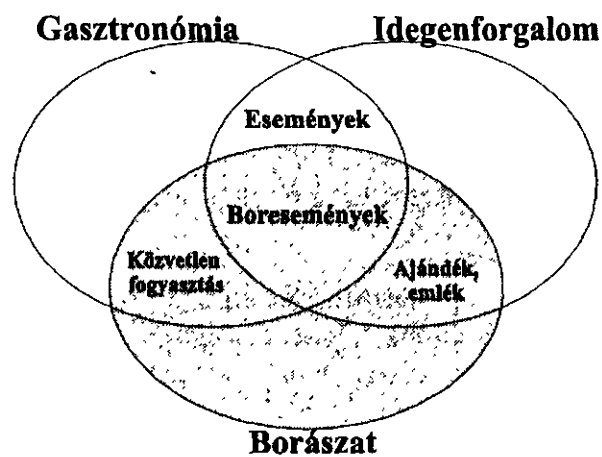
A magyar borkultúra kultúrtörténetünk egyik legrégebbi szála, tájaink, vidékeink identitásának része. Az ismert borvidékek imázsát az ott termelt borok és a bor fogyasztásához fűződő szokások alakítják. A borvidékek együttese a magyarországi imázsterősíti, annak meghatározó eleme.

A magyar táj a magyar borkultúra hardware, nem pusztán ökonómiai potenciál, hanem idegenforgalmi lehetőség. Az idegenforgalom mellett természetesen a belföldi turizmus is potenciális lehetőség, amire sajnos csak hosszú távon lehet építeni (Ábra 41).

Nem elégséges csak a hardware fejleszteni, a tájhoz hozzátartoznak az emberek és azok kultúrája. A kultúrát események közvetítik. Az események alkalmat teremtenek a találkozásokra, programot jelentenek az idegenforgalomnak és vendégeket a gasztronómiának.

Az együttműködésben a bor sokoldalúságánál fogva kulcsszerepet tölthet be, mivel élvezeti értéke, csomagolása, a vásárlás körülményei, a hozzá kapcsolódó események és az azokhoz fűződő emlékek a gasztronómia, az idegenforgalom és a borászat célcsoportjainak igényeit egyidejűleg ki tudja elégíteni. A bor lehet főszereplője az

Ábra 41. A borászat, gasztronómia és az idegenforgalom kapcsolata



eseményeknek, de játszhat kiegészítő szerepet a nem borral kapcsolatos kulturális eseményeken.

13.4 A bor kiegészítőtermékkonceptiói

- A bor mint **ajándék**
A tág értékhatárok, személyre szabottság, elegancia, szállíthatóság teszi erre alkalmassá.
- A bor mint **emlék**
Hónapok, évek múlva is segít visszaidézni a kellemes élményeket és másokkal is megosztható.
- A bor mint **gyűjtemény**
A gyűjtőszervenvedély mellett megszerzése során más kulturális igényeket is kielégíthet.
- A bor mint **divatcikk**
A borral kifejezhetjük és környezetünk tudomására hozhatjuk ízlésvilágunkat, értékrendünket.

A felsorolt koncepciók egymást kiegészíthetik és erősíthetik.

Promóciós eszközök

13.5 Promóciós eszközök

A marketingeszköztár leggyakrabban négy csoportba sorolja a promóciós eszközöket.

- reklám
- értékesítés ösztönzése
- személyes eladás
- P.R.

A **márkanév** és a **csomagolást** általában a termék szerves részének tekintjük, de a bor esetében a kommunikációs funkciója is igen jelentős.

13.5.1 A borok neve

A **bor megnevezésének** a marketing célja az, hogy a borok közötti hasonlóságot, illetve a különbözőséget a fogyasztó számára egyértelművé tegye és azt kifejezze. Mivel a fajta, a márka és a származási hely eltérő célokat valósít meg, a fő cél a bor piaci és technológiai azonosítását sokféleképpen el isíeni éni.

A **márka** a hétköznapi szóhasználatban a termék neve vagy más megkülönböztető jelzése, a **védjegy** a márka jogi megjelölése. A márkanév a jó hírnév szimbóluma és mint árujelző a jó minőséget, az azonos színvonalat, a vállalati **good-will-t** és imázst közvetíti.

A **származásjelzések** kvalifikált formái **tulajdonképpen** az eredetjelzők, amelyek annak a helységnek, tájnak, országnak a nevét használják a termék megjelölésére, amely a minőségét és jellegét döntően meghatározza (Villányi bor, Kalocsai paprika).

A **fajta** a borszőlő biológiai eredetére utal.

A megnevezések fő tényezőinek marketing hatását különböző termékcsoporthoz a **Táblázat 30** szemlélteti.

A jól ismert hagyományos nagy borok esetében az eredet és a márka a meghatározó, a fajtát sokan nem is ismerik. Ilyen pl. a **Tokaji aszú**.

A prémium borok fajtaborok megnevezésében elsőrendű a fajta neve, de a márkanév (esetleg termelő) is fontos, míg a termőhely alig játszik szerepet. Pl.: **Chardonnay** a György Villa sorozatból.

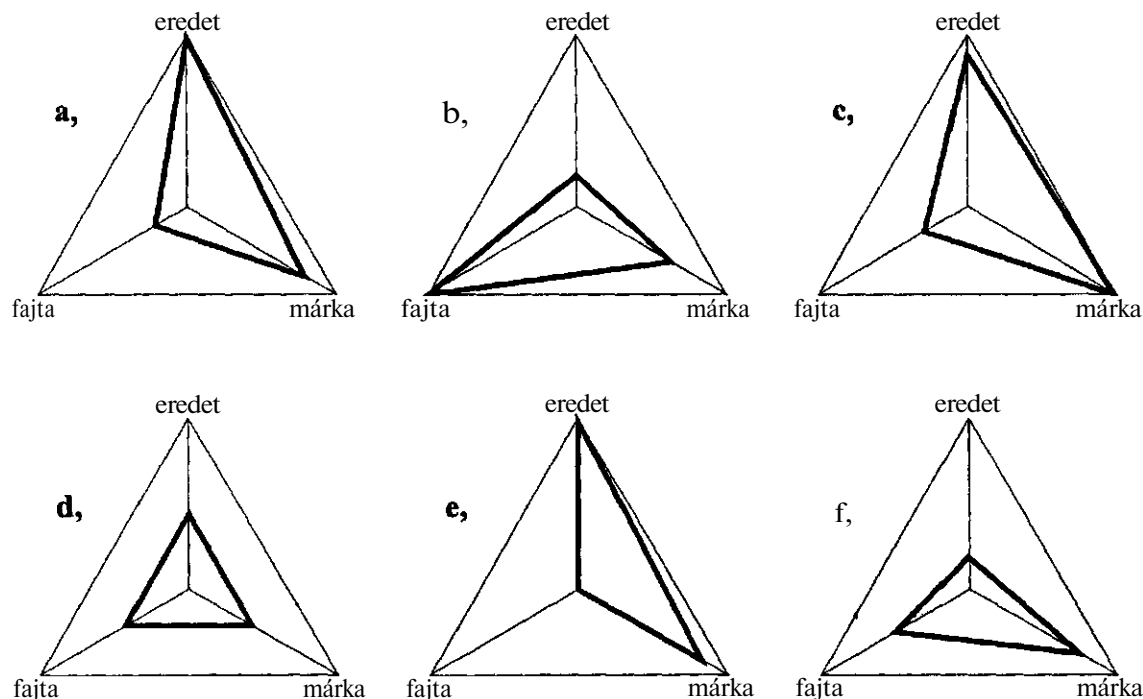
Pezsgők megnevezésében a márkanév a legfontosabb, majd szorosan az eredet követi. A fajta csak ritkán szerepel.

Közepes árfekvésű fehér borok megnevezésében a három vizsgált paraméter szinte azonos mértékben vesz részt. Pl. Villányi Merlot a Polgár pincéből.

A hagyományos vörösboroknál pl.: Egri Bvkavér az eredet és a márkanev a fajta ismerete nélkül azonosítja a terméket.

Az olcsó árfekvésű borok annyiban különböznek a közepes arfekvesuektól, hogy az eredetnek még kisebb a szerepe.

Táblázat 30. A bor-megnevezések fő tényezőinek marketing hatása termékcsoportonként



a, *Hagyományos nagy borok*

b, *Prémiumfajtaborok (vörös ésfehér)*

c, *Pezsgők*

d, *Médium piaci szegmentűfehér borok*

e, *Hagyományos vörös borok*

f, *Olcsó piaci szegmentű asztali borok*

13.5.1.1 Márkanév használat

A márkanevhasználat előnyei:

A fogyasztó számára

- megkönnyíti a vásárlást , a vágyott termék felismerését , a termelő azonosítását
- fenntartja a termék minőségét
- biztosítja a többféle beszerzési formákból való vásárlást
- hosszú távon a márkatulajdonost rákényszeríti a termékfejlesztésre

A márkatulajdonos számára

- segíti a reklámozást és a termék bemutatását. A márkanev a jó üzenet **signó-ja**.
- erősíti a piaci kontrollt és növelheti a piaci részesedést az újvásárlások ösztönzésével

- csökkenti az **árösszehasonlítás** lehetőségét, segíti stabilizálni az árakat , kialakítja a lojális vásárlók körét
- segíti új termékek bevezetését a termékvonalba.

A márkanévhasználat felelősségekkel is jár. A tisztán márkanévre építő stratégia Magyarországon még nem vált gyakorlattá. Ennek több oka is van.

- A márkahasználat alapfeltétele a kínálat mennyiségi és minőségi **stabilitása**, (hasonlóan a söripari **termékekhez**).
- A márkanév bevezetése igen költséges.
- A hazai piac alacsony potenciálja és érzékenysége.

A legtöbb termelő ezt nem engedheti meg magának és ezért nő meg a szerepe az egyedi (évjáráttal, fajta és származáshely megjelöléssel ellátott), valamint a kereskedői márkaneveknek.

A borok neve az identitásuk kifejeződése, ezért először mindig a hazai piacon **kell** ezt megerősíteni, vagy a célpiacon pozitív **országimázst** kialakítani. Ellenkező esetben külföldi piacokon az eredetre utaló magyar fantázianév gyenge kommunikációs alapot jelent. Az USA piacán a Duna elnevezésű magyar bor az amerikai fogyasztó fejében nem kapcsolódik össze. Magyarország **imázsával**, hiszen se Magyarországról sem a Dunáról nem tudnak semmit.

A magyar gyakorlatban legtöbb borászat egy márkanév kialakítására törekszik, de a nagyobbak inkább több nevet is bevezetnek a piacra termékcsopontonként.

A Tokajban kialakult gyakorlat igen érdekes példája a származási hely névhasználatba való megjelenésének. A külföldi érdekeltségű borászatok dűlőjük nevét használják **márkanévként**. Így a származási **helyből** márkanévet alakítanak ki - Hétszőlő, Pajzos, Megyer, Oremus, Disznókő.

A másik irányzat a családnév márkanévként **történet** bevezetése. Napjainkban egyre többen ismerik a Gere, Polgár, Thummerer, Tiffán neveket az igényes borfogyasztók közül.

13.5.2 Csomagolás

A borok eladhatóságának fontos tényezője a tennék ruhája, a csomagolás.

A csomagolás közvetíti a borok

- Élvezeti értékét (alkoholtartalom, íz)
- Szolgáltatási értékét (kinyithatóság, adagnagyság)
- Kulturális érték (forma, szín, megjelenés)
- Újdonság érték (új design)

A bor egyedi csomagolásának a részei a következők:

- Palack
- Címke
- Dugó
- Nyakszalag
- Kupak

73.5.2.7 Palack

A borospalackokra egyre gazdagabb stílus és formaválaszték jellemző. A domináns zöld árnyalatok mellett a színek változatossága is megfigyelhető. A méretek már kevésbé gazdagítják a választékot.

Magát a palackokat következő jellemzőjükkal határozhatjuk meg:

- Típus, forma
- Szín
- Méret

A palack desing-ja segíti a származási hely beazonosítását, a bor kiválasztását.

A palack elfedheti, de meg is mutatja a bor színét. Szokatlan formájával figyelemfelkeltő lehet, követhet egyes divatirányzatokat. Ajándékozás esetén növelheti a bor exkluzivitását.

Tájékozatlan vásárló esetén befolyásoló sőt döntő tényezővé válhat. Hazai felmérések szerint a nők és általában a fiatal vásárlók nagyobb figyelmet fordítanak a külsőnyre.

A palack felületet kínál a különböző címkéknek. A palack öltözteti fel a bort, a címkék adják hozzá a kiegészítőket, melynek szerepe szintén meghatározó a kommunikációban, de a palackok maguk is hordozhatnak jelzéseket az anyagukba öntbe.

75.5.2.2 Címkék

A borospalackok gazdag választéka mellett a címkék szerepe a további differenciálás elősegítése. A márka és névstratégiáknak megfelelően egyedi vagy családi jegyeket hordanak magukon. A címkén lévő információkat az 1997. Évi törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról rögzíti.

A címkék különböző stílus és divatirányzatokat jelenítenek meg. Nagyon sokszor a kiforratlan arculati tevékenység az adott bortermelésről igen ellentmondásos képet tud festeni a címkéken keresztül. Gyakran maguk a termelők is látják mennyire következtelen a megjelenésük. Ennek okait nem a kommunikációs stratégia hiányával, hanem a változatos igényű vevőkörrel magyarázzák.

A bormarketing két domináns irányzatának megfelelően vannak aki a tradíciókra építve alakítják ki a címkék stílusát. Mások az új fogyasztói szokásokhoz igazodva a letisztult, de könnyű és dinamikus stílust alkalmazzák.

A zavaros és zsúfolt címkék kialakulásában az át nem gondolt és végig nem vitt arculati változások nyomai fedezhetők fel. A tervezők képtelenek jó munkát végezni, ha a megrendelők sem tudják mit akarnak. Egy rosszul kialakított imázst igen nehéz megváltoztatni. Más oldalról egy új termék bevezetés nagyon megkönnyíti a jó név és címke.

13.5.2.3 Dugó, kupak

A dugó és kupak korlátozott kommunikációs erővel bírnak, a címke anyagához hasonlóan hozzájárulhatnak a bor imázsának fokozásához.

Általánosan megállapítható a címkék gazdag szín és formavilágában is fellelhető a magas árfekvésű borokat jelző igényesen egyszerű, de elegánsan nemes irányzat. Háttérbe szorúlnak a túlzottan aranyozott, barokkosán túldíszített címkék. Az alacsonyabb értékű borokra pedig a dinamikus könnyed színvilág, vidámságjellemző, pasztel és erős színek egyaránt előfordulhatnak.

Egy németországi tanulmány szerint a kupak, a címke, a dugó és a palack költsége az előállított termék 25 %-át is elérheti. Ez a jelentős költségarány is jelzi a felsorolt eszközök használatának tudatos tervezésének szükségességét.

A dugó rendszeren a paratölgy kérgéből (parafából) készül. A legjobb az egy darabból készített, de kapható ún. aglomerált (darabokból préselt, ragasztott) dugó is. Ez utóbbi olcsóbb, de minősége gyengébb, és bontáskor esetleg darabok pereghetnek belőle a borba.

Asztali borok és tankpezsgők palackját gyakran műanyag dugó zárja. Ezek minősége elmarad a parafa dugóétól. Újabban különleges műanyagból (mesterséges szívbillentyűk anyagával megegyező anyagból) is gyártanak dugót amit akár a parafa dugóhoz hasonlóra is lehet festeni. Kiváló záróképessége van de drága.

A minőségi borok *zárásánál* szinte kizárólag csak a parafa dugó képzelhető el. Sok helyen felhasználás előtt vizsgálják a dugók portartalmát, porozitását átteresztőképességét.

A kupak, kapszula hőre zsugorodó műanyagból készül a leggyakrabban. A bor megjelenéséhez szervesen hozzátartozik. Divatos különleges boroknál a kapszula helyett a palack nyakát viaszba mártani. Ez legtöbbször méhviasz és pecsétviasz keveréke, mert így a kívánt keménység kikeverhető.

13.5.3 Reklámok

Táblázat 31. A reklám funkciói és azok megjelenése

Rékám funkciói	Megjelenése
1. Alap	Tájékoztatás + Meggyőzés + Emlékeztetés
2. Helyettesítő	Személyes eladást helyettesít (DM levél)
3. Kiegészítő	Értékesítőosztönzést, szem. eladást támogat (kampány)

A reklám funkcióit az **Táblázat 31** szemlélteti.

A reklámmal helyettesíthető a személyes eladás. A tömegkommunikáció egyszerre több ezer fogyasztót képes elérni, azokat is, akiket az ügynököknek már nem éri meg felkeresni. A DM leveleket (Direct Mail) egyre többen használják, sokan a személyes eladáshoz sorolják, de valójában éppoly személytelen eszköz, mint a többi reklám.

A reklám kiegészítő funkciója a promóciós feladatok felosztását jelenti. A reklám tájékoztatja a vevőket és felkelti az érdeklődésüket, majd ezután a személyes eladás meggyőzi a vevőt és befejezi az eladást.

Táblázat 32. Példák a tartalom és a formai jegyek megjelenítésére a borreklámok nemzetközi gyakorlatából

Képi forma	Copy stratégia (üzenet) Tartalom	Benefit	Meghatározó differenciáló elem (ÚSP)
Szőlő és palack	Származás és emóció	<ul style="list-style-type: none"> természetes eredet márkaisuertség 	eredet
Tájkép és termék a palackban	Történet a helyről	<ul style="list-style-type: none"> természetes környezet romantika (pozitív emóciók) 	
Történeti kép - térkép és term. a palackban	Történet a múltból	<ul style="list-style-type: none"> magas érték (antik) hagyomány, tapasztalat 	tradíció
Logo	3or CV - leírás-	<ul style="list-style-type: none"> márkaisuertség (megerősítés) utánzás 	márka
Termék palackban és márkanév	Termékimázs		
Bor pohárban és márkanév	Fogyasztási kultúra		
Logo művészi megjelenítése	Művészet és emóció	<ul style="list-style-type: none"> magas érték ritkaság, egyediség 	kultúra
Kreatív palackábrázolás			
Ételek és termék a palackban	Gasztronómiai élvezet	<ul style="list-style-type: none"> utánzás (felső tízezer) bor-gasztronómia kapcsolat testioromok 	életstílus
Nő és bor	Fogyasztási kultúra és utánzás	<ul style="list-style-type: none"> életstílus fogyasztási kultúra erotika 	
Borász a borral	Személyes kapcsolat	<ul style="list-style-type: none"> szakértelem egyediség 	hitelesség
Kollektív borbemutató	Országimázs	<ul style="list-style-type: none"> bor-idegenforgalom természetes előnyök (napsütés stb.) 	emlékek, vágyak megtestesítése (bor)

A Táblázat 32 felsorolt megjelenítési módok a leggyakrabban előforduló formai megoldások. Ezek többször kombináltan egyszerre is megjelenhetnek. A már említett szép borász hölgy mintája a szakértelem és emocionális kapcsolat együttesen jobban hat.

A Táblázat 33 táblázatban a német borfogyasztási igények célcsoportonkénti meghatározásával és az azokhoz illeszhető kommunikációs elemeket mutatjuk be. A magyar borfogyasztók célpiazi szegrsmentetációjával ilyen megközelítésben még nem találkozhattunk, de várható a nemzetközi trendek alapján a magyar borfogyasztók hasonló rétegződése.

Táblázat 33. Német borfogyasztók csoportjai

	Szociális Profil	Attitűd a bor iránt	Borfogyasztás	Borválasztási kritériumok	Kiszereles milyensége
Klasszikus borismerő	idősebb korcsoport magasan képzett magas jövedelem	önbizalom, szuverenitás családi kötődés a borkultúrához magas igények, szélsőségek kerülése	rendszeres borfogyasztás magas az egy főre jutó fogyasztás preferencia: száraz borok	különböző kritériumok komplex összjátéka	széles tolerancia határok igény a harmonikus csomagolásra, tartózkodása szélsőségektől
Modern borismerő	magas férfiarány közepes korcsoport magasan képzett magas jövedelem	önbizalom, szuverenitás presztízs és életminőség kíváncsiság , titkos tippek kutatása	gyakori borfogyasztás magasabb az egy főre jutó fogyasztás preferencia: száraz borok	különböző kritériumok komplex összjátéka	modern, avantgárd csomagolás tűntető tartózkodás a tradicionális német csomagolástól
Ambiciózus trendlovag	főleg fiatalok alacsonyabb végzettség, de kvalifikált foglalkoztatás főleg alkalmazottak, magasabb jövedelemmel	törekedni a "lépéstartásra" nagyfokú bizonytalanság, fontos a csomagolás (külcsín)	rendszeres borfogyasztás átlagos az egy főre jutó fogyasztás	tájékozott minőségi besorolás kitüntetéseket, díjak csomagolás minősége	viszonylag széles sáv preferencia: Bordeaux- üveg, ill. extravagáns üvegformák
Egyszerű fiatalok	fiatalok és középkorúak magasabb végzettség egyetemisták vagy fiatal családostok alacsonyabb jövedelem	rendszeres fogyasztás ambíciók nélkül nincsenek magas igények	kevésbé átlag főként borfogyasztás preferencia: vörösborok	egyszerű orientációs séma	főleg egyszerű literes üvegek
Bizonytalan főáramlat	többségben nők középkorúak és idősebbek alacsonyabb végzettség közepes jövedelem,	bizonytalanság és túlterheltség a vásárlási procedúra összetettségében igény a segítségre, és a kínálat áttekinthetőségére	átlag alatti borkészlet átlagos az egy főre jutó fogyasztás	ízirányzat ár szín	bizalom a tradícióban , a hagyományos kiszerelesekben tartózkodás a modernről, extravagánstól
Szerény, tradicionális	többségben nők idősebbek: 60 év fölött alacsony-közepes jövedelem	a bor egy idegen világ, amibe nincs belépése	ritka borfogyasztás erősebb átlag alatti az egy főre jutó fogyasztás preferencia: édes és fehérborok	ár	preferencia hagyományos kiszerelesek tartózkodás a modernről, és vélhetőleg magasértékűtől.

13.5.4 Értékesítésösztönzés

Termék vagy szolgáltatás megvételére vagy eladására bátorító rövid távon ható ösztönzés. Amíg a reklám indítékot, addig az értékesítésösztönzés **ingert** kínál a vásárláshoz.

Értékesítésösztönzés lehetséges céljai

- Új kipróbálók körének bővítése.
- Szezonálisok kiegyenlítése.
- Versenytárs márkák fogyasztóinak elcsábítása.
- Nagyobb piacrészesedés megszerzése.

A fenti célokat a reklámnál leírtak szerint, a többi promóciós eszköz együttes alkalmazásával érhetjük el hatékonyan. Az értékesítésösztönzés irányulhat fogyasztóra, az eladó személyzetre, vagy a kereskedelmi csatorna bármely más tagjára (Kiskereskedőre, nagykereskedőre, ügynökökre).

Jellemző eszközei

- Versenyek, játékok, jutalmak.
- Ajándékok.
- Kuponok.
- Prémiumok, engedmények.
- Áruminták.
- Árukapcsolások.
- Kereskedőknek adott visszavásárlási kedvezmények.
- Vásárok, kereskedelmi bemutatók, kiállítások.

A borértékesítésben különösen nagy súlyt kapnak ezek az eszközök. Az értékesítés ösztönzés a reklám korlátok miatt is a kétféle push (toló) és pull (húzó) promóciós stratégia közül a push stratégiát valósítja meg. Fő célcsoportja a nagy és kiskereskedők köre.

Az általános véleménnyel szemben az értékesítésösztönzés nem rombolja le a márkalojalitást. Erre csak akkor kerül sor, ha a többi **marketingelem** sem elégíti ki megfelelően a fogyasztói igényeket.

13.5.4.1 Vásárok, kiállítások, bemutatók

A kiállítás / vásár egy vállalat és termékeinek bemutatására kiválasztott hely, esemény vagy más bemutatkozási szituáció, abból a célból, hogy a közönséget magához vonzza és segítségével elérje kitűzött kommunikációs céljait.

Komplex médium: Hardware + Software
Helyszín + Program

Főbb jellemzői:

- Térben és időben koncentrálja a keresletet.
- Nagyszámú "élőkontaktust" lehet vele létrehozni.
- Többféle kommunikációs lehetőséget kínál egyidőben.

A vásárok elsősorban a közvetlen eladást szolgálják, ezért alapvető cél a direkt kontaktusok létesítése, mindazokkal, akik vásárolni akarnak, vagy akik befolyásolják a későbbi vásárlási döntéseket. A kiállítások előnye és erőssége, hogy könnyen meghatározható a közönség és tipizálható a különböző speciális érdeklődési csoportok szerint. Lehetővé válik tehát a célcsoport igényeihez igazodó kommunikáció.

Vásárok, kiállítások fajtái

- **Közönségesemények:** azok a vásárok, mezőgazdasági bemutatók, amelyek a nagyközönség számára nyitottak.
- **Kereskedői események:** olyan kiállítások, amelyen azonos termékek forgalmazásával foglalkozók találkoznak és a nagyközönséget kizárják.
- **Magánrendezvények:** egy adott vállalkozás az általa kiválasztott közönségnek rendez kiállítást.
- **Szimpoziumok, konferenciák és szemináriumok:** válogatott célközönség számára.

Vásárokon megjelenő látogatói típusok

- Vevők és potenciális vevők.
- Vevők vevői, vagy végső fogyasztók.
- Vásárlási döntést befolyásolók (belső döntéshozók).
- Szakértők, akik véleménye számít (külső befolyásolók).

A kiállításokon való részvétel **eredményességét** a célok pontos ismeretén túl a végrehajtás szakmai alapossága is befolyásolja. Azok, akik még kiállítóként nem szerepeltek egyetlen vásárban sem, azoknak ajánlott először látogatóként tapasztalatokat szerezni a kiválasztott helyről.

13.5.5 Személyes eladás

Egy vagy több személybeli vevővel **folytatott** társalgás közbeni szóbeli bemutatás vagy eladási szándék.

Megkülönböztetőjellemezői:

rugalmasság = egyénreszabottság + személyesség

Előnyei:

- A kereskedelmi képviselő(ügynök) a vevőhöz tudja igazítani ajánlatát.
- Az eladási erőfeszítéseket a megcélzott **személyekre(vevőkre)** kell csak koncentrálni.
- A reklámmal ellentétben a személyes eladással a vásárlási döntések közvetlenül lezárhatók.
- A kereskedelmi képviselő más, a **menedzsmentet** segítő marketingfeladatokat is el tud látni.(piacinfo. begyűjtése, áruterítés, vevőszolgálati tevékenységek)

Hátrányai:

- Elsősorban is nagyon költséges. A kereskedelmi képviselők fizetésén és jutalékain túl, az utazási, egyéb szervezeti működési költségek jelentős és folyamatos kiadásokat igényelnek.
- Másodszor igen nehéz hatékonyan működő értékesítési **szervezetet(sales force)** kiépíteni kvalifikált és tehetséges jelöltek hiányában.

A személyes eladás alkalmazható a **marketingstratégia** meghatározó elemeként és kiegészítő eszközeként is egyaránt. Az ún. "toló" stratégiát választó vállalatoknál elsődleges szerepet kap a kereskedelmi képviselők foglalkoztatása.

13.5.6 P.R. Public Relations - közönségkapcsolatok

A public relations irányítási funkció. Célja az egyénnek, szervezetek és környezetük közötti - kölcsönös előnyökön alapuló - kommunikációs kapcsolatok alakítása.

A közönségnek vagy közvéleménynek a közvetett befolyásolását jelenti. Feladatai közé tartozik a jó hírnév kialakítása és ápolása, amelyet a társadalmi és gazdasági környezet különböző célcsoportjainak megnyerésével ér el. Optimális légkört teremt a vállalat működéséhez. Bizalmat épít és erősít a vállalat és termékei iránt.

Szervezeten belüli helyére jellemző a vállalat vezetéséhez szorosan kapcsolódó beosztás, ami kellő mélységű és **aktualitású** informáltságot eredményez.

A PR célja a pozitív vállalati arculat kialakítása (idegen kifejezéssel: **Corporate Identity**), amit a vállalatról, a termékfajtáról és a márkáról kialakított képek együttesen határoznak meg.

Imázs

Ismert dolgokról kialakuló szubjektív kép az imázs. „Az emberek többsége nem azt hiszi, amit lát, hanem azt látja, amit hisz.” (**görögmondás**)

Az imázs leggyakrabban spontán alakul ki. Ma eltekintünk az ember szubjektív felfogó képességétől, akkor ennek a belső képnek objektív , tapasztalati bázisa van.

Amennyiben a tapasztalatok gyűjtése és halmozása esetleges, nagy esély van a félreértések keletkezésének a negatív beállítódások kialakulásának.

Ezért legtöbb vállalat és vállalkozó nem engedheti meg magának , hogy tudatosan ne avatkozzék be ebbe a folyamatba. Az imázsépítés aktív oldala két dologra irányulhat elsősorban, a vállalatra és a termékre. Ez a kettő együtt alakítja ki a vevőben a **márkaimázst**.

Az imázsalakítás passzív oldala a **self-image**, amikor a potenciális vevő önmagáról kialakított képével kell szembenézni. Aki a francia kultúra nagy ismerőjeként és kedvelőjeként akar megmutatkozni , az nagy valószínűséggel a francia borokat is preferálja.

A PR eszközei lehetnek közvetettek és közvetlenek. A **közvetett** eszközök a reklámeszközökkel megegyezően különböző "reklámhordozót" igényelnek (sajtó, TV, rádió). Az információk terjesztésének **közvetlen** módjainál egy fontos jelenséget kell számbavenni, a szóbeszédet, ami az információtovábbítás második vagy sokadik lépcsője lehet.

Borászok PR eseménylehetőségei

- Borvilágverseny.
- Nemzetközi borversenyek (**Vinitaly...**)
- Budapesti Nemzetközö Borfesztivál
- Vinexpó (Bordeux)

Szervezetek

- Magyar Bor Akadémia
- Magyar Szőlő és Borkultúra Alapítvány
- Borrendek
- Borút Egyesületek

A magyar bor imázsának kialakításában és erősítésében fontos szerepet töltenek be a különböző boresemények és szervezetek. A borászat idegenforgalom és gasztronómia kapcsolatának bemutatásánál már leírtuk a tudatos együttműködés fontosságát, jeleztük előnyeit. A borkommunikációs eszközök integrált alkalmazása a vállalaton belül és kívül fontos , meghatározó hajtóerőt jelent a hatékony marketingmunkában.

13.6 A borpiac fejlődés szakaszai

Alapvetően 4 piaci formajellemezhető. (Táblázat 34.)

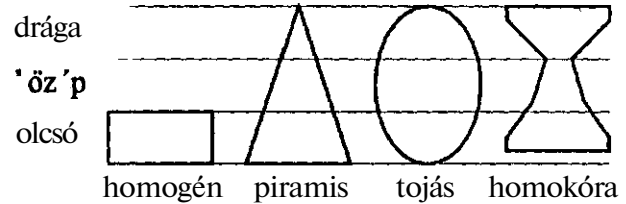
A homogén piaci forma volt jellemző Magyarországon is a 60-80 -as években. Ebben a rendszerben a piac nem ismeri el a minőségi különbségeket és nem is differenciál az árban sem.

A piramis forma az erőteljesen differenciálódásnak indult piacot jellemzi. A jobb minőségű termékekből kevesebb kapható. Áruk viszont magasabb, ami a minőség piaci elismerését jelenti. Magyarországon ma ilyen borpiaci szerkezet található, de a nyugat-európai országokban ez már túlhaladott.

A tojás alakzat az EU borpiacára jellemző. Úgy jött létre, hogy a piramis alakzat legalján elhelyezkedő termelőket sújtotta a túltermelés a legjobban, ezért technológiai fejlesztésekbe és új marketing stratégiákba kezdtek. Ennek következtében javult a termékek minősége. Új márkák, származáshelyi megnevezések születtek, így feldúsult a középső szegmens.

A homokóra alakzat a nemzetközi pezsgőpiacra jellemző. Úgy alakulhatott ki, hogy a középső kategóriában jelentkező túltermelés miatt komoly árverseny alakult ki. Aki nem bírta a versenyt még jobban leszakadt, így a piac is „ketté szakadt”.

Táblázat 34. A borpiac formái



14. Függelék

14.1 Javaslatok a borkóstolás gyakorlatához

A gyakorlati anyag lehetőség szerint igazodik az elméleti témához. Először a kóstolás technikájával, alapízekkel kell a hallgatóknak megismerkedniük. Ezt rávezető gyakorlatok követik, amik alapján értelmet nyernek a kóstolási szabályok (pohár, hőmérséklet, kóstolási sorrend ...) és azok okai.

Az alapok ismeretében már tudják vizsgálni a technológia - aroma, íz összefüggéseket, és a borhibákat, borbetegségeket. A borbírálat szabályainak megismerése és a bírálati módszerek kipróbálása után a hallgatók már felkészültek az elméleti anyaghoz kapcsolódó borminták megismerésére, értékelésére.

14.1.1 Borkóstolás alapjai I.: Alapízek, hígítási sorok

Érdeemes az alapízeket és a borban előforduló főbb vegyületek ízeit megismerni tiszta (desztillált vizes) oldatokban. A hígítási sorok koncentrációit úgy érdemes megválasztani, hogy az átlagos felismerési koncentrációtól töményebb és hígabb oldat is legyen. Így mindenki kipróbálhatja saját ízérzékenységét egy „vak kóstolás” alkalmával.

Táblázat 35. Javasolt koncentrációk a vegyületek bemutatásához és a felismerést közzöb vizsgálatához.

Vegyület	Bemutató [g/l]	Hígítási sorok töménységei [g/l]			
		1	1/2	1/4	1/8
szacharóz	20.0	10.0	5.0	2.5	1.25
glicerin	20.0				
mannitol	20.0				
aszpartám					
etanol	100.0				
borkósav	0.3	0.6	0.3	0.15	0.075
ecetsav	0.7	2.0	1.0	0.5	0.25
etil-acetát	0.2				
NaCl	2.0	2.0	1.0	0.5	0.25
K-bitartalát	2.0				
kénssav					
almasav	4.0				
tejsav	2.5				
kinin-szulfát	0.008	0.016	0.008	0.004	0.002
tannin					
citromsav	0.7				

Duó és trianguláris tesztek:

A megválaszolendő kérdések az összehasonlításoknál:

Duó: eltér-e a kontrolltól, ha igen jobb vagy rosszabb és miért ?

Trianguláris: a három minta közül melyik nem azonos a másik kettővel, jobb vagy rosszabb és miért ?

Javasolt kezelések:

citromsav emelés: 1 g/l

14. Függelék

14.1 Javaslatok a borkóstolás gyakorlatához

A gyakorlati anyag lehetőség szerint igazodik az elméleti témához. Először a kóstolás technikájával, alapízekkel kell a hallgatónak megismerkedniük. Ezt rávezető gyakorlatok követik, amik alapján értelmet nyernek a kóstolási szabályok (pohár, hőmérséklet, kóstolási sorrend ...) és azok okai.

Az alapok ismeretében már tudják vizsgálni a technológia - aroma, íz összefüggéseket, és a borhibákat, bőrbetegségeket. A borbírálat szabályainak megismerése és a bírálati módszerek kipróbálása után a hallgatók már felkészültek az elméleti anyaghoz kapcsolódó borminták megismerésére, értékelésére.

14.1.1 Borkóstolás alapjai I.: Alapízek, hígítási sorok

Érdeemes az alapízeket és a borban előforduló főbb vegyületek ízeit megismerni tiszta (desztillált vizes) oldatokban. A hígítási sorok koncentrációit úgy érdemes megválasztani, hogy az átlagos felismerési koncentrációtól töményebb és hígabb oldat is legyen. Így mindenki kipróbálhatja saját ízérzékenységét egy „vak kóstolás” alkalmával.

Táblázat 35. Javasolt koncentrációk a vegyületek bemutatásához és a felismerési közöbvizsgálatához.

Vegyület	Bemutató [g/l]	Hígítási sorok töménységei [g/l]			
		1	1/2	1/4	1/8
szacharóz	20.0	10.0	5.0	2.5	1.25
glicerin	20.0				
mannitol	20.0				
aszpartám					
etanol	100.0				
borkósav	0.3	0.6	0.3	0.15	0.075
ecetsav	0.7	2.0	1.0	0.5	0.25
etil-acetát	0.2				
NaCl	2.0	2.0	1.0	0.5	0.25
K-bitartalát	2.0				
kénssav					
almasav	4.0				
tejsav	2.5				
kinin-szulfát	0.008	0.016	0.008	0.004	0.002
tannin					
citromsav	0.7				

Duó és trianguláris tesztek:

A megválaszolendő kérdések az összehasonlításoknál:

Duó: eltér-e a kontrolitól, ha igen jobb vagy rosszabb és miért ?

Trianguláris: a három minta közül melyik nem azonos a másik kettővel, jobb vagy rosszabb és miért ?

Javasolt kezelések:

citromsav emelés: 1 g/l

cukor emelés:	2g/l
vizezés:	20-30%
kénssav:	0.08 g/l -re (határ 0.06 g/l szabad kénssav)

14.1.2 Borkóstolás alapjai II.: A hőmérséklet, a pohár, és a kóstolási sor hatása

Hőmérséklet hatása:

Fehér és vörös bor kóstolása 5°C, 12°C, 18°C -on.

Pohár hatása:

Fehér bor kóstolása a következő poharaktól:

- kávéautomata műanyag pohara
- kávéscsésze
- vizespohár
- vörösboros pohár
- fehérboros pohár

A vizsgálatokat lehet **színesíteni pl.:** azonos alakú, de különböző színű vagy különböző anyagú poharak összehasonlításával is.

Kóstolási sor hatása:

Egy rövid (3-4 mintás) kóstolón minden bornál nyilatkoztatni kell a hallgatókat, hogy tetszik-e nekik a bor. A kóstolási sorban egy vagy több bort többször is szerepeltetni kell, így a megítélés különbsége jól érzékelhető.

14.1.3 Illatok, ízek, aromák, technológia - íz összefüggés

A bor aromáinak megnevezésekor fontos az **asszociáció**. Ez csak akkor lehetséges, ha a kóstoló személynek van „élményanyaga”, amihez hasonlítani tudja az adott érzetet. Ezért fontos az alapvető ízeket, illatokat megismerni. Sok aroma közül nehéz „rámutatni” az egyikre, egyesével (tisztá oldatban) kell bemutatni őket. (lásd: függelék)

Az alapvető bor és pezsgőtípusokat érdemes a gyakorlatban egymás mellett „összekóstolni”. Lehetőleg **száraz** italokat **mutassunk** be (kivéve a **spumante-t**):

- | | | |
|----------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| - Reduktív fehér bor | - Primőr vörösbor | - Tankpezsgő |
| - Oxidatív fehér bor | - Friss vörös bor | - Tradicionális (transzvázé) pezsgő |
| | - Érelt vörös bor | - Klasszikus (champagne) pezsgő |
| - Rozé bor | - Barrique vörös bor | - Spumante |

Igény szerint érdekes lehet a listát tovább részletezni **pl.:** illatos fehér bor, fűszeres fehér bor, esetleg édességi fokozatok szerint is.

14.1.4 Borhibák, borbetegségek kóstolása

A hibás, beteg borok felismeréséhez az alapvető borhibákat, borbetegségeket meg kell kóstolni. Legfontosabbak:

- Levegőíz
- Barnatörés
- Vizezett bor
- Dugóíz
- Ecetesedés
- Egér íz

- Kénes íz
- Papír íz

14.1.5 Tesztek, borbírálat

Egy szabályos borkóstoláson több bírálati módszert is ki lehet próbálni, kiértékelni és megbeszélni a sikerességét.

Táblázat 36. Témaköröket összefoglaló táblázat

Fogl.	Elméleti anyag	Gyakorlati anyag
1.	Borkultúra fogalma. Szőlészet borászat kialakulása a legendák tükrében.	Borkóstolás alapjai I.: Alapízek, hígítási sorok.
2.	A bor alapanyagául szolgáló szőlő minősége, azt kialakító tényezők.	Borkóstolás alapjai II.: Hőmérséklet, pohár, kóstolási sor hatása.
3.	Borkészítési, kezelési, érlelési technológiák..	Illatok, ízek, aromák, technológia - íz összefüggés.
4.	Bor béltartalma. Borhibák.	Borhibák, borbetegségek kóstolása
5.	Borkóstolás , borbírálat előírásai, módszerei.	Tesztek, borbírálat.
6.	Bor és gasztronómia kapcsolata, borfogyasztás, vendéglátás	
7.	A világ fő borteremő vidékei, borai, alkoholos italai.	Fontosabb bortípusok, borok.
8.	Mo. borvidékei, fajtái, borai. Fajta - bor összefüggése.	
9.	Kiskunsági, Hajós-Vaskúti, Csongrádi Badacsonyi, Balatonfüred-Csupaki, Balatonmelléki, Dél-Baltoni	Borvidékek jellemző borai. Borvidékek jellemző borai.
10.	Somlói, Móri, Etyeki, Soproni, Pannonhalma-Sokoroaljai, Ászár-Neszmélyi	Borvidékek jellemző borai.
11.	Szekszárdi, Mecsek-aljai, Villány-Siklós	Borvidékek jellemző borai.
12.	Mátraaljai, Egri, Bükkaljai	Borvidékek jellemző borai.
13.	Törvényi szabályozás, eredetvédelem, minőség, marketing.	Tesztek.
14.	Kirándulás Tokajba.	Kirándulás Tokajba

14.2 Bódító ital

(Mitológiai enciklopédia)

Bódító ital (narkotikum) a legtöbb vallási, mitológiai és **ritushagyományban** a mitológiai szereplők fontos attribútuma, nemegyszer a felfokozott szakrális állapot elérésének eszköze; megszemélyesített istenség. A legtöbb hagyományban kimutatható az a törekvés, hogy a bódító ital csak egyféle anyagból készüljön (Mexikóban a pulque az **aloe** levéből; az amerikai indiánoknál a csicsa egyes törzseknél maniokából, másoknál kukoricából; a rizspálinka a kínaiaknál, Európában a sör árpából vagy kölesből; a toddi Afrikában és számos ázsiai **országban** pálmaléből; a Földközi-tenger vidékén a bor szőlőből).

A bódító italok hierarchiájában kitüntetett helyet foglal el a halhatatlanság itala, amely elfogyasztójának örök életet ad. Különböző mitológiai, folklór- és ritushagyományokban előfordul az élet vize (gyógyító víz, erővíz, szenteltvíz). Az élet vizével csak istenek élnek és rendelkeznek szabadon. Birtoklása gyakran halhatatlanná teszi őket. Jellemző példa az ilyen isteni eredetű élet vizére a görög mitológiában a nektár (szó szerint "ami legyőzi a halált"); ez tartja fenn az istenek halhatatlanságát és örök ifjúságát, ez termel vért az isteneknek (az ún. **ikhór**, **vö. Hom. II. V. 340**), amely más, mint az embervér; a nektár gyakran szerepel az ambróziával

együtt, az előbbi mint az istenek itala, az utóbbi, mint étele. Az isteneknek ez az itala-étele fenn van az égen, a világ peremén (Euripidész úgy tudja, hogy az ambrózia forrása valahol nyugat legszélén, a Heszperidák kertjében van [Hippol. 742J]; innen galambok hozzák Zeusznak (Hom. Od. XII. 62).

A bódító italnak mint sajátos isteni jónak, mint a kozmikus vizekbe foglalt égi tűz megfelelőjének (többfajta bódító ital "tüzes" elnevezése) ez az utóbbi motívuma nagyon lényeges: megmagyarázza bódító ital pozitív és negatív hatását egyaránt. Egyrészt bódító ital tüze átjárja az ember testét, felfokozza energiáit, fellelkesíti, meggyarapszanak életerői, másrészt viszont romboló hatású, részegséget vált ki, amittől elhalványul a tudat, általános gyengeség lesz úrrá az emberen, lelki energiái megcsappannak. Az archaikus kultúrák ennek megfelelően a bódító italok élvezetéből fakadó (vagy a vér ivásából eredő) kétféle szent tébolyt ismernek: egy örömteli tébolyt, amely derűs azonosulás az istenséggel és az alkotással, és egy destruktív jellegű tébolyt, amely a kapcsolatok szétzilálásához, sötétséghez, nyomott lelkiállapothoz vezet. Éppen ezért számos ilyen típusú kultúrára jellemző, hogy fokozott figyelmet szentel a küszöbállapotnak, amelynek átlépése után a szent és isteni részegség (téboly) átcsap ellenkező állapotba, ahol az irányítást a gonosz szellemek veszik át. Ezekben a kultúrákban sajátos ellenőrzési rendszert, sőt különleges penitenciasorozatot dolgoztak ki. Végül pedig számos kultúrában általában is igen szigorú határvonalat húztak a szakrális és felemelő, illetve e nemes hatásoktól mentes profán típusú bódító italok között.

A legismertebb (ám korántsem egyetlen) a bor és borkészítés ógörög istene, aki nemcsak egészséget, erőt ad, hanem a gondokat, félelmet, szenvedést is elűzi, felvidámítja és örömmel tölti el a szívet: Dionüszosz, a villámszóró Zeusz fia. A bódító ital (bor) vagy az ünnep főszereplője, vagy a legfontosabb eszköze. A bor egészen más típusú rítusokban is szerepel: vö. az **úrvacsorai** borral a kereszténységben, a gyermek megkeresztelése pulque bódító italban a mexikói baptistáknál (négyéves korának elérésekor pártfogó isteneket választanak részére, tűzön emelik át, **pulque-val** itatják, hogy "nagyra nőjön"), a bódító ital elterjedt fogyasztása lakodalmi rítusokban, néha a temetési és toros szokásokban is.

14.3 Dionüszosz legendakör

A nüszai erdő szélén, árnyékos barlangban dajkálták a hű nimfák a kis Dionüszoszt. Körös-körül a réten friss források fakadtak, és illatos mézet rejtett a virágok kelyhe. A nimfákkal együtt nevelte a gyermeket a **piszorrú**, kopasz, pocakos **Szilénosz**, a mindentudó öreg, aki ismerte az élet **igazságait**, de minden tréfához is értett, és sokatmondóan hunyorított a gyermekre, **valahányszor** hangosan iázó csacsija hátán kóborlásairól megérkezett. Hétágú sípján Pán **jászott** neki, és a kecskelábú, vidáman ugrándozó **szatüroszok** voltak a pajtásai; közöttük nőtt fel Szemeié fia, a **szőkefürtű** Dionüszosz.

De senkit nem szeretett jobban Ampelosnál, egy nimfa és egy **szatír** fiánál, ez volt a leghívebb játszótársa, s amikor már nagyobbak lettek, ártatlan vetélkedésekben nemegyszer versenytársa.

Csakhogy Até, a káröröm és irigység átkozott istennője, megirigyelte szép egyetértésüket, s kedvében akart járni Hérának is. akiben **engesztelhetetlenül** élt még a gyűlölet Szemeié fia iránt. Egyszer, amikor a hegyeket járták, Ampelosz messzire tévedt, s Dionüszosz elvesztette szem elől. Akkor Até, fiatal pásztor alakját öltve magára, csatlakozott hozzá, és **hízelve** megszólította:

- Hiába is mondja barátodnak magát Dionüszosz. Ugyan miféle ajándékkal szerzett neked örömet idáig? Engedte-e egyszer is, hogy te hajtsd párducfogát, vagy engedte-e, hogy felülj a kezéhez szoktatott oroslán **hátára**..? Gyere velem inkább, amerre mi legeltetünk, van ott daloskedvű pásztor, amilyen én vagyok, több is, és vannak szép ökreink, teheneink meg hatalmas bikánk; ha egyszer felültetlek a hátára, és

megtanítalak, hogyan kell megfékezni, tudom, Dionüszosz is meg fog csodálni téged. Nincs mitől félned : Európé gyöngé szűz létére felmerészkedett a bika hátára, két kezével a szarvába kapaszkodott, és gyeplőre sem volt szüksége.

Alighogy kimondta ezt, elmerült a ködben az istennő, de Ampelosz szívében már elültette a vágyat, hogy maga szerezzen becsületet Dionüszosz szemében. Nem is kellett soká várakoznia az alkalomra. A hegyoldalról hirtelen eltévedt bika rohant lefelé, száját eltátotta, és szomjasán nyújtotta ki nyelvét, majd megtorpant, és úgy hízelegte körül az ifjút, mintha csak pásztorára ismert volna benne.

Miután a bika a friss harmattal kielégítette szomját, Ampelosz lombos ágakból font ostort és indából gyeplőt, harmatos levelekkel feldíszítette az állatot, bíborpiros almával is teleaggatta, liliomból és nárciszból font koszorút a homlokára, vízirózsából a nyaka köré, két szép szarvát is bearanyozta a szomszédos Paktóloszból kimosott aranyiszappal. Akkor aztán felpattant rá, akárcsak valami szépsörényű paripa hátára. Az nem is várta meg, hogy ostorral hajtsák, nekiiramodott a lejtőnek.

Egy darabig büszke örömmel ült Ampelosz a száguldó bika hátán. De megriadt, amikor beesteledett : Széléne, a hold istennője már irigyen nézte az ifjú diadalát, s bögölyt bocsátott a bikára, amelytől az megvakult, Ampelosz már alig tudott megülni a hátán.

- Állj meg már, kedves bikám, állj meg - könyörgött kétségbeesetten -, mára már elég volt, majd holnap folytatjuk !

De a bika tovább vágatott.

- Ha már mindenáron életemre törsz - mondta ekkor az ifjú -, vigyél legalább vissza a szatüroszok közé, hogy társaim megsirassanak, és sírhalmot emeljenek hamvaim fölé.

A bika nem hallgatott rá, járatlan utakon ragadta magával. A sziklás hegytetőn levetette hátáról, Ampelosz a mélységbe zuhant, és halálra zúzta magát. Temetetlen holtteste ott fehérlett a kövek között, körötte kiomlott vére piroslott.

Így talált rá az egyik szatürosz, s megvitte a gyász hírt Dionüszosznak. Az szélnél sebesebben futott, ahová a szatürosz hívta. Keservesen megsiratta szerencsétlenül járt barátját, s elhalmozta a hideg holttestet az ajándékokkal, amelyeket Ampelosz hiába kívánt meg tőle, amíg élt. Vállára a saját, szarvasbőrből készült kacagányát adta, lábára saját cipőjét, a magas kothornoszt, a halott kezébe adta saját, fenyőtobozban végződő pálcáját, a thürszoszt (Ábra 42.), elhalmozta rózsával meg liliommal a holttestet, és

bekente ambrosziával, amitől olyan lett, mintha élne.

Ábra 42. Dionüszosz és a szatír (Makrón)



Ampeloszt elhagyta az élet, de szépsége halálában is megmaradt. Ott álltak körötte a szatüroszok, ott állt az öreg Szilénosz is, és társai, a hozzá mindenben hasonló többi szilénoszok, ott álltak mind. Dionüszosz kísérői, a Bakkhosz névre is hallgató istent utánzó bakkhoszok, és mind együtt gyászolták keserves sírással Ampeloszt.

- Jaj nekem - panaszkodott Dionüszosz -, Hádész, az Alvilág királya könyörtelen, és nem adja vissza azt, aki az övé lett. Pedig ide hordanám érte a földkerekség minden kincsét, borostyánkövet és márványt, ezüstöt és aranyat.

Majd Zeuszhoz fordult imájával:

- Zeusz atya, ha szeretsz, csak egyetlen napra add vissza nekem Ampeloszt, és Ampelosznak add vissza a hangját, csak addig, hogy az ő szájából halljam még egyszer:

"Miért siratsz, Dionüszosz, hiszen sírásoddal nem támaszthatsz új életre. Füleim megvannak, de jajszavadat nem hallom, szemeim is megvannak, de nem látom könnyes arcodat!"

Nappal és éjszaka váltották egymást, de Dionüszosz vigasztalhatatlan maradt. A barátját sirató isten mosolytalan arcát látva megállt a folyó, és az örökzöld természet is Dionüszossal együtt gyászolt. A fenyőfák panaszosan zúgtak, a szelek megtépték a babérfa lombját, s az olajfa levelei is hervadtán lehullottak.

Borzalmas figyelmeztetés volt ez a sors kérlelhetetlen istennői, a három Moira számára is : **Klóthó, Lakheszisz** és **Atroposz** a megváltozott természet láttán kénytelen volt megváltoztatni a megváltoztathatatlan, és fifejteni újra a sors fonalát. A **legengesztelhetlenebb** közöttük, **Atroposz**, a "megfordíthatatlan", maga kereste fel Dionüszoszt, hogy isteni szózzal kiengesztelje :

- Hallgass meg, Dionüszosz, nem halt meg egészen az, akit te siratsz, és nem fog az **Akherón** keserű vizén keresztülmenni. **Ampelosz** él halála után is : én magam változtatom bűvös itallá, édes nektárrá, amely a világ négy égtáját fogja gyönyörűséggel eltölteni. **Bakkhosznak** csak azért kellett könnyeznie, hogy a halandók könnyeit szüntesse.

Szólt és sietve visszatért nővéreihez **Atroposz**. Dionüszosz még nem ocsúdott fel a gyászból, amikor isteni szemei előtt megtörtént a csoda : **Ampelosz** megelevenedett, kígyózó testtel emelkedett "fel fekvő helyzetéből, és egész alakja átváltozott. Törzséből szőlőtőke lett, ujjai ágakká, hajfürtjei szőlőfürtökké váltak, két lába pedig gyökeret vert a földben. Könnyöke hajlékony vessző lett, tele fürtökkel, szép hosszú nyaka mint inda nyúlt a szomszédos fák felé. Mert az első szőlőtőke körül - amelyet Dionüszosz megsiratott kedveséről neveztek **ampelosznak** az emberek - csakhamar egész kert keletkezett, borostyán és mindenféle más fa nőtt benne.

Meghozta hamar az első szüretet az ősz : Dionüszosz ragyogó arccal szakította le az érett fürtöt a szőlőtőkéről. Borprést csak azután készítettek az emberek; még az is csak később jött szokásba, hogy kádakba hordják és táncos lábbal tapossák a leszüretelt szőlőt; Dionüszosz két markába fogta a sötétkék fürtöt, úgy préselte ki belőle a drága nedvet, és ujjai között csorgatta a bika szarvából készített görbe kupába. Megízlelte Dionüszosz a szőlőfürtöt, megízlelte a belőle szűrt bort is, és büszkén tapasztalta, hogy az olumposzi istenek ételével és italával, az ambrosziával és a nektárral vetekszik az, amit feltalált.

- Többet ér **Ampelosz** ajándéka, a szőlőtőke gyümölcse , **Demeter** gabonájánál és **Pallasz Athéné** olajánál is - mondta megvigasztalódva Dionüszosz. - Hiszen a bor az, ami elfeledteti a gyászt az emberekkel, és megvidámítja a szívüket, mint ahogyan, **Ampelosz**, te is, még haláloed után is, örömet szerezteél Dionüszosznak.

Megkínálta mindjárt kíséretét, **Szilénoszt** és a **szatüroszokat**, a **bakkhoszokat** és a **bakkhansnőket** a borral, s meg is tanította **őket**, hogyan kell a szőlővel bánni, mert bizony sok veszélyes, fáradságos munkát kíván évről évre a szőlő, hogy a bőséges szüret biztosítva legyen. A szatüroszok hamar megértették, hogy a szüreti vidámság előtt a szőlőművelés sok aprólékos gonddal jár. Vállalták ezt is szívesen, de utóbb inkább csak a bor mámorában, a szüreti táncban vették ki részüket. A fáradságos munka az emberekre maradt.

Hogy az emberek közül kit ajándékozott meg először a borral Dionüszosz, kiket tanított meg először a szőlőművelésre, abban már a **régiek** sem tudtak megegyezni. A kalüdóniak avval dicsekedtek, hogy az ő királyuk, **Oineusz** kapott először szőlőtőkét az istentől jutalmul, amiért szíves vendégszeretettel fogadta palotájában. De akik vonakodtak őt befogadni, akik **visszautasították** ajándékát, azokat kegyetlenül megbüntette Dionüszosz. A thrákiai édonok királya, **Drüasz fia**, a hatalmas **Lükurgosz** még Dionüszosz dajkáit, a nüszi nimfákat is botjával kergette szét, azok ijedten hányták el thürszoszaikat, maga Dionüszosz pedig a tenger habjai közé menekült, ahol

az aranycipellős Thetisz fogadta magához. • A bor nemes ajándékát durván visszautasító királyt Zeusz vaksággal, majd korai halállal büntette.

Egyszer a végtelen tenger partján tűnt fel Dionüszosz. Megállt egy kiugró sziklán, onnan nézett szét büszke tekintettel, mint fiatal férfi, aki csak az imént lépett legénysorba. Hamvaskék haja ragyogó fürtökben omlott alá, hatalmas vállán bíborköpenyt viselt.

De egyszerre pompás hajójukon férfiak lepték meg: türrén kalózok jöttek gyors iramban a borszínű tengeren, rossz sorsuk vezette őket ide. Meglátták az ifjút, szemükkel intettek egymásnak, és fürgén kiugráltak a partra, megfogták őt, és hajójukra tuszkolták, örülve szívükben a szép zsákmánynak. Mert gondolták: bizonyosan valami királyfi került a kezükbe, akiért majd fényes váltságdíjat fizet felséges apja. Meg akarták kötni, erős bilincsbe verni, de a kötél nem tartotta meg, a bilincs messzire lehullott kezéről-lábáról. Ő pedig nyugodtan ült, és szép kék szemei mosolyogtak.

Eszmélta a kormányos, és odakiáltott társainak :

- Ti szerencsétlenek, melyik isten lehet, akit foglyul ejtettetek? Mert csodás az ereje, és hatalmas súlyát remekbe készült hajónk sem tudja elviselni. Vagy Zeusz ő, vagy az ezüstíjas Apollón, vagy Poszeidón, a tenger istene, mert nem halandó emberekhez hasonlít, hanem istenekhez, akik az Olümposz termeiben laknak. Nosza, engedjétek, bocsássuk őt vissza a sötét partra tüstént, ne emeljétek rá kezeteiket, mert ha megharagszik, irtózatosszélvész, rengeteg nagy vihart támaszthat ellenünk.

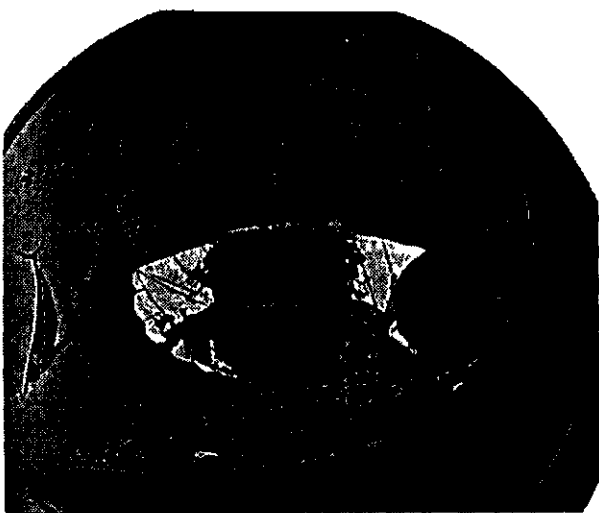
Így szólt, de a vezér gonosz szóval mordult rá :

- Ostoba vagy, a szél irányát lesd inkább, és bontsd ki aszerint a vitorlát, ez a te dolgod, a többit bízd ránk, férfiakra. Meglehet, eljön még velünk Egyiptomba vagy Kúprosz szigetére vagy akár a hüperboreoszokhoz, akik a föld szélein laknak. A végén csak megmondja, hogy kik a barátai, kik a rokonai, akik fényes váltságdíjat fizetnek majd érte, mert a mi kezünkre adta őt az isten.

A kormányosnak engednie kellett, felvonták a vitorlát, a szél belekapott és felduzzasztotta, csak úgy feszültek a kötelek.

De egyszerre csodálatos dolgok történtek. Bor árasztotta el a hajó deszkáit, ivásra

Ábra 43. Dionüszosz a hajón (Exekias, kylix festmény)



ingerlő, jószagú patakokban csörgedezett, és ambrosziás illat szállt fel belőle.

Amultak-bámultak a hajósok. De még szóhoz sem jutottak, mikor hirtelen a vitorla csúcsa köré innen is, onnan is szőlővenyige fonódott, csüngtek rajta sűrűn a dús szőlőfürtök. Az árbotot feketén futotta be a repkény, virágban állt minden, és gyönyörű gyümölcs kelt a virág nyomán. Minden evezőród koszorúkat hordott. Látták a kalózok, s most már ők sürgették a kormányost, hogy fordítsa part felé a hajót.

Ki imént foglyuk volt, szörnyű oroszlánvá vált szemük előtt a hajó orrában, és a közepébe bozontos nyakú medvét teremtett. Hangosan elbődült és feltápászkodott, oroszlán szeme

haragosan villant meg. A kalózok riadtan húzódtak előle a hajó végébe, mind a kormányos körül tolongtak, hátha most is segít segítő bölcs lelke. De a félelmetes isten is ott termett, megragadta a vezért, a többiek pedig futottak, ki merre látott, és egymás után ugrottak a tengerbe. Ott aztán mindnyájan delfinekké változtak. (Ábra 43.)

Csak a kormányoson könyörült az isten. Őt boldoggá tette, és így beszélt hozzá :

- Ne félj, derék ember, benned kedvemet letem. Mert tudd meg, én vagyok Dionüszosz, a hangos szavú isten, az én anyám Kadmosz leánya, Szemeié, Zeus szerelmese.

S miután gazdaggá, minden emberek közt a legboldogabbá tette a kormányost, eltűnt ismét az emberek szeme elől. De hol mámor fakaszt dalos kedvet, mindenütt ott van ő, a szépszemű Szemeié fia, Dionüszosz.

Van úgy, hogy hangos jókedvvel érkezik kíséretével, a vidáman ugránczó, ételben-italban mértéket nem tartó szatüroszok és a bor mámorában őrzöngő asszonyok, a mainaszok vagy bakkhánsnők ünnepi menetével. Van úgy, hogy észrevétlenül lopózik az emberek közé, s csak csodatételei adnak hírt isteni **jelenlétéről**: források fakadoznak, de nem víz, hanem tej és méz csordul belőlük, és a patakok medre borral telik meg. Éliszben azt beszélték, hogy Dionüszosz ünnepén nem messze a várostól egy magában álló épületben három üres edényt helyeztek el, az épület ajtaját Dionüszosz papjai lepecsételték, de még valamennyi jelenlevő is, ha akarta, a maga gyűrűjével tehetett rá külön pecsétet. Amikor elérkezett az ideje, hogy kinyissák az ajtót, valamennyi pecsét sértetlen volt, s amikor feltörve a pecsétet, beléptek, ámulva tapasztalták, hogy a három edény színültig tele van borral, pedig emberfia nem léphetett be közben.

Ázsia távoli országait járta be először diadalmasan Dionüszosz. Az Istenek Nag Anyja, Kübelé állította szolgálatába a maga zajos kíséreit, a **Korübantokat** és a **szigetek óriásait**, a **Kabirokat**, meg a **Kurészeket**, akik valamikor Krétában Zeusz bölcsőjét táncolták körül hangos fegyvertáncukkal. És vele voltak mindenütt a szatüroszok; repkénnyel borított kocsiját párducok vonták, Dionüszosz ostor helyett a thürszoszt suhogtatta fölöttük. Amerre csak megfordult, **Phrügiától** Indiáig, mindenütt a bortól megmámosodott asszonyok mint bakkhánsnők csatlakoztak hozzá. És vele maradtak akkor is, amikor Dionüszosz visszatért szülővárosába, Thébaiba, hogy felkeresse anyja

Ábra 44. Bakkhusz és a nimfa (Claude Michel)



sídját, és megnyilatkozzék rokonai előtt, akik megrágalmazták Szemeié emlékét, és kétségbevonták, hogy ő Zeusz gyermeke.

Kadmosz akkor már öreg volt, és unokájának, Pentheusznak adta át az uralmat. A fiatal király, Szemeié nővérének, Agauének a fia, riadtan tapasztalta a nyugtalanságot, amelyet Dionüszosz megjelenése keltett a városban. Az asszonyok elhagyták otthonaikat, és kivonultak a Kithairón hegyére, a Dionüszosz kíséretében érkező bakkhánsnők közé. (Ábra 44.) Velük tartottak Kadmosz leányai, az ifjú király anyja, Agaué is. Sőt a városban maradt polgárok is Dionüszosz jelvényeit iparkodtak megszerezni maguknak. Az agg király, Kadmosz, Teiresziasszal, a vak jóssal együtt pettyes szarvasbőr kacagányt vetett a vállára, és thürszoszt suhogtatott. Bár öreg volt mindkettő, a szőlő ünnepének részegítő gyönyörűségéből egyikük sem akart kimaradni. Kadmosz meg egyenesen

úgy érezte, hogy unokájának, Szemeié fiának szolgáltat elégtételt, amikor maga is alaposan kiveszi részét az ünnepből.

Hanem a másik unoka, **Pentheusz**, Thébai királya, kétségbeesetten látta, hogy a két öreg is részegen tántorog már, holott nekik kellene jó példát mutatniok. Már jóformán csak egymaga volt józan az egész városban, s ezért úgy érezte magát, mint valami száműzött, csupa idegen ember között. De feltette magában, hogy helyreállítja a nyugalmat, és véget vet az örületnek, hiszen már-már a város rendjét dülta fel az orgia. Elrendelte, hogy fogják el azt a messziről jött, **szókefűrtű**, szépszemű ifjút, aki Dionüszosz papjának mondta magát, és csábító tekintetének varázsával meg szép szavainak bővületével Dionüszosz szent szertartásainak mindenkit meg tudott nyerni, aki csak találkozott vele. Hiába intette a világtalan szemeivel jövőbe látó Teiresziasz a királyt:

- Az az ifjú isten, akit te megvetsz, fiam, a legnagyobbak egyike a halhatatlanok között. Mert két dolog van, ami nélkülözhetetlen az emberek számára; az egyik a száraz táplálék, a kenyér, ezt Demeter istennő hozza elő a földből. A másik a szőlőfürt csillogó nedve, a bor, s ezt Dionüszosz nyújtja a halandóknak. Márpedig ennél nincs jobb orvosság a bajra, ez vigasztalja meg bánatában az embert, ez hoz könnyű álmot és feledést a nappal elszenvedett fájdalmak után.

- Igazat beszél Teiresziasz - szólt szelíden, rábeszélő szóval Kadmosz is unokájához. - Tarts velünk, hiszen ha más nem is ismerné el istennek Szemeié fiát, a mi nemzetségünkre dicsőséget hoz a hír, amely őt övezi. Hadd **koszorúzzam** repkénnyel homlokodat, s menjünk együtt, megadni a tiszteletet az istennek.

De Pentheusz hajthatatlan maradt. Parancsot adott rá, hogy a **bakkhánsnőket** fogják el mind, és verjék bilincsbe s főképpen vezérüket, a szép idegent, aki Dionüszosz papjának mondja magát, kerítsék kézre.

Hozták is nemsokára az ifjút, megkötözve a király elé. Nem kellett üldözni őt, nem kellett erőszakkal bilincsbe verni : magától nyújtotta kezét azoknak, akik foglyul akarták ejteni. A szolgál, aki Pentheusz elé vezette, remegve **mentegetőzött** :

- Nem a magam jószántából bánok így veled, Pentheusz hagyta meg szigorú parancsban, hogy eléje vezesselek.

De ha Dionüszosz papja, akiben ekkor még nem ismerték fel az istent, követte is engedelmesen Pentheusz szolgáját, a **bakkhánsnők** akiket összefogdostak és börtönre vetettek, csodálatos körülmények között szabadultak. A bilincs magától hullott le tagjaikról, a börtönajtó zára magától felpattant, anélkül, hogy emberkéz érintette volna. Az asszonyok táncolva, szilajon ugrándozva rohantak, amerre láttak, a hangoskedvű isten "**Bromiosz**" nevével az ajkukon.

- Zárjátok istállóba a csavargót, a lovak jászlai mellé - rendelkezett Dionüszosz papjáról a király. - Ott aztán kedvére táncolhat - tette még hozzá gúnyosan.

Az istállóba még bevezették, de a jászol mellé helyette egy bikát kötöttek s azalatt a fogoly nyomtalanul eltűnt. Mikor Pentheusz megtudta, hogy nyoma veszett, maga fogott kardot, úgy kereste **életre-halálra**.

Nem is kellett sokáig keresni. Magától ott termett a király előtt, és így **szólt** :

- Nem megmondtam, vagy talán te nem hallottad, amikor mondtam, hogy lesz, aki engemet kiszabadít?

- Hát körös-körül az egész bástyafalat lezáratom ! - felelte a király.

De Dionüszosz papja magabiztosan **mosolygott** :

- Nem tudod talán, hogy az istenek a falakat is átlélik?

- S mikor meglátta, hogy hírnök érkezett a hegyekből, meg maga biztatta Pentheuszt, hallgassa meg csak nyugodtan előbb, ő ráér várni, és nem fog megszökni sem közben.

A hírnök egyszerű pásztoreMBER volt, aki **nyáját** terelte felfelé a **Kithairón** oldalán, és véletlenül lett a csodálatos események **szemtanúja**. A Dionüszosz mellé szegődött asszonyok, vállukon a pettyes szarvasbőrrel, **kezükb**en a suhogó, fenyőtobozban végződő **thürszossal** száguldottak a hegytetőn; a szarvasbőr kacagányt öv gyanánt kígyók fogták össze, amelyek szelíden tekergőzve az állukat nyaldosták. Volt közöttük öreg is, fiatal is, asszony és hajadon leány; azok, akik otthon csecsszopó gyermeket hagytak hátra, most ózborjat vagy farkaskölyköt szorítottak a keblükhöz, hogy túlcserélő tejüket nekik adják. Ha valamelyikük **thürszoszával** a kopár sziklára ütött,

frissvízű forrás eredt a helyén; vesszejét elhajította a másik, s ahol az földbe fűrődött, bort fakasztott a talajból az isten. Akik tejjre **szonjaztak**, csak ujjuk hegyével kaparták meg a földet, és ihattak mindjárt, amennyit akartak, a thürszosz hegyéről pedig édes méz csöpögött.

- Fogadd be, királyunk, a hatalmas istent, akinek a tettei mindezek, s aki mindezen felül a búfelejtő szőlőtőkét ajándékozta az embereknek. Ha bor nincs, Aphrodité sem ültet szerelmet a lelkünkbe, és semmi más sem szerez örömet az embereknek nélküle.

így szólt a pásztor, aki hírt hozott a hegyekből, és a nép helyeselt neki. De Pentheuszt mindez csak arról győzte meg, hogy futótűzként terjed a városban Dionüszosz tisztelete, s már-már lovas katonáit akarta felfegyverezni a **Kithairón** hegyére kivonult asszonyok ellen. Még ott állt mellette a titokzatos idegen, megtartotta szavát, és meg sem kísérelte a szökést, amíg a király mással volt elfoglalva. De ezt már nem hagyhatta szó nélkül.

- Elég szégyen lesz, ha az ércpajzs hátrál meg az asszonyok thürszoszai előtt ! - mondta a királynak, s azt tanácsolta, inkább lesse meg maga is egyszer a Kithairón hegyén ünneplő **bakkhánsnőket**. Szívesen felajánlotta segítségét, s Pentheusz valóban már égett a vágytól, hogy maga szemével lássa, amiben nem hitt. El is indultak együtt, a király, aki tagadta Dionüszosz istenségét, és Dionüszosz papja, aki álöltözete alatt magát az istent rejtette.

Pentheusznak előbb asszonyi ruhába kellett öltöznie, és a **bakkhánsok** jelvényeit, szarvasbőr kacagányt és **thürszoszt** vennie magához, mert a dionüszoszi mámorral eltelt asszonyok avatatlanul nem engedtek magukhoz közeledni. S hogy senki meg ne lássa, elhagyott úton lopózott ki a király a városból, vele titokzatos kísérője.

A Kithairón hegyén egy magas fenyőszálat, mint valami hajlékony íjat, lehajlított az idegen, hegyébe ültette Pentheuszt, majd óvatosan visszaengedte; a fenyőfa törzse újra kiegyenesedett, s Pentheusz, mintha kilátótoronyban ülne, onnét nézett végig a hegytetőn. Anyját, Agauét és ennek nővéreit is megpillantotta az őrjögő asszonyok között. (**Ábra 45.**)

A **bakkhánsnők** is meglátták a királyt a fa **tetején**, felismerték benne üldözőjüket. Először kövekkel dobálták, majd **thürszoszaikkal** vették célba, végül körülvették a fenyőfát, mind nekiestek, és gyökerestül kitepték a földből. Hatalmas recsenéssel dőlt le a fenyő, vele földre zuhant Pentheusz, s nem volt többé hová menekülnie. Az asszonyok akkor már elejtett vadnak nézték, és dühödtt erővel cibálták tagjait. Nem nyugodtak meg, amíg darabokra nem szaggatták a szerencsétlent. Feje saját anyjának a kezébe jutott; Agaué elvakult örömben ölelte magához vadászsákmányát, azt hitte, **oroszlánfejet** tart kezében.

Ujjongva tértek vissza a városba a bakkhánsnők, a menet élén Agaué haladt, s diadalittasan mutatta fel Kadmosznak a **vadászsákmányt** :

- Légy büszke, apám, a leányaidra, és **különösen reám** ! Látod, nem ültem meg a szövőszék mellett, hanem férfiakhoz illő hősi **tettet** hajtottam végre, pusztá kézzel oroszlánt ejtettem el a hegyen, itt hozom a fejét diadaljelvényül, vedd át, és akaszd ki palotád **falára** !

Szánakozva nézett elvakult leányára Kadmosz, mert ő már látta, hogy Agaué saját fia véres fejét tartja karjai közt. Az csak lassanként józanodott ki, s amikor felismerte már Pentheusz fejét, akkor sem tudta még visszaidézni, mi történt.

- Ki ölte meg a fiamat, és hogy került a feje az én karjaimba? - kérdezte kétségbeesetten, majd amikor megtudta a valót, keserűen vádolta a kegyetlen istent : - Érttem már, mi történt, Dionüszosz sodort pusztulásba minket!

De Dionüszosz most már nyíltan leleplezte önmagát, és teljes ragyogásában jelent meg az emberek között. És mosolyogva mondta a **jajveszélőknek** :

- Ha józanul fogadtátok volna magatok közé azt, akit megtagadtatok, hű társatok lett volna Zeusz gyermeke, és boldogan élvezhattétek volna ajándékát!

Ábra 45. Bakkhanália (Natoire)



Agaué számára már későn jött a kijózanodás. Elbúcsúzott hazájától, véres tettének vigasztalan színhelyétől:

- Élj boldogul, szülővárosom, én mint földönfutó távozom apám palotájából. Nem lát engem többé a fiam vérével beszennyezett Kithairón, én sem látom többé szemeimmel a Kithairónt, mások vegyék kezükbe a thürszoszt is ezután.

Boldogok, akik mértéket tartanak italban, és a bor mellett szép himnuszokat énekelnek. Ezek Dionüszoszt mint a kékszemű nimfák, a bíbor Aphrodité és a játékos Erósz szelíd társát ismerhetik meg, azt az istent, akit hiába hajszolnak a mainaszok a hegyekben, mert a Múzsákhoz menekült. A szépszavú Múzsákkal együtt volt a költészet ihletője Athénben, ahol a költők az ő ünnepein mutatták be drámáikat. Tavasszal az első ibolyákból az ő oltárán fontak koszorút, és az új borból, az ő márványból faragott arca elé hintették az első italáldozatot.

Mikor Athén környékén, Attikában járt Dionüszosz, hogy az embereknek édes ajándékát megmutassa, Ikariosz királynál szállt meg először. Ez leányával, Érigonéval együtt szívesen látta, és bőkezűen megvendégelte. Az isten borral teli tömlőt ajándékozott nekik, és meghagyta, hogy az egész földkerekséget ismertessék meg vele.

Ikariosz király felrakta szekerére a borostömlőt, és leányával és Maira nevű kutyájával együtt útnak indultak. Így érkezett el az attikai pásztorok közé, és megkínálta őket borral. Azok többet ittak belőle a kelleténél, lerészegedtek, s mikor egymás után elterültek a földön, azt hitték, hogy Ikariosz király mérget adott be nekik. Akik még megálltak a lábukon, furkóbotot ragadtak, és megölték Ikariosz királyt, holttestét pedig temetetlenül hagyták egy fa alatt. Érigoné sokáig kereste apját, végül is a hú kutyá keserves ugatása nyorán találta meg. Fájdalmában ugyanarra a fára akasztotta fel magát.

Egész Attika népére megharagudott ezért Dionüszosz, és haragjában örületet bocsátott az athéni lányokra, s többen közülük ugyanúgy vetettek véget életüknek, mint

az apját gyászoló Érigoné. Mikor az athéniak jóslatot kértek Apollóntói, az isten azt felelte, hogy azért érte őket ez a szerencsétlenség, mert bosszúlatlan maradt **Ikariosz** és Érigoné halála. Ekkor halállal büntettek Ikariosz gyilkosait, s mikor elmúlt a járvány az athéni leányokról, ünnepet rendeltek Érigoné tiszteletére, a "hintáünnepet", mert úgy ringatózik az érett fürt a szőlőtökén, ahogyan Érigoné gyöngéd teste ringatózott a fán apja holtteste fölött. És elrendelték, hogy szüret idején az új termésből először **Ikariosznak** és **Érigonénak** mutassanak be áldozatot.

Ők akkor már, Dionüszosz isten akaratából, a csillagos égbe emelkedtek. Érigoné lett a Szűz csillagképe, akit Igazságnak - **Dikének** - is mondunk, Ikariosz pedig a Nagymedve. Maira kutya **maradt** : a Kutya csillagzái vagy másként **Szeiriosz** (Sziriusz).

14.4 Borbírálat szakkifejezései

14.4.1 Mozgékonyság

fürge

mozgékony

lassú

lusta (vastag)

olajosán folyó (olajos):

A nehéz, testes, főleg édes borok hosszabb ászkolás után elsősorban glicerintartalmuk miatt olajos benyomást **keltenek**. Ez már a töltéskor észlelhető, a pohár falán képződő gliceringyűrű formájában. Az ilyen bor a pohárban forgatva lassan mozog, mint az olaj.

14.4.2 Széndioxid nyomás

<i>minősítés</i>	<i>CO₂ túlnyomás 15 °C-on</i>	<i>CO₂ tartalom [g/l]</i>
csendes bor	0.0-0.5	0.0-3.6
gyöngyöző bor	0.3-2.0	3.1-7.1
habzóbor	2.0-	7.1--
pezsgő	2.5--	8.2--

14.4.3 Hab

14.4.3.1 Hab tartóssága

<i>minősítés</i>	<i>habtartósság</i>
tartós	min. 1 perc
tűnő	max. 1 perc

14.4.3.2 Hab buboréknagysága

<i>minősítés</i>	<i>habalkotó buborékok nagysága [mm]</i>
parányi	0.2-0.5
apró	0.5-1.0
középnagy	1.0-2.0
nagy	2.0-

14.4.3.3 Hab állománya

<i>minősítés</i>	<i>hab állománya fmm/</i>
sűrű	-1.0
laza	1.0-2.0
nagyon laza (foszladozó)	2.0--

14.4.3.4 Hab színe

színtelen: (fehér)

színes: rózsaszín, piros, stb.

14.4.3.5 Hab gyöngyözésidőtartama

<i>minősítés</i>	<i>gyöngyözés időtartama</i>
kifulladás (pezsgő)	max. 15 perc
kitartó (pezsgő)	min. 15 perc

14.4.4 Tisztaság

tükrös (fényes):

Kristálytisza, tökéletesen átlátszó, fényes, áteső fényben csillogó. A bor legtökéletesebb tisztasági állapota. A pohárba kitöltött borban olyan fényesen verődnek vissza a környező tárgyak, mint a tükörben.

tiszta (fénytelen):

Közönséges fényforrás mellett tökéletesen átlátszó, tiszta, de áteső fényben nem csillogó, nem fényes, gyertya világánál kolloidális természetű anyagok következtében fénytelenoldat, esetleg végtelenül finom szuszpenzió. A szemmel látható zavarosító anyagoktól mentes bor, amelynek azonban fénye (tükre) nincs.

poros:

A bor tömege tiszta, de áteső fényben különálló porszemcsék lebegnek benne. Az egyébként tiszta borban, szemmel jól megkülönböztethető zavarosító anyagok okozzák a porosodást. Ezek úgy lebegnek a pohárban, ahogy a porszemcsék a sötét szobában besütő napsugárban.

pöszlékes:

Hasonló a poroshoz, de szemcsék helyett szálacsókák észlelhetők a borban (azbesztszál).

fátyolos:

Szemcsék nem különállóak, hanem összefüggők, a bor áttetszősége egy igen finom fátyoléhoz hasonló, amelyen át a mögötte levő tárgyak még felismerhetők. A borban kicsapódott és palack alján leülepedett anyagok fölkeverése teszi fátyolossá a bort.

homályos:

A fátyoloshoz hasonló, de kevésbé zavaros bor.

opálos:

A bor nem átlátszó, csupán áttetsző, a mögötte levő tárgynak csupán a körvonalai vehetők ki. Az **összefüggő** tisztátalanságoktól a bor áteső fényben kékesszürke árnyalatú, opalizál. A bor súlyosabb tisztátalansági állapota. A zavarosító anyagok elhelyezkedése egyenletes, homogén, ezért a bor áttetsző fényben kékesszürke színben játszik, opalizál. Az opalizálás sokszor betegségek követelménye.

zavaros:

A bor mögött levő tárgy körvonalai még észlelhetők.

igen zavaros:

A bor zavarossága olyan mérvű, hogy félórás állás után üledéket képez a pohárban, a mögötte levő tárgyak körvonalai nem láthatók.

üledékes:

A borban leülepedő szilárd részecskék vannak.

14.4.4.1 A tisztaság foka és a kiválások jellemzése

<i>tisztaság foka</i>	<i>kiválás</i>			
	<i>súly</i>	<i>állománya</i>	<i>jellege</i>	<i>színe</i>
tükrös	könnyű	kristályos	porszerű	fehér
tiszta	nehéz	amorf	szálas	szürke
poros, pöszlékes			pelyhes	rozsdás
fátyolos			felhős	barna
homályos			tejszerű	kékes
opálos			szemcsés	kék
zavaros			csomó:	fekete
igen zavaros			nyálkás	

14.4.5 Szín

<i>Fehérborok</i>	<i>Rozéborok</i>	<i>Vörösborok</i>
<i>Rendes színek</i>		
ezüstfehér (majdnem színtelen, vízszerű)	szürke	piros
zöldesfehér	selyemrozé (sárgás rozé)	bíborvörös
sárgászöld	hagymaszínű	rubint piros
világos zöldessárga	halványpiros	gránátpiros
zöldessárga	világospiros	mélyötétpiros (meggyvörös)
világossárga	világos liláspiros	kékesvörös
szalmasárga	kástélyos	feketevörös
sötétsárga	siller	rohadt meggyzínű
aransárga		
zöldesarany		
vörösarany		
teaszínű (füstös arany)		
borostyánsárga		
barna		
<i>Hibás ésfakó színek</i>		
rezes	rókás	fakóvörös
pirkadt (fixlis, fuxos, rókás)	krémszínű (fakó rózsaszín)	téglavörös
törött	téglapiros	hagymavörös
- barna		barnásvörös
- fekete (szürke)		
- fehéres		
- rozsdás (vörösesbarna)		

pirkadt bor:

Az olyan borokat nevezzük pirkadtnak, amelyekben a sárga és a piros színárnyalatok keverednek.

14.4.6 Illat

14.4.6.1 Illat erősségi foka

illat nélküli
tomp (illatszegény)
enyhe(diszkrét)
illatos
tömény illatú

14.4.6.2 Illat jelentkezési módja

finom
kellemes
szép
közönséges
tolakodó
átható
nehéz
szúrós
otromba
kellemetlen

14.4.7 Szesztartalom

<i>minősítés</i>	<i>alkoholtartalom [V/V] %</i>
gyenge	8.0-9.9
könnyű	10.0-11.4
mérsékelt (nagylelkű)	11.5-12.4
tüzes	12.5-13.4
erős	13.5-14.9
szesz (száraz bor: égető)	--15.0

könnyű:

Általában a kisebb alkoholtartalmú, vékonyabb asztali borokra illik ez a jelző. Annak ellenére, hogy a felsorolt alkotórészeiben nem gazdag az ilyen bor, mégis harmonikus, összetételénél fogva fogyasztása kellemes, s köznyelven ezeket a borokat mondják kvaterka boroknak.

tüzes:

A bor többi alkotórészeivel összhangba simuló, viszonylag nagy alkoholtartalom megjelölése.

14.4.8 Savtartalom

<i>száraz és félszáraz bor</i>		<i>félédes bor</i>		<i>édes bor</i>	
<i>minősítés</i>	<i>titr. sav [g/l]</i>	<i>minősítés</i>	<i>titr. sav [g/l]</i>	<i>minősítés</i>	<i>titr. sav [g/l]</i>
savszegény (ízetlen, fád)	--4.5	lapos	4.5-5.7	émelyítő	--5.0
lapos	4.6-5.7	lágý	5.8-6.6	lapos	5.1-6.2
lágý	5.8-6.6	üditő	6.7-7.7	lágý	6.3-7.7
üditő	6.7-7.3	savas	7.8-8.5	üditő	7.8-9.2
savanykás	7.4-8.0	kemény	8.6-9.6	savas	9.3-10.0
kemény	8.1-8.8	éles	9.6--	kemény	10.1-
éles	8.9-9.9				
metsző	10.0-10.6				
vadsavanyú	10.7-11.3				
fogvásító	11.3--				

kemény:

Azokat a borokat, amelyeknek nagy savtartalma nagy extrakttartalommal is párosul, s ezért nem keltenek savanyú benyomást, kemény boroknak nevezzük. A kemény bor rideg ízű, nem harmonikus. Főként fiatal borokra jellemző. Az ilyen borok hosszú ideig eltarthatók, lassan vénülnek el.

lágý:

Az alacsony titrálható savtartalmú és nagy pH értékű borok jelzője.

savas (savanyú):

A népiesen savanyúnak mondott íz megjelölésére a szakemberek a savas kifejezést használják. Egyaránt jelenti a titrálható savtartalom és a pH által keltett benyomásokat.

éles:

A biológiai savcsökkenésen még át nem esett új borok savai különösen keménynek hatnak, mely érzetet fokozza az újborokban rendszerint jelenlevő szénsav. Elsősorban vékony, alacsony alkoholtartalmú borok kóstolásánál használják ezt a jelzöt.

14.4.9 Cukortartalom

<i>minősítés</i>	<i>cukortartalom g/l</i>	<i>bor cukortartalom szerinti osztálya</i>
nagyon száraz	1.0-2	száraz
száraz	2.1-4	
félszáraz	4.1-12	félszáraz
nyalós	12.1-20	
édeskés	20.1-30	félédes
félédes	30.1-50	
édes	50.1-80	
nagyon édes (kövér)	80.1-120	édes
likőrédés, mézédés	120.1-200	
eszencia	200.1-(250)	

száraz:

A borokat ki nem erjedt cukortartalmuk szerint két kategóriába osztjuk. Az egyik az édes borok, a másik a száraz borok kategóriája. Ide tartoznak minden más tulajdonságtól függetlenül azok a borok, melyek cukrot nem tartalmaznak. Sokan a száraz borokat savanyúnak gondolják, holott ez egyáltalán nincs így, mert bár lehet a száraz bor savanyú is, de nem ezért száraz. Az igazi borivók legkedveltebb itala a jó száraz bor.

édeskés:

Átmenet a száraz és édes borok között, enyhén érezhető a cukor.

kövér:

A bor egyik legkomplexebb tulajdonsága. Kövér bor testes, **telttízű**, olajos és legtöbbször édes. Alkoholtartalma elég nagy, savtartalma inkább közepes. Az ilyen borok illat, és zamatanyagokban is gazdagok.

14.4.10 Testesség

<i>minősítés</i>	<i>cukormentes extrakt f/g/l</i>
üres (híg)	15.0-16.5
vékony	16.6-20.0
tartalmas	20.1-25.0
telt	25.1-30.0
testes	30.1-35.0
igen testes (sűrű)	--35.0

üres:

Az illat, zamatanyagban szegény, unalmas, jelleg nélküli bor.

vékony:

Extrakttartalomban szegény bor, amely ezért diszharmonikus is. A vékony borok gyorsan elvénülnek.

testes (telt, telttízű):

Általában a nagy cukormentes **extrakttartalmú** borok megjelölésére használt kifejezés, midőn a bor általános összetétele is kiváló. Nagyjából ugyanilyen jelentésű a telt vagy telttízű is.

14.4.11 Fanyarság

<i>minősítés</i>	<i>cserzőanyag [mg/l]</i>
<i>fehérboroknál</i>	
enyhén fanyar , fanyarkás	200-300
fanyar	301-500
csersavas (vad)	501-700
<i>vörös és rozéboroknál</i>	
sima	400-800
bársonyos	801-1200
fanyarkás	1201-1600
fanyar	1601-2000
húzós	2001-3000
durva	--3000

fanyar:

Főleg cseszavtől származó íz. A fiatal boroknál nagyobb mértékben érzékelhető, és az érlelés folyamán szinte teljesen eltűnik. Kismértékben az egyes bortípusoknál kimondottan kívánatos.

sima:

Magas pH-jú és finom savösszetételű, kissé olajos borokra használt jelző.

bársonyos:

Nagy **extraktartalmú** bor, harmonikus savakkal, a sima finom cseszavtartalmú vörösborok **jellemzője**.

húzó:

A túl nagy cseszavtartalom összehúzza az ember száját, innen származik ez a jelző. Vannak akik az egyéb savak pl. ecetsav hatását is húzósnak találják.

14.4.12 Szénsavtartalom (nem pezsgő)

<i>minősítés</i>	<i>szénsavtartalom [g/l]</i>
fáradt, nyúzott	--0.15
lusta	0.15-0.25
bágyadt	0.26-0.35
nyugodt	0.36-0.70
üde	0.71-1.50
élénk	1.51-3.00
csípős, (ordas)	3.01-

fáradt, nyúzott:

Szénsavban nagyon szegény, erősen megszellőztetett, enyhén levegőízű, fejtés, pasztörözés, szűrés után vagy rövid idő alatt túlkezelt, üdeségét veszített bor.

fáradt (bágyadt):

lág, oxidatív állapotban levő, **szénsavszegény** borok keltette érzet - nélkülözve a megkívánt üdeségét, frissességet - lusta, bágyadt benyomást kelt. A fáradtság rendszerint átmeneti állapot a fejtés vagy egyéb kezelés után.

lusta:

Igen szénsavszegény, esetleg meleg pincében vagy sokáig darabban tárolt bor.

bágyadt:

Enyhén szénsavszegény, üdeség híján való, többnyire fénytelen bor.

nyugodt:

Se nem szénsavszegény, se nem kifejezetten üde.

üde:

Szénsavtartalma kifejezetten nem érezhető, de a bor ízében frissítő hatású.

élénk:

Szénsavtartalom már a nyelv hegyével észlelhető.

csípős (ordas):

Szénsavtartalma enyhén csípős érzetet kelt. Csípősek a frissen kiejedt új borok, az erjedésnek indultak, végső soron hasonlóak a gyöngyöző és habzóborok is, de ezeknél a csípősség, gyöngyözés vagy habzás természetes, állandó velejárója, nem szorul említésre.

14.4.13 Ízlelésekor keletkező tapintásérzet**kaparó vagy karcoló, karcos:**

Magas ecetsavtartalmú bor, az **illósavtartalom** több mint 1 g/l.

Karcos: Az olyan bor amely kellemetlenül **ingerli** szagló, és ízlelő érzékszerveinket. Általában a fiatal, kissé vékony és almasavbomláson még át nem esett borokon észleljük.

szúrós:

Szabad kénessavban gazdag, általában, amikor a szabad kénessavtartalom több mint 40-50mg/l

Az ecetesedés hatására keletkezett íz, illetve szag kifejezésére használják ezt a fogalmat, amely igen jellegzetes.

érdes:

Fejletlen. savas, esetleg csersavas vagy szénsavban még gazdag, színben, extraktban bővelkedő, **diszharmonikus** bor, a sima, selymes vagy bársonyos bor ellentéte.

goromba:

Fejletlen, igen fanyar, diszharmonikus vörösbor.

simogató:

Simulékony, telt, harmonikus, fejlett bor.

olajos:

Testes, glicerinben gazdag, többnyire cukrot is tartalmazó, ó-bor.

selymes:

Telt, néha édeskés, lágyabb, harmonikus és fejlett fehérbor.

14.4.14 Fejlettség

karcos, murci:

Erjedésnek indult szénsavas must.

majomtej:

Még erjedésben levő must, bor.

farkasszőr:

Zajos erjedés után, még seprős bor.

újbor:

Erjedés után az első fejtésig. Az újbor a kezdetben nyers, később éretlen.

fiatal bor:

Az első fejtéstől egyéves korig.

ó-bor:

Egyéves kor után, amikor is többé-kevésbé fejlett.

palackérett (kész):

Az ászkolás alatti fejlődésének tetőpontján levő bor. A legmegfelelőbb fejlődési fokon levő, forgalombahozatalra alkalmas, érett bor.

nemes ó-bor (ó-ízű, altlis):

Palackban ért bor.

A fejlődésük tetőfokán túljutott borok túloxidált ízt kapnak. Az ó-íz a vékony boroknál kellemetlen, de a nehéz, természetes desszert boroknál elfogadható. Az előregedés legtöbbször együtt jár az elvékonyodással, a szín megsötétedésével és a savak élénkségének fokozódásával. Régen az ó-ízű borokat kedvelték, ma azonban mindjobban divatjukat múlják.

hanyatló, túl a virágán:

A fejlődés tetőpontján túllépett bor.

öreg:

Érezhetően hanyatlásnak indult bor.

elvényült:

A hanyatlás következtében jellegét veszti, színét, illatát, értékét veszti, romlásnak indult.

meghalt:

Fizikai és kémiai értelemben erősen leromlott, többnyire zavaros, esetleg illósavas, kellemetlen ízű, savas bor.

14.4.15 Oxidált borízek

(a levegő oxigénjének hatására a borban a következő ízek keletkezhetnek)

darabíz:

A darbban érlelt borok íze.

puhakenyéríz (bródig, kenyérhéj):

Aszúborok kellemesjellegzetes, melegkenyér íze. Majdnem kizárólag a *fejllett* tokaji borokra jellemző, legjobban hasonlít a száraz kenyérhéj ízére.

levegőíz:

Kissé kesernyés, kinon-, aldehid íz, a **darbbantartást** nem szenvedő, gyengébb, vékonyabb, levegőzésnek kitett bor íze. A levegővel túlságosan sokáig érintkező borok kissé bágyadtnak, fáradtnak tűnő íze.

maderizált, ü. Madeira-íz:

Melegen, darabban érlelt, különleges délvidéki borok jellemző íze.

oxidált:

Amíg a darabíz, kenyéríz pozitív tulajdonság, és az oxidatív típusú borok jellegzetes íze, az ilyen típusúhoz szükséges összetétel és minőség hiányában a sokáig levegőző borok lassan megbámulnak, és kesernyés ízt kapnak.

sherry íz:

Zölddióra emlékeztető íz.

avas:

Erősen oxidált, elvénült borok kellemetlen íze, illata. Az egészszel elvénült, kellemetlen, szinte bántóan ó-ízű bor.

14.4.16 Összetett tulajdonságok

boros bor:

Illatban gazda, tartalmas, telt, tüzes bor.

csupa tűz:

Mozgékony, fiatal, üde, tüzes bor.

energikus:

Alkotórészekben kellően gazdag, jól felépített, tüzes, legalábbis üdítő vagy kemény bor.

erőtéljes:

Testes, tüzes, savban harmonikus, zamatos bor.

férfiás:

Száraz, tüzes, olykor savanykás, vagy fanyarkás bor.

gazdag:

Színanyagban és alkoholban, extraktban és zamatokban bővelkedő bor. Gyakran csak az egyes alkotórészekre alkalmazzuk ezt a jelzőt. Pl: alkoholban gazdag, zamatban gazdag stb.

kedves:

Könnyű, harmonikus bor.

kiegyensúlyozott:

Harmonikus, tüzes, testes bor.

kiemelkedő bor:

Illatos, tüzes bor.

meztelen:

Illat és zamat nélküli, jellegtelen, agyonkezelt bor.

nehéz:

Szeszes, testes bor. Nagy alkoholtartalmú, extraktban gazdag, gyakran édes borok jelölésére használják.

nyújtott:

Alkotórészeiben felhígított, vizezett bor. Vizezett, kis alkoholtartalmú, üres, jellegtelen bor.

pezsdítő:

- Vér éskedélypezsdítő, gyors és kellemes fiziológiai hatású.

sovány (szegény):

Könnyű, vékony, egyszerű bor.

sűrű:

Igen testes, tartalmas, olajos bor.

tartós:

Jól felépített, jó állóképességű, harmonikus bor.

tetszetős:

Csillogó, szépszínű, kellemes illatú, jó ízű bor.

vízízű vagy íztelen:

Sav, extrakt és alkoholszegény.

14.4.17 íztartósság

<i>minősítés</i>	<i>ízérzet hossza a lenyelés után[sec.]</i>
rövid	--4
tartós	4-8
hosszú	8-12
igenhosszú	12--

rövid:

A bor lenyelése után azonnal megszűnik az illat és zamatanyag érzése.

Határozatlan, és gyorsan eltűnő ízű borok jellemzője.

hosszú:

Illat és zamatanyagokban gazdag, kemény, testes borok ízét tartósan érezzük, ezért kapták az ilyen borok e megjelölést.

14.4.18 Jelleg**jellegetes:**

fajta, vidék, típus szempontjából

jellegtelen:

egyéni jelleg nélküli

önálló bor:

nem szorul házasításra

14.4.19 Rendellenességek**rendes, normális bor:**

Egészséges, hibátlan, alkotórészek értékét illetően elfogadható.

beteg bor:

Mikrobiológiai eredetű, rendellenes ízbeli változást mutató bor.

hibás bor:

Nem mikrobiológiai eredetű, még javítható rendelleneséggel bíró bor.

romlott bor:

Rosszízű, javíthatatlan.

14.4.20 Összbenyomás**silány:**

Vékony, gyenge, üres, kommersz.

közönséges:

Egyszerű, sajátos jelleg nélküli.

kisbor:

Gyenge vagy könnyű, vékony bor.

jóízű vagy tisztaízű:

Kellemes, **semmi** idegen ízzel nem rendelkező.

jóillatú:

Harmonikus, igen kellemes ízű bor, amely jól **itatja** magát.

elegáns:

Finomjellegzetes bor, tartalmi szépséggel és kiváló külalakkal. A kellemes illatú és zamatú, finom **savú**, könnyed, üde borok gyakran használt jellemzője.

finom:

A kifejezés nem csak a **jóízűséget** jelenti, hanem az elegáns, kellemes aromájú, vagy bukés és a selymes vagy bársonyos borjelzője.

nemes:

Kivételesen jó minőségű, szépen érlelt bor.

szép:

Alkotórészekben gazdag, bukés, tetszetős bor.

nagybor:

Kiváló összetételű, illatos, zamatos, általában igen jó évjáratok bora. Szó szerint fordított (francia, német) de elterjedt borminőség megjelölés, mellyel a különleges minőségű, palackérett, kész borokat illetik.

törött:

A borok megtörését oxidációs, vagy más kémiai folyamatok idézik elő. Megváltozik a bor íze és színe, sőt meg is **zavarosodik**. Leggyakoribb a barna, fehér és fekete **törés**.

diszharmonikus:

Az egyes alkotórészek arányának eltérése pozitív vagy negatív irányban teszi a bort diszharmonikussá.

friss:

Üde, élénkebb savtartalmú, szénsavat is tartalmazó bor. Főleg a vékonyabb, fiatal borok jellemzője.

gerinces:

A gerinces borok testesek, élénkek, és határozott **savtartalmúak**. Nem érték el még a fejlődés tetőfokát. Az egyenként finom alkotórészek tökéletes harmóniáját kissé élénkebb savak bontják meg.

gömbölyű (kerek):

A borban levő organoleptikusan érzékelhető tulajdonságok nemcsak összhangban állnak egymással, hanem egy bizonyos magasabb minőségi szintet is elérnek, gömbölyű borról beszélünk. A harmonikus bor a kissé lágyabb savak és ennek következtében a sima, bársonyos összbenyomás folytán kelti a gömbölyű (kerek) érzetet illetve hatást.

harmonikus:

A borban levő, érzékszerveinkre ható alkotórészek (sav, alkohol, cukor, extrakt, illat, zamat, stb.) összhangja esetén harmonikus a bor.

nyers:

A fiatal, kezeletlen, még **diszharmonikus** borok jelzője.

nyúzott:

A gyors egymásutánba ismétlődő kezelések következtében megbomlik a bor alkotórészeinek egyensúlya, és ezáltal ízben, zamatban szegényebb benyomást kelt.

14.4.21 Szótár (egyéb)

dugóíz:

Csak palackozott bor lehet ilyen ízű. Általában a rossz minőségű, vagy nem megfelelően előkészített dugók okozzák.

egéríz:

Kellemetlen, egérhúgyra emlékeztető íz, szabálytalan erjedéskor, seprőbomláskor lép fel. Egyesek szerint meghatározott **redoxpotenciál** értékek között lép csak fel.

faíz:

Új nem megfelelően előkészített hordótól ered. Az első bor, amelyet az új hordóba fejtünk, különösen, ha savasabb, minimális faízt mindig kap. Idővel enyhül, sőt megszűnik.

főtt íz:

A helytelen pasztőrözés, vagy a vörösborok melegítéssel való készítésének eredménye. Lényegében a levegőízhez hasonló.

karamelíz:

A bor színének javításához használt karamell gyakran mellékízt eredményez. Ez nem kellemetlen íz, de elnyomja a bor illatát és zamatanyagait.

kesernyés:

A borban az enyhe kesernyesség egyáltalán nem hiba, sőt kimondottan előnyös tulajdonság. Némely fajtákra a kesernyesség jellemző is. A vörösborokra is jellemző a csersavtartalmuk következtében.

rókaíz (labruskaíz):

Direkttermő hibridekből (Noah, Otelló, stb.) származó kellemetlen íz és illat.

talajíz:

Jellegzetes, egy-egy borvidékre jellemző íz, amit egyesek mint különlegeset szeretnek, mások meg kellemetlen mellékíznek tartanak. Vannak egyes vidékek, ahol a borhibát talajíznek tulajdonítják.

utóíz:

Lehet kellemes és kellemetlen. Az előző általában a hosszú borok lenyelese után a szánkban maradó valamely íz, az utóbbi például az egéríz.

zöldíz:

Általában a nem teljesen beérett szőlőből nyert borokra alkalmazott kifejezés. Hasonlít a savanyú, zöld gyümölcs néha a zöld fű ízéhez. Egyes esetekben a fehérboroknál nem kívánatos fanyarsággal párosul. A kellemetlen érzetek nélküli zöld íz jellemző a Sauvignonra mint fajtatulajdonság.

14.5 Bor aromái

A. C. Noble (amerikai)			O. L. V. (francia)			? (német)		
gyümölcs	száritott	füge aszalt szilva szőlő (mazsola) szamóca jam	gyümölcs	száritott	füge aszalt szilva szőlő (mazsola) szamóca jam	gyümölcs	száritott	füge aszalt szilva szőlő (mazsola) szamóca jam
	trópusi	banán sárgadinnye ananász		trópusi	banán sárgadinnye ananász		trópusi	banán sárgadinnye ananász
	fás	alma őszibarack kajszibarack cseresznye		fás	alma körte őszibarack kajszibarack cseresznye		fás	alma őszibarack kajszibarack cseresznye
	bogyós	fekete ribiszke szamóca málna szeder		bogyós	fekete ribiszke szamóca málna eper		bogyós	fekete ribiszke szamóca málna szeder
	citrus	citrom grapefruit		citrus	narancs citrom grapefruit		citrus	citrom grapefruit
	egyéb	metil-antranilát mesterséges gyümölcs íz		éter	eszencia		egyéb	metil-antranilát mesterséges gyümölcs íz
fűszeres	fűszeres	édesgyökér, ánizs fekete bors szegfűszeg	fűszeres	fűszeres	ánizs fekete bors szegfűszeg menta fahéj	fűszeres	fűszeres	édesgyökér, ánizs fekete bors szegfűszeg
virág	virág	muskátli ibolya rózsa narancs virág	virág	virág	muskátli	virág	virág	muskátli ibolya rózsa narancs virág

mikro- biológiai	tej	izzadság savanyú káposzta joghurt	virág	virág	ibolya rózsa eszencia lenolaj jázmin	virág	virág	linalool
	élesztő	üledék, seprő sütő élesztő				mikro- biológiai	tej	izzadság savanyú káposzta tejsav vajsav
	egyéb	egérvizelet lóizzadság					élesztő	üledék, seprő borvirág / pimpó
oxidált	oxidált	sherry	penész	tej	izzadság svanyúkáposzta tejsav tej savó	egyéb	egérvizelet lóizzadság	
csípős, szűrős	hűsítő tüzes	menthol alkohol		élesztő	sőprű virágzó élesztő	oxidált	oxidált	acetaldehid
vegyszer	csípős, szűrős	kéndioxid SO ₂ etanol ecetsav etil-acetát	oxigén	oxigén	oxigén	csípős, szűrős	hűsítő tüzes	menthol alkohol
		kén	vegyszer	csípős, szűrős	dioxin etanol ecetsav etil-acetát	csípős, szűrős	alkohol (pálinka) etanol ecetsav etil-acetát	
	petróleum	kén		nedves gyapjú nedves gyufa káposzta gőrény fokhagyma hagyma merkaptán kénhidrogén gumi	kén	nedves gyapjú, kutya kéndioxid SO ₂ égett gyufa káposzta bűzös borz, szkunk fokhagyma természetes gáz, mercaptan kénhidrogén gumi		
	penészes	papír		ázott papír ázott karton vatta	petróleum	diesel petróleum, kerozin műanyag kátrány		
föld	föld	penész penészes dugó gomba por	állat	ámbr a pézsm bőr	papír	szűrőlap nedves karton		

fa	fenolos	gyógyszer fenol • szalonna	vegyszer	egyéb	alkohol szappan hal	vegyszer	egyéb	alkohol (pálinka) szorbinsav szappan hal		
	gyantás	tölgy cédrus vanília	föld	penészes	penész	föld	penészes	doh penészes dugó		
	égett	füst égett piritós kávé		föld	beton gomba por		föld	gomba por		
karamella	karamella	melasz • csokoládé szója szósz diacetil (vaj) tejkaramella méz	fa	fenolos	vanília fenol	fa	fenolos	kávé fenol vanília		
		gyantás		tölgy cédrus fenyő	gyantás		tölgy cédrus			
		égetett		füst pirított mandula pirított kenyér	égett		füst égett piritós			
növényi	szárított	dohány tea széna / szalma	karamella	karamella	csokoládé szója szósz vaj méz	karamella	karamella	melasz csokoládé szója szósz diacetil (vaj) tejkaramella méz		
	konzervált, főtt	articsóka fekete oliva zöld oliva spárga zöldbab		szárított	tea széna dohány eukaliptusz		szárított	dohány tea széna / szalma		
	friss	menta eukaliptusz zöld paprika frissen vágott fű	növényi	konzervált, főtt	articsóka oliva spárga zöldbab	növényi	konzervált, főtt	articsóka fekete oliva zöld oliva spárga zöldbab		
diós	diós	• mandula mogyoró • dió	friss	borsmenta frissen vágott fű dohány	frissen vágott fű dohány	friss	menta eukaliptusz zöld paprika frissen vágott fű kocsány, törköly	diós	diós	menta mogyoró dió

14.6 Kis szótár

abroncs

A fahordót gyűrűszerűen körülfogó és összetartó pánt. Régebben nyírfából, mogyorófából vagy másfajta növényi rostokból készítették, újabban fémlemezről készül.

agraf

Kapocs, amely pl. a pezsgősdugót rögzíti a palackhoz az erjedés és az érlelés idején.

akolás

A hordó úrtartalmának vagy a hordóban levő folyadék mennyiségének meghatározása rovátkolt akolóvassal (**akolórúddal**).

alapbor

Csemege-, ürmösbor, pezsgő, **sherry** stb. készítésére fölhasznált vagy kijelölt bor.

alfenék

Rács, amellyel a törkölyalapot a folyadék felszíne alatt tartják.

aljbor

Ülepített bor alsó hányada, amely sok üledékanyagot tartalmaz, vagy szennyezett bor, például a borkezelési műveletek közben elcsöpögő, fölfogott bor.

alkörmös

Phytolacca americanából és ennek bogyóiból készült, liláspiros festék. Valamikor borszínezésre is használták.

apadás

Az a folyamat, amikor pl. a bor párolgás miatt veszít a mennyiségéből. Átlagos nedvességtartalom: pincében, kisméretű fahordókban a havi átlagos apadás 0,05-0,2%. Száraz pincében a havi párolgási veszteség elérheti a 0,4%-ot is.

aperitif

Étvágygerjesztő ital. A száraz, kemény borok, különösen pedig a száraz (nyers) pezsgők is kitűnő aperitifek.

areométer

Folyadékok sűrűségének mérőeszköze. Ilyen eszköz pl. a mustfokoló.

ászkolás

Bor érlelése fahordóban, nagyjából állandó, rendszerint 10-14 °C hőmérsékleten.

ászok

A hordók alá helyezett talpazat. Ászokhordó = érlelő fahordó.

aszútészta

Taposással vagy feltárógéppel tézstaszerű péppé feldolgozott aszúszőlő, amelyet az aszúkészítés során mustban vagy borban áztatnak.

átalfa

A hordóajtó rögzítésére használt keresztfa.

áterjesztés

A bor ismételt, másodlagos erjesztése, pl. gyógyítás céljából.

atrapp

Az eredetiség látszatát keltő utánzat, például kiállításra szánt, vízzel töltött, címkézettborospalack.

autolizátum

Az élesztők önbontásának terméke.

avinálás

Borpárlat (vagy szesz) hozzáadásával a bor (must) alkoholtartalmának növelése.

Babo-fok

A klosterneuburgi mustfokoló fokbeosztása. A magyar mustfokoló fokbeosztásához közelít.

Bacchus-hordó

Kétfüles kishordók régi neve.

Balling-fokoló

Oldatok sűrűségének mérésére használt areométer. A fokolót tiszta cukoroldatok töménységének mérésére kalibrálták.

bálványsajtó

Régi szőlősajtó. Nyomószerkezete az emeltyűként működő fagerenda, amit rendszerint még **kőnehezékekkel** is terhelnek. Az állandó egyenletes nyomás kitűnő mustminőség kinyerését teszi lehetővé.

barrique-bor

Új, esetleg pörkölt fahordóban erjesztett vagy érlelt bor. A fából kivont vonadékanyagok teszik jellegzetessé.

Baumé-fokoló

Folyadékok sűrűségének mérésére szolgáló areométer. Fokbeosztásával megegyezik a Wagner-féle fokoló, amely azonban méretei miatt pontatlan.

bengéz

(böngész) Szüret után tőkén maradt szőlőt keresgél, összegyűjt.

berkei

A hordódongákat kettéhasított (**mogyoró-**) vesszővel összeköti.

berlinikék

A kékderítéskor keletkező, sötétkék színű, vas- és **cianidtartalmú** anyag.

Cianidtartalma miatt környezetszennyező.

bikavér

Vörösbor-különlegesség, amelyet több szőlőfajtából készítenek. (Régebben a fajtákat vegyesen telepítették.) Legismertebb az Egrei bikavér, amely Kadarka, Kékfrankos, **Cabernet**, **Kékoportó** és 5-10% Fehér muskotály szőlőfajtából készül. Híres még a Szekszárdi bikavér is.

biling

(biling) Néhány bogyóból álló, esetleg a tőkén **felejtett** szőlőfürt.

billikom

Nagyobb ivóserleg.

bittér (bitterbor)

Keserű ízű, nagy alkoholtartalmú aperitif.

blanc de blancs

(francia) Fehérbor fehér szőlőből. Champagne-i eredetű elnevezés, megkülönböztetésül a kék héjú szőlőből készült fehér (pezsgőszínű) bortól, amelyet blanc de noirs-nak neveznek.

bodega

Bortároló helyiség vagy borozó és falatozó. Ezt az elnevezést a spanyol nyelvű országokban használják.

bokály

Egyfülű, karcsú, mázas agyagkorsó.

bólé

Gyümölcsből, borból, esetleg más szeszes italból, pezsgővel vagy szódavízzel készített hideg ital.

bonifikátor

Javítóanyag. Tulajdonképpen ízesítésre szolgáló, főleg növényi kivonat.

boranya

Az első fejtéskor visszamaradó borseprű népies neve.

borbölcső

Dekantáló-, borkitöltő eszköz. Üledéket, főleg kicsapódott színanyagot tartalmazó, fektetve tárolt vörösborok tálalásakor használt eszköz.

borcooler

Borral vagy borból készült, kisebb alkoholtartalmú ital.

borház

Borkészítésre és -tárolásra szolgáló, föld feletti épület. Mesterséges hőmérséklet-szabályozás nélkül nyári bortárolásra alig alkalmas. •

borpárlat

A bor lepárlásakor nyert, nagy szesztartalmú folyadék. A fogyasztási borpárlat (brandy) alkoholtartalma 40% körül van.

borrendek

A borbarátok önkéntes társadalmi szervezetei. A kulturált borfogyasztás népszerűsítésére törekszenek. Magyarországon az első borrend 1976-ban, Vaskúton alakult. Tagjai borászati rendezvényeken feltűnő, díszes öltözékben jelennek meg.

borseprő

A letisztult újbor üledéke. Főleg élesztőt és borkövet tartalmaz.

borvirág

Borbetegség. A bor levegővel érintkező felületén virágélesztők szaporodnak el, és vékonyabb-vastagabb, fehér színű hártát képeznek. A bor üressé, levegőízűvé válik. Megelőzhető, ha a tárolóedényt színültig töltött állapotban tartják.

brandy

Lásd: **borpárlat**.

Botrytis cinerea

(*Sclerotinia fulveliana*) A szőlő szürkerothadását okozó penészgomba. Kedvező körülmények között azonban nemesrothadást, aszúsodást idéz elő (például Tokaj-Hegyalján, a sauternes-i borvidéken, Rheingauban stb.) Nemesrothadásakor a *Botrytis* csökkenti a bogyó sav- és víztartalmát, ezzel viszonylagos cukortöményesedést okozva. Citromsavat, glükonsavat, glicerint és különleges aromaanyagokat termel.

Brix-fok

Ugyanaz, mint a Balling-fok.

buké

A borok finom illatának és zamatának összhangja.

butélia

(butella) Hosszú nyakú borospalack.

butéliás bor

Palackozott vagy palackérett bor.

büdöskő

Kén (-kö).

cankó

Másodtermésből származó, többnyire silány minőségű bor.

cefre

Zúzott, esetleg erjedő vagy erjesztésre előkészített gyümölcs (szőlő).

champagne fleute (francia, ejtsd: sampany-flóte) Karcsú, hosszú szárnú pezsgőspohár. A fehér pezsgők bírálatához és fogyasztásához használják.

chaptalozás (chaptalizálás) Cukor hozzáadása musthoz (víz nélkül!), a bor szesztartalmának növelése végett, Chaptal francia vegyész - Napóleon miniszterének - eljárása szerint.

Cladosporium cellare (régiben *Rhacodium cellare*) Nemes pincepenész. Megfelelő hőmérsékletű és páratartalmú pincében szaporodik el, ezzel jelzi a jó pincét. A pincefalat vastagon borító, bársonyos tapintású, tömör szövedéke a tokaji, az egri pincék büszkesége.

cooler Kevés szeszt is tartalmazó, hűsítő ital. Borcooler = borból készült hűsítő ital.

COS A bor három fontos tulajdonságának rövidítése. Color = szín, odor = illat, sapor = zamat. A "COS bor" elismerő minősítést jelent.

couleur (francia, ejtsd: kulőr) Színezőanyag, például karamell.

csap Hordóból a bor kieresztésére szolgáló szerkezet.

csántér Lásd ászokfa.

csendes bor Szén-dioxidot nem vagy alig tartalmazó bor.

csiger (lóre) A vízzel kiáztatott szőlőtörköly levéből erjesztett, borszerű ital.

csobolyó Hordozható, lapos hordócska. Ivóedény.

csöbör (cseber) Egyfülű, vödör alakú edény. űrmérték is.

csömöszöl A szőlőszemeket sajtolás előtt összezúzza vagy az erjedő cefrében a szilárd részeket - az ecetesedés elkerülése végett - a folyadék felszíne alá gyömöszöli.

csuma A szőlőkocsány népies neve.

csutora Kulacs.

csürölés (zurbolás) a borkezelő, -derítőanyagok elkeverése borban, kivételesen vízben. A kezelőanyagot tartalmazó folyadékot egy kannából, magasról, vékony sugárban egy másik kannába öntik. Az öntögetést addig folytatják, amíg az anyag a folyadékban föl nem oldódik vagy el nem keveredik.

darabban levő bor (darabban tartás) A nem teljesen tele töltött hordóban levő (tartott) bor. így érlelik a tokaji borkülönlegességeket, a sherry-borokat is.

demi doux (francia, ejtsd: dömi du) Félédes, például pezsgő.

demizson Vesszővel (régebben náddal, szalmával) bevont, füles üveggallon italok tárolására és szállítására.

derítővas Nyélre erősített, átluggatott fa- vagy fémlap. A folyadék megkeverésére szolgál.

dézsza Dongákból összeállított, nyitott, kétfülű faedény.

dézsma Régen a jobbágytól a földesúr részére beszedett bor.

dohos hordó (dohos íz) Penészes fahordó, amitől a bor is penészes (dohos) ízt kap.

donga A hordó, a dézsza stb. oldalait alkotó deszka.

dorni Az ászokhordó ajtajába beépített csavar (eredetileg német) neve.

dugó A parafa dugó a paratölgy (*Quercus suber* és *Quercus occidentalis*) lehántolt külső héjából készül. Újabban műanyagból, általában polietilénből is készítenek borosdugókat.

duplapasztás eljárás Vörösborkészítés során a must egy részét elválasztják a törkölytől, így a kevesebb mustra több, színanyagban gazdag szőlőhéj jut, ezért sötétebb színű vörösbor készíthető.

ebbulioszkóp Oldatok forráspont-emelkedésének meghatározására szolgáló készülék. Ilyen például a Malligand-féle szesztartalom-meghatározó készülék is.

édes tartalék Erjedésmentesen megőrzött must. A borok édesítésére használják.

egres Átvitt értelemben éretlen szőlőszem, szőlőfürt, rendszerint másodtermés.

erjedési űr Az erjedő anyag térfogat-növekedése és habzása miatt az erjesztőtartályban meghagyott űr.

etikett Címke, szélesebb értelemben árujegy.

extrakt (vonadékanyag) A bor vagy a must elpárologtatása után visszamaradó anyag. A cukormentes extrakt az összes extrakt és a cukortartalom különbsége. A több cukormentes extraktanyagot tartalmazó borok általában tartalmasabbak, ezért a cukormentes extraktanyagok mennyisége bizonyos értelemben a borok minőségi mutatója.

fagyasztott bor fagyasztással töményített bor. A bor víztartalmának egy része fagyasztáskor jéggé alakul, amelynek eltávolítása után a visszamaradó bor töményebb, alkoholban gazdagabb lesz.

fejabroncs A hordó két végén található, legerősebb, legszélesebb abroncs.

fertály Negyedakónyi (bor).

fickó Fából készült, egynyelű, kisebb meritőedény.

filoxéra (*Viteus vitifolii*, *Phylloxera vastatrix*) Szőlőgyökéretű. Az európai szőlők gyökerén kóros sejtburjánzást okoz. A múlt században hatalmas pusztítást végzett Európa szőlőültetvényeiben és hazánkban is.

Flanzy-eljárás Vörösbor-készítési módszer, szén-dioxid térben.

flaska (fiaskó) Palack.

- fojtott must** Tartósított must. A tartósítás általában kén-dioxid hozzáadásával történik.
- fokolás** A must sűrűségének vagy a bor szesztartalmának mérése fokolóeszközzel (areo méterrel).
- fortélylopó** Színelőeszköz a bor lefejtéséhez.
- fröccs** Bor és szódavíz keveréke. 1 dl bor - 1 dl szódavíz: kisfröccs, 2 dl bor-1 dl szódavíz: nagyfröccs, 1 dl bor-2 dl szódavíz: hosszúlépés, 3 dl bor-2 dl szódavíz; házmester.
- funfta** Dongafa készítésére szánt fahasábok rakata.
- gádor** A pince boltozott előtere.
- gallon** Angolszász űrmérték. Az angol gallon 4,546 liter, az amerikai gallon 3,785 liter.
- galloz** Musthoz vizet és cukrot ad, hogy a savkoncentrációt csökkentve, a cukortartalmat növelve kialakítsa a must kívánatos összetételét. Gall német borász eljárása.
- gantrár** Lásd ászokfa,
- gipszezés** Gipszpor hozzáadása a zúzott szőlőhöz a bor savasságának növelése és a vörösborok színének javítása végett.
- golyanyak** Kisebb hordókból a bor kiszivattyúzásokor használt - a golya nyakára emlékeztető - fémcső. Rézből, bronzból készül.
- gyantás bor** Görögországban, Attikában a fehérborokat általában gyantával ízesítik. A Homérosz által is magasztalt bort a Pinus halpensis fenyőgyantájával ízesítik. A gyantás kezelésnek bizonyára bortartósító szerepe is van. A gyantával ízesített bort retsinának nevezik.
- gyógybor** Borral vagy borból készült gyógyító, például vérképző vagy erősítő ital.
- héber** (németből) Lopó.
- hektoliterfok** A szesztartalom mértékegysége, megfelel 1 liter abszolút alkoholnak.
- heuriger** Termelői borkimérés Ausztriában, ahol újbort árusítanak. Cégérük fenyőgally vagy lombkoszorú. Híres heurigerhelyek Bécs nyugati külvárosai, például Grinzing, Kahlenberg stb.
- hóbor** A fagyasztott borból (például centrifugálással) kicsapott jég olvadéka. Alkoholartalma 1-2 térfogatszázalék.
- hordó** Abroncsokkal összefogott, hajlított dongákból készült tartály. Általában tölgyfából készül, vannak még gesztenyefából, eperfából, akácából készült hordók is.
- hosszúlépés** Lásd fröccs.
- ibrik** Öblös, füles ivóedény.
- icce** űrmérték. Egy magyar icce 0,848 liter, egy pozsonyi icce 0,839 liter, egy kis (erdélyi) icce 0,707 liter.
- illósavak** A bor forralásakor elpárolgó savak gyűjtőneve. A bor legfontosabb illósava az ecetsav.
- impregnálás** Szénsav elnyelése borban.
- irányított erjesztés** Hőmérséklet-szabályozással, esetleg nyomásváltoztatással, szeparálással stb. szabályozott erjesztés.
- iskolázó borkezelések** Nem egyszerű pinceműveletek. A bort tisztábbá, állóképesebbé, általában "iskolázottabbá" teszik. Ilyen borkezelés a derítés, a szűrés, a hőkezelés stb.
- itóka** Általában szeszes ital. Az 1950-es években készített, mesterséges borutánzat.
- jánosáldás** A bűcsúzás előtti utolsó pohár bor.
- javító borkezelések** A bor összetételét megváltoztató, minőségjavító pinceműveletek. Például a savtartalom szabályozása, a színjavítása stb.
- jégdugó** A pezsgőspalack nyakába lerázott seprőt magában foglaló, jéggel fagyasztott, kb. dugónyi mennyiségű pezsgő. A jégdugó "kilövése" (a degorzálás) a pezsgő tisztításának hagyományos módszere.
- jerez** Sherry.

káci Fából készült, csonkakúp alakú, álló bortároló edény. Vörösborok készítésére használják.

kád Rendszerint fából készült, nagyobb edény. A véglapján, a fenekén áll.

kalap Az erjedő cefre felszínére emelkedő törköly.

kapásbor A szőlőkapásoknak a napszámhozjáró, körülbelül napi egy liter bor, általában csiger.

karaffa Üvegkorsó.

karamell Pirított cukorból készült, sűrű, barna színezőanyag, ami kisebb mennyiségben sárgára színez. Kizárólag likőrborokhoz használható, legfőljebb 30 g/hl mennyiségben.

karikafa Fahordó.

kármentő 1. Kisebb faedény, rendszerint két füllel vagy **fogantyúval**, a lapos kármentő fül nélkül készül, 2. kocsmákban, csárdákban léccel elkerített, védett tér.

kázié (franciából) Pezsgőgyártásnál a már lerázott seprőt tartalmazó, fejjel lefelé állított palackok rakata.

kékalj A kékderített bor üledéke.

kékderítés A bor nehézfémtartalmának csökkentése sárgavériúgsóval. A keletkezett csapadék nagy része berlinikék.

keresztakona (srédli) Szállítóhordók lezárására használt, keresztzálás akonadugó.

kisfröccs 1 dl szódavíz és 1 dl bor keveréke.

kiütési hányad **Lényeredék:** a 100 kg szőlőből nyert lé mennyisége.

kontrakció Térfogatcsökkenés, például az erjedés vagy a **folyadék** elegyítésének hatására. A bor kontrakciója erjedéskor körülbelül 0,5%.

korcsolya (hordókorcsolya) Szállítóhordók fel- és lerakására, **gurítására** szolgáló, párhuzamosan állított, két végén vasalt, két darab gerenda.

kóser bor A zsidó vallási előírásoknak megfelelően készített bor.

kotyogó Erjesztőedénynyílására helyezett, vízzel töltött **eszköz**, amelyen a szén-dioxid bugyborékolva ("kotyogva") távozik, de levegő az **erjesztőedénybe** nem juthat be.

körfejtés A keverés céljából a tartályból kiszivattyúzott bort ugyanabba a tartályba "fejtik" vissza.

kötő'fa Az ászokhordók kitámasztására szolgáló faék.

kupázs (franciából) **borházasítás**

kutyafej Csőrös fémcsap, amellyel az aknanyíláson át a hordóba folytatják a bort.

küvé (franciából) 1. a pezsgőkészítésre szánt szőlő feldolgozásakor nyert egyik frakció, 2. pezsgőkészítésre házasított és egalizált bor.

levegőpróba A bor állóképességének egyik vizsgálata. A bort rendszeres, intenzív levegőztetéssel kb. egy hétig megfigyelés alatt tartják annak megállapítására, hogy levegő hatására megváltozik-e.

livó (tőtike) Lekerekített négyszögletű, általában fából készült, nagyobb tölcsér a hordók megtöltéséhez.

lopó Borminta vételére szolgáló, alul hosszú szárú, felül öblös eszköz. Ma üvegből vagy műanyagból készítik, régebben a lopótököt **használták** erre a célra. Magyarországon a szívólopót értjük alatta. Külföldön a szűrőlopó elterjedtebb. Ez egy üveghenger, amelynek az alsó vége elhegyesedik, a felső végén pedig egy fogantyú és egy hüvelykujjai befogható nyílás van. Pipettához hasonlít.

lóre A csiger régi neve.

Malligand-fok A bor **Malligand-féle** készülékkel meghatározott szesztartalma, térfogatszázalékban kifejezve.

maszk (franciából) A seprő letapadása a pezsgőspalack falán.

melegpróba A bor állóképességének vizsgálata során a **felbonatlan** palackot körülbelül 10 napig 30-35 °C-on tárolják.

méricske Fából készült, egynyelű, kisebb **merítőedény**. Lásd fickó.

műbőr Bort utánzó készítmény. Gyártását a jogszabályok nem engedélyezik. Az 1950-es években készült nálunk műbőr, amelyet itókának, koccintónak neveztek.

nagyfröccs 2 dl bor és 1 dl szódavíz keveréke.

nedves cukrozás Lásd *galloz*.

nemes pincepenész Lásd *Cladosporium cellare*.

nemesrothadás Lásd *Botrytis cinerea*.

nyálkázás A must tisztítása ülepítéssel. Az ülepített mustot kénezik, hogy ne erjedjen.

nyújtás A must vagy a bor mennyiségének növelése, általában meg nem engedett anyagokkal (vízzel, más gyümölcs levével) vagy módszerekkel.

nyújtott (ital) 1 dl bor, 2 dl szódavíz (lásd *hosszúlépés*).

O.B.I. Országos Borminősítő Intézet Borvizsgáló és -ellenőrző hatóság.

O. I. V. (francia, Office International de la Vigne et du Vin). Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal. 1924-ben alakult, Magyarország is alapító tagja.

önderülés A bor természetes, spontán tisztulási folyamata.

önemésztés Lásd *autolízis*.

palackálló bor Stabil bor, amely palackba töltve hosszú ideig (károsan) nem változik.

palackbuké A hosszabb ideig palackban tartott borokban kialakuló, sajátságos, kellemes, nemes illat és íz.

pasztörözés Csírátlanítás céljából végzett hőkezelés. Pasteur eljárása. A bort 70-80 °C-ra melegítik föl, és néhány másodpercig ezen a hőmérsékleten tartják.

petiotozás A csigerkészítés régebbi, francia módszere, Petiot burgundiai szőlőtermelő eljárása. A kisajtolt szeszes törkölyre fölmelegített, cukros vizet öntenek, a törkölyt újra kisajtolják, ezt a műveletet esetleg megismétlik, és a végén az összes kinyert levét összekeverik.

pimpós bor Borvirágos bor.

pince Teljesen vagy részben föld alatti vagy hegyoldalba vájt, bor tárolására használt, viszonylag alacsony, állandó hőmérsékletű építmény.

pincemester A borpince (szakképzett) kezelője.

pincszer Több pincét felkereső, baráti borkóstoló.

pintér (német, eredetileg Binder) Kádár, bodnár.

pórsáfrány Sáfrányos szeklice. Virágának főzetét valamikor a bor színezésére használták. Zöld színűre fest.

prémust Asajtolással nyert mustfrakció.

primőr (bor) Már novemberben, decemberben készre kezelt és forgalomba hozott (vörös) újbor. Franciaországban, Kanadában stb. nagyon divatos.

próbaszüret A szüret időpontjának helyes megválasztása végett - szüret előtt akár többször is - kevés szőlőt leszüretelnek, kinyomják a levét, megvizsgálják cukor- és savtartalmát.

puttony Háton hordozható fa, fém vagy műanyag szőlőszállító edény.

rajnai kanna Fából készült, egyfülű boros sajtár. A csűrölés eszköze.

rajnai palack Hosszú nyakú, 0,7 vagy 0,75 literes borospalack. Minőségi fehérborokat töltenek bele.

rámpás bor (német, Rahm: tejföl) Kiforrott, de még le nem tisztult újbor. Lásd *majomtej*.

rázópróba A bor állóképességének egyik vizsgálata. A palackozott bort több napon át rázógépen rázzák, hogy a szállíthatóságát megvizsgálják.

savtompítás A savtartalom csökkentése szénsavas **mésszel**. 1 g/l savtartalom-csökkentéshez 67 g/hl szénsavas mésszre van szükség.

sec (francia) Száraz (nem édes) ital.

seprő Az újbor üledéke. Főleg élesztőt és borkövet tartalmaz.

seprőbor Seprőből készült alkoholos ital. Nem bor, esetleg hamisítvány.

seprőprésbor A borseprő kisajtolásakor nyert bor. Nem azonos a **seprőborral**.

seprőtészta A borseprő kisajtolása után visszamaradó, tészta sűrűségű anyag.

spanyolföld Agyagföld. Régebben borderítésre használták.

srédli A szállítóhordók zárására használják. Lásd keresztakona.

stabil bor Tulajdonságait hosszan megőrző bor.

stiches bor Ecetes bor.

szafló A pórsáfrány virágzatából készült, régebben borszínezésre használt anyag.

szalmabor Szüret után még szalmán töplesztett szőlőből készült csemegebor.

Készítése néhány déli országban szokásos.

szaturálás Gáz elnyeletése folyadékban, például habzóbor készítésekor szén-dioxid elnyeletéseaborban.

szediment Üledék.

színbor A feltárt cefre sajtolás nélkül nyert mustjából erjedt bor.

szinelés Az ülepítéssel megtisztított must vagy bor elválasztása, lefejtése az üledékről.

szivornya Hajlított cső, két, különböző hosszúságú szárral. A folyadékok leszínelésére szolgál. Lásd szinelés.

szupulykósság A fahordó gömbölyűsége. A kis tűzésszámú hordók szupulykósabbak. Lásd tűzésszám.

szúrólopó Kis mennyiségű minta vételére szolgáló lopó. Lásd *lopó*.

talajíz Egyes termőhelyeken a borok jellegzetes íze, amelyet (sokszor egyoldalúan) a talajnak tulajdonítanak.

taposókád A szőlő taposással való sajtolására használt kád.

taposózsák A taposásra szánt szőlő befogadására szolgáló zsák.

típusbor Sajátos jelleggel nem rendelkező, egyszerű bor

tírázdugó Az erjedés és az érlelés idején a pezsgőspalackot lezáró dugó.

töltőgetőbor A bor apadása miatt keletkezett hiány pótlására használt bor. Általában kissé erősebben kénézik.

törköly A sajtolás után visszamaradt, szilárd szőlőfürtrészek. Az egészséges és érett szőlőnek 15-17%-a, a rothadt szőlőnek 20-30%-a a törköly.

törkölybor Lásd *csiger*, *lőre*.

törkölykalap Héjon erjesztéskor az erjedő must tetején összegyűlt törköly. Lásd *törköly*.

tőtike Lekerekített négyszögletű, általában fából készült, nagyobb tölcser a hordók megtöltéséhez.

transzportördő Borszállításra szolgáló, max. 850 literes fahordó.

túlderítés A szükségesnél, a kívánatosnál vagy a megengedhetőnél több derítőanyag hozzáadása borhoz. A leggyakoribb a zselatinos túlderítés, aminek következtében „fehérjekiválásos” lesz a bor.

tűzésszám A fahordók alakját meghatározó viszonyszám. A donga hasban és fejben mért szélességének különbségével osztjuk a hasban mért szélességet. A hányados a tűzésszám. A 6-os tűzésszámú hordók gömbölydedek, a 7-esek hosszúkásak.

vakbírálat Borbírálat, amikor a bírálók nem ismerik a bor adatait.

vánkosfa Az ászokfa és az ászokhordó közötti párnafa. Lásd *ászok*.

vápa A hordó fenekének homorulata.

vasbor A vérszegénység gyógyítására készített, vastartalmú gyógybor. Lásd *gyógybor*.

vincellér A szőlőmunkákat irányító szakképzett alkalmazott.

vinírozás (régies) A bor alkoholtartalmának növelése szesszel vagy borpárlattal. Avinálás.

vínkó Silány minőségű, savanyú bor.

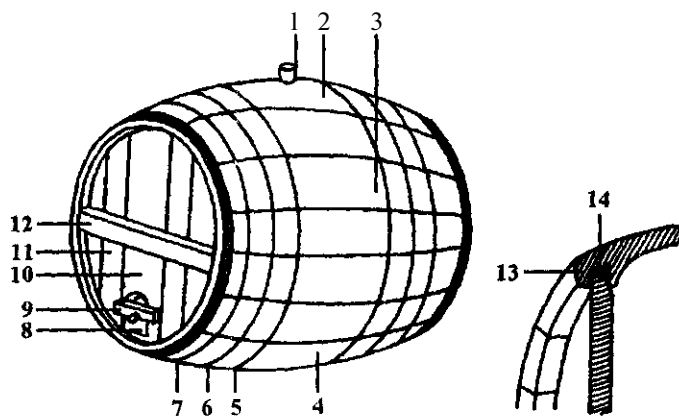
vinotéka Palackozott borok raktára vagy gyűjteménye.

Wagner fok Azonos a Baumé-fokkal. A fokoló méretei miatt alkalmatlan pontos sűrűség megállapításra. Lásd *Baumé-fokoló*.

14.6.1 Edények

Hordó

Ábra 46. Fahordó részei



- | | |
|----------------|-------------|
| 1. akona | 8. ajtó |
| 2. száddonga | 9. átalfa |
| 3. szárnydonga | 10. középfu |
| 4. ászokdonga | 11. karéjfu |
| 5. hasabroncs | 12. járom |
| 6. nyakabroncs | 13. bütü |
| 7. fejabroncs | 14. csin |

Táblázat 37. Régi űrmértékek

Név	Méret [l]	Név	Méret [l]
magyar meszely	0.4242	vödör (erdélyi)	11.32
bécsi meszely	0.344	puttony	36.9
pozsonyi meszely	0.419	átalag (tokaji)	68.25
magyar icce (2 magyar meszely)	0.848	csöbör (erdélyi, dunántúli)	41.97
pozsonyi icce	0.839	csöbör (pozsonyi)	13.42
kis icce (erdélyi)	0.707	butélia (tokaji)	0.62
magyar pint (2 magyar icce)	1.696	kvartále	13.4
bécsi pint (kupa, 2 kis icce)	1.415	üst (6 oka)	6.4
pozsonyi pint	1.678	römpöly	0.209
magyar akó	53.72	pozsonyi fuder	16.1
bécsi akó (Fuder, Eimer)	56.589		

Táblázat 38. Fontosabb hordó űrméreték

Hordó	űrméret
szerednyei hordó:	220 1
gönci hordó:	(180 icce) 136.5 1
átalag:	(90 icce) 68.25 1
akós:	magyar akó 53.72 1

Táblázat 39. Híres magyar óriáshordók

Hordó	Mérete [hl]
Baji óriáshordó-együttes 1832 (legnagyobb)	1204
Nagyszombati nagyhordó 1823	1072
Budafokijubileumi nagyhordó 1974	1022
Budafoki nagyhordó 1953	1000
Baji nagyhordó 1900-as évek eleje	748.3
Tatai öreghordó 1803	717.3
Diószegi nagyhordó 1830	694.4
Szent István vagy Eucharisztikus hordó 1927	535.5
Baji óriáshordó-együttes 1832 (kisebbek)	448
Badacsonylábdíhegyi nagyhordó 1974	362.4
Budafoki Rákóczi-nagyhordó 1931	303

Táblázat 40. Pezsgők palackméretei

Név	űrtartalom	Név	űrtartalom
Quart	200 ml	Magnum	1600ml
Demie	400 ml	Jérobóam	3200 ml
Médium	600 ml	Réhóboam	4800 ml
Boutellie	800 ml	Mathusalem	6400 ml

14.7 VinAgora '98 Nemzetközi Borverseny Szabályzata

A borverseny elnyerte a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal (O.I.V.) és a Borászok Nemzetközi Szövetségének (U.I.C.) védnökségét. A borok értékelése az O.I.V. által javasolt módszer szerint **törté-nik**. Ez alól kivételt képeznek a fűszerezett borok, melyek a 20 pontos bírálati módszer szerint kerülnek értékelésre.

L NEVEZÉSI FELTÉTELEK

1. A Borversenyt a Hungexpo megbízásából a Magyar Szőlő- és Borkultúra Alapítvány rendezi.
2. A versenyen részt vehetnek a bortermelők mind-azon borai és különleges borai, melyek a származási ország előírásainak megfelelnek. A beérkezett minták bírálati kategóriákba és csoportokba való besorolása a jelen Szabályzat alapján történik.
3. Mintákat küldhetnek be a versenyre bírálat céljából bortermelő vállalatok, egyéni bortermelők és kereskedő szervezetek.
4. A versenyre való nevezéshez a résztvevőknek nyilatkozniuk kell a minta által képviselt bor tétel- mennyiségéről, mely nem lehet kevesebb 500 palacknál. A pontos mennyiséget a nevezési lapon kell közölni.
5. A verseny résztvevői a hivatalos szállítmányozó útján 6 ingyen mintát juttatnak el a verseny rendezőjéhez, eredeti kiserelésben 0,5 - 0,7 - 0,75 vagy 1 literes palackban. A palackokon fel kell tüntetni a származási helyet, mely alatt a termék forgalmazásra kerül. Csatolandó továbbá 1 db címke, a mintán alkalmazottal megegyező.
6. A versenyen való részvételhez a nevezőknek mintánként be kell fizetniük a verseny szervezője által előírt nevezési díjat, a szervező által adott tájékoztatás szerint.
7. A bírálatra **benyújtandó** borminták az alábbi adatok mintánkénti megjelölésével kell szerepeljenek a nevezési listán:
 - a résztvevő neve és címe
 - a bor elnevezése (származási **helye**, fajta, márkanev, évjárat)
 - kategória (fehér, rosé, vörös) "száraz, félszáraz, félédes, édes" megjelöléssel
 - a borkészlet mennyisége
8. A nevezési lap mellett, minden egyes mintához csatolni kell a mintára vonatkozó kémiai **analízist** tanúsító bizonyítványt, mely az alábbi adatokat tartalmazza:
 - alkoholtartalom térfogat%-ban kifejezve
 - cukortartalom g/l-ben
 - titrálható savtartalom, borkősavtartalom g/l-ben
 - illósavtartalom (ecetsav g/l-ben)
 - összes és szabad SO₂
 - tartalom mg/l-ben
 - a szénsavas borok esetében a palackban lévő túlnyomás bar-ban kifejezve.

A borok **analízisét** esetenként az Országos Borminősítő Intézet is elvégzi.

9. Minden bejelentett mintához 8 példány Pro Forma számlát kell a szállítványozónak elküldeni, amelyen a küldemény értéke mellett fel kell tüntetni: VinAgora'96 Nemzetközi Borverseny - Ingyen Minta.

II. A BORVERSENY LEBONYOLÍTÁSA ÉS A BIZOTTSÁG MŰKÖDÉSE

10. A minták beérkezésekor a verseny szervezője nemzeti szakértőkből álló bizottságot nevez ki, melynek az a feladata, hogy megvizsgálja a beérkezett mintákat és megállapítsa, hogy a palackokon szereplő adatok megegyeznek-e a nevezési lapon megadottakkal. Kijavítják az esetleges hibákat és kizárják azokat a **mintákat**, melyek nem felelnek meg a jelen Szabályzatban előírtaknak. Ezt követően a bizottság a Szabályzatban előírtak szerint elvégzi az osztályba sorolást a nevezési lapon feltüntetett jellemzők alapján, ül. amennyiben szükséges saját maga állapítja meg ezen jellemzőket.
11. A borok értékelése nemzetközi bírálóbizottságok által történik. Minden egyes bizottság hét elismert kóstolási szakértőből áll. A bizottság minden tagja más-más országból érkezik. A szervező ország két tagot jelöl a **bizottságba**. A bizottság egyik tagja olyan országból jön, mely nem bortermelő, de fontos borfogyasztó ország. A bírálóbizottságok száma a versenyen résztvevő borfajták mennyiségétől függ. A bírálóbizottságok összeállítása a szervező által történik, aki javaslatokért az OIV-hez fordulhat.
12. Minden egyes bizottság munkáját az Elnökség felügyeli. Az Elnökség három tagból áll, az alábbiak szerint:
- az Elnök, a szervező országból
 - az Alelnök, külföldi
 - egy borász szakértő, tanácsadó

Az Elnök és a szaktanácsadó nem vesznek részt a bírálatban. Az Alelnök a bizottság tagja. Az Elnököt helyettesíti annak távollétében, azonban az Elnök távollétében nem bírál.

13. Az Elnök feladatai a következők:
- a kóstolás megkezdése előtt ellenőrzi a kóstolás előkészületeit, a kóstolási minták helyes sorrendjét,
 - ellenőrzi a minták felbontását, hőmérsékletüket, nevezés szerinti azonosságukat és a bizottság tagjai előtti anonimitásukat, valamint figyel a kiszolgálás megfelelő színvonalára,
 - ellenőrzi a technikai titkárság **munkáját**: tájékoztatja a titkárság tagjait a kóstolásra érkező mintákról, a bíráló lapok kiosztásáról, ellenőrzi a technikai titkárság által elvégzett pontszám kiszámításokat stb.,
 - figyelemmel kíséri a minták bemutatását, kijavítja **a helyes** sorrendentévesen bekövetkezett változásokat és kiveszi azon mintákat, melyek nem felelnek meg a szabályzati feltételeknek,
 - amennyiben szükségesnek ítéli, elrendeli a minta visszakóstolását, olyan esetekben, amikor:
 - a bizottság tagjainak többsége ezt megkívánja,
 - a tagok által adott pontszámok jelentős eltérést mutatnak,
 - a normálistól eltérő ízről érkezik jelentés, vagy borhiba gyanúja merül fel,
 - kivételes esetekben, amikor a bor értékelése a helytelen besorolás miatt nem megfelelően történt.

14. A borász tanácsadó a borok kémiai összetételéről ad tájékoztatást.
15. A kóstolás teljes időtartamában meg kell tartani a borok anonimitását:
- minden egyes bizottság külön teremben dolgozik, csendben, olyan fényforrás mellett, amely nem változtatja meg a bor színét. Abban a helyiségben, ahol a kóstolás történik csak azok tartózkodhatnak, akik résztvesznek a kóstolás lebonyolításában. A kóstolóteremben lehetőség szerint **18-22°C** hőmérsékletet kívánatos biztosítani. Tilos a dohányzás és szigorúan csendet kell tartani,
 - a palackok felfűtése és a borok kitöltése a bizottság tagjainak látókörén kívül történik,
 - a bizottság minden egyes tagja leteszi sorszámát a fehér térítővel borított asztalra. Az asztalon az alábbiak találhatóak: egy fényforrás, amely nem változtatja meg a bor színét, egy edény, melyben víz van, kenyérdarabkák, egy kiöntő, mely a bornak a szájból való eltávolítására szolgál (lehetőleg az asztal mellett, a földön elhelyezve),
 - a kóstoló poharak az OIV által megengedett típusúak lehetnek. Használat előtt alaposan el kell mosni, öblíteni és szárítani,
 - a bizottságok reggel **8.00-tól 13.00-ig** dolgoznak. Kóstolási ülésenként száraz bor esetében maximum 45 minta, egyéb bor esetében maximum 30 minta kerül bírálatra. Minden egyes mintasorozat után rövid szünet következik, amelyben a bizottság tagjainak kizárólag kenyér és víz áll rendelkezésükre. A bizottság ülése alatt egy hosszabb szünet is beiktatásra kerül, amikor egyéb ételek és italok is felszolgálhatók.

A borminták egységes sorozatonként, az alábbi sorrendben kerülnek bírálatra:

- szín szerint: fehér, rosé, vörös
- cukortartalom szerint: a száraz borokkal kell kezdeni
- évjárat szerint: az újborokkal kezdődik a sor
- illat szerint: a semleges illatú borokkal kell kezdeni.

A borok az alábbi hőmérsékleten kerülnek bírálatra:

- fehér borok, rosé borok: 10-12 °C,
 - vörös borok: 15-18 °C,
 - szénsavas borok: 8-10 °C,
 - likőr borok: 8-10 °C,
-
- a kóstolás elején a bizottságok 2-3 próbabírálatot tartanak, mely alatt megbeszélhetik a tagok által adott pontszámokat, annak érdekében, hogy viszonylag kiegyensúlyozott bírálati követelmények alakulhassanak ki,
 - a bizottság tagjai teljes csendben dolgoznak, anélkül, hogy bármi jelét adnák a mintával kapcsolatban kialakult benyomásaiknak,
 - minden egyes minta bemutatása előtt a bizottság tagjai megkapják a bírálólapot, amely tartalmazza a kóstolandó minta technikai adatait,
 - a technikai személyzet begyűjti a bírálólapokat, ellenőrzi helyes kitöltésüket, a bizottsági tag aláírását és átadják hitelesítésre az Elnöknek,
 - a bizottságtagjai nem rendelkezhetnek másolattal a bírálólapokból,
 - a bizottság tagjai nem szerezhettek tudomást az egyes boroknak ítélt pontszámokról és díjakról a kóstolás lezárulása előtt.

III. BÍRÁLATI ELVEK

16. A kóstolás során az organoleptikus jellemzők megállapítására a paraméterek az alábbi sorrendben kerülnek meghatározásra:

- kiváló
- **nagyon jó**
- jó
- megfelelő

A bizottság tagjai egy keresztet írnak be minden egyes organoleptikus jellemző azon rovatába, amely leginkább megfelel benyomásuknak.

Amennyiben egy vagy több bizottsági tag nem találja a mintát megfelelőnek, **kezdeményezheti(k)** annak kizárását.

Amennyiben szükséges, a bizottsági tagok többségi véleménye alapján a minta kizárható, a termelő pedig írásbeli indoklást kap.

17. A bizottsági tagok által adott jellemzés alapján a technikai titkárság határozza meg a borok minőségét. A technikai titkárság ezzel kapcsolatos teendői az alábbiak:

A 16. pont alatt meghatározott paramétereket növekvő büntetőpontokban kifejezve értékeli az alábbiaknak megfelelően:

- kiváló 0 pont
- nagyon jó 1 pont
- jó 2 pont
- megfelelő 4 pont
- nem megfelelő, kizárandó ~ végtelen pont

A **technikai titkárság** a büntetőpontok által kiadott nominális értéket a borok minden egyes jellemzőjére összesíti az alábbi együtthatók felhasználásával:

A. Csendes borok:

tisztaság	1
illatintenzitás	1
illatminőség	2
zamatintenzitás	2
zamatminőség	3
harmónia (összhatás)	3

B. Szénsavas borok:

tisztaság	1
pezsgés	2
illatintenzitás	1
illatminőség	2
zamatintenzitás	2
zamatminőség	3
harmónia (összhatás)	3

A kóstolók által adott pontokat a technikai titkárság összesíti, majd a középső érték adja az értékelt bor végleges pontszámát. A borok organoleptikus jellemzőinek paraméterei, a pontok nominális értékei, valamint az összesítésnél használt együtthatók szerepelnek a kóstolási lapokon.

IV. A DÍJAK ODAÍTÉLÉSE

18. A büntetőpontok összesítése alapján azon borok, melyek nem kerülnek kizárásra, az alábbi díjakat nyerik el:

a) Oklevél

VinAgora '98 Kitüntető Oklevél

csendes borok: 22-42 pontig

szénsavas borok: 27-42 pontig

b) Érmek

A VinAgora '98 Kitüntető Oklevéllel elismert borok kategóriájában az alábbi érmek kerülnek odaítélésre:

1. Nagy Aranyérem

csendes borok: 0 - 3 pontig
szénsavas borok: 0 - 3 pontig

2. Nagy Aranyérem

csendes borok: 4 - 8 pontig
szénsavas borok: 4 - 10 pontig

3. Nagy Aranyérem

csendes borok: 9 - 14 pontig.
szénsavas borok: 11 - 18 pontig

4. Nagy Aranyérem

csendes borok: 15 - 26 pontig
szénsavas borok: 19 - 26 pontig

19. A **fűszerezett** borok 20 pozitív pontszámú rendszerben kerülnek értékelésre az alábbiak szerint:

- szín 0- 2 pont
- tisztaság 0- 2 pont
- illat 0- 4 pont
- íz, összbenyomás 0-12 pont
- maximális összpontszám 20 pont

A kóstolók által adott pontokból a technikai titkárság átlagot számol, és ez az érték jelenti a fűszerezett bor végső pontszámát.

20. A 19. pontban foglaltak alapján azon fűszerezett borok, amelyek nem kerültek kizárásra, az alábbi díjakat nyerhetik el:

Érmekek

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1. Nagy Aranyérem | 18,81 pont fölött |
| 2. Aranyérem | 18,51 - 18,80 pont |
| 3. Ezüstérem | 17,01 - 18,50 pont |

21. A kiadott érmek száma nem haladhatja meg a nevezett borok 30 % -át, amennyiben mégis több, a 30 %-ot meghaladó rész arányában a Borverseny Elnöksége csökkenti a ponthatárokat. (Tört számok esetén a pontszámot a kerekítés szabályai szerint állapítják meg.)

22. Minden egyes kategóriában a legjobbnak értékelt bor elnyeri a CHAMPION címet, amennyiben büntetőpontjainak száma nem haladja meg a 3-at, ill. fűszerezett borok esetében összpontjainak száma több, mint 18,81 pont.

23. A bizottság fenntartja magának a jogot, hogy ellenőrizze és beazonosítsa a kereskedelmi forgalomban kapható bor minőségét a versenyen szereplő azonos boréval.

24. A borverseny szervezője a verseny CHAMPION címet és érem díjazást elért borok számára a cím használatot az értékesítésben, meghatározott szabályzat szerint engedélyezi.

V. A BOROK OSZTÁLYOZÁSA

A. "STRICTO SENSU" BOROK

1. **Kategória: fehér, csendes borok**
Belső nyomás CO₂ < 0,5 bar, 20°C-on
- 1.1. **Fehér borok (nem illatosfajták)**
- | | |
|------------------------|----------------------|
| | <u>cukortartalom</u> |
| 1.1.1. száraz borok | 0 - 4 g/l |
| 1.1.2. félszáraz borok | 4,1 - 12 g/l |
| 1.1.3. félédes borok | 12,1 - 45 g/l |
| 1.1.4. édes borok | 45 g/l fölött |
- 1.2. **Fehér borok illatosfajtákból**
(pl.: Fűszeres Tramini, Muscat Ottonel)
- | | |
|------------------------|----------------------|
| | <u>cukortartalom</u> |
| 1.2.1. száraz borok | 0 - 4 g/l |
| 1.2.2. félszáraz borok | 4,1 - 12 g/l |
| 1.2.3. félédes borok | 12,1 - 45 g/l |
| 1.2.4. édes borok | 45 g/l fölött |
- 1.3. **Fehér "fajta borok"**
száraz, max. 4 g/l maradék cukortartalom
- 1.3.1. Chardonnay
1.3.2. Sauvignon blanc
- 1.4. **Meghatározott termőhelyűminőségi fehér borok (VQPRD),**
száraz max. 4 g/l cukor-tartalom
- 1.4.1. Németország, Ausztria
1.4.2. Észak-Amerika
1.4.3. Dél-Amerika
1.4.4. Franciaország
1.4.5. Olaszország
2. **Kategória: rosé, csendes borok**
Belső nyomás CO₂ < 0,5 bar, 20°C-on
- | | |
|----------------------|----------------------|
| | <u>cukortartalom</u> |
| 2.1. száraz borok | 0 - 4 g/l |
| 2.2. félszáraz borok | 4,1 - 12 g/l |
| 2.3. félédes borok | 12,1 - 45 g/l |
| 2.4. édes borok | 45 g/l fölött |
3. **Kategória: vörös, csendes borok**
Belső nyomás CO₂ < 0,5 bar, 20°C-on
- 3.1. **Vörös borok**
- | | |
|---------------------|----------------------|
| | <u>cukortartalom</u> |
| 3.1.1. száraz borok | 0 - 4 g/l |
| 3.1.2. egyéb borok | 4 g/l fölött |
- 3.2. **Vörös "fajta borok",**
száraz max. 4 g/l cukortartalom
- 3.2.1. Cabernet sauvignon
3.2.2. Merlot

- 3.2.3. Kékfrankos
3.2.4. Pinot noir
3.2.5. Syrah
- 3.3. **Meghatározotttermőhelyűminőségi vörös borok (VQPRD),**
száraz max. 4 g/l cukortartalom
- 3.3.1. Németország, Ausztria
3.3.2. Észak-Amerika
3.3.3. Dél-Amerika
3.3.4. Franciaország
3.3.5. Olaszország
3.3.6. Spanyolország
4. **Kategória: habzóborok**
Belső nyomás 0,5 és 2,5 bar között, 20°C-on
- | | |
|-------------------|----------------------|
| | <u>cukortartalom</u> |
| 4.1. száraz borok | 0 - 4 g/l |
| 4.2. egyéb borok | 4 g/l fölött |
5. **Kategória: pezsgők**
Belső nyomás 2,5 bar fölött, 20°C-on
- | | |
|------|----------------------|
| | <u>cukortartalom</u> |
| 5.1. | max. 6 g/l |
| 5.2. | max. 15 g/l |
| 5.3. | 15,1 - 40 g/l |
| 5.4. | 40,1 - 80 g/l |
| 5.5. | 80 g/l fölött |

B. KÜLÖNLEGES BOROK

6. **Kategória: természetes csemege borok**
pl.: Tokaji szamorodni, Chateau - Chalon, Tokaji Aszú, Sauternes stb.
- | | |
|------|----------------------|
| | <u>cukortartalom</u> |
| 6.1. | 0 - 4 g/l |
| 6.2. | 4,1 - 20 g/l |
| 6.3. | 20 g/l fölött |
7. **Kategória: erősített borok**
pl.: Jerez, Portó, Malaga, Marsala, Mádéra
- | | |
|------|----------------------|
| | <u>cukortartalom</u> |
| 7.1. | 0 - 5 g/l |
| 7.2. | 6,1 - 40 g/l |
| 7.3. | 40,1 - 80 g/l |
| 7.4. | 80 g/l fölött |
8. **Kategória: fűszerezett borok,**
vermouthok
- | | |
|------|--------------------------------------|
| | <u>cukortartalom</u> |
| 8.1. | különlegesen száraz borok 0 - 30 g/l |
| 8.2. | száraz borok 30,1 - 50 g/l |
| 8.3. | félszáraz borok 50,1 - 90 g/l |
| 8.4. | félédes borok 90,1 - 130 g/l |
| 8.5. | édes borok 130 g/l fölött |

15. Felhasznált irodalom

1. 1974. **Homérosz.** Magyar Helikon
2. 1985. **Mitológiai ÁBÉCÉ.** Gondolat, Budapest.
3. 1986. **Gilgames.** Bukarest, Kriterion
4. **1991. Mitológiai enciklopédia.**
5. 1993. **Antik lexikon.** CORVINA.
6. 1995. **A francia sajtók és tejtermékek.** SOPEXA
7. 1995. **Francia borok és borpárlatok.** SOPEXA
8. 1996. **Borongoló.** Magyar Szőlő és Borkultúra Alapítvány. ISBN 963 04 5443 2
9. 1996. **World's oldest wine.** Archeology, September/October 1996. Archeological Institute of Amerika. <http://www.he.net/~archaeol/9609/newsbriefs/wine.html>
10. 1997. **A Földművelésügyi Minisztérium közleménye a különböző borvidékeken és bortermő helyeken telepíthető (ajánlott, illetve kiegészítő), valamint ültetvényben fenntartható (ültetvényes) fajtákról.** MÉM Értesítő.
11. 1997. **A Magyar Borok Házában szereplő borvidéki ismertető.**
12. **1997. évi CXXI. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról.** Borászati füzetek melléklete. 1998/1.
13. 1997. **Scientific Communications. Wine, Health and Society.** March 1997. Institut Européen de Recherche et de Communication sur le Vin, la Santé et la Société.
14. 1998. **Icex, Spanish Agricultural desk adatsora,** Madrid
15. 1998. **Office International de la Vigne et du Vin adatsora,** Paris
16. 1998. **VinAgora '98 Nemzetközi Borverseny szabályzata** FOODAPEST
17. Ambrózy A. 1932. **Tokaj-hegyalja és néhány szellemtörténeti vonatkozása.** Budapest.
18. Ásvány Á., Csávossy Gy. 1986. **Kísérlet a bort minősítő szakkifejezések egységes értelmezésére.** Borgazdaság 1986/3. 96-104p.
19. Balassa I. 1991. **Tokaj-hegyalja szőleje és bora.** Tokaj-hegyaljai ÁG. Borkombinát.
20. **Beautiful Plants of the Bibié**
21. **Beythe A. 1595. Fiveskönyv.** <http://www.mek.hu>
22. Bodnár L. 1987 **Az egri és a mátraaljai történelmi borvidék.** Eger A Heves megyei Tanács Mg. Osztálya.
23. Botos E. - Rohály G. 1993. **A borkultúra fogalma, alkotóelemei és meghatározása.** Magyar Szőlő- és Borgazdaság, 3./4/19-22.p.
24. Botos E., Szabó A. 1996. **„Versenyképes bor” Szakmai továbbképzés. Jegyzet.** Kecskemét. PHARE HU-94.05
25. Cey-Bert R. Gy. 1996. **A honfoglaláskori magyar fejedelmi konyha.** Mezőgazda Kiadó és a Magyar Bor Akadémia közös kiadásában. Budapest.
26. Cey-Bert R. Gy. 1997. **Borok és ételek izharmóniájának szabályai.** Kézirat.
27. Clarké, Oz. 1995. **Wine atlas.** Little, Brown és Company. London.
28. Csanádi G., Flósz P. 1885. **A borászat könyve.** Magyar Természettudományi Társulat. Budapest.
29. Csávossy Gy. 1996. **Nyelvünkön beszél a bor.** Borászati Füzetek. 1996/3. 11-14
30. Csepregi P., Zilai J. 1989. **Szőlőfajta-ismeret és -használat.** Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
31. Csizmadia L. 1995. **Borok könyve.** Kossuth Könyvkiadó, Budapest.
32. Csizmadia L. 1997. **Egri borok könyve.** Magyar Képek Kiadói Kft.
33. Csorna Zs. 1993. **Szőlő- és mustkészítmények a magyar népi táplálkozásban.** Borászati lapok. 1993/2. 27-28 p.
34. Csorna Zs. 1995. **A szőlővédőszentek tisztelete és történeti rétegei Magyarországon.** Magyar Szőlő- és Borgazdaság 5.évf. 4.szám.

35. Csoma Zs. 1995. **Szőlészeti, borászati hagyományok, a megújulás és a közösség kötelékében** (Kapcsolatok, hatások, konfliktusok Dunántúl és Európa között a 17. Század végétől a 20. Század elejéig). Debrecen - Budapest, Central Európa Alapítvány.
36. Domán I. 1994. **A Babilóniai Talmud**. OREX BT. Budapest.
37. Ducsay T., Urban A. 1982. **Borok érzékszervi bírálata**. Borgazdaság 1982/4. 150-155p.
38. Edelenyi M., Urban A. 1982. **Borászati enciklopédia**. Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetemjegyzet.
39. Égető M. 1993. **Az alföldi paraszti szőlőművelés és borkészítés története a középkortól a múlt század közepéig**. Akadémiai Kiadó, Budapest
40. Eperjesi I., Kállai M., Magyar I. 1998. **Borászat**. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
41. Erdőss T. 1986. **Borvizsgálati módszerek**. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest.
42. Fehér M. 1984. **Legértékesebb gyógynövényünk a szőlő**. Borgazdaság 1984/4. 150-156p.
43. Fekete A. 1992. **Keresztneveink, védőszentjeink**. Szent István Társulat, Budapest.
44. Ferenczy S. 1982. **A sokarcú bor**. Borgazdaság 1982/2. 47-52p.
45. Fodor M. 1989. **Megvéd-e a borivás az alkoholizmustól?** Borgazdaság 1989/4. 131-132 p.
46. H. Szabó B. 1965. **Miskolc város szőlőmonográfiája 1313-1963 és a felújítás lehetőségei**.
47. Hajdú L-né. 1997. **Bormarketing. Szőlész-borász szakirányú továbbképzés**. PHARE. Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem. Budapest.
48. Hoppal M., et al. 1996. **Jelképtár**. Helikon Kiadó.
49. Horváth Cs. 1997. **A szőlő- és bortermelés állami szabályozása**. Kézirat.
50. Horváth Cs. 1997. **A szőlő-bor ágazat intézményrendszere**. Kézirat.
51. <http://schlossadler.com/labels/index.html>
52. <http://sol.brunel.ac.uk/~richards/wine/start.htm>
53. http://vino.eunet.es/vino/es_regn.html
54. <http://winevin.com/portugay.html>
55. <http://www.aawine.com/inf/cou/usa20.html>
56. <http://www.agmonet.co.il/wines/wineries/GH/>
57. http://www.agriline.it/wol/wol_eng/rx_regio.htm
58. <http://www.arcanet.com/topwines/>
59. <http://www.austrian.wine.co.at/wine/>
60. <http://www.cogsci.ed.ac.uk/~peru/>
61. <http://www.filewine.es/english/mapa.htm>
62. <http://www.kosher-wine.com/wines/kashrut.html>
63. <http://www.ulysses.it/>
64. <http://www.vinternet.net/html/>
65. <http://www.weine.de/gebiete/>
66. <http://www.wine.ch/page01e.htm>
67. <http://www.WineOnLine.co.nz/nzmap.htm>
68. <http://www.winetitles.com.au/auswine/>
69. Jankovics M. 1997. **Jelkép-kalendárium**. Csokonai Kiadó, Budapest.
70. Jeszenszki Z.-né. 1995. **Mit kell tudni az izocukorról?** Borászati füzetek. 1995/1. 20-21 p.
71. Joó E., Tóth G. 1988. **Tétény-Promontor. Budapest XXII. kerületének története**. Budapest Főváros XXII. kerületi Tanács VB. Budapest.
72. Kádár Gy. 1987. **Borászati Technológia**. KÉÉjegyzet.
73. Kanizsay J. 1977. **A bor érzékszervi vizsgálatának nemzetközi előírásai**. Borgazdaság 1977/3. 105-107p
74. Károly G. 1994. **Biblia**. Egyetemi Nyomda, Budapest.

75. Katona J. - Dömötör J. 1963. **Magyar borok- borvidékek.** Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
76. Királyné Véghely Zs. 1994. **A bor gyógyszer is.** Borászati Füzetek. 1994/4. 37p.
77. Kiss Á. 1992. **Az Ezerjő hazájában.** Albaswiss Kiadó.
78. Környei B. 1985. **A Mecsekaljai és a Villány-Siklói borvidék története, jelene és jövője.** Baranya Megyei Tanács VB Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Osztálya.
79. Kozma P. 1991. **A szőlő és termesztése.** Akadémiai Kiadó, Budapest.
80. Kozma P. 1992. **A szőlő és termesztése.** Akadémiai Kiadó, Budapest.
81. Kozma P. 1995. **A szőlő- és borkultúra története Magyarországon.** Mezőgazda Kiadó és a Magyar Bor Akadémia közös kiadásában. Budapest.
82. Kozma P. 1998. **A szőlő- és borkultúra ókori gyökerei.** História XX évfolyam 5-6 szám 4-7 p.
83. Laposa L. 1995. **Villány a magyar borvidékek ékessége.** Intera Rt.
84. Limbacher F., Posch K. 1913. **A Ruszt-Sopron-Pozsonyi borvidék szőlő- és borgazdasági monográfia.** Budapest. A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete.
85. Lukács L. 1997. **János teli pohara.** Élet és Tudomány 51-52. 1064p.
86. MacRitchie, J. 1994. **Csi Kung A testenergiák tudatos alkalmazása.** Édesvíz Kiadó, Budapest
87. MBH leírása
88. Mercz Á. 1994. **Kulcs a borbetegségek és borhibák felismeréséhez.** Borászati Füzetek. 1994/2. 40-41 p.
89. Mercz Á. 1998. **Van-e különbség a siller és a rozé bor között?** Borászati Füzetek. 1998/1. 5-6 p.
90. Mercz Á., Kádár Gy. 1998. **Borászati kislexikon.** Mezőgazda Kiadó, Budapest.
91. **Mezőgazdasági lexikon.** Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
92. Montanari, M. 1996. **Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete.** Atlantisz Könyvkiadó, Budapest
93. Pap M. 1985. **A Tokaji.** Gondolat. Budapest.
94. Pomnen M. 1991. **Italok A-tól Z-ig.** Mezőgazdasági Kiadó. Budapest
95. Price, P. V. 1985. **Wine lore, legends and tradition.** London.
96. R. E. Smart, J. B. Robinson, G. R. Due, C. J. Brien. 1985. **Canopy microclimate modification for the cultivar Shiraz I. Definition of canopy microclimate.** Vitis 24. 17-31 p.
97. R. E. Smart, M. Robinson. 1991. **Sunlight into Wine.** Adelaide, New Zealand.
98. Rohály G. 1995. **Borkalauz.** Kossuth. Budapest.
99. Róna-Tas A. 1997. **A honfoglaló magyar nép.** Balassi Kiadó, Budapest.
100. Rosenberg L. 1996. **A zsidó vallás törvényei.** Makkabi Kiadó, Budapest.
101. Sailer, M. 1997. **Borbarátok kézikönyve.** Imprimatur Bt., Budapest.
102. Sellyei G. 1980. **A borbírálat "virágnyelve" magyarul és angolul.** Borgazdaság 1980/1. 36-39p,
103. Solymosi L. 1998. **Szőlőművelés Magyarországon a középkorban.** História XX évfolyam 5-6 szám 4-7 p.
104. **Srimad Bhagavatam 1.** The Bhaktivedanta Book Trust. ISBN 91-7149-302-6
105. **Srimad Bhagavatam IV/1.** The Bhaktivedanta Book Trust. ISBN 91-7149-052-3
106. Szabó S. A., Karibzsanov R. 1986. **Ízfelismerési vizsgálatok a borok organoleptikus minőségénél.** Borgazdaság. 1986/3. 92-95 p.
107. Szálka P., Zahári P. 1995. **A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal (O.I.V.) nemzetközi borverseny szabályzata.** Magyar Szőlő- és Borgazdaság. V/1. 3-11 p.
108. Szőlő és termesztése
109. Terpó A. 1987. **Növényrendszertan az ökotanika alapjaival. II.** Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

110. Török S. 1990. **Borászok új zsebkönyve.** Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
111. Török S. 1994. **Latin írók a szőlőről és a borról I.** Borászati Füzetek 1994/2. 24-26p.
112. Török S. 1994. **Latin írók a szőlőről és a borról II.** Borászati Füzetek. 1994/3. 16-17p.
113. Török S. 1994. **Latin írók a szőlőről és a borról III.** Borászati Füzetek. 1994/4. 23-25p.
114. Török S. 1995. **Latin írók a szőlőről és a borról IV.** Borászati Füzetek. 1995/1. 23-25p.
115. Török S., Mercz Á. 1997. **Magyar borkultúra.** 2. átdolgozott kiadás. Mezőgazda Kiadó. Budapest.
116. Tóth S. 1989. **Néhány jellemző szokás, mondás, előírás.** Borgazdaság. 1989/3
117. Tóttös G. 1987. **A szekszárdi szőlő és bor.** Szekszárd.
118. Trencsényi-W. I. 1974. **Mitológia.** Gondolat, Budapest.
119. Trencsényi-Waldapfel I. 1976. **Görög Regék.** Móra Ferenc Könyvkiadó, Budapest.
120. Úrban A. 1998. **Borvidékek területe.** Kézirat. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa
121. Úrban A. 1998. **Szőlőfajták területe.** Kézirat. Hegyközségek Nemzeti Tanácsa
122. Váry J. et al. 1990. **A borbírálat szóincse.** Kiskunhalasi Á.G. Szőlészet és Borászati Szakbizottsága.
123. Younger, W. 1966. **Goods, Men and Wine.** London



16. Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretnék köszönetet mondani mindazoknak, akik segítettek e jegyzet és a tárgy megalkotásában. Kiemelném **Dr. Botos Ernő** (*igazgató, SzBKI Kecskemét*), **Dr. Papp János** (*egy. docens, Marketing Tanszék, GATE*) nevét. Az ő publikációik nélkülözhetetlenek voltak. **Horváth Csabának** (*borászati igazgató, MBH*) nemcsak a publikációiért, hanem a szellemi támogatásáért és segítségéért is köszönettel tartozom.

Külön köszönöm **Dr. Dimény Juditnak** (*tanszékvezető, Kertészeti Tanszék, GATE*) és **Szabó Istvánnak** (*gazdasági főigazgató, GATE*) a szellemi támogatást és a menedzselést, valamint a lehetőséget e jegyzet megjelentetésére.

Vertical text on the left edge of the page, possibly a page number or header.

Small mark or character on the right side of the page.

Small mark or character on the right side of the page.