



## BORTURIZMUS - BORUTAK

*Készítette:*

Dr. Könyves Erika

tanszékvezető, egyetemi docens

Készült a **TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014** azonosító számú projekt keretében.





DEBRECENI EGYETEM

## **BORTURIZMUS - BORUTAK**

**Szerkesztette:**

**Dr. Könyves Erika**

**Lektorálta:**

**Szerdi Zsuzsanna**

**Kézirat lezárva: 2015. június 30.**

**DEBRECENI EGYETEM**

**Gazdaságtudományi Kar**

**2015**





## Tartalomjegyzék

|  |    |
|--|----|
| Előszó.....  | 4  |
| 1. Történeti áttekintés - A szőlő és bortermelés története Magyarországon..... | 5  |
| 2. A borok csoportosítása és jellemző tulajdonságai .....                      | 9  |
| 2.1. A borok fő típusai hazánkban .....  | 9  |
| 2.2. A bor alkotóelemei .....  | 12 |
| 2.3. A borok minősége és érzékszervi tulajdonságai.....                        | 13 |
| 2.4. A bor szerepe, sokszínűsége.....  | 17 |
| 2.5. A borok táplálkozás élettani jelentősége .....                            | 19 |
| 3. A bor és a gasztronómia .....   | 26 |
| 3.1. A kulturált borfogyasztás alapjai .....                                   | 26 |
| 3.2. Borkóstolás szabályai.....  | 26 |
| 3.3. A szakszerű bortárolás, felszolgálat, és borkínálás szerepe .....         | 28 |
| 3.4. A borok és ételek harmonizációja .....                                    | 30 |
| 3.5. A magyar konyha ízeihez illő borok.....                                   | 32 |
| 4. Bortermelés és borfogyasztási tendenciák .....                              | 36 |
| 4.1. Bortermelési és borfogyasztási tendenciák a Világban.....                 | 36 |
| 4.2. Az Európai Unió bortermelése, borfogyasztása .....                        | 38 |
| 4.3. A hazai bortermelés és borfogyasztás főbb jellemzői.....                  | 39 |
| 4.3.1 Magyarország bortermelése .....  | 39 |
| 4.3.2. Hazánk borfogyasztása .....   | 42 |
| 4.4. Törvényi szabályozás .....  | 47 |
| 4.5. A magyar borpiac mérete.....  | 49 |
| 5. A borturizmus főbb jellemzői .....  | 51 |
| 5.1. A borturizmus fogalma .....   | 51 |
| 5.2. A borturizmus főbb jellemzői .....  | 53 |
| 5.3 Borturizmus szervezethez, támogató szervezetek .....                       | 54 |
| 5.5. A bor és a wellness konvergenciája.....                                   | 56 |





|        |   |     |
|--------|---|-----|
| 6.     | A borturizmus keresleti jellemzői.....              | 60  |
| 6.1.   | Szegmentálás a borfogyasztók piacán.....            | 67  |
| 6.2.   | Borral kapcsolatos felmérések eredményei.....       | 73  |
| 7.     | A kínálat összetevői és főbb jellemzői.....         | 75  |
| 7.1.   | Borút fogalma és főbb jellemzői.....                | 75  |
| 7.2.   | Borturizmus eseményei.....                          | 79  |
| 7.3.   | Borturisztikai szolgáltatók.....                    | 86  |
| 7.4.   | Borkínálat speciális intézményei a turizmusban..... | 87  |
| 7.4.1. | Borház, borozó, borpince, borbár.....               | 87  |
| 7.4.2. | Boréttermek, borvendéglők.....                      | 89  |
| 7.4.3. | Borhotelek.....                                     | 91  |
| 7.4.4. | Pincesor, nyitott pincék.....                       | 94  |
| 7.5.   | Borrend - borlovagok Magyarországon.....            | 97  |
| 7.6.   | Minőségbiztosítás, minősítő rendszer.....           | 99  |
| 8.     | Marketing.....                                      | 105 |
|        | Információs rendszer fejlesztése.....               | 105 |
| 8.1.   | Marketing mix.....                                  | 108 |
| 8.3.   | Hungarikum és turizmus.....                         | 111 |
| 8.3.1. | Hungarikum és bor.....                              | 112 |
| 8.3.2. | A hungarikum borok marketingje.....                 | 112 |
| 9.     | Magyarország borrhéi és borvidékei.....             | 114 |
| 9.1.   | Magyarország borrhéinak bemutatása.....             | 116 |
| 9.1.1. | Alföldi borrhéi.....                                | 116 |
| 9.1.2. | Balaton borrhéi.....                                | 117 |
| 9.1.3. | Eger borrhéi.....                                   | 119 |
| 9.1.4. | Észak-Dunántúli borrhéi.....                        | 120 |
| 9.1.5. | Dél-Pannon Borrhéi.....                             | 121 |
| 9.1.6. | Soproni borrhéi.....                                | 122 |
| 9.1.7. | Tokaji borrhéi.....                                 | 123 |





|  |     |
|--|-----|
| 9.2. A leghíresebb magyar borvidékek részletes bemutatása..... | 123 |
| 9.2.1. Villányi Borvidék.....                                  | 123 |
| 9.2.2. Egri Borvidék.....                                      | 128 |
| 9.2.3. Mátraaljai borvidék .....                               | 130 |
| 9.2.4. Tokaji Borvidék .....                                   | 142 |
| 9.2.5. Somló borútjai .....                                    | 146 |
| 10. A Világ legjobb borvidékei.....                            | 155 |
| 10.1. Franciaország.....                                       | 155 |
| 10.2. Olaszország.....   | 158 |
| 10.3. Spanyolország.....                                       | 163 |
| 10.4. További Európai országok.....                            | 166 |
| 10.4.1. Portugália .....                                       | 166 |
| 10.4.2. Németország .....                                      | 167 |
| 10.4.3. Görögország.....                                       | 168 |
| 10.5. Dél- Afrika .....  | 169 |
| 10.6. Ausztrália .....   | 170 |
| 10.7. Új – Zéland.....   | 171 |
| 10.8. Észak – Amerika.....                                     | 178 |
| 10.9. Közép – Amerika.....                                     | 179 |
| 10.10. Dél - Amerika .....                                     | 180 |
| Mellékletek.....   | 183 |
| 1.sz. melléklet Borúti karta előírásai .....                   | 183 |
| Irodalomjegyzék .....  | 185 |





## Előszó

Bor – évezredek óta ismert ital, élvezeti szer, gyógyhatású szer....

Évezredek múlta visszatekintő szőlő termesztés, borkészítés és fogyasztói kultúra jellemzi, miközben most is reneszánszát éli, mellyel újabb és újabb ismeretek és felfedezések is társulnak. A bor jelentőségét mi sem érzékelteti jobban, minthogy ma már a világ számos országában törvények is szabályozzák a minőségi bor termelést és forgalmazását.

Bár úton útfélen sokan, sokféle bort, sokféle módon fogyasztanak, akik valamennyire is szeretnének érteni hozzá, azoknak számos ismeret anyagra van szüksége.

Az átlag borfogyasztó ezeket a szavakat használja: “nyitó - borosrekesz – iszik “ a hozzáértő pedig ezeket: “dugóhúzó – bortartó – kóstol”.

Akik pedig foglalkozásként, hivatásként választják a “bor” valamilyen aspektusát, komoly képzettséget kell, hogy szerezzenek. Manapság már sokféle borkurzuson foglalkoznak a témával.

Ez az összállítás számos alapvető és érdekes ismeretet tár az olvasó elé a borral, borfogyasztással, bortermeléssel kapcsolatban. A borkóstolásnak, de még egy boros pohár kézbe vételének is külön szabályai vannak, mely nem holmi hóbort, hanem nyomós okok következménye, ami alapvetően a borral, borminőséggel függ össze.

Napjainkban a borra már nem csak egy termelői és forgalmazói iparág épül, hanem előtérbe került a borturizmus, mint új terület is. Ebben az tananyagban rálátást kapnak a jövő gasztronómiai szakemberei a borpiacra, továbbá a borturizmus keresleti és kínálati oldalára, bormarketingre, szélesebb kitekintéssel pedig a bor és más turizmus típusok kapcsolódására is.

Olyan új fogalmakkal is találkozik az olvasó, mint a borlovagrend, hegyközség, borhotel, vinoterápia.

Ezentúlmenően pedig érdekes barangolást teszünk Magyarország, Európa és távolabbi országok híres borvidékein.

Kellemes és hasznos olvasást, tanulást kívánok hozzá, természetesen egy pohár bor kíséretében!

Könyves Erika





## 1. Történeti áttekintés - A szőlő és bortermelés története Magyarországon

A magyarság már jóval a Kárpát-medencében történt letelepedése előtt foglalkozott szőlőtermeléssel. Anonymus említi XII. századi krónikájában, hogy a magyarok a „szkítiai őshazában” az ételekkel együtt bort is fogyasztottak. Néhány honfoglalás előtről származó szavunk (szőlő, bor, szúr, seprő, pince) pedig azt bizonyítja, hogy a magyarok már abban az időben megismerkedtek a szőlőtermesztéssel

A történészek a közép-ázsiai Kaukázus vidékét (a mai Türkmenisztán, Kazahsztán, Üzbegisztán területe) tartják a mai szőlőfajták legősibb változata, a „vitis vinifera” őshazájának. Ugyanerre a területre teszik az óperzsa legendák a szőlő és a bor eredetét, és a görögök szerint innen indult el világhódító útjára Dionüszosz, a bor istene is. Így tehát majdnem bizonyos, hogy őseink, akik hosszú évszázadokig éltek Közép-Ázsia hatalmas területein már ismerhették a szőlőtermesztést és a bort. Ezt látszik alátámasztani az a leírás is, amit a bizánci császár követe jegyzett fel Attila, hun király udvarában. A hun királyi protokollban a bor szertartásos fogyasztásának rendkívül fontos kommunikációs szerepet szántak: a vendégeknek borral kellett köszönteni a királyt és áldomás kíséretében fejezték ki jókívánságaikat az uralkodó felé.

A bor magasabbrendűsége őseink hagyományában a szó eredeti jelentésében is megnyilvánult. Azon szerencsés népek egyike vagyunk, akik nem „elégedtek meg” a többi európai nép által átvett latin eredetű *vinum* (mely az ógörög *oinos* szóból származik) szóval, hogy kifejezzék e csodálatos nedűt. A magyarság *bor* szavában ugyanis isteni tulajdonságot, isteni képességet kifejező eredet lakozik. Érdekes módon a kétezer évvel ezelőtti kínai krónikák írják le először *bor* szavunkat. E krónikák jegyezték fel, hogy a hunok és utódaik nagy tiszteletben tartották Bor Tengrinek, az Újjászületés Istenének hegyét.

A bor tehát őseink istenfogalmának egyik megnyilvánulási formája volt, hitvilágukban az átváltozás, újjászületés tulajdonságával ruházták fel, ezzel is kifejezve magasabbrendűségét, isteni eredetét. (Cey-Bert Róbert Gyula, 2001)

A magyar borászat történelmét több szerző (LAPOSA, 1999; BENYÁK (szerk.), 2002; BENYÁK, 2003; AMBRUS, 2003) is tárgyalja.

Különböző leletek és írásos emlékek alapján bizonyított, hogy hazánk területén már az i.e. 4-3. században műveltek szőlőt.

A dunántúli szőlő-és borkultúra jellemzői a római hagyományokig mutatnak vissza. Gazdag ismereteinket a vallonok, a szerbek és más déli szláv népek, később pedig a németek gyarapították.

Amikor a rómaiak végigsöpörtek a mai Európa területén és elfoglalták Pannóniát, megismerték az itt élő emberek borkészítési kultúráját és a kiváló pannon borokat.

Mivel a rómaiak nem tudták elviselni hogy a Pannóniában termelt borok jobbakk voltak mint a övéké, ezért kiirtották a teljes Kárpát medencéből a szőlőültetvényeket. Később, a Római Birodalom bukása után a VI. században ismét javult a helyzet, mivel a betelepülő avar népcsoport újra szőlőtermesztéssel kezdett foglalkozni.





A honfoglalás után, a 900 –as évektől a magyarok a szőlőtermő területek közelében kezdtek el letelepedni. A bornak már akkoriban különös jelentőséget tulajdonítottak az őseink, példa erre az Anonymus által írt feljegyzésekben található vérszerződésről szóló része, amelyben szerepel a bor, mint a vérszerződés elengedhetetlen tartozéka. Különleges státuszán kívül a bor az egyik legjelentősebb mezőgazdasági ágazattá vált hazánkban. Pár száz évvel később egy másik király, nevezetesen Károly Róbert is nagy hangsúlyt fektetett a bor népszerűsítésére. A visegrádi találkozót követően fellendült a kereskedelem az országok között. Ez a borexportra is kihatott. Majd Mátyás király nagy borkedvelő lévén, különösen nagy hangsúly fektetett arra, hogy a magyar bor egész Európában méltó hírnevet szerezzen. (Cey – Bert Róbert Gyula, 2001)

Magyarországon a középkortól kezdve több jeles borvidéket tartunk számon. A püspökségek és szerzetesrendek elterjedésével a szőlőtermesztés és a bortermelés a gazdaság fontos tényezőjévé vált.

A törökök megérkezéséig folyamatos volt a fejlődés. Az ország három részre szakadása természetesen a szőlészeten-borászatban is nagy törést okozott, főként a török hódoltság területén. Ezek a területeken csak néhány nagyobb mezővárosban tudta elérni a szőlészet az eddigi szintet. Azonban a Királyi Magyarország területein nőtt a szőlőművelés szerepe, innen folyt a külföldi kereskedelem.

Az igazi fellendülést a XVI. század hozta meg a magyar borok történetében, amikor is az ország keleti felén Tokaj – Hegyalján új módszert dolgoztak ki a szőlő művelésére, és a bor készítésére. A szőlőterület megművelésének gyakorlati megváltoztatása miatt jelentősen meghosszabbodott a vegetációs idő, és így a szőlő teljes megérésének ideje eltolódott a hideg időszak felé. Ekkor fedezték fel, hogy a korai hidegben a szőlőszemek elkezdtek töppedni, majd ezen szemek aszúsodásnak indultak. Így született meg a magyar borok talán leghíresebb képviselője a Tokaji Aszú. Már akkoriban a tokaji gazdák különleges varázserőt tulajdonítottak a tokajinak. Ezt a tényt igen buzgón híresztelték is, melynek következtében fokozatosan nőtt a magyar borok iránti kereslet. (1.1. kép)

Ilyen történetek az ország más területein is – például a Somlói borvidéken - fellelhetők mind a mai napig.





**1.1 kép: Tokaj szőlő és borvidéke XVI – XVII. században**

Forrás: Cey – Bert Róbert Gyula [2001]: Magyar borok és ételek harmonizációja. Budapest, Paginarum 49. p.

A 17-18. században a törököktől megszabadult borvidékek sorra újultak meg. Mivel az országban az élet elképzelhetetlen lett volna szőlőművelés és borfogyasztás nélkül, ezért szinte minden újratelepített falu körül „szőlőhegyet” alakítottak ki, az erre alkalmas területeken. Ebben az időszakban fellendült a minőségi bortermelés is, főként Tokaj- Hegyalján. Emiatt mindenki azt az elismerést és gazdagságot áhította, amit Tokajból láttak, ami a tokaji aszú másolását, hamisítását eredményezte. Az 1700-as évek elején komoly védelem alá került a bor, törvényeket hoztak a borhamisítás ellen, ezzel azonban nem érték el a várt sikereket.

Az 1754-ben életbe léptetett kettős vámhatár rendelettel annyira megdrágult a magyar borok ára, hogy nem tudott versenyezni a máshonnan érkező borokkal, ezzel a magyar mezőgazdaság olyan helyzetbe került, melyben a legnagyobb vesztes a borágazat lett. A tokaji borok kivitele 53%-ára esett vissza, melyhez hozzájárult az új stílusú borok egyre nagyobb divatja is. A 18. században a kadarka-kultúra - melyet a szerbek hoztak országunkba – virágzott, így az aszúk fénykora múltóban volt. Az európai divat az édes fehérborokról a fanyar vörösborokra váltott, ami a magyar piacokat is meghódította.

A XIX. századra mind a borvidékek száma, mind pedig a magyar borok híre folyamatosan nőtt. Például a Rákóczi – féle szabadságharc anyagi feltételeit a magyar borkereskedelemről befolyt összeg biztosította. (Cey – Bert Róbert Gyula, 2001)

A vámhatárok és a szőlődézsmá eltörlése után egy évszázaddal indult újra fejlődésnek a borászat. Ezt a kedvező képet változtatta meg az egész Európában bekövetkezett szőlőgyökértetű (filoxéra) járvány, mely 1875-ben hazánkat is elérte.

Hús év alatt a szőlőtermő területek csaknem 50%-a kipsztult, az európai szőlőtermesztést válságba sodorta. Azonban ez a kártevő csak kötött talajban okoz kárt, ezért a legjobb bort adó területeinken a pusztulás nagyobb mértékű volt, és az Alföld homoki borvidékei kiterjedtek. Az első



világháború kezdetére azonban a kormány jelentős támogatásával sikerült számos új fajtát és eljárást belevinni a termelésbe.

A szőlőtermesztéshez sok és rendszeres munkára, jelentős befektetésre, és ezek visszatérüléséig sok időre volt szükség. Ez a borok árában is meglátszott. A 20. századig a borok árának jelentősebb részét az anyagi vonatkozásai szabták meg és csak egy kis hányadát alkotta a szellemi ráfordítás. Jelentős árnövelő tényező volt a bor nélkülözhetetlensége. Az éhínségek és a gyakori járványok ellen a fertőzött víz helyetti borfogyasztással lehetett védekezni, illetve tokaji bort gyógyszertárakban orvosságként is lehetett kapni.

A világháború azonban újabb veszteségeket okozott, a trianoni békeszerződés pedig újra válságba sodorta hazánk szőlőtermesztését. A szerződés alapján Magyarország elvesztette területének 67,3%-át, lakosságának felét, szőlőtermő vidékeinek azonban 2/3 része az új országhatárokon belül maradt, de jelentős túltermelést okoztak az utódállamok borvásárlási korlátozásai.

1949-ben felszámolták az addig jól működő bortermelő közösségeket, és központi irányítást vezettek be a termelésben és a kereskedelemben egyaránt. Ezzel olyan alapvető fontosságú tudást számoltak fel, amely nélkül a magyar bortermelés erőtlen. A kitűnő természeti adottságok csak a felgyülemlett tudással együtt használhatók fel, és e tudás szétszakításával súlyosabb kárt okoztak borkultúránknak, mint az anyagi javak elvételével.

Az államosítással különválasztották a szőlészetet és a borászatot, illetve a borászatokból hét állami pincegazdaságot hoztak létre. Növelték a gépesítés fokát, így nőtt a terméshozam, nagyobb százalékban került a KGST piacaira magyar bor, azonban a hozam növelése a minőség romlásával járt együtt.

1955-ben kormányzatunk elsőként a Tokaj-Hegyalja felújítását szervezte meg, erre a célra kormánybiztost nevezett ki, de ez csupán rövid ideig működött. 1961-ben újabb fejlesztés, felújítás vette kezdetét, melyhez az állam jelentős anyagi támogatást nyújtott. A történelmi borvidékek közül a Tokaji kiemelt, 50%-os támogatást kapott.

A '80-as években intézkedéseket hoztak az alkoholfogyasztás csökkentésére a Szovjetunióban, a KGST széthullott, az NDK megszűnt, és a legnagyobb problémát a hazai fogyasztás bizonytalansága jelentette. 1989-91 között az export összeomlott és csak 1996-97 körül érte el az 1 millió hektoliter körüli mennyiséget. Ez azonban már magasabb áron és jobb minőségben került a külföldi piacra, ami jó esélyeket mutatott a jövőbeli exportálás növelésére.

Az olyannyira várt változás a rendszerváltás után következett be, amikor a leghíresebb borvidégeink minőségorientált igényes bortermelői belekezdtek magánpincészetek létrehozásához. Hamarosan külföldi és hazai szakmai befektetők is elkezdtek a minőségi bortermelés felé kacsintgatni, amely magával hozta a modern külföldi technológiát és a legújabb szakmai fortélyok és újdonságok elterjedését. Ennek következtében napjainkban a magyar lakosság kezdi újra megtanulni, hogy mit is jelent a minőségi, kultúrált borfogyasztás.

### **Ellenőrző kérdések:**

1. Mióta foglalkozott a magyarság szőlő ill. bor termeléssel ?
2. Milyen szerepet játszott a szőlő és bortermelése a magyarság történelmében?
3. Soroljon fel jelentősebb fellendülési és hanyatlási szakaszokat a magyar szőlő – bortermelésben!





## 2. A borok csoportosítása és jellemző tulajdonságai

### 2.1. A borok fő típusai hazánkban

A borok típusára vonatkozó csoportosításokat hazánkban, és világszerte egyaránt törvényi úton szabályozzák.

A 10. fejezetben bemutatásra kerül, hogy a világ meghatározó bortermelő országaiban milyen bortípusokat határoztak meg az egyes országok törvényeikben.

Magyarországon a borok főbb típusait, és a rájuk vonatkozó előírásokat a szőlőtermesztésről és borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény (bortörvény), és a borok előállításáról szóló 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelet határozza meg. Ezek szerint a következő főbb csoportokat különböztetjük meg:

- asztali borok, azon belül a tájborok
- meghatározott termőhelyről származó minőségi borok
- meghatározott termőhelyről származó különleges minőségű borok azon belül: késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, töppedt szőlőből készült, jégborok, aszúborok, főborok, muzeális borok, bikavérek
- gyöngyöző borok
- szén –dioxid hozzáadásával készült gyöngyöző borok
- habzó borok
- pezsgők
- tokaji borkülönlegességek

Az **asztali borokra** vonatkozó előírások:

- „Az osztályba sorolt és megyei fajtalistában szereplő borszőlőfajtákból származó, legalább 13 tömegszázalék (MM°) természetes eredetű, szőlőből származó cukrot tartalmazó mustból készült bor, amelynek tényleges alkoholtartalma nem kisebb 9 térfogatszázaléknál (% vol), és összes alkoholtartalma nem több mint 15 térfogatszázalék
- törvényileg engedélyezett szőlőfajtából, és az engedélyezett eljárásokkal készült,
- asztali borok származására csak a szőlőtermő terület földrajzi, vagy közigazgatási neve használható,
- nem alkalmazható a borvidékre utaló név használata,
- továbbá nem kötelező feltüntetni a szőlőfajta nevét, amelyből a bor készült.

A **tájborokra** vonatkozó előírások:

- olyan, e törvény végrehajtási rendeletében szabályozott földrajzi jelzéssel ellátott asztali bor, amely az adott földrajzi egység terméséből származik, és teljes egészében a meghatározott tájbor készítésére alkalmas szőlőfajták mustjából készül.
- állam által minősített szőlőfajtákból származnak,
- jellegzetes íz-és zamatanyagokat tartalmaznak,
- a bor nevében utalnia kell a termőterület és a borvidék közigazgatási nevére,
- valamint fel kell tüntetni, hogy pontosan milyen





szőlőfajtából készült.

**A meghatározott termőhelyről származó minőségi borokra** vonatkozó előírások:

- a meghatározott termőhely egy olyan szőlőterület, vagy szőlőterületek összességét jelenti, amely sajátos minőségi jellemzőjű borokat terem. Meghatározott termőhelynek számít a borvidék, a borvidékeke régiója, és annak körzete, a bortermelő helyek és azok települései.
- a szőlőtermés legalább 15 tömegszázalék (MM<sup>o</sup>) természetes eredetű cukrot tartalmazó (átszámítva legalább 9 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú), a meghatározott termőhelyen, és arra egyértelműen utaló földrajzi eredet megjelölésű minőségi bor készítésére alkalmas fajtaként osztályba sorolt szőlőfajta termésének mustjából készült bor, amely a termőhelyre és a fajtára, esetleg a készítmódra vagy az évjáratra jellemző, határozottan felismerhető illat-, íz- és zamatanyagokat tartalmaz. Az m. t. minőségi bor származásában és minőségében 100%-ban, fajta és évjárat vonatkozásában 85%-ban meg kell hogy feleljen az elnevezésének és a jelölésének.
- államilag engedélyezett borszőlőfajtából készült” (2004. évi XVIII. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról. Complex DVD Jogtár. I. fejezet, Bevezető rendelkezések.)

**A meghatározott termőhelyről származó különleges minőségű borokra** vonatkozó előírások:

- **„Késői szüretelésű** az a bor, amelyet a borvidék általános szüreti időszaka után szüretelt érett szőlőből állítottak elő, és amelynek mustja legalább 19, 0 tömegszázalék cukrot tartalmazott.
- **Válogatott szüretelésű** bor az, amelyet a tőkén teljesen beérett szőlőből kiválogatott (az éretlen, a beteg, a penészes fürtök kivételével), egészséges, részben túlérett bogyóiból állítottak elő, és amelynek mustja legalább 19, 0 tömegszázalék cukrot tartalmazott
- **Töppedt szőlőből készült bor** (Ausbruch) olyan m. t. minőségi bor, amelyet túlérett vagy részben töppedt szőlőbogyók felhasználásával állítottak elő, és amelynek mustja legalább 20, 0 tömegszázalék cukrot tartalmazott
- **Jégbor** (*Eiswein, Icewine*) olyan m. t. minőségi bor, amelyet túléretten, megfagyottan szüretelt és préselt szőlőbogyók felhasználásával állítottak elő, és amelynek mustja legalább 25, 0 tömegszázalék, 282 g/l cukrot tartalmazott.
- **Főbor** az eredetvédett termő hely legfeljebb 7 tonna/hektár szőlő , illetve 50 hl/hektár must hozamú ültetvényéről származó, túlérett, tőkén töppedt, illetőleg aszúsodott termésének legalább 23 tömegszázalékos természetes eredetű cukortartalmú mustjából készült, a termőhelyre jellemző sajátosságú, legalább 11,5 v/v% tényleges alkoholtartalmú bor, amelyet forgalomba hozatal előtt legalább 2 évig érleltek, melynek tényét az illetékes hegybíró a szőlőszüreti jelentése alapján ellenőrizte és igazolta. Jelzésére használható a „reserve” kifejezés.
- **A muzeális borokra** vonatkozó előírások: legalább 5 éves érlelés után a fajtára, évjáratra, készítés módjára jellemző íz-, illat-, és zamatanyagokat tartalmaz
- **Bikavér** kizárólag az Egri és a Szekszárdi borvidéken szüretelt legalább három, vörösbort





adó szőlőfajtából készült, legalább egy évig fahordóban érlelt, száraz vörösbor, melynek földrajzi eredetét a borkészítésre felhasznált szőlőfajtákat, a szőlőtermesztés és a borkészítés technológiáját, valamint kiserelését az Egri bikavér esetén az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Szekszárdi bikavér esetén a Szekszárdi Borvidék Hegyközségi Tanácsa rendtartásaiban rögzítették.” (Az m. t. minőségi bor típusai az 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelet a borok előállításáról alapján. Complex DVD Jogtár. I. fejezet, Borászati termékek)

**A tokaji borkülönlegességekre vonatkozó előírás:**

- Azok a Tokaji borvidéken készített borkülönlegességek, amelyek készítmódjuk miatt önálló névhasználatra jogosultak
- Fajtái: Tokaji máslás, Tokaji fordítás, Tokaji szamorodni, Tokaji aszú, Tokaji aszú eszencia, Tokaji eszencia, (A Magyar Borkönyv technológiai fejezete. <http://www.fvm.hu/szölészet,boraszat/csatoltállományok/technologia.pdf>)

A természetes borok jellegét továbbá a bor készítéséhez felhasznált borszőlő fajtája, és a bor készítése során alkalmazott eljárások határozzák meg. Fajta szempontból meghatározunk fehér- és vörös borszőlőfajtákból készült borokat. Ezen szőlőfajták neve általában megmutatkozik a késztermék nevében is.

**Fontosabb fehérborszőlő – fajták:**

Bianca, Cirfandli, Chardonay, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Muscat ottonel, Pinot blanc, Rajnai rizling, Sárga muskotály, Sauvignon, Sémillon, Szürkebarát, Zenit,

**Fontosabb vörösborszőlő – fajták:**

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kadarka, Kékfrankos, Médoc noir, Merlot, Oporto, Pinot Noir, Syrah, Zweigelt,

A bor készítése során alkalmazott eljárásokkal, és a különböző pince műveletekkel a borok legkülönfélébb fajtáját lehet előállítani. A borok cukortartalmát a visszamaradt fruktóz mennyisége határozza meg. (1. táblázat)

**1. táblázat: A különböző bortípusok cukor, alkohol, és extrakt tartalma**

|                       | Asztali bor | M. T. min. bor | M. T. kül. min. bor | Tokaji Szam. | Tokaji Aszú |
|-----------------------|-------------|----------------|---------------------|--------------|-------------|
| <b>Cukortartalom:</b> |             |                |                     |              |             |
| száraz                | max. 4g/l   | max. 4g/l      | max. 4g/l           | max 10g/l    |             |
| félszáraz             | 4-12g/l     | 4-12g/l        | 4-12g/l             |              |             |





|                              |               |               |              |              |           |
|------------------------------|---------------|---------------|--------------|--------------|-----------|
| félédes                      | 12-45g/l      | 12-45g/l      | 12-45g/l     |              |           |
| édes                         | 45g/l felett  | 45g/l felett  | 45g/l felett | 10g/l felett | 60-180g/l |
| <b>Tényl. alk. tartalom:</b> | min. 7, 7%vol | min. 7, 7%vol | 9-13%vol     | 12%vol       | min9%vol  |
| <b>Cukorm. extrakt tart:</b> | 16-17g/l      | 19-20g/l      | 22-25g/l     | 23g/l        | 25-45g/l  |

Forrás: A borok előállításáról szóló 99/2004. (VI. 03) FVM rendelet.  
[http://www.fvm.hu/szolésznet,borászat/jogszabályok/99/2004.\(VI.03\)FVMrendeletaborokelőállításáról.pdf](http://www.fvm.hu/szolésznet,borászat/jogszabályok/99/2004.(VI.03)FVMrendeletaborokelőállításáról.pdf) alapján.

Ilyen munkafolyamat lehet a szőlő héjon való erjesztésének időtartama, a házasítások, a mustjavítás, sűrítés, derítés, a cukor-és savtartalom szabályozása és egyéb műveletek. Persze ezen műveletek használatát törvényi keretek között szabályozzák.

A bor előállítása során alkalmazott technológia szerint a következő típusú borok állíthatók elő:

- **Muskotály:** Olyan borok, amelyeket minimum 85%- ban az alábbi szőlőfajtákból nyertek ki: Cserszegi Fűszeres, Irsai Olivér, és a különböző muskotályos szőlőfajták.
- **Cuvée:** Olyan táj, M. T. minőségi, és védett eredetű borok, amelyeket több szőlőfajta borának házasításából nyertek.
- **Szemelt:** Olyan szőlőből készült borok, amelyeknél a teljesen érett, vagy nemesen rothadt szemeket különválogatják a többitől.
- **Rozé:** Olyan vörösbor szőlőből készült bor, amelynél hamarabb leszűrik a bort a seprőről, így a bogyók héjában található színanyagok nem oldódnak ki eléggé. Ennek egy tovább erjesztett változatát a siller kifejezéssel látják el.
- **Primőr:** Olyan borok, amelyeket a szüret évében már palackoznak és fogyasztanak. Ezeket más néven újbornak is nevezik.
- **Barrique:** Olyan M. T. Minőségi, vagy védett eredetű borok, amelyeket palackozás előtt még egy rövid ideig kiegészített tölgyfahordókban tárolnak, és sajátos füstízt kapnak.
- Léteznek még egyéb eljárások is, amelyek nem annyira elterjedtek a vendéglátásban. Ilyenek lehetnek a **miseborok, a kóserborok, a szüretlen borok, stb.**

Mivel minden bortermelő területen más – más szőlőfajták, környezeti viszonyok, és borkészítési eljárások a jellemzők, így lehetetlen minden egyes fajtát bemutatni.

## 2.2. A bor alkotóelemei

- **Víz:** Mind a szőlő mustjának, mind az elkészült bor mennyiségben legjelentősebb alkotóeleme.
- **Alkohol:** A második legjelentősebb és egyben legjellemzőbb alkotóelem. A bor alkoholtartalma az erjesztés során keletkezik, mikor a mustban fellelhető (vagy hozzáadott) élesztő annak cukortartalmát alkohollá alakítja.
- **Cukor:** A szőlőből eredeztethető. Amennyiben az erjesztés során nem maradéktalanul alakul át valamennyi cukor alkohollá, abban a visszamaradt cukrot maradékcukorként emlegetjük. Melegebb



bortermelő régiókban a szőlő hamarabb és magasabb cukorfokkal érik be, amely aztán magasabb alkoholtartalomként jelentkeznek. A maradékcukor a borban esetenként nagyobb test-érzetet eredményez.

- **Sav:** A szőlővel kerül a borba. Három alapvető fajtáját ismerjük: tartaric, almasav és citromsav. Hűvösebb borrégiókban a szőlő tökéletes érése sokszor kérdéses, azonban ez minden esetben magasabb savtartalmat eredményez a szőlőben (ellentétben a melegebb, pl. újvilági régiókkal). A savtartalom egyensúlyt teremt az alkohollal és az édességgel, egyúttal frissítő, üde érzetet keltve. Magasabb savtartalom esetén a szájban nyáltermelő képességgel bír. Legegyszerűbben a nyelv két oldalán érzékeljük.
- **Tannin:** A kékszőlők héjának alkotóeleme, amely a cefre héjon történő áztatásával kerül a borba. Szinte kizárólag vörösborok sajátja. A szájban az ínyek körül érzékeljük. Éretlen vagy nagy mennyiségű tannin szájszárazító hatású, esetleg keserű lehet.
- **Fenolok:** Ugyancsak a kékszőlő fajták héjából kerül a borba, melynek színét adja. Számos kedvező élettani hatása van az emberre nézve.
- **Aromák:** Egyaránt a szőlőből és a borkészítési eljárás (almasavbontás – vaj, hordós érlelés – vanília) során hozzáadódhat a borhoz.
- **Glicerin:** Az erjesztés mellékterméke, esetenként enyhe édesérzetet kelt.

### 2.3. A borok minősége és érzékszervi tulajdonságai

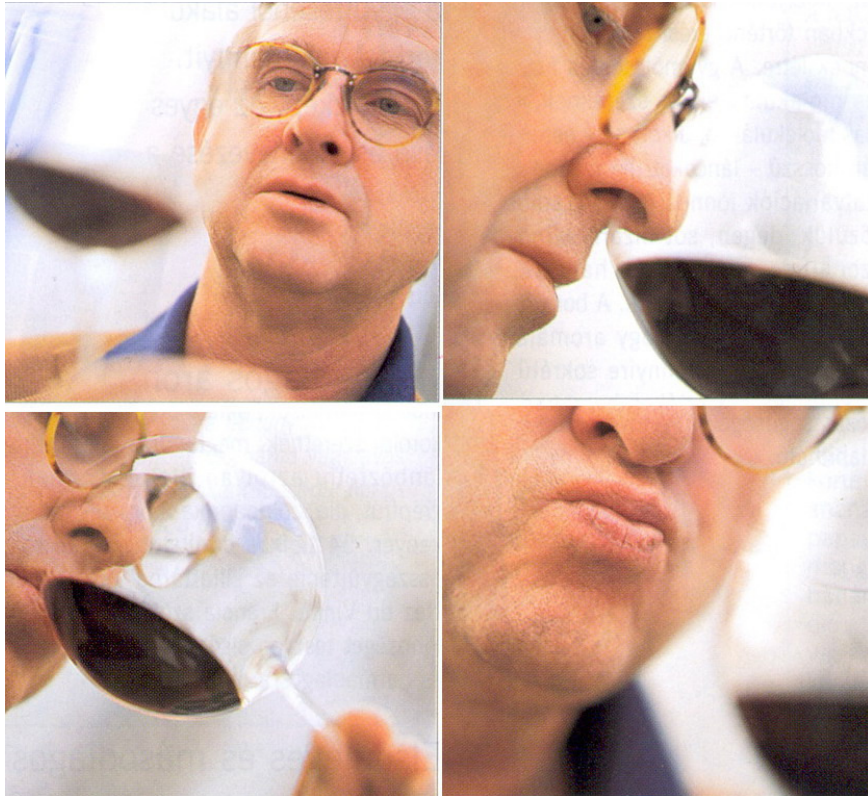
#### A minőség paraméterei

- **Egyensúly:** A bor egyensúlyban van, ha a gyümölcs és egyéb alkotóelemek harmóniát alkotnak. Ez nagyjából azt jelenti, hogy egyik alkotóelem sem lóg ki a többi közül, egyik sem fedi el a másikat.
- **Komplexitás:** Egy komplex bornak számtalan íz- és illatjegye mutatkozik. Vigyázat! Nem jelenti azt, hogy az egyenesvonalú, egyszerű borok nem jók.
- **Lecsenység:** Jellemzi az ízjegyek tartósságát a szájban, miután a bort lenyeltük vagy kiköptük. A legjobb boroknak általában rendkívül hosszú utóíze van.
- **Eltarthatóság:** A legtöbb bort nem érdemes hosszasan érlelni. Ezek remek borok, melyeket addig kell elfogyasztani, amíg frissek és gyümölcsösek. A világ bortermelésének csupán elenyésző százaléka alkalmas hosszas pincében történő érlelésre. Ehhez ugyanis jelentős testre, aromára, savakra, tanninra és alkoholra van szükség, ráadásul megfelelő arányban.
- **Tipikusság:** Választ ad a kérdésre, miszerint a bor tipikus példája az adott szőlőfajtának vagy borrégióknak? A legjobb borok esetében a válasz igen. Például egy sauvignon blanc-t idéző intenzív bodza és csalán már kevésbé mutat jól egy érlelt

Az egyes termőterületekről, vagy az egy szőlőfajtából készült borok ízvilága eltérő. A bor ízét, zamatát, illatát a szőlőfajtán, és a termőterületen kívül mindig a készítése során alkalmazott technológia, a borász szakértelme, és gondoskodása határozza meg.

Tapasztalatok szerint **az illatokat és az ízeket +18 és +21 Celsius – fok között érzékeljük a legjobban. Az érett testes vörösborok 16 és 21 Celsius – fok közötti hőmérsékleten adják ki legjobban az ízüket, a könnyebb fehér és rozé borok alacsonyabb – kb.8 és 14 Celsius – fokon.**





### 2. 1. kép: A bor tulajdonságainak vizsgálata

Forrás: Priewe, Jens [2000]: A bor. Praktikus ismeretek. Budapest, Magyar Könyvklub, 73. p.

A borkóstolás menetét követve egy bor tulajdonságait legelőször a látvány, és a szín határozza meg. Egy tapasztalt borfogyasztó először megvizsgálja, hogy a bor mennyire áttetsző, milyen színárnyalatai vannak. Ebből sok mindenre lehet következtetni. A fehérborok színárnyalata a világoszöldes, világossárgás árnyalattól, az aranyárgás árnyalatokig terjedhetnek. Ez főleg a szőlő fajtájától, a szőlő érettségi fokától, a bor készítésének technológiájától, és a bor korától függhet. A borok színét elsősorban a szőlőfajta határozza meg. Persze ettől lehetnek kivételek, mint például a Franciaországban manapság divatos blanc de noirs eljárás esetében, ahol a fehérbort is vörösborszőlőből nyerik ki oly módon, hogy rögtön kipréselik, így nem kerülnek bele a színyanyagok. Sajnos a különböző divatok miatt az is előfordul, hogy a borászok kémiai módszerekkel gazdagítják a boraik színét. Míg régen a mélyvörös színű vörös borok voltak divatban, addig manapság az élénkebb, tüzesebb színeket kedvelik.

A vörösborok színe sokkal összetettebb. Ennek egyik oka, hogy a vörösborok átlagosan tízszer annyi színyanyagot tartalmaznak, mint a fehérborok. A vörösbor szőlők bogyóiban található antociánok a napsütés hatására fejlődnek ki. Ezért az egész gyümölcs vörössé válik. A szőlőfürtök kocsányában, és bogyóhéjában ezen kívül található egy tannin nevű szerves anyag, amely nemcsak a bor ízét befolyásolja, hanem a bor színének stabilizálásáért is felel. A tanninok általában a vörösborszőlőkben fordulnak elő nagyobb mennyiségben. A magas tannin tartalmú borok kóstoláskor fanyar, szájjösszehúzó hatást váltanak ki.

A bor színeit az is meghatározza, hogy a törköly mennyi ideig, és milyen hőmérsékleten érintkezett a musttal.



Ezért ha esetleg túl sokáig hagyják a bort rajta a törkölyön, előfordulhat, hogy a bor elveszíti minden pozitív tulajdonságát. Ugyanez vonatkozik az erősen oxidatív, darabban tárolt, vagy idősebb borokra is. Az ilyen borok a levegő hatására idővel sötét színűvé válnak.

A bor vizuális vizsgálatában nemcsak a színét, hanem az állagát is figyelni kell. Erre nagyon jó gyakorlat a borkóstolásokon látható gyertyás módszer. Ilyenkor a boros poharat egy gyertya elé tartva, megvizsgálható annak színe, és minden egyéb vizuális tulajdonsága. Például, amikor a bort megpörgetik a pohárban, meg lehet figyelni, hogy mennyire tapad fel a pohár belső falára, és milyen lassan folyik le. Ebből következtetni lehet arra, hogy mennyire telt, és tartalmaz a bor. Némely idősebb, teltebb bor szinte már olajszerű állagot kap.

A bor vizuális vizsgálatánál nemcsak a színt, és az állagot tudjuk megvizsgálni, hanem felfedezhetőek a borban található esetleges fizikai szennyeződések, vagy az esetleges borhibák. Mint például a zavarosodás, borkőszemcsék, parafa dugó törmelékek, barnatörés, feketetörés, stb.

A bor tulajdonságai közül az illatok azok, amelyekkel másodszer találkozunk. Egy tapasztalt borvizsgáló a bor tulajdonságainak körülbelül kétharmadáról képet tud alkotni az orra segítségével. Bár az emberek orra lehetővé teszi több száz féle illat megkülönböztetését, mégis az agyunkkal válogatjuk szét az információkat. A borban az illatért felelős illékony vegyületek alacsonyabb koncentrációban vannak jelen, mint a nem illó anyagok.

Ezért fontos, hogy a borkóstolókon az egyharmadig töltött poharakat körkörös mozgatva felszabadítsuk az aromaanyagokat.

Francia kezdeményezésre a borok aromáinak észlelésében megkülönböztetünk elsődleges, másodlagos, és harmadlagos illatokat. Az elsődleges illatok a szőlő fajtájától, a másodlagos illatok az erjedési folyamatoktól, a harmadlagos illatok a borpincében, és palackban eltöltött ideje alatt keletkeznek. Az öregebb, nagy borokra jellemző, hogy a másodlagos és harmadlagos aromák dominálnak.

**2. táblázat: A borokban található illatok csoportosítása**

| Elsődleges aromák  | Másodlagos aromák   | Harmadlagos aromák   |
|--|---|--|
| citrom<br>akácvirág<br>ibolya<br>rózsa<br>cseresznye<br>ribizli<br>málna<br>áfonya<br>szeder | méz<br>birs<br>körte<br>trópusi gyümölcs<br>dió<br>vaj<br>kenyérhéj<br>sáfrány<br>fekete bors | aszalt gyümölcs<br>lekvár<br>dohány<br>csokoládé<br>kakaó<br>páfrány<br>vanília<br>kátrány<br>moha |

Forrás: Priewe, Jens [2000]: A bor. Praktikus ismeretek.





Aromának hívják a bor azon illatait, amelyek még a szőlőtől eredeztethetőek.

A buké a másodlagos illatokkal egyenlő, és a bor erjedése folyamán keletkezik.

A bor zamata pedig a szaglás, és az ízlelés együttes eredménye.

Az egész harmóniáját nevezik illatnak.

A fehérborokra általában a friss, üde gyümölcsillatok jellemzőek. A vörösborok illatai kevésbé lágyak, inkább az erdei bogyós gyümölcsök fedezhetők fel bennük. Mindkét borfajtánál felfedezhetőek az egyéb növényillatok. Mint például a virág, levél, vagy egyéb növényaromák. A buké sokkal több mindent elárul a borról, mint azt sokan gondolnák. Következtetni lehet belőle az évjáratra, a termőhelyre, és a készítés módjára is. Ilyenkor a különböző ásványi anyagok illata, fűszer illatok, füst, és faillatok is megjelennek.

Fontos tényező a vizuális vizsgálat, és a borok illatainak, aromáinak feltérképezése is, de igazán hitelt érdemlő képet csak a bor megkóstolása után tudunk alkotni.

Az ízlelésben csak a nyelvünk játszik szerepet. Ugyanilyen fontos szervünk a szájpaddlás, illetve a garat is. Ezért fontos egy szakszerű kóstolónál, hogy a szánkban ne legyenek zavaró ízek. Az ízek akkor jönnek ki minél jobban, ha lassan forgatva a szánkban, „megrágjuk” a kortyokban magunkhoz vett bort.

Az ember ízlelő képessége csak akkor teljes, ha a szagló szervek is tökéletes állapotban vannak. Az emberi szervezet négy alap ízt képes megkülönböztetni. A sós kivételével a borokban megtalálható az édes, a savanykás, és a kesernyész íz is. A savanykás, savas, kesernyész ízek főleg a száraz borokra jellemzőek.

Az első tényező amit a borról meg lehet állapítani amikor megkóstoljuk, az a cukortartalma. Ilyenkor megállapítható hogy a bor száraz, félszáraz, félédes, vagy édes. A borok cukortartalmát elsősorban az erjedés után visszamaradt fruktóz mennyisége határozza meg. A többi cukorból az alkoholos erjedés folyamán egyrészt alkohol, másrészt egyéb az ízvilágot meghatározó anyagok keletkeznek. Általánosságban elmondható, hogy a több napfényben, és magasabb hőmérsékleten kifejlődő szőlő magasabb cukortartalmú lesz, aminek következtében az erjedés után magasabb lesz a bor alkoholtartalma is.

A bor ízét meghatározó további tényezők közül a savak jelenléte a legfontosabb. Főbb képviselőik az almasav, borkősav, és a citromsav, amelyek aránya fontos szerepet játszik a megfelelő íz kialakításában. A borok jellemző savtartalma között különbséget tehet a szőlőt érő csapadék mennyisége, ezért döntő fontosságú a borvidék földrajzi elhelyezkedése. Általánosságban elmondható, hogy a fiatal fehérborok magas savtartalma üdítő hatású lehet. A vörösborok általában kevésbé savas hatásúak. Az is elmondható, hogy mind a fehér, mind a vörösborok érésük előrehaladtával egyre kevésbé savasak. A savasság megítélésére a szakmában az alábbi jelzőket használják:

- élénk, friss, kerek, határozott, lendületes
- lapos, kemény, agresszív, éles, durva.

További fontos tényező a bor extrakttartalma is, amely a bor szárazanyag tartalmát jelöli. Ide tartoznak a párolgás, és erjedés után visszamaradt szénhidrátok, glicerin, cserzőanyagok, ásványi anyagok és egyéb vegyületek. (Cey – Bert Róbert Gyula, 2001)

A magas extrakttartalmú borok olyan teltséggel rendelkeznek, hogy szinte rágni lehet őket. Ezek értéke annál nagyobb, minél különlegesebb a bor.

A különböző borkészítési eljárások tovább





színesíthetik egy bor ízvilágát. Kiérezhető például az új hordók miatti íz elváltozás, a savcsökkentésre használt meszes anyagok, vagy a manapság divatos, és elterjedt barrikolt technológia használata. A barrikolás lényege, hogy egy aránylag kisebb méretű, finoman kiégetett tölgyfahordóban érlelik a bort, közvetlen a palackozás előtt. Ettől a bor sajátos, füstös ízt kap.

A fehérborok ízéről általánosan elmondható, hogy a kóstolás után először az édességet, majd a savasságát érzékeljük. Általában frissebbek, gyümölcsösebb ízűek. A vörösborok ízét a fehérbortól elsősorban a magas tannintartalma (csersavtartalma) különbözteti meg. Mint azt már említettem, a vörösbor tannintartalma a kocsányból, a magvából, és a héj részeiből származik, és megmutatja hogy a bort hogyan kezelték. A tannin a vörösbor lelke. A fiatal vörösborok tannintartalma magasabb, nem eléggé kifejtett, és ezáltal nyersebb, összehúzó hatást vált ki az ember szájába. Az érettebb borok tannintartalma bársonyosabb. A tannintartalom megállapítására az alábbi jelzőket használjuk:

- gazdag, érett, fiatal, bársonyos, simogató, selymes, kerek
- összehúzó, nyers, durva.

A nem megfelelő tannintartalomból következtenni lehet a borbetegségekre, a technológiai hibákra, a rossz évjáratra, vagy a túl korai szüretre. Ezért különösen fontos a szőlő helyes időben való szüretelése, és a bor helyes kezelése. Mivel a vörösborokat általában maradékcukor nélkül érlelik, így nélkülözhetetlen, hogy a megfelelő pinceműveletekkel beállítsák a bor zamatát, hogy az édes, savanykás, és kesernyés ízek harmóniája tökéletes legyen. A tényleg jó minőségű borokról elmondható, hogy a lenyelés után is felszabadulnak új ízek. Ezt a jelenséget a borok utóízének nevezik. Az utóíz megállapítására az alábbi szakszavakat használják:

- rövid a bor, ha az ízek hamar eltűnnek a szájból
- közepesen hosszú, ha körülbelül 10- 15mp- ig érződik
- hosszú, ha körülbelül 20- 25mp- ig érződik a szájban az utóíze.

Az ízek felfedezését az ízlelő, vizuális, és szaglóérzékeken kívül más egyéb tényezők is befolyásolják. Ebbe beletartozhat a bort kóstoló személy neme, kora, vagy egészségi állapota. Köztudott, hogy a nők orra sokkal kifinomultabb bizonyos illatokkal szemben. Ugyanígy egy fiatal személy orra több illatot képes felismerni, viszont a bor esetében többet számít a tapasztalat, és egy idősebb ember gyakorlottabb orra jobban egymáshoz tudja kötni az illatokat. Bizonyos betegségek, mint például a nátha vagy az emésztő rendszeri problémák, tovább csökkenthetik a bor tökéletes élvezetének gyakorlását.

### 2.4. A bor szerepe, sokszínűsége

"Először a víz borrá változik, másodsor a bor vérré változik. A víz az anyag, a bor a lélek, a vér a szellem. Az anyagból lélek, a lélekből szellem, ez a dupla átalakulás, melyet itt a földön át kell élnünk." (Hamvas Béla: A bor filozófiája)

A bor fedi le leginkább a fogyasztók igényeit, ez az ital egész évben fogyasztható és egyaránt jól illik a mindennapokhoz, illetve a különleges alkalmakhoz.

A bor előnye még a többi alkoholhoz – és főleg a sörhöz – képest, hogy minden évszakban megfelelő választás, télen a forralt bor kellemesen melegíti az embert, míg nyáron egy fröccs kiválóan oltja a szomjat. Ezzel szemben a sörfogyasztást sokan nehezen tudják elképzelni télen, hiszen a hidegen fogyasztott sör tovább hűt.



A bor imázsában nagyon nagy szerepet játszik az a vélekedés, hogy a bor – más alkoholfajtákkal ellentétben – pozitív élettani hatással bír, mely a 2.3 fejezetben részletesen is bemutatásra került.

A bor nemzeti ital jellegű, sokszínűsége, hogy egyszerre tud az ünnepek itala is lenni, miközben helye van a mindennapi gasztronómiában is.

Az alkoholos italok körében a bor játssza a legmeghatározóbb szerepet az étkezések során. A magyar gasztronómia szerves részeként megjelenik az ételek alapanyagaként mely a 2.4 fejezetben részletesen is bemutatásra került.

A bor alapanyagként való használata mintegy bevezeti a bort az étkezésbe, egyrészt elfogadhatóvá teszi a jelenlétét még azok számára is, akik egyébként nem isznak alkoholt, másrészt orientálja is a fogyasztót, hogy milyen típusú ételeket milyen borok egészítenek ki legjobban.

A legtöbb fogyasztó tisztában van azokkal az alapelvekkel, hogy a vörös húsokhoz vörösbort, a fehér húsokhoz fehérbor illik, azonban az átlagfogyasztó még ezeket sem veszi feltétlenül figyelembe.

### A baráti beszélgetések kiegészítője

A bor előkelő helyet foglal el az alkoholos italok között, amikor a társasági eseményekről esik szó.

A bornak köszönhetően lazább, oldottabb lesz a hangulat, ezáltal kellemesebb társas együttlétet eredményez.

A röviditalokkal ellentétben, melyeket inkább akkor fogyasztják, ha fel kívánják pörgetni magukat a fogyasztók, a bort jellemzően egy hosszadalmasabb, nyugodtabb hangulatú fogyasztás jellemzi – ez bizonyos életkor után (megközelítően 25 éves kor felett) valódi fogyasztási szokásként jelentkezik.

A magasabb borkultúrával rendelkező fogyasztók körében megjelenik a társasági borfogyasztás néhány elengedhetetlen kelléke.

Ebben a témakörben szinte mindig előkerül a **sajt**, mely hagyományos kísérője a borfogyasztásnak. A minőségi sajtok jól kiegészítik a bor ízét, és az igazi ínyencek külön örömet találnak a legharmonikusabb sajt bor párosítások megtalálása.

Ennél szűkebb körben jelenik meg a **csokoládé**, mint a borok kiegészítője. Ez a párosítás időnként megjelenik az átlagfogyasztók esetében is, de körükben ez egyelőre inkább idegenkedést vált ki, úri hóbortnak gondolják.

Szintén a magasabb státuszú fogyasztóknál kerül elő a **szivar**. A fogyasztók a legmélyebb nyugalom állapotaként jellemzik, amikor egy pohár jó minőségű bor és egy szivar mellett elüldögélve beszélgetnek barátaikkal.

### A bor mint különleges jószág

A bor nem hétköznapi fogyasztási cikk, hanem különleges termék kategóriába sorolható. Szorosan kapcsolódik az emberi kultúrához és a keresztény valláshoz. Nemcsak témája az irodalomnak, költészetnek, művészetnek, hanem sokszor nagy művészeti alkotások ihletője is.

A bor fogyasztása demokratizálódott az utóbbi évtizedekben, ma már a legkitűnőbb borok is elérhetők széles fogyasztói rétegek számára (Dominé, A. 2008.)

A bor élménye sohasem azonos. Óriási a választék kiváló minőségű borok között, de a bor szituációs élménytermék, nem mindegy, milyen körülmények között történik a fogyasztása.

Szituációsnak azért nevezhető, mert a fogyasztás ritkán történik azonos körülmények és feltételek között, ezért az élmény is más. Más emberek társaságában, más



helyszínen, különféle események alkalmával stb.

A közgazdasági irodalom a bort kísérleti v. élményjavak kategóriába sorolja. Kísérleti vagy élménytermék abban az értelemben, hogy a termék minőségét és jellemzőit csak fogyasztás után lehet megítélni. E jellemzőjéhez kapcsolódóan a bor bizalmi termék, a fogyasztónak meg kell előlegeznie valamilyen „bizalmat” a termék neve, termelője, vagy a termőhely és más tulajdonságok alapján, ami segít a vásárlói és fogyasztói döntésekben.

A bor imázs-teremtő termék. A jó borhoz, mint más imázs-teremtő, imázs-fokozó termékhez hírességek, médiasztárok, színészek, mesterszakácsok, politikusok, események, kapcsolódnak, és ezek kölcsönösen erősítik egymás hírnevét. A csúcsborok termelői szintén hírességgé váltak, a közönség látni akarja őket és hallani történeteiket.

A bor élelmiszer, élvezeti cikk és gyakran gyógyszerként is szerepel (Rosivall, L. 2006, Fehér J. et al. 2007, Kovács D. 2011). A bor nagy elkötelezettséget, odaadást, fantáziát és szenvedélyt vár el a termelőtől.

A bor minden étkezés elmaradhatatlan kiegészítője volt, azonban ez az utóbbi száz évben megváltozott. Ma már a gazdag országokban a jólétet szimbolizálja, azonban a szegényebb országokban még mindig a napi táplálkozás meghatározó része.

Borkultúrának nevezzük a bortermelés állandó fejlődését, ami az európai civilizáció fejlődéséhez nagyban hozzájárult (FISCHER, 2005).

### 2.5. A borok táplálkozás élettani jelentősége

*„A bor az embernek teremtett csodálatos adomány, feltéve, hogy egészségben, vagy betegségekben, ésszel és mértékkel, jellemhez szabva fogyasztják.” (Hippokratész)*

Napjainkban egyre fontosabbá válik az egészség megőrzése, amihez a testmozgáson kívül a különböző zöldségek és gyümölcsök is nagymértékben hozzájárulnak. A bor alapanyagául szolgáló **szőlőt a legértékesebb gyümölcsök közé sorolják**, s közkedveltségét előnyös étrendi hatása is indokolja. A bogyókban rejlő szőlőcukor, **vitaminok jelentős tápanyagforrást jelentenek**.

A bor és az egészség kapcsolata évezredek óta ismert. Valószínűleg emiatt is sorolható a szőlő a legértékesebb gyümölcsök egyike közé.

„A Talmudban, a zsidók a bort az emberiség legrégebbi gyógyszerének jelölik meg. Perzsák, sumérok orvosságként alkalmazták. Egyiptomban papirusztekercsen rögzítették a borról az információkat” (Bodnár, 2000,2005).

A bor egészségre gyakorolt hatását az **ókori görögök** is felismerték, és összekapcsolták a hosszú élet titkával. Nem volt ritka, hogy reggelire borba mártogatott téztafalatkákat ettek, amelyben valamilyen áldozati rítust véltek felfedezni.

Az ókorban **szent italként** tisztelték, mámoros állapotban keresve isten közelségét.

Később, Kr.e. az V. században **Hippokratész már gyógyszernek titulálta a bort**, de már ekkor felfedezte a mértéktelen alkoholfogyasztás veszélyeit. Ezt a

gondolatmenetet követve a **középkori orvosok és gyógyítók már nem csak belsőleg, hanem külsőleg is alkalmazták a bort**.

Különböző bőrgyógyászati kezeléseket végeztek, különböző fajta borokkal. Ez sokat segített abban, hogy felismerjék az egyes bortípusok, borfajták egészségre gyakorolt hatásait.



Az ótestamentumban a **gyógykezelés eszközeként** ismerték el.

Léteznek olyan történetek, miszerint a bábaasszonyok néha borban fürdették meg a csecsemőket. Más történetek szerint a bort fejfájásra, ízületi bántalmakra, szem ápolására borogatásként, fogápolásra öblögetve alkalmazták. A hagyományok szerint Magyarországon a XIX. század végén a tokaji, és somlói borokat patikában is árulták mint gyógyszert. (2.2. kép) (Csoma Zsigmond, 2000)

A **járványok elleni küzdelemben**, valamint a hadászati sebészetben is nagy szerepet tulajdonítottak a bornak.

Ezt követően a középkortól a 19. század közepéig a bor kezdetben gyógyító funkciót töltött be.



### 2.2. kép: A tokaji gyógyszerként való felhasználásának emlékei

Forrás: Csoma Zsigmond [2000]: A borkóstolás története, művészete és gyakorlata. Budapest, Agroinform, 281. p.

Az 1970-es években különösen elterjedt az a felismerés, hogy a borfogyasztás akár az egészségre is kedvező hatású lehet.

Ezt követően 1991-ben „**francia paradoxon**” néven ismerté vált egy mai napig igaz felfedezés, amely szerint a mértékletes mennyiségű bort fogyasztó ember a szív és érrendszeri betegségek kivédése szempontjából egészségesebb életmódot folytat, mint az, aki nem iszik bort. Professzor Landouzy szerint „Egy liter borban benne van a napi tápanyagszükséglet egy nyolcada és a jó hangulat kilenczede.”

A bor alkotóelemeinek és hatásainak vizsgálata természettudományos és gyógyászati úton felértékelődött. „A borban sok létfontosságú vitamin, ásványi anyag és nyomelem van, amelyek nélkülözhetetlenek az emberi szervezet anyagcseréjéhez. A bor ezeket az anyagokat természetes összetételben, könnyen felvehető formában és kedvező arányban tartalmazza” (Bodnár, 2000,2005). Mivel a vörösborok enyhébb savtartalommal rendelkeznek, mint a fehérborok ezért kedvezőbbek az érzékeny gyomrú emberek számára. Emellett a borban bizonyítottan **15 féle vitamin, számos fontos ásványi anyag és nyomelem is megtalálható**, ami a szervezet anyagcseréje számára létfontosságú. Ezek közül kiemelendő a vörösbor B<sub>12</sub> vitamin tartalma, ami nagy szerepet játszik a vas megkötésében illetve a vörösvértestek képzésében így segítséget nyújt a vérszegénység ellen. Másik pozitív hatása hogy mérsékelt fogyasztása révén segítséget





nyújt a keringési problémák megszüntetésében (BODNÁR, 2005); FISCHER, 2005; VERES, 2010).

**Összefoglalva tehát a bornak számos pozitív hatása ismert, amiért érdemes fogyasztani.**

- Kismértékű, de rendszeres fogyasztása többek között **csökkentheti a szívinfarktus veszélyét**, csökkenti a csontritkulás és a cukorbetegség előfordulását illetve a koleszterinszintet és a vérnyomást is.
- Étkezések alkalmával javítja az étvágyat, valamint elősegíti az emésztést így testsúlycsökkentő kúrák részeként is alkalmazható.
- Emellett a különféle alkoholtartalmú italok közül a bor rendelkezik a legerősebb baktériumölő képességgel így a fekélyes bélbetegséget és gyomorrákot okozó baktériumok elpusztításában is jelentős szerepe van.
- Emellett egy kevéske borral testi és lelki közérzetünk egyaránt javítható, hiszen feszültségoldó és nyugtató hatásuk egyaránt ismert.
- „A serkentő illatanyagok hiánya miatt a vörösborok jobb altatók a fehérboroknál, az illatos száraz fehérborok (mint pl. a Rajnai rizling vagy Zöldszilváni) pedig frissítően hatnak (BODNÁR, 2005).”
- Bizonyított tényként szolgál, hogy a **borvidéken élő lakosságnak szíve, érrendszere egészségesebb, mint a nem borvidéken élőké**, ezért ők magasabb életkorral is rendelkeznek. Ez is azt bizonyítja, hogy életesélyeink javulása érdekében el kell sajátítanunk az okszerű borfogyasztást.
- Továbbá bebizonyosodott a mérsékelt borfogyasztás **kedvező hatása a vérben lévő zsírok összetételére**.
- A mértéktartó, de rendszeres borfogyasztás **a szívinfarktus veszélyét csökkenti**.
- A könnyű száraz fehér borok **a túl alacsony vérnyomást növelik, stabilizálólágnak** hatnak.
- Akik frontérzékenyek, keringési panaszokkal küzdenek, számukra a visszafogott borfogyasztás **javítja a keringési zavarokat**.
- Alkoholtartalma **a bőrre is hatást gyakorol serkentve véredényeit**, így az átáramlást segíti, ami meleg érzet formájában jelentkezik.
- Egy kevéske borral a **testi és lelki közérzetet egyaránt javíthatjuk**.
- Fogyasztva **növeli az agy aktivitását**, euforizáló hatása által könnyebben felfoghatók és feldolgozhatók a külső ingerek. Minimális mennyiséggel is javul az agy vérellátása, a testi és lelki közérzet, növekszik a tetterő. Központi és periferiális idegrendszerre egyaránt hat, ezen kívül feszültséget old, és a probléma megközelítést serkenti, javítja  
A „taedium vitae-t”, vagyis az életuntságot, melynek sokféle fiziológiai és pszichés eredete lehet, ésszerű és mérsékelt borfogyasztással kiválóan lehet gyógyítani, hiszen a megfelelő bor minden emberben jóleső nyugalmat, kedélyállapot-javulást eredményez
- **Teljesítőképeség fokozó hatása van**, emellett csökkenti az „indítási gátlásokat”.
- Lelkesítő hatása mellett a szervezet **energiaforrását** is jelenti.
- Míg a vörösbor a szívinfarktus kockázatát csökkenti, addig a fehér a veseműködést élénkíti.
- A száraz fehérborok savai **vizelethajtóként** hatnak, segítenek a vesekövek feloldásában, illetve a salakanyagok kiválasztódásában Sokféle jótékony hatása közül gyomorbarátként is emlegetik, mivel



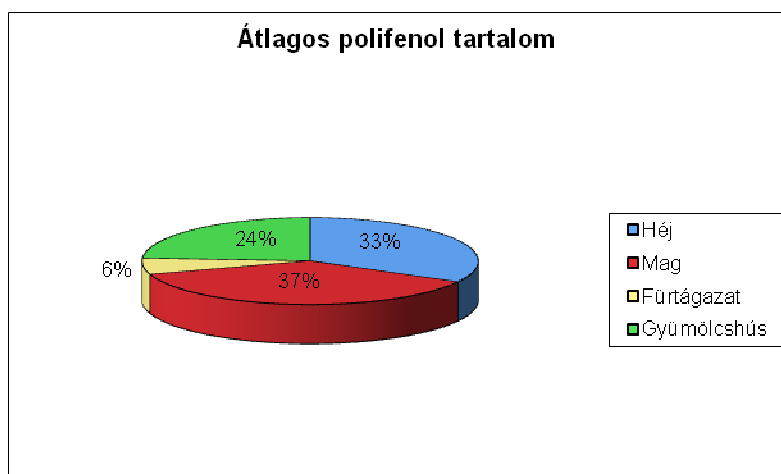
serkenti a gyomornedvek kialakulását segítve az emésztést

- Doppingolja a **szívet, a vérkeringést**, mélyebbé teszi a légzést segítve ezela szervezet vitaminellátását.
- **Testsúlycsökkentő kúrák** során a bor szintén előtérbe kerül, mellyel evés közben fogyasztva érhető el a legjobb eredmények.
- „Az álomital elnevezést” is magán viseli, melynek oka, hogy ésszerű adagban stimulálja az alvást, csökkenti az ingerküszöböt és az idegaktivitást, valamint altatókat helyettesíthet. Ez a konvergencia az élettartam és a borfogyasztás között más alkoholtartalmú ital esetében nem áll fenn.

A mérsékelt alkoholfogyasztás egyrészt pozitívan hat egészségünkre, melyet felismerve megállapították, hogy ez az előnye az, ami miatt az evolúció során az alkohol iránti vonzalom fent tudott maradni még a mai emberben is... Valószínű, hogy a borban lévő alkohol a többi alkotórésszel közösen fejti ki azt a hatást, ami a bort a legegészségesebb itallá teszi.

Napjainkban a bor tehát már nemcsak mint élvezeti cikk, hanem kedvező élettani hatása miatt **gyógyhatású készítmény is**.

A borban található vegyületek skálája igen széles. Több összetevőt még mind a mai napig nem sikerült azonosítani. A **vízen (75-90%)** kívül megtalálható benne a cukor, az alkohol, a szerves savak, a szacharidok, az aromaanyagok, a fenolos vegyületek, az ásványi anyagok, és a vitaminok. Egyes orvosi kutatások igazolták, hogy főleg a vörösborban található különböző **fenolvegyületek** okozzák a gyógyító hatást. Ezen vegyületek a szőlőfajták bogyóinak héjában találhatóak meg, és döntő szerepet játszanak a bor organoleptikus tulajdonságainak kialakításában is. Ilyen vegyületek a rezferatrol, az etanol, a glicerin, amely a borok bársonyosságát és testességét adja, a különböző illósavak, és a természetes visszamaradt cukrok. (2.3.ábra) (Pethő Mária, 2004)



2.3. ábra: A szőlőfürt átlagos polifenol – tartalma

Forrás: Dominé, André [2004]: Bor. Budapest, Vincze Kiadó 14. p alapján

Több szakember szerint az a bor pozitív egészségre gyakorolt hatásának az oka, hogy a bor tannint tartalmaz, mely védi a szív koszorúereit, és **antioxidáns hatású**. Ezért elméletileg a bor tannintartalmának mennyisége, és az egészségre gyakorolt pozitív hatása egyenesen arányos. Ennek oka, hogy a borban található tanninok csökkentik a károsabb LDL



szintet, míg növelik a jótékonyabbnak titulált HDL (nagy sűrűségű lipoprotein) szintjét, ami jótékonyan hat a szív- és érrendszerre. Továbbá igen jó hatással vannak a borok az emésztésre. Ugyanis a borok és a gyomorsav pH értéke közel azonos, így étkezés után segíti a lebontást.

A bor nem csak gyógyhatású, hanem jelentős energiaforrás is. Egy liter átlagos alkoholtartalmú bor elfogyasztása az emberi szervezet napi energiaszükségletének körülbelül 25% -át biztosítja. (Török Sándor, 1995)

Ezen energia nagy része természetesen az **alkohol elégetéséből** származik. Az energiát adó anyagokon kívül a bor jelentős biogén anyagokat tartalmaz. Megtalálhatóak még a vitaminok, szerves savak, enzimek, ásványi sók, és különböző antioxidáns anyagok. **Ásványi anyag tartalmuk jelentős**, nem úgy, mint a **vitamintartalom**, ami az erjedés folyamán drasztikusan **csökken**.

A szerves savaknak igen nagy szerepe van a fehérjék lebontásában, a viszonylag alacsony alkoholtartalom nyugtatólag hat az idegekre, és csökkenti a felgyülemlett feszültséget, az értágító hatásnak köszönhetően több vér jut el a szívhez, és bizonyos nyomelemek jelenléte csökkenti a szervezet kalciumvesztését, így csökkenti a csontritkulás kialakulásának következményeit. Jótékony hatással lehet továbbá a cukorbetegekre, a magas vérnyomásban szenvedőkre, és számos egyéb betegségekre, amelynek hatását még nem tudták egyértelműen igazolni.

Persze folynak a kutatások ennek igazolására. Íme néhány példa: **a vermonti és washingtoni egyetem kutatást** végzett a bor idős emberekre gyakorolt hatását vizsgálva.

A kutatás során 5865 önként jelentkező idős ember adatait vizsgálták meg. A vizsgált személyek mindannyian 72 évnél idősebbek voltak. Vérmintát biztosítottak a kutatók számára, és beszámoltak a vizsgálat szempontjából fontos élettani tényezőikről is. A kutatók több szegmenst vizsgáltak. Külön vizsgálták a volt alkoholistákat, az egy héten egyszer alkoholt fogyasztó, a hét minden napján alkoholt fogyasztó, és a keményen alkoholizáló embereket. A vizsgálat során több komponenst vizsgáltak meg a vérben, és arra a következtetésre jutottak, hogy a naponta egyszer egy kis pohárka bort elfogyasztó csoport tagjainak vérében a szív és érrendszeri betegségek kialakulásáért felelős komponensek 25% - al voltak alacsonyabbak. (Botos Ernő Péter, 2004)

Egy másik példa a szőlő és a bor jótékony hatásaira: 1995 –ben **Joseph Vercauteren francia professzor kísérleteket** végzett, a szőlőmag koncentrátum hatásait vizsgálta. A kísérlet eredményeként egy kozmetikai cég elindította világszerte a szőlőre és borra épülő termékcsaládját. A professzor ugyanis kimutatta, hogy a szőlőben megtalálható fenol nevű vegyület lassítja a sejtek lebomlását, egyszersmind késlelteti az öregedést. Ez a felismerés nem csak Franciaországnak jelentett hatalmas bevételt a turizmus növekedése miatt, hanem más szőlőtermesztő országokban is megindult a borturizmus wellness ágazata. (Vágó, 2006) ,mellyel az 5.5. fejezetben részletesebben is foglalkozunk

Amikor a bor és egészség kapcsolatáról esik szó, nem szabad megfeledkeznünk a téli hónapokban manapság egyre inkább elterjedt és népszerű **forralt borról** sem. Készítésénél forralás során a borban található jótékony hatású anyagok megmaradnak, emellett a narancs illetve egyéb fűszerek alkalmazása pedig különleges íz harmóniát ad ennek az italnak, ami ettől olyan egyedi és közkedvelt. A maximális egészségesnek tartott mennyiség az orvosok véleménye szerint **naponta körülbelül 4 dl a férfiaknál és 3 dl a nőknél**. Fogyasztáskor nagy szerepe van a megfelelő



hőmérsékletnek is, ami fehér és rozéborok esetén általában 10-12°C, míg vörösboroknál jellemzően 16-20°C. Ezen tények alapján összességében megállapítható, hogy a bor az egészség megőrzésének egy fontos eleme, ami felüdülést hoz a szürke, stresszel teli hétköznapijainkba és egyre nagyobb népszerűségnek örvend (LESKÓ, 2013; VERES, 2010)

Fontos megemlíteni azt is, hogy a boroknak nem csak jótékony, hanem **egészségre káros hatásai is lehetnek**, főleg ha mértéktelenül fogyasztják. Mivel a bor **elsősorban élvezeti szer**, így főleg valamilyen kellemes érzés elérése céljából fogyasztják. Ez lehet elsősorban a stressz, a feszültség csökkentése vagy éppen a mámorító hatás. A káros hatás első jeleit az okozza, hogy a borban lévő alkohol a gyomorból a véráramba kerül, innen a szervezet különböző részeiben így az agyba is, ahol az ideg sejteket stimulálva csökkenti az ember józan ítélőképességét. Eltűnnek a gátlások, emelkedik a hangulat. Az alkohol nagy részét a májban található aldehid – dehidrogenáz (ADH) bontja le. Ennek a lebontó képessége eltérő.

A bor szervezetre gyakorolt hatása sok mindentől függ. **Ilyen tényezők a kor, a nem, a testsúly, az italozásban való, edzettség, a fizikai aktivitás, vagy a jóllakottság.** A vér egyezrelékes alkoholtartalma a kutatások alapján körülbelül a fogyasztók felét befolyásolja. Ez az érték kb.3 – 4 pohár bornak felel meg. Az e fölötti érték már az emberek nagy részénél látható tüneteket okoz. Az 5 ezrelék feletti véralkohol szint már halállal is végződhet. (Török Sándor, 1995)

A jelenlegi kutatások eredményei nagyon különböznek egymástól. Azonban egy valamiben egyet értenek. **A napi 1- 2 dl bor elfogyasztása mindenképpen kedvező hatással bírhat az emberi szervezetre.**





**Ellenőrző kérdések:**

1. Mi határozza meg Magyarországon és világszerte a borok csoportosítását?
2. Ismertesse a borok főbb típusait!
3. Ismertesse az asztali borokra, tájborokra, minőségi borokra vonatkozó előírásokat!
4. Sorolja fel és jellemezze a különleges minőségi borokat!
5. Mit jelent a főbor kifejezés?
6. Ismertesse a tokaji borkülönlegességekre vonatkozó előírásokat! Milyen fajtái vannak?
7. Sorolja fel a bortípusokat az előállítási technológia szerint!
8. Sorolja fel a borok alkotóelemeit!
9. Mi határozza meg a bor jellegét?
10. Mi határozza meg a borok cukortartalmát?
11. Soroljon fel a borkészítés során alkalmazott műveleteket!
12. Mitől függ a borok íz világa?
13. Milyen hőmérsékleten adják ki a legjobb íz világot a vörös, rosé és fehér borok?
14. Sorolja fel a bor tulajdonságait, mely alapvetően meghatározza egy – egy bor jellemzőjét!
15. Mi a blanc de noirs eljárás lényeges?
16. Mi határozza meg egy bor színét?
17. Hogyan alakul ki a borok vörös színe?
18. Mi a tannin, mi a szerepe?
19. Milyen módszereket, technikákat alkalmazunk borkóstolásnál a bor vizsgálatára?
20. Soroljon fel borhibákat!
21. Hogyan keletkeznek az első, másodlagos és harmadlagos illatok?
22. Mi a különbség az aroma, buké, zamat és illat fogalmak között a borok tekintetében?
23. Mi a szerepe a savaknak a borok esetében? Melyek a legfontosabb savak borok esetében?
24. Mit jelöl a bor extrakt tartalma?
25. Mi a barikolás?
26. Ismertesse a bor szerepét!
27. Mutassa be a bor élettani, egészségre gyakorolt hatásait!
28. Sorolja fel, milyen vegyületek találhatóak a borban?
29. Milyen kísérletekkel bizonyították a bor élettan hatását? Ismertessen egyet részletesebben!
30. Hogyan készül a forralt bor? Mi a jelentősége?
31. Mennyi az ajánlott napi borfogyasztási mennyiség férfiaknál és nőknél?
32. Milyen káros hatásai lehetnek a bor fogyasztásának?
33. Milyen egyéni tényezőktől függ a bor szervezetre gyakorolt hatása?





### 3. A bor és a gasztronómia

#### 3.1. A kulturált borfogyasztás alapjai

Ahhoz, hogy a vendég élvezni tudja a bor fogyasztásával járó pozitív élményt, meg kell teremteni a megfelelő lehetőségeket. Ugyanis egy bor kóstolásánál nem csak a fogyasztó képességei a fontosak, hanem a **fizikai környezet és egyéb kulturális tényezők** is. Ezen tényezők kiteljesedéséhez elengedhetetlen egy étterem jó belső kialakítása, a szép ízléses környezet, a pincér megjelenése, az összkép.

A színek izmódósító hatását vizsgálta egy genfi kutatóintézet a 70 - es évek végén. A vizsgált személyekkel ugyanazokat a borokat és ételeket kóstoltatták meg egymás után többször, de különböző színű szobákban. Ilyenkor a szoba minden berendezési tárgya, a padló, és a mennyezet is egyszínű volt. Rájöttek, hogy a különböző színek különböző módon hatnak az emberek ízérzékére. A piros színek az édes íz, a zöld színek a savanyú íz, a sárga színek a sós íz, a kék színek pedig a kesernyés íz hatását erősítik fel. A fehér szín jelenléte semlegesen hatott az emberek ízérzékére. (Cey – Bert Róbert Gyula, 2001)

Ahhoz, hogy megismerjük a kulturált bor fogyasztás alapjait, tisztában kell lennünk a **bor fogyasztás rituáléjával**. A kulturált bor elfogyasztására idő kell szánni. A bort mindig kortyolva szabad inni a megfelelő formájú és nagyságú pohárból. A bor kínálásánál alapvető szempont az alkalom figyelembe vétele. Például egy üzleti tárgyalásnál inkább a könnyebb, közömbösebb ízű borokat szokás felkínálni. Ünnepi alkalmakkor érdemes különleges minőségű borokat fogyasztani. Figyelembe kell venni továbbá a vendég nemét, életkorát, és ehhez igazítani a borok összeállítását.

#### 3.2. Borkóstolás szabályai

A borkóstolás trendi foglalatossággá vált az utóbbi években nemcsak Magyarországon, de világszerte. Egyidejűleg tendenciózusan misztifikálják a borkóstolás művészetét. (Czerneckiné Sinkó K, [www.borigo.hu](http://www.borigo.hu))

##### A folyamat

**Négy érzékünk érintett a bor kóstolásakor:** látás, szaglás, ízlelés és gondolati összegzés.

1. A bort a pohárban **legelőször megjelenésében** vizsgáljuk. Megállapítjuk, tiszta-e vagy zavaros. Igyekszünk megítélni a színét és annak intenzitását, esetleg kitérünk egyéb észrevételeinkre. Ilyen lehet az ún. korona. A szín vizsgálatához a megdöntött pohár falán visszacsorgó bor sebességétől függően a pohár falán korona rajzolódhat ki. Ennek oka a bor glicerintartalma és utalhat a bor beltartalmi értékeire.
2. Következő lépésben **beleszagolunk** a pohárba egyszer, majd kezünkben óvatosan megpörgetve (tekerve) a poharat, beleszagolunk másodszer is. Az illataromák jó része a borhoz kötött, pörgetéssel során azonban ezek nagyobb felületen a levegővel érintkezve felszabadulnak, a bor kinyílik. Először a megjelenéshez hasonlóan eldöntjük, tiszta-e az illat, foglalkozunk-e vele, vagy valamely borhibát fedezünk fel. Ezután megítéljük az illataromák intenzitását és stílusát, úgymint fiatal, fejlődő vagy





- koros. Végül felsoroljuk a legjellemzőbb illatbéli díszítőelemeket, amelyeket felfedeztünk.
3. És csak ezek **után kóstoljuk** meg valóban a bort. Mi a leggyorsabb és legegyszerűbb módja megkülönböztetni a kezdő kóstolót a tapasztalttól? A tapasztalt kóstoló köp. Kiköpi a szájába vett kortyot, ezzel biztosítva, hogy szellemileg friss maradjon, és ugyanolyan pontossággal, akkurátusan meg tudja ítélni a sokadik tételt is, ahogy azt az elsővel tette. Szájba véve tehát megállapítjuk, hogy **milyen szárazságú borral** van dolgunk, majd számba vesszük a **bor alapvető alkotóelemeit**. Soha nem a díszítőelemekkel kezdjük. Felmérjük a bor testét, alkatát, s csak ezután öltöztetjük fel. Kezdjük tehát a bor gerincével, a savtartalommal (alacsony, közepes, magas), folytatva (vörösboroknál) a tannintartalommal és a bor testével. Hozzácsatoljuk az előbbiekhöz az alkoholtartalom megítélését, és ebből az egészből levonjuk a legfontosabb következtetést: **milyen az egyensúlya** a borunknak?
  4. Most jöhet a ruha, a díszítőelemek. Először megállapítjuk az **aromák intenzitását**, majd felsoroljuk azokat (gyümölcsök, fűszerek, ásványi és vegetális jegyek, stb.).
  5. Végül felmérjük az **utóíz hosszát és jellegét**. Ekkor azonban még messze vagyunk a kóstolás végétől. Eddig jó detektív módjára összegyűjtöttük a fellelhető információkat, most jött el az ideje, hogy levonjuk a következtetéseket.
  6. Következtetünk a fajtára, származási helyre, a márka típusára és minőség szempontjából kíméletlenül besoroljuk. Ennek kiegészítő megjelenési formája lehet a pontszám.

### Érzékelés a szájban

Az ízeket a nyelven találhatók, jól körülírt zónákban fogjuk fel, az **érzeteket a száj egész belső felületével észleljük**.

Az alapízek közül a borban megtalálható az édes, érzékelése a nyelv hegyén történik. A savanyút érző mező a nyelv szélén hátul, a sós a nyelv szélén valamivel előbbre található. Végül a nyelv gyökén V alakban helyezkednek el a körülárvolt ízlelőbimbók, amelyek a keserű érzés receptorai.

Az érzetek közül talán a legfontosabb a **hőmérséklet**. A bornak nemcsak fogyasztási optimuma van, ahol az ízanyagok a legszebben érvényesülnek, hanem egyensúlyától függően ajánlatos a borokat ettől egy-két fokkal eltérő hőmérsékleten kóstolni. A túlzottan savas borokat néhány fokkal az említett optimum fölött, míg az alkoholhangsúlyos (pl. újvilági) borokat ettől hidegebben érdemes kóstolni. Ugyancsak az érzetek között tartjuk számon a **szén-dioxid csípősségét**, melyet az édeshez hasonlóan a nyelv hegyén észlelünk.

A következő a **polifenolok cserzőhatása**, mely a szájüreg teljes belső felületén jelentkezik, és ez különbözteti meg a savasságtól, mely csak a nyelven érezhető.

Az érzetek közé soroljuk a **testességet**, amelynek egyformán fontos komponense **az alkohol- és a szárazanyag-tartalom**. Bármelyikük hiánya esetén a bort vékony, laposnak érezzük. Végül az érzetek közé soroljuk a bor struktúráját, amely a szájban tapintás alapján szerzett benyomásainknak az összessége. A bor is lehet olajosan sima, vagy éppen a nyers tannin miatt érdes.

Az ízek világában remekül segíti az eligazodást **az aromakorong** (3.1.ábra). Az alap gondolat megalkotója Ann C. Noble, a kaliforniai UC Davis egyetem kutatója. Egy bizonyos bor fő illat- és ízjegyeit az aromakorongra helyezve, a legelső körben szükségszerű az egyetértés. A középső





vezérelt tárolás és a dizájn együttes funkcióját.

A tudatos minőséget megóvó bortárolásért napjaink színvonalas éttermeiben a borpincérek, bormesterek felelnek. A **borpincér, bormester - más néven sommelier** – hatásköre a borok beszerzésén, és a tárolásuk szinten tartásán kívül is nagyon sokrétű. A sommelier feladata a különböző rendezvények étel és ital sorainak összeállítása, a vendég igényeit kielégítő italajánlás.

A vendég által kiválasztott bor felszolgálásának következő lépése a megfelelő **hőmérsékletű boros palack bemutatása, kinyitása**. Ezt a műveletet végezhetik a bormesterek, vagy a felszolgálók. Ennek a műveletnek külön rituáléja van. A helyes technika, ha az erre kifejlesztett kupakvágóval vagy késsel, a kupak pereme alatt a boros palackot forgatva levágják a zömmel fóliából, vagy műanyagból készült kupakot. Majd az erre kifejlesztett dugóhúzókkal eltávolítják a dugót.

A borfelszolgálás következő lépése a frissen kinyitott **palack tartalmának ellenőrzése**. A felszolgálók **megszagolják** a dugót, aminek következtében bizonyos borhibákra lehet következtetni. (3.2.kép)



3.2. kép: A kultúrált borfelszolgálás lépései

Forrás: Priewe, Jens [2000]: A bor. Praktikus ismeretek. Budapest, Magyar Könyvklub 21- 45. p.

Ha ilyet tapasztal, nem szabad azt a vendégnek kitölteni, a **vendéglátó kötelessége az előkóstolás** annak érdekében, hogy időben felfedezze az esetleges borhibákat, még mielőtt a vendég poharába kerülne. Ilyen **borhibák lehetnek** például a **csökkent buké, hordó íz, dugóíz, vagy egyéb kellemetlen ízek és illatok**.

Miután a felszolgáló, meggyőződött a bor minőségéről, kitöltheti a vendégeknak.

Ha a vendég étkezik is, akkor az étel felszolgálása előtt vagy azzal egy időben célszerű kitölteni az italt. Töltéskor **biztonságosan, de mégis elegánsan kell megfogni a palackot**.

Párok esetében mindig a hölgyeknek, társaság



esetében mindig a legfontosabb személynek töltik ki legelőször a bort. Amint fogyni kezd a bor a pohárból, célszerű megkérdezni, hogy utána lehet – e tölteni. Ezen szabályok alól persze vannak kivételek, mint például a falusi pincelátogatások, a különleges alkalmak, vagy bizonyos ünnepek hagyományai miatt felmerülő különbségek.

### 3.4. A borok és ételek harmonizációja

A borok és a gasztronómia életútja már a régi időktől kezdve összeforrt. Már a Bibliában is találhatóak az étkezések közbeni borozgatásokról utalások. A bor azóta is - mint a gasztronómia lelke - minden egyes társas rendezvényen jelen van, az ételek és a hozzáillő italok mesterei összehangolása emelte művészi szintre. A magyar konyha ebben a tekintetben mindig is kiemelkedő volt.

#### Az izegyztetések alapelvei

Ahhoz, hogy az ételekhez ki tudjuk választani a megfelelő italt, feltétlenül szükséges hogy tisztában legyünk az ízek és aromák párosításának, és az italok fogyasztásának sorrendi szabályaival.

Az íz egyeztetésnek alapvetően **két nagyon fontos szabálya** van:

- az egyik, az egymással hasonló rokon ízek harmóniájának megvalósítása
- a másik az egymással ellentétes ízek harmóniájának szabályai.

A hasonló ízek harmóniája azt jelenti, hogy **a hasonló ízű ételeket hasonló ízű italokkal párosítják**, így jelentősen meg lehet könnyíteni a választást. Az eredmény pedig egy tökéletesen harmonizáló étel- és ital kompozíció, pl. egy édes desszert mellé érdemes édes bort ajánlani.

Az **ellentétes ízek egyeztetése már sokkal nagyobb szakértelmet igényel**. Az ilyen típusú egyeztetéseknél általában az **édes ízhez szokták párosítani az ellentétes ízt**. Ilyen párosítás például az édes és savanyú, az édes és sós, az édes keserű, vagy a sós és savanyú ízpárosítás.

Végül ha sikerült az ételekhez kiválasztani a megfelelő bort, vigyázni kell az egymás után következő fogások és italok harmóniájának szabályaira is:

- a fehérbor általában a vörösbor előtt
- a könnyebb bor a nehezebb előtt
- az újbor, az óbor előtt
- a száraz borok az édeesebb borok előtt

foglalnak helyet. Továbbá fontos szempont, hogy a kiválasztott bornak **rangban és értékben is illeszkednie kell az ételhez**.

#### A borok ételekkel való párosítása

A borok és ételek párosításában régen egészen más szabályok uralkodtak, mint manapság: **fehér húsok fehérbor, vörös húsok vörösbor**. A korábbi idők egyszerűbb borkészítési eljárásai miatt nem volt lehetőség az ízek és aromák változatos kibontakoztatására, mint ahogy napjaink technikai újításai lehetővé teszik.

**A mai gazdag ízvilág szabálya, hogy nincs szabály.**

Egy ital összeállításánál fontos szempont, hogy milyen alkalomra szánják. Más borok illenek egy baráti összejövetelhez a kertben, és más borok egy elegáns borvacsorához. A könnyed, nyári kerti partikon a gyümölcsösebb, fehér és rozéborok a megfelelők, míg az elegánsabb összejöveteleken, vagy





különleges alkalmakkor a különleges borokat szokás felkínálni. A másik fontos szempont az ételsor összeállítása. **Alapelv, hogy semmi ne legyen unalmas.** Az érzékszervek könnyen megszokják a külső hatásokat, így folyamatosan ébren kell tartani őket.

Általában a borvacsorákon, borkóstolókon egy adott pincészet vagy termelő boraihoz komponálnak egy ételsort. A másik esetben egy kiválasztott étel vagy ételsor mellé ajánlanak különböző borokat. Az íz és aromaegyvetetésen kívül fontos tényező a borok jellege is. A testes borokhoz általában nehezebb ételeket párosítanak, míg a könnyebb ételekhez a könnyű borok passzolnak leginkább.

**A sauvignon vagy a rizling** szőlőfajtákból készült könnyű, savas fehérborok általában friss, gyümölcsös illatúak. A gyümölcsös ízek mellett még a termőhelyen található ásványi anyagok jellegzetes aromáit is magukon viselik. Általános szabályok szerint az ilyen könnyed, savas fehérborok a halételek legkiválóbb kísérői. Könnyed savaik kitűnően passzolnak a halételekhez használt citromos, vajás aromákhoz. Mivel ezen borok igen frissek és könnyedek, így a halételeken kívül még egyéb ételekhez is társíthatók. Például fehér húsokhoz, szárnyasokhoz, a tartalmasabb levesekhez és salátákhoz.

**A szürkebarát és chardonnay** szőlőből készült testesebb, hordóban érlelt borokhoz magasabb alkoholtartalmuk miatt már a nehezebb ételek mellé javasoltak. Bizonyos fűszerek és olajos magvak kitűnően kiemelik az ilyen típusú borok utóízét, például a dió, tárkony, vagy a vanília.

Az **intenzívebb aromájú fehérborok** egzotikus illatai, és ízei kitűnő lehetőséget adnak az intenzívebb ízű, fűszerebb ételekhez való párosításnak. Kiváló párost alkothatnak az ellentétes ízű ételekkel. Ilyen ételek lehetnek a zsírosabb barna húsú szárnyasokból, aszalt szilvával, citrusfélékkel vagy egzotikus gyümölcsökkel készült fogások. Ugyanilyen jól passzolnak a különböző indiai, thai és egyéb keleti konyhák kevésbé csípős, vagy édes ételeihez. Komoly, aromás, de mégis bársonyos jellegük miatt a legtöbb sós, vagy különösen intenzív sajt méltó kísérői lehetnek.

A viszonylag **alacsonyabb alkoholtartalmú könnyed vörösborok** párosításának lehetőségei szinte korlátlanok. Az ilyen borok szinte minden vöröshúsú szőlőfajtából előállíthatók, de jellegzetes képviselője mégiscsak a méltán népszerű, és elterjedt kékfrankos. Alacsony alkoholtartalmuknak köszönhetően frissítő, szinte üdítő hatásúak. Az ilyen borokhoz szinte bármilyen egyszerűbb, könnyebb stílusú ételt lehet párosítani. Olaszország, a mediterrán vidékek konyhájának méltó kísérői. Kitűnően illik a magasabb zsírtartalmú fogásokhoz, tejszínes, vajás ételekhez, különböző ragukhoz, pörköltökhöz, egyszerűbb egytálételekhez és a paradicsommal, friss zöldfűszerekkel készült olasz ételekhez, de jól harmonizálnak a különféle halételekkel is. A magyaros konyhában a különféle tokányokhoz, pirítással készült ételekhez, vagy akár milyen egyszerűbb hagyományos egytálételhez is fogyaszthatók. A hétköznapi egyszerűbb étkezésekhez ezek a borok a legalkalmasabbak, és a legelterjedtebbek a világon. Ebbe a kategóriába tartoznak a könnyed rozé borok is.

Világszerte, így a hazánkban is **elterjedt zweigelt, és merlot** szőlőfajtákból készült bársonyos, teltebb vörösborok kitűnően párosíthatók a legkülönbélebb tartalmas ételekkel. Ezeknél a boroknál már megjelennek a különféle erdei gyümölcsökre, csokoládéra, kakaóra, és fákra emlékeztető aromák. Alkoholtartalmuk közepesnek tekinthető, mégis kevésbé nagy a savtartalmuk. Teltségük ellenére a közepesen nehéz ételekhez illenek leginkább. Ilyen ételek lehetnek a párolt húsok, a gyümölcsökkel vagy





zöltségekkel készült savanykásabb mártásokkal tálalt ételek, vagy a kifejezetten sós, vagy csípős ételek. Az ilyen borok ízeit kitűnően kiemelik a különféle aromásabb zöldfűszerek. Ezen borok közé sorolják a barrikolt eljárással készült borokat is, amelyek mellé a roston sült, karamellizált, vagy pörzsanyagokkal rendelkező ételek kiválóan passzolnak.

A **magasabb sav, extrakt, és alkoholtartalommal rendelkező tartalmasabb vörösborok** már megjelenésükben is különböznek a többi bortól. Mélyvörös színük mellett az erdei gyümölcsök és különböző földes, füstös illatok jellemzik őket. Fahordós érlelésüknek köszönhetően szinte az összes ízlelő szektort képesek stimulálni. Magas csersav tartalmuknak köszönhetően ezek a borok igencsak fanyar ízűek. Ezen borok aromáit igen jelentős mértékben befolyásolják a hordóban eltöltött idő alatt végbemenő erjedési folyamatok kiforrottsága. Az ilyen típusú, de még egy kicsit „nyers” tannintartalmú borokat kitűnően lehet kísérni a magyaros ételekkel.

Remekül harmonizál a pirított hagyma, fokhagyma ízével. Az ezen csoportba tartozó médoc, cabernet sauvignon, vagy syrah borok igen kellemesen harmonizálnak szinte minden vöröshúsból készült fűszeresebb fogásokkal.

Az **édes borok** jelentős mennyiségű maradékcukrot tartalmaznak, ami az erjedés és érlelés során visszamarad, így az ízük egyértelműen édesnek mondhatók. Főként a desszertekhez, gyümölccsel készült fogáshoz vagy például a libamájhoz ajánlják. A mai álláspontok szerint kitűnően lehet még párosítani viszonylag szokatlan, ellentétes ízekkel. Ebbe a bor kategóriába tartozik a méltán világhírű magyar bor: a Tokaji Aszú vagy a Tokaji édes szamorodni is.

A külön kategóriát jelentő muzeális borokat összetettségük és különleges, teljesen egyedi ízük miatt nem is szokták ételek mellé párosítani. Sokéves érésük alatt sokrétű íz- és illatvilág jön létre, ennek élvezetét még a legjobban elkészített ételek is elnyomnák. Legfeljebb egyes finomabb anyagok, mint a szarvasgomba, a dió, a mogyoró és a semlegesebb lág, semmiképp sem fűszeres sajtok lehetnek segítségünkre. Az ilyen borokat általában különleges, megkülönböztetett alkalmakkor szokták felbontani. Az öreg, gyakran több tíz évig érlelt borok palackjaiban gyakran fordulnak elő bizonyos – a bor minőségét negatívan nem befolyásoló – üledékek, és kiválások. Az ilyen üledékek általában a különböző csersavak, színanyagok, és apró szemcsék kiválásából keletkeznek. Ezeket a palackokat nagyon óvatosan lefejtetni – szakszóval dekantálni – kell. Az ilyen borokat néha meghökkentően magas összegekkért árverezik el különböző aukciókon, és néha olyan tisztelet övezi őket, hogy nem is bontják fel soha az életben. (Dominé, André, 2004)

### 3.5. A magyar konyha ízeihez illő borok

Ha a magyaros konyha ízeit szeretnénk megfelelően párba állítani a borokkal, fontos hogy bizonyos szabályokat betartsunk. Az étkezés sorrendjét figyelembe véve elmondható, hogy az étkezést megelőzően általában valamilyen étvágygerjesztő aperitívvel, vagy pezsgővel szokás megkezdni az étkezést.

- Az **előételekhez** a jellegükhöz megfelelő, de általában könnyebb, kisebb alkoholtartalmú, száraz borok illenek. Persze vannak kivételek. Például a gombás, vagy tojással készült fogásokhoz a tüzeesebb fehérborokat ajánlják, de a hortobágyi palacsintához inkább a nehezebb, teltebb vörösborok társíthatók.
- A **levesekhez** egyes kultúrákban nem igazán szoktak borokat ajánlani, de a hazai konyha hagyományos, tartalmas, esetenként bográcsban főtt leveseihez





nyugodtan fogyaszthatók. Természetesen itt is a leves jellege határozza meg az ajánlásra szánt bor stílusát. Például a különböző típusú zöldséglevesek, húslevesek mellé a könnyed, zamatos, vagy akár kissé édeskés borok passzolnak leginkább. A gulyásleves, bableves, vagy halászlé típusú tartalmasabb, paprikás, és fűszeres levesek mellé a finomabb csersavtartalmú, fűszeresebb borok ajánlhatók.

- A világ konyhaművészetében is egyedinek mondható eljárással készült **hazai főzelékekhez** alapanyagtól függően a testesebb, karakteresebb fehérborok, és a magasabb csersavtartalommal rendelkező, vagy fűszeresebb vörösborok társíthatók.
- A **salátákhoz** a sajátos, néha savanykás ízesítésük miatt elég nehéz dolog bort ajánlani. Ha a hasonló ízek egyeztetésének szabályait vesszük figyelembe, akkor a testesebb, savanykásabb fehérborok tűnnek a megfelelő választásnak.
- A magyar étkezési szokásokhoz régóta hozzátartoznak a különféle **tésztafélék**. Ide tartoznak a különféle tarhonyás egytálételek, a káposztás tészták, és az édesen készített éttermi melegtészták. Ezen ételeket a felhasznált alapanyagokhoz illően a savasabb könnyed fehérboroktól a tüzesebb, fűszeresebb vörösborokig lehet társítani.
- A sok fehérjét, ásványi anyagokat, és vitaminokat tartalmazó **halételek** a mai társadalom számára leginkább ajánlott fogások. Ilyen ételeket - egyrészt az élvezeti értéke miatt, másrészt az élelmiszerbiztonsági elvárások miatt - csak a legfrissebb alapanyagokból lehet készíteni. Elkészítési módozatainak szinte nincs is határa. Ezért a legkülönbélebb borok ajánlhatók melléjük. A friss, zamatos fehérboroktól a telt ízű és aromásabb csersavdús vörösborokig szinte minden megfelel erre a célra. Például a japán konyhában népszerű nyers halhoz, vagy a hazánkban kedveltebb roston sült fogásokhoz a könnyed savasabb fehérborok, míg a magyarosan elkészített dorozsmai pontyhoz inkább a gömbölyded, harmonikusabb vörösborok illenek.
- A **húsételek** – elkészítésüktől függően - általában a könnyed harmonikus savtartalmú fehér, vagy rozé borokkal, és a tüzesebb, telt vörösborokkal harmonizálnak. Míg a klasszikus magyar pörköltes ételekhez és az egészben sült húsokhoz a harmonikus vörösborok, mint például a Kadarka való, addig a marha és vadhúsételekhez leginkább a csersavasabb, és testes vörösborok passzolnak. A már majdnem hungarikumnak számító liba, és kacsamáj mellé szinte minden esetben az édesebb tokaji borokat szokták társítani. Ezen alapanyagok kesernyés íze szinte páratlan finomsággal érvényesül az édes tokaji ízével párosítva.
- A magyar szokások szerint a **desszertek** tekinthetők befejező fogásnak. A hazai édesség választék igen jelentős. A különféle rétesek, piték, sütemények, torták, és fagyaltok bármilyen formája asztalunkra kerülhet. Az ilyen édességekhez kiválóan társíthatóak a félédes, vagy édes csemege, és habzó borok, vagy az édesebb pezsgők is. (Cey – Bert Róbert Gyula, 2001)

### Sajtok és a borok

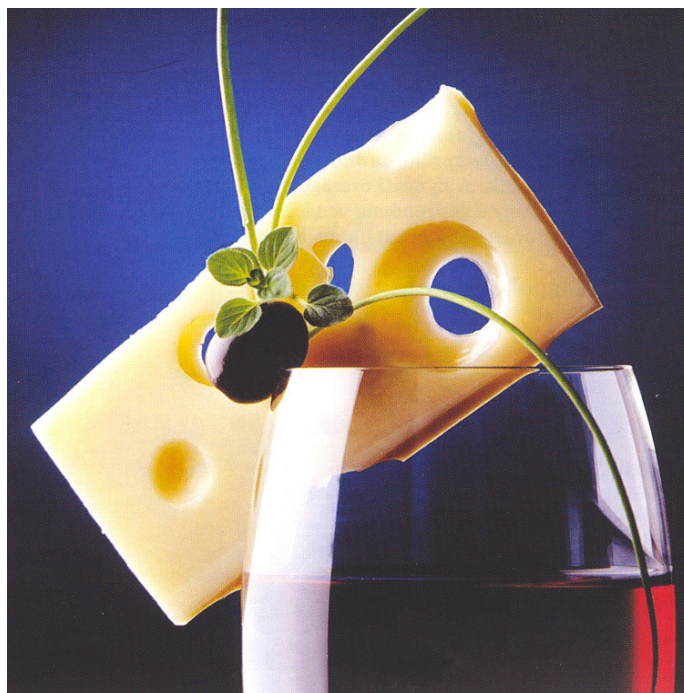
Több európai országban a sajtokat tekintik az étkezés befejező fogásaként. Mivel mind a két terméket a lehető legnagyobb szakértelemmel és gondossággal hozzák létre, majd nemritkán évekig érlelik a megfelelő végeredmény érdekében, ezért tökéletesen illeszkednek egymáshoz. (3.3.kép)

Bár külön – külön is megállják a helyüket, párosítva szinte legyőzhetetlenek. A sajtokat megkülönböztetik annak alapján, hogy milyen fajta állat tejéből készült, milyen az állaga, milyen a külső kérge, és hogy milyen a





zsírtartalma. Ízük alapvetően lehet, sós, gombához hasonlító, édeskés, fűszeres, kesernyés, vagy akár enyhén csípős is. Ezért szinte bármilyen típusú bort lehet mellé kínálni. Itt is vannak bizonyos szabályok.



### 3.3. kép: A sajt és a bor randevúja

Forrás: Szerdahelyi Krisztina [2004]: Sajtok és borok párosa. Vendéglátás. (2004) XLVII. évf. 10. sz. 16. p.

A sajtok és borok párosításánál is alapvető szabálynak tekinthető, hogy **minél érettebb egy sajt, annál érettebb, testesebb és karakteresebb bort szokás mellé kínálni.**

A **friss sajtok** jellemzője például az üdeség, lágyság, és a laza szerkezet. Ezeket a sajtokat nem érlelik, ehelyett gyakran friss zöldfűszerekkel, és egyéb ízesítőanyagokkal adnak nekik egyedi jelleget. Az ilyen sajtokhoz a hasonlóan üde, friss, fehér- és rozéborok a megfelelő társak, például a szürkebarát, olaszrizling, és sauvignon szőlőfajtákból készült borok.

A **kecskesajtok** családjában is több fajta eljárással készült termékek találhatók. Ezen sajtok mellé a rizling, a szürkebarát, a sauvignon blanc, vagy az ezerjő szőlőfajtákból készült borok a legjobbak.

A hazánkban legismertebb és legkedveltebb **félkemény típusú** sajtok néhány hetes érlelés után kerülnek az üzletkebe, például a trappista is. Az ilyen sajtok aránylag semleges sós íze mellé a száraz fehérborok, vagy a karakteres vörösborok is jól társíthatók.

A **nemes penésszel érlelt sajtok** közül a camembert a leginkább ismert, és kedvelt fajta hazánkban. Az ilyen sajtok felületén nemes penész réteg található, ezért egyedi ízekkel rendelkeznek. Leginkább a könnyed, gyümölcsös rozé, vagy vörösborok illenek melléjük, például a villányi rozé, a kékoportó, zweigelt, vagy az egri pinot noir.

A **karakteresebb ízű és illatú rúzsos bevonatú sajtokhoz** már a komolyabb, érett vörösborok dukálnak,



ilyen sajt például az ilmici, vagy a pálpusztai. Ezért nyugodtan társítható mellé egy enyhén barrikolt, vagy újhordós villányi vörösbor.

Sajátos kategóriát képviselnek a **kékpenészes sajtok**, mint például a roquefort. A juhtejből készült, Franciaországban mind máig különös védelmet élvező sajtokat különleges barlangokban érlelik, ahol megkapják sajátos kékes – penészes erezetüket. Ezen sajtok mellé a nagyobb, karakteres jellegű vörösborokat ajánlják, de az utóbbi években szívesen társítják akár egy édes borral is, például remekül megfelelhet egy tokaji édes szamorodni.

Az **egyedi eljárással készült füstölt sajtoknak** nagyon karakteres, és füstös ízük van. A füstölés mértékétől függően az aromákban gazdag fehérboroktól, a testesebb vörösborokig szinte bármilyen borral méltó párt alkotnak. Ilyenek lehetnek a villányi cabernetek, a különböző cuvée – k, mint az egri bikavér, vagy a hazánkban egyre inkább elterjedő syrah borok.

A leginkább fehérborokkal szép párt alkotó **ementáli típusú sajtok** leghíresebb hazai képviselője a Pannónia. Ezen sajt ízei enyhén kesernyések, és diós illatot árasztanak. Ezért a vulkáni talajon termett szőlőkből készült érlelt, testesebb chardonnay, vagy hárslevelű borokkal alkotnak szép párost. (Szerdahelyi Krisztina, 2004)

### **Borral készült ételek**

Bizonyos ételeket a magyar konyha is évezredek óta borral készít. Főzés közben az alkohol elpárolog az ételből, így csak a tiszta savas ízek és aromák maradnak az ételben. Például a különböző halételeket, savanykás mártásokat, franciás leveseket, olaszosan elkészített fehér rizottókat, vagy az igazi bográcsban főtt vadpörköltet szinte lehetetlenség elképzelni a bennük lévő borok nélkül. A tokajival készített almaleves, a hideg meggyleves, vagy a híres vörösborainkkal készült barnamártások méltán népszerűek az egész világon.

### **Ellenőrző kérdések:**

1. Ismertesse a helyes borkóstolás menetét! Milyen sorrendben, mit és hogyan vizsgálunk borkóstolásakor?
2. Mely érzékszerveink érintettek a bor kóstolásakor, fogyasztásakor?
3. Jellemezze a borok ideális tárolási feltételeit (hőmérséklet, fény, páratartalom stb.)
4. Mely vendéglátó ipari munkakör feladat a borokkal történő foglalkozás?
5. Mutassa be a bor felszolgálás alapvető szabályait!
6. Milyen borhibák fordulhatnak elő?
7. Ismertesse a bor és íz egyeztetés legfontosabb szabályait!
8. Mutassa be a borok sorrendjének szabályait!
9. Ismertesse a borok ételtársítási szabályait!
10. Mihez társítaná a muzeális borokat?
11. Milyen jellegű borokat ajánlana a magyar konyha fő fogásaihoz? (előételek, levesek, halak, húsételek egyes csoportjai, tésztafélék)
12. Mi a közös a sajtokban és a borokban?
13. Milyen borok illenek a sajtok egyes típusaihoz?
14. Mely ételek alapanyagaként használhatunk borokat is?





## 4. Bortermelés és borfogyasztási tendenciák

### 4.1. Bortermelési és borfogyasztási tendenciák a Világban

A világ szőlőtermő területe az 1980-as évekig folyamatos növekedést mutatott. Ekkor azonban több tényező is befolyásolta a terület nagyságát, úgy, mint az Európai Unió szőlőtelepítési tilalma vagy a Szovjetunió utódállamaiban történt nagyarányú szőlőkivágás, melyek hatására megállt ez a növekedési folyamat, sőt csökkenés következett be, főként a nagy szőlőtermelő országokban, Franciaországban, Spanyolországban és Olaszországban. Ezzel párhuzamosan új területek kerültek szőlőművelés alá, mégpedig Európán kívül, az Újvilágban, Ausztrália, Chile, Argentína, Dél-Afrika és az USA dinamikus szőlőtelepítési stratégiájának hatására.

Ennek ellenére jelenleg még a világ összes szőlőtermő területéből **Európa 62%-ot birtokol**, a többin az Újvilág trónkövetelői osztozkodnak. Az európai részesedés több mint felét a három bornagyhatalom, Franciaország, Spanyolország és Olaszország tartja kezében. Hasonló a helyzet a bortermelés terén is: a világ bortermelésének 70%-a Európához kötődik, ezen belül is 60% az uniós országok aránya, tehát kijelenthető, hogy az **Újvilág előretörése ellenére még mindig Európa a világ vezető borgazdálkodója illetve fogyasztója is.**

Jelenleg **új irányvonalak érvényesülnek a borászat világában**, melyek nemcsak minőségi, hanem mennyiségi változásokat is hoznak magukkal. Ezek:

- a tudásalapú gazdálkodás
- a minőségi követelmények előretörése
- a termőhelyek kiválasztásában az ökológiai optimumra való törekvés
- teljes körű gépesítés
- alacsonyabb önköltség mellett jobb és nagyobb termelés
- -a technológiában az optimális állapot keresése
- a szőlőtermelés, borászat és kereskedelem összehangolása.

A világ bortermelésének **több mint 70%-a Európához kapcsolódik**. 1981 és 85 között volt a legjelentősebb mértékű, amikor is átlagosan 3,7 milliárd karton bort állítottak elő szerte a világon. Emellett a 2004-es év is előnyösnek volt mondható, hiszen ekkor a kínálat 600 millió kartonnal meghaladta a keresletet. Azóta viszont a bortermelés volumene egyre kisebb mértékű, a szüret hozama a rossz időjárás és a termőterületek csökkenése miatt egyre rosszabb. A 2012-es év már visszaesést mutatott a korábbi időszakhoz képest ugyanis akkor 2,8 milliárd karton termés volt jellemző. A világ három legnagyobb bortermelő országában ma is folyamatosan csökken a szőlőterületek nagysága. „2000 és 2013 között Spanyolországban 1,2 millió hektárról egymillió hektár alá, Franciaországban 900 ezer hektárról 800 ezer alá, Olaszországban szintén 900 ezer hektárról 800 ezer alá esett vissza a bortermeléshez kapcsolódó területek nagysága.”

<http://www.gaultmillau.hu/muvekt-alkoholista/borhiany-elott-all-a-vilag>

Ezzel szemben Portugáliában, Romániában, Görögországban és Ausztriában a termőterületek mérete változatlan maradt. Argentína és Chile területén 2012-ben tovább bővültek a szőlőültetvények, de 2013-ban ez a növekedés visszaesést mutatott. „A déli féltekén és az USA-ban is csökkent a borszőlő termőterülete, viszont az új-zélandi termőterületek kisebb arányú növekedésnek indultak 2013-ban. (3.táblázat)





## 3. táblázat: A világ bortermelésének alakulása 2009-2013 között

| Mértékegység<br>g<br>(1000 hl) | 2009   | 2010   | 2011   | 2012   | 2013   | 2012/2013<br>Növekedés (%) | Rangsor |
|--------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|----------------------------|---------|
| Olaszország                    | 47314  | 48525  | 42772  | 43816  | 44900  | 2%                         | 1.      |
| Franciaország                  | 46 269 | 44381  | 50764  | 41205  | 44082  | 7%                         | 2.      |
| Spanyolország                  | 36093  | 35353  | 33397  | 32478  | 44000  | 23%                        | 3.      |
| Egyesült Államok               | 21965  | 20887  | 19187  | 20510  | 22000  | 7%                         | 4.      |
| Argentína                      | 12135  | 16250  | 15473  | 11778  | 14984  | 27%                        | 5.      |
| Ausztrália                     | 11784  | 11420  | 11180  | 12660  | 13500  | 7%                         | 6.      |
| Chile                          | 10093  | 8844   | 10464  | 12554  | 12821  | 2%                         | 7.      |
| Dél-Afrika                     | 9986   | 9327   | 9726   | 10550  | 10954  | 4%                         | 8.      |
| Németország                    | 9228   | 6906   | 9132   | 9012   | 9011   | 0%                         | 9.      |
| Portugália                     | 5868   | 7133   | 5610   | 6308   | 6740   | 7%                         | 10.     |
| Románia                        | 6703   | 3287   | 4058   | 3311   | 5938   | 79%                        | 11.     |
| Görögország                    | 3366   | 2950   | 2750   | 3150   | 3700   | 17%                        | 12.     |
| Brazília                       | 2720   | 2459   | 3460   | 2967   | 2731   | -8%                        | 13.     |
| Magyarország                   | 3198   | 1762   | 2750   | 1818   | 2618   | 44%                        | 14.     |
| Új-Zéland                      | 2050   | 1900   | 2350   | 1940   | 2484   | 28%                        | 15.     |
| Ausztria                       | 2352   | 1737   | 2814   | 2514   | 2400   | -5%                        | 16.     |
| Horvátország                   | 1424   | 1433   | 1409   | 1293   | 1422   | 10%                        | 17.     |
| Bulgária                       | 1427   | 1224   | 1237   | 1337   | 1305   | -2%                        | 18.     |
| Svájc                          | 1112   | 1030   | 1119   | 1004   | 1008   | 0%                         | 19.     |
| A világ bortermelése összesen  | 272217 | 264459 | 267413 | 258164 | 280950 | 9%                         |         |

Forrás: OIV, <http://www.oiv.int/oiv/info/enpoint2013?lang=en>

A fenti táblázat jól szemlélteti a szőlőterületek csökkenése ellenére Olaszország 2%-kal, Franciaország pedig 7%-kal növelte bortermelését 2013-ban, míg Spanyolország 40 millió hektoliter felett teljesített. Ezek alapján összességében elmondható, hogy a 2013-as év bortermelés szempontjából pozitív tendenciát mutatott az előző évekhez képest, hiszen ekkor a világ bortermelése elérte a 281 millió hektolitert, ami 9%-os növekedést jelentett a 2012-es évhez képest

<http://vallalkozoi.negyed.hu/vnegyed/20131031->





[morgan-stanley-globalis-borhiany-johet-a-fogyasztas-no-a-termeles-csokken.html](http://morgan-stanley-globalis-borhiany-johet-a-fogyasztas-no-a-termeles-csokken.html)

„Jelenleg a két legnagyobb borimportőr a világon az Egyesült Államok (4 millió hektoliterrel) és Nagy-Britannia (3,9 millió hektoliterrel). Őket követi Németország (2,5 millió hektoliterrel) és Kína (2 millió hektoliterrel)”

[http://hvg.hu/gazdasag/20131028\\_5\\_ev\\_utan\\_eloszor\\_ismet\\_nott\\_a\\_borfogyasz](http://hvg.hu/gazdasag/20131028_5_ev_utan_eloszor_ismet_nott_a_borfogyasz)

A jövőben viszont **Ázsia nagyobb arányú jelenlétre tehet szert a világ borpiacán** mind a termelés mind a fogyasztás tekintetében, hiszen a világ borimportőrei közül Kína volt az egyik ország, amely borimportját a legnagyobb mértékben növelte az elmúlt másfél évtizedben így ma már 12 millió hektolitert meghaladó saját bortermeléssel rendelkezik (SZTANEV, 2013).

**A világ borfogyasztása a 90-es évek közepe óta stabilan 220 millió hektoliter körül alakult** viszont az elmúlt években fogyasztásnövekedésnek lehettünk szemtanúi. 1996 óta, egy rövid visszaeséstől eltekintve, jellemzően folyamatosan nő a világon a borfogyasztás, ami 2013-ban elérte a 245 millió hektolitert. Jelenleg évi 3 milliárd láda bort fogyasztunk el viszont az éves termelés csak 2,8 milliárd láda, ami viszont nem fedezi a globális borfogyasztási igényeket. Ez köszönhető annak, hogy az Egyesült Államokban az elmúlt 12 évben megduplázódott a borfogyasztás illetve Kínában is jelentősen megnőtt az igény a borra. Még mindig a franciák számítanak a világ vezető borivóinak, de ma már szorosan követik őket az amerikaiak, akik átlagosan a világ bortermelésének 12%-át fogyasztják el. Kína az ötödik legjelentősebb borfogyasztó ország, de igénye folyamatosan növekszik, ami újabb változásokat eredményezhet a későbbiekben a világ borpiacán (GAÁL – PÁRDÁNYI, 2007;

<http://vallalkozoi.negyed.hu/vnegyed/20131031-morgan-stanley-globalis-borhiany-johet-a-fogyasztas-no-a-termeles-csokken.html>,

<http://www.vg.hu/gazdasag/kina-huzza-a-vilag-borpiacat-415136>

## 4.2. Az Európai Unió bortermelése, borfogyasztása

Az Európai Unió a Világ bortermelésében mind az export mind pedig az import szempontjából továbbra is vezető szerepet tölt be. Az Európai Bizottság 2012-es évi borpiaci jelentése szerint 2006-2007-ben az EU bortermelése átlagosan 186 millió hl volt, viszont a 2011-2012-es évben a szőlőterületek csökkentése következtében 163 millió hl-re esett vissza. Ez a világ bortermelésének 60%-át teszi ki valamint az Unió mezőgazdasági termelésén belül mintegy 5%-nak felel meg. Jelenleg az EU 3,3 millió hektárnyi területén átlagosan 165 millió hl bort állítanak elő. Az Európai Unió három legjelentősebb bortermelő országa továbbra is Franciaország 51 millió hl-es termeléssel, ezt követi Olaszország 45 millió hl-rel illetve Spanyolország 37 millió hl-es részesedéssel.

(Az Európai Bizottság jelentése a 2008. évi borágazati reform végrehajtása során szerzett tapasztalatokról)

[http://ec.europa.eu/agriculture/wine/documents/com2012-737\\_hu.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/wine/documents/com2012-737_hu.pdf)

Az EU szőlőtermő területeinek 40%-án asztali bort, míg 60%-án minőségi bort állítanak elő. Emellett a világ borfogyasztásában betöltött 55%-os részesedésével még mindig az EU számít a legnagyobb borfogyasztónak a világon. Az viszont tény, hogy az EU borfogyasztása folyamatosan csökken évente körülbelül 0,65%-kal, a borkészlet viszont folyamatosan nő.

(Az EU szőlőtermelése és bortermelése számokban),



### 4.3. A hazai bortermelés és borfogyasztás főbb jellemzői

Hazánkban a **bor tradicionálisan nemzeti italnak** tekinthető. Minden szinten találkozhatunk fontosságával, legyen az vallási, állami vagy családi ünnep. Ennek ellenére a borfogyasztás kultúrája igen vegyes, és inkább csak az utóbbi években figyelhető meg újra, hogy kialakul egy tudatos, igényesebb vásárlói réteg.

4.táblázat: Az alkoholfogyasztás szerkezete Magyarországon

| Az ital típusa                  | 1980 | 1985 | 1990  | 1995 | 2000 | 2004 |
|---------------------------------|------|------|-------|------|------|------|
| <b>Fogyasztás liter /fő/ év</b> |      |      |       |      |      |      |
| <b>Sör</b>                      | 86,0 | 93,0 | 105,1 | 74,5 | 71,6 | 73,2 |
| <b>Bor</b>                      | 34,8 | 24,9 | 27,7  | 26,3 | 28,3 | 32,7 |
| <b>Égetett szesz</b>            | 9,4  | 11,0 | 8,6   | 6,8  | 6,4  | 7,2  |

Forrás: Gyórfi Zoltán [2007]: Alkoholos italok fogyasztásának alakulása Magyarországon. Élelmezési Ipar. LXI. Évf. (2007). 1. sz. 31. p. alapján

5.táblázat: Alkoholos italokra fordított jövedelem aránya

| Az ital típusa                       | 1980 | 1985 | 1990 | 1995 | 2000 | 2004 |
|--------------------------------------|------|------|------|------|------|------|
| <b>Részesedés a jövedelemből (%)</b> |      |      |      |      |      |      |
| <b>Sör</b>                           | 2,15 | 2,34 | 2,86 | 2,16 | 1,91 | 1,61 |
| <b>Bor</b>                           | 1,88 | 1,19 | 1,38 | 0,93 | 0,88 | 1,03 |
| <b>Égetett szesz</b>                 | 2,77 | 2,61 | 2,23 | 1,82 | 1,52 | 1,53 |
| <b>Total alkohol</b>                 | 6,80 | 6,14 | 6,47 | 4,90 | 4,31 | 4,18 |

Forrás: Gyórfi Zoltán [2007]: Alkoholos italok fogyasztásának alakulása Magyarországon. Élelmezési Ipar. LXI. Évf. (2007). 1. sz. 32. p. alapján

#### 4.3.1 Magyarország bortermelése

Mint azt az 1. fejezetben bemutattuk, Magyarországon a szőlőművelés és borászat **több mint 1100 éves múlttal** büszkélkedhet. Magyarországon a **hatvanas évek óta folyamatosan csökken a szőlőtermő terület**. Ebben több tényező is szerepet játszott, úgy, mint az alkoholfogyasztás korlátozása, majd a rendszerváltozás után a keleti piacok elvesztése, a birtokszerkezet átalakulása. Részben ezek a tényezők is hozzájárultak a bortermelés csökkenéséhez.

Ennek ellenére Magyarország, ahol a szőlőtermelés kilencven százalékát dolgozzák fel bornak, a tizenegyedik helyet foglalta el 2000-ben a világon bortermelés tekintetében. (Dr. Gaál Béla-Párdányi Miklós, 2006)

Magyarország a szőlő és bortermelés terén a világban nem tartozik a főszereplők közé. A **világ**



**szőlőterületeinek mintegy 1%-a van Magyarországon**, Európához viszonyítva pedig 1,5%. Az előállított bormennyiség is alacsony részesedést mutat, a világban mintegy 1,5%, az európai bormennyiséghez képest pedig 1,5-2%. A számokból is következik, hogy Magyarország komolyabb esélye a világpiacon **csak a minőségi borok előállítása** lehet.

Magyarországon a fehérbor szőlőfajták termelése a meghatározó, a terület 2/3-án ilyet termelnek. Egyes borvidékeken közel 100%-ban fehérbort termelnek, pl. Tokaj-Hegyalja, Mór, Somló, ugyanakkor Szekszárdon és Sopronban az ültetvényterületek több mint 80%-a vörösbort ad. A vörösbor szőlőfajták területének növekedése mintegy 6% volt 2001 óta, így 2009-ben 29%-ot tett ki.

A rendszerváltás éles fordulatot hozott a szőlő és bortermelésben. Habár az ágazat rendkívül sok gonddal küzd, a magyar agráriumon belül mégis a szőlő és borágazathoz kapcsolódik a legtöbb innováció és kreativitás. A rendszerváltás után néhány évvel megjelentek azok a csúcsborászok, akiket a borszerető közönség különösen szeret. Divatba jött a bor, a minőségi magyar bor. Sikk lett magyar bort inni, ismerni a borokat, borászokat és a borról szakszerűen beszélni. (Kovács Dezső, 2011)

**Hazánk bortermelése a világ bortermelésének 1,5%-át adja, tehát átlagosan a kis bortermelő országok közé tartozunk.**

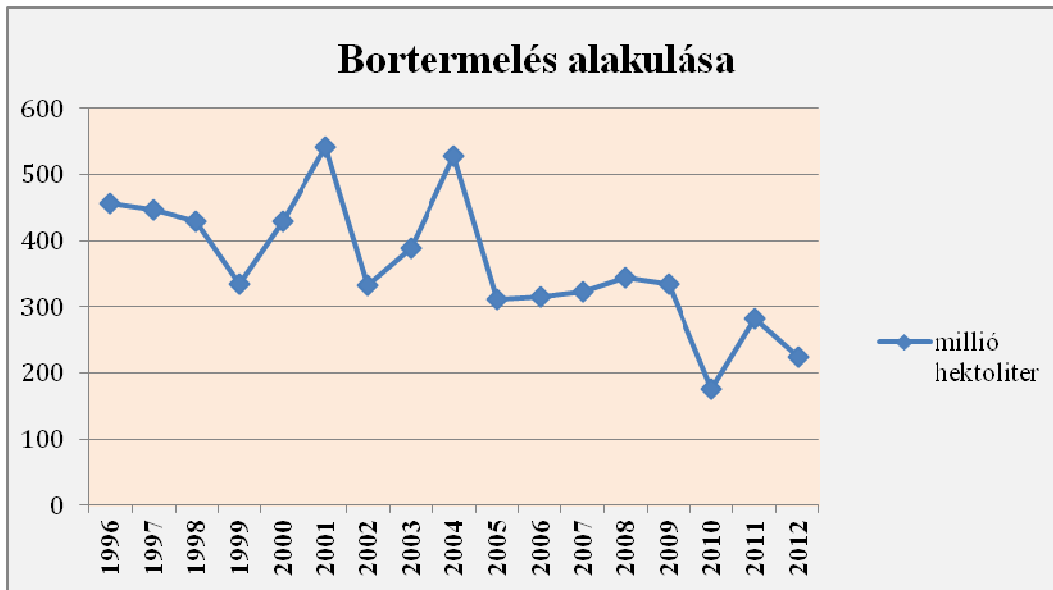
Az Európai Unión belül bortermelés tekintetében a 6.-7.-ik helyet foglaljuk el, ami bormennyiség szerint 2-2,5%-os részesedést tesz ki.

A rendszerváltást követően szőlőtermő területünk 138 ezer hektárról 84 ezer hektárra csökkent, amelyből 76 ezer hektáron folyik jelenleg is borszőlőtermesztés. (4.1.ábra).

Az országban megtermelt szőlő 90-92%-át borkészítésre használják fel. Emellett az eltérő termőhelyi adottságoknak köszönhetően hazánkban kb. 160 féle szőlőfajta termesztésére van lehetőség, ennek köszönhetően borkínáltunk is igen sokszínűnek mondható. Bortípust tekintve a fehér borok a legjelentősebb mértékűek 74%-os piaci részesedéssel, míg a vörös és rosé borok aránya 26% körülire tehető. A magyar borok 80%-a belföldön, míg 20%-uk külföldön kerül értékesítésre

[http://www.rgyi.gtk.szie.hu/upload\\_files/bor.pdf](http://www.rgyi.gtk.szie.hu/upload_files/bor.pdf)





4.1. ábra: **Bortermelés alakulása Magyarországon (1996-2012)**

Forrás: Saját szerkesztés a KSH adatai alapján

[http://www.ksh.hu/docs/hun/eurostat\\_tablak/tab1/tag00034.html](http://www.ksh.hu/docs/hun/eurostat_tablak/tab1/tag00034.html)

Magyarország bortermelése 1996 és 2000 között átlagban 4,1 millió hektoliter volt. Mint azt a fenti ábra is mutatja az 1996 és 2004 közötti időszakban a bortermelés 3,3 és 5,4 millió hektoliter között ingadozott. 2001-ben volt a legmagasabb arányú, amikor is a termelt bor mennyisége elérte az 540,6 millió hektolitert. A világ országai bortermelésében Magyarország ebben az évben a 11. helyet foglalta el. A 2004-es évet követően jelentős termeléseszkökenés volt jellemző az országban, ami részben a kedvezőtlen időjárásnak is volt köszönhető. 2005 és 2009 között a termelt mennyiség átlagosan 3,2-3,3 millió hektoliter körül mozgott, ami még fedezte az éves átlagos fogyasztást, ami 2,3 millió hektoliterre tehető évente. „A 2010-es év viszont igazi mélypontnak számított a magyar bortermelés szempontjából, hiszen volt olyan időszak, amikor az Alföldön hónapokig állt a víz, ráadásul egyes vidékeken az időjárás 50%-os termelésekiesést okozott.

<http://index.hu/gazdasag/magyar/2012/08/13/bor/>

Ebben az évben Magyarország bortermelése 2 millió hektoliter alatt alakult, ami viszont már nem fedezte a fogyasztáshoz szükséges mennyiséget, így ebben az időszakban jelentősen megnőtt a külföldről beimportált borok aránya hazánkban, ami főleg Olaszországból importált bor volt. A külföldi import az ezt követő években tovább fokozódott ugyanis a 2011 és 2012-es év is gyengének számított a termelés tekintetében köszönhetően a korábbi időjárás okozta károknak a szőlőültetvényeken. A 2013-as év mennyiségben jobb év volt a korábbinál ugyanis másfélszer annyi szőlőt szüreteltek le a hazai szőlőtermelők, mint 2012-ben. A 2013-ban leszüretelt szőlőből 266,3 millió hektoliter bor készült, valamint ekkor jellemzően több volt a borexport az országban, mint import, ami biztató képet mutat a jövőre nézve

(GAÁL – PÁRDÁNYI, 2007;

<http://index.hu/gazdasag/magyar/2012/08/13/bor/>



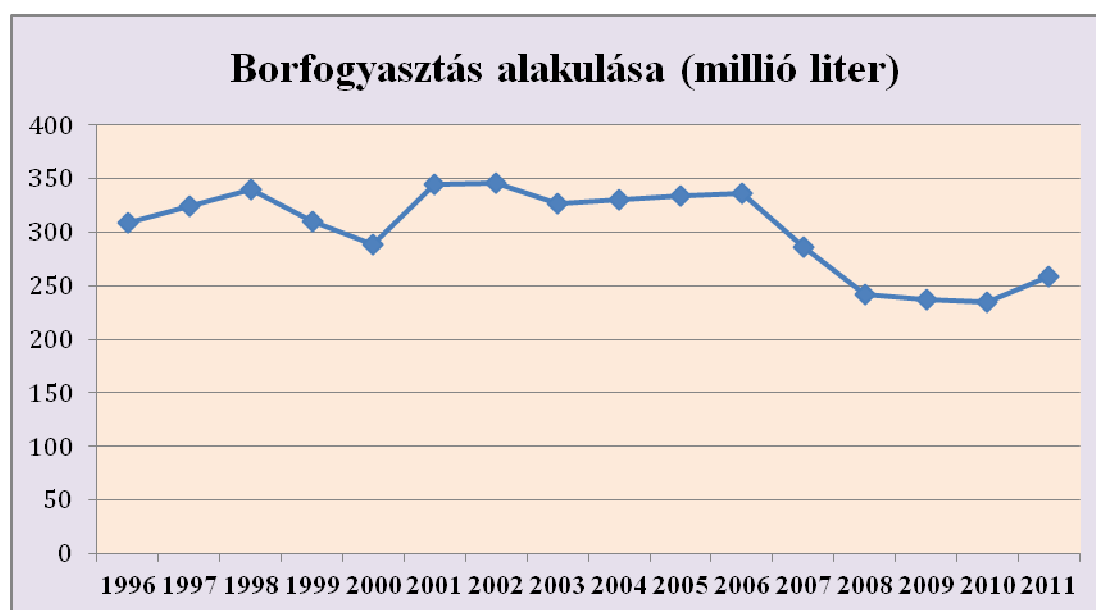
[http://bor.mandiner.hu/cikk/20140207\\_a\\_tavalyi\\_szuret\\_szamokban](http://bor.mandiner.hu/cikk/20140207_a_tavalyi_szuret_szamokban)

### 4.3.2. Hazánk borfogyasztása

Magyarországon az éves átlagos borfogyasztás 30 liter/ fő körülre tehető, ami európai viszonylatban Dánia és Ausztria borfogyasztásához hasonló mértékű. Hazánk a borfogyasztás mennyisége szempontjából ezek szerint Európa középmezőnyébe tartozik. A hazai és európai tendenciák alapján az egy főre jutó éves borfogyasztás 30-40 liter között állapítható meg

(GAÁL – PÁRDÁNYI, 2007; (4.2.ábra)

[http://itthon.hu/site/upload/mtrt/Turizmus\\_Bulletin/bulletin\\_2006\\_3/borfogyasztas.html](http://itthon.hu/site/upload/mtrt/Turizmus_Bulletin/bulletin_2006_3/borfogyasztas.html)



4.2.ábra: Borfogyasztás alakulása Magyarországon (1996-2011)

Forrás: Saját szerkesztés a KSH adatai alapján

[http://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat\\_hosszu/elm11.html](http://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_hosszu/elm11.html)

Hazánk borfogyasztása 1996 és 1999 között **folyamatosan növekvő tendenciát** mutatott. Ebben az időszakban átlagosan 320 millió liter körüli volt a fogyasztás mértéke. Ezt követően a 2000-es évben átmenetileg kisebb arányú fogyasztáscsökkenést figyelhettünk meg. A 2001 és 2006 közötti időszakban az átlagos borfogyasztás 330-340 millió liter körül mozgott. Magyarország borfogyasztása a KSH adatai alapján 2002-ben érte el csúcspontját, amikor is átlagosan 346,2 millió liter bort fogyasztottunk. Az ezt követő években jelentősen csökkent a fogyasztás mennyisége köszönhetően a külföldről beimportált olcsóbb borok nagyobb arányú sikerének a magyar fogyasztók körében, majd 2011-ben ismét növekedést figyelhettünk meg a fogyasztásban.

Az elmúlt évtizedekben az **egészséges életre való tudatos törekvés térnyerése nagymértékben átformálta az étkezési**, és ezen belül az italfogyasztási szokásokat. Az egész világon nyomon követhető volt az a tendencia,

SZÉCHENYI 2020

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



mely szerint jelentős mértékben csökkent az égetett szeszesital fogyasztás, és helyébe a minőségi borok iránti kereslet lépett. És ez nemcsak a vörösborfogyasztás egyre inkább terjedő divatjának volt köszönhető. Teret nyert az az elmélet, melyet a szakmában csak „francia paradoxonnak” neveztek. A kutatók szerint ugyanis a rendszeres vörösborfogyasztó dél-európai népeknél kisebb a szívinfarktus kockázata, annak ellenére, hogy egészségtelenebbül élnek, mint például a németek. Nemcsak a vörösbor, hanem a fehérbor is rendelkezik olyan anyagokkal (ezek ún. fenolok), melyek jótékony hatással vannak a szervezetre, természetesen a kulturált borfogyasztás határain belül.

Magyarországon a borfogyasztás az 1980-as évek közepéig harminchat liter körül mozgott, ezt követően azonban jelentős csökkenés következett be, és a kilencvenes évekig huszonhárom liter volt az átlagos fogyasztás. A rendszerváltozást követő évekre ismét a növekedés volt jellemző, és 2000-re ismét harminc liter feletti értéket mutatott. Jelenleg harminckét liter körül mozog a hazai borfogyasztás. (Dr. Gaál Béla-Párdányi Miklós, 2006)

Hazánkban 3,5 – 5,4 millió hektoliter bor terem évente, ennek jelentős része el is fogy Magyarországon. A *borfogyasztás* volumene 3,3-3,4 millió hektoliter.” A fejenkénti borfogyasztásban a 80-as évek második felének és a 90-es évek első felének 21-25 liter/fő fogyasztása az 1990-es évek második felére és az ezredforduló utánra 32-34 liter/fő fogyasztásra emelkedett. A XXI. század első évtizede végének válsága ezt az egy főre eső fogyasztást visszavetette 24 l/főre. (Kovács Dezső, 2011)

A borfogyasztás lassú globális növekedését a 90-es évek második felétől az alábbi tényezőkre vezeti vissza: növekvő jövedelmek, a bor egészségre gyakorolt kedvező hatása (francia paradoxon) miatt a bor iránti érdeklődés fokozódása, a nagy bortermelő országokban a borfogyasztás csökkenésének mérséklése, a minőségi borok iránti igény elénkülése, a nők körében tapasztalható növekvő alkoholfogyasztás, a házon kívüli étkezések terjedése (a bor az ünnepi alkalmak italából mindennapi fogyasztási cikké válik. (Radóczné Kocsis T. –Györe D., 2006)

E tényezők Magyarországon is jelen vannak **egy élménykereső, élményfogyasztó réteg** körében, és hatással vannak a borfogyasztás alakulására.

Magyarországon is **a kulturált borfogyasztás újjáéledésének vagyunk tanúi.**

**A borrendek, a borfesztiválok, rendezvények, borral kapcsolatos kiadványok, internetes honlapok, borárverések, borkóstolók és borbemutatók, intézmények saját borainak kiválasztása,** és még sorolhatnánk a különféle eseményeket és alkalmakat, amelyek a **bor hírét-nevét, rangját és a kulturált borfogyasztást** hivatottak népszerűsíteni. Az egyik internetes portálon nemrég csak bormagazinból 10-et számoltak össze, a honlapok száma pedig lassan követhetetlen lesz. A borászokról egyéni portrékönyvek készültek, minden évben borkalauz kerül kiadásra, a nagy borászok borklubokat működtetnek, az éttermek borvacsorákat rendeznek, ahol a borászok bemutathatják legszebb boraikat, és azokhoz párosítják az ételeket. (Kovács Dezső, 2011)

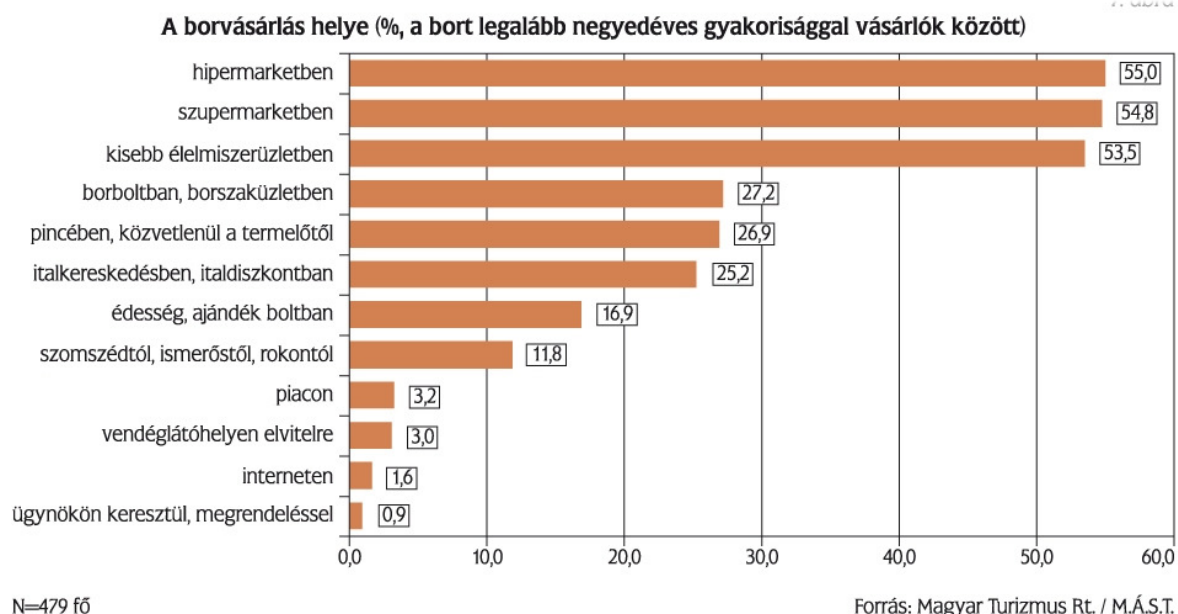
A hazai borfogyasztási szokásokat az elmúlt években több ízben is felmérték. 2003-ban az **Agrármarketing Centrum Kht., 2005-ben és 2013-ban pedig a Magyar Turizmus Rt. megbízásából készítették a kutatásokat.** A felmérések eredményeit összevetve megállapítható, hogy a borfogyasztási szokások néhány év alatt alig változtak.

2005-ben a Magyar Turizmus Rt. megbízásából készült felmérés a hazai borfogyasztási szokásokat és a gasztronómiát vizsgálta. A kutatás célja többek között



az volt, hogy felmérje a magyar borok imázsát, ismertségét a hazai fogyasztók körében.

A 4.3 ábra szerint a megkérdezetteknek több mint fele vásárol bort hipermarketben, szupermarketben, kisebb élelmiszerboltban, míg a borszaküzleteket majdnem harmaduk látogatja. A borvidékek, borutak további fejlesztése szempontjából öröndetes az a tény, miszerint a fogyasztók harmada pincéből, közvetlenül a termelőtől is vásárol bort.



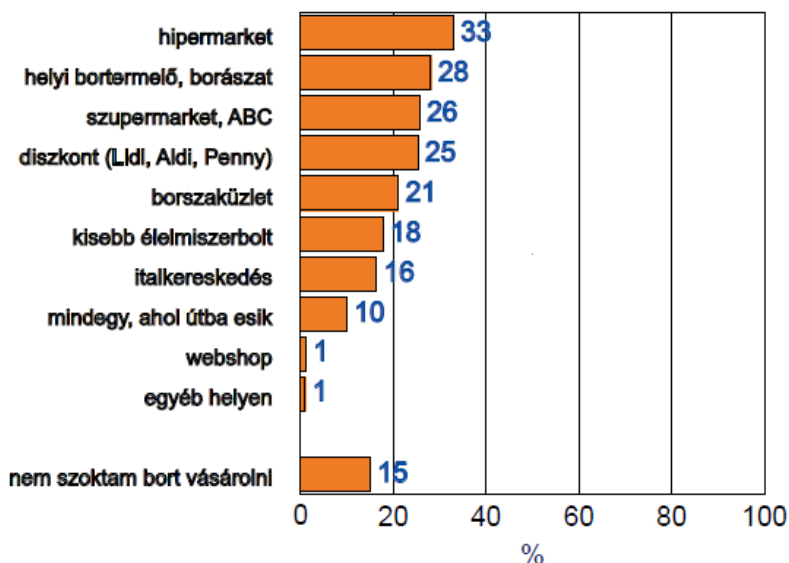
4.3. ábra: A borvásárlás helye

Forrás: Magyar Turizmus Zrt

A felmérés a vásárlás helye mellett kiterjedt a borfogyasztás gyakoriságára is. A megkérdezettek valamivel több mint 67%-a fogyaszt valamilyen rendszerességgel bort és ami figyelemre méltó volt, hogy az átlagnál nagyobb mértékben fogyasztanak (76%-ban) többek között a Nyugat-Dunántúl tervezési-statisztikai régiók lakosai.

A Magyar Turizmus Rt. 2011-ben készített felmérése alapján jellemzően a következő helyekről szerzik be a fogyasztók a borokat (4.4. ábra):





4.4. ábra: A borvásárlás helye a bort negyedéves gyakorisággal vásárlók között (%)

Forrás: Magyar Turizmus Rt. / Bormarketing műhely Nonprofit Kft., 2013

A 2005-ben megkérdezettek 67,5%-a fogyaszt bort valamilyen rendszerességgel. Az átlagnál magasabb arányban fogyasztanak bort

- a férfiak (80,6%)
- a 30-60 év közöttiek (70% felett)
- az érettségizettek (71,6%) és felsőfokú végzettségűek (77,5%)
- az aktív keresők (75,7%)
- az átlag feletti jövedelműek (75,5%)
- a nagyvárosban lakók (70,9%), valamint
- a Nyugat-Dunántúl (76,3%) és a Dél-Dunántúl (77,1%) régió lakosai.

**Az Agrármarketing Centrum által készített felmérés** alapján a borfogyasztókat öt különböző szegmensbe sorolhatjuk: borbarátok (16,9%), gourmandok (17,3%), középkategóriát keresők (27%), ajándékozók (17,3%) és absztinensek (20,1%). Borturisztikai szempontból a borbarátok és a gourmandok a legfontosabbak. A borbarátok mindennapjaihoz hozzátartozik a borfogyasztás, az átlagnál nagyobb az érdeklődésük, a bor számukra értéket képvisel. Nyitottak a borkülönlegességek és az import borok iránt. A férfiak, a középkorúak, a szakmunkások, a magasabb iskolai végzettséggel és jövedelemmel rendelkezők és a városban élők tartoznak ebbe a szegmensbe. A gourmand szegmens képviselői szívesen fogyasztanak hazai és importborokat, különösen kedvelik a borkülönlegességeket. Számukra a bor elegáns ital, fogyasztása inkább alkalomhoz kötött. Ritkábban, de akkor minőségi borokat fogyasztanak. A szegmens képviselői Budapesten vagy más városban élnek, magas iskolai végzettséggel és magasabb jövedelemmel rendelkeznek.

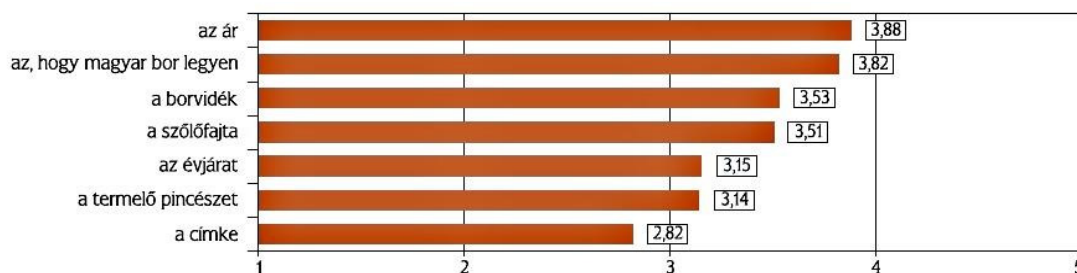
A fehér-, illetve vörösbort a fogyasztók ugyanolyan arányban kedvelik (39-39%), rozét csak a megkérdezettek 4%-a választja, míg az alkalomhoz illően a fogyasztók csaknem ötöde választja meg a bor színét.

A félédes (29,1%) és édes (24,6%) borok a legkedveltebbek, a száraz és félszáraz (16-16%) ettől



jelentősen lemaradnak. A válaszadók 14,3%-a alkalomhoz illően válasz édes vagy száraz bort.

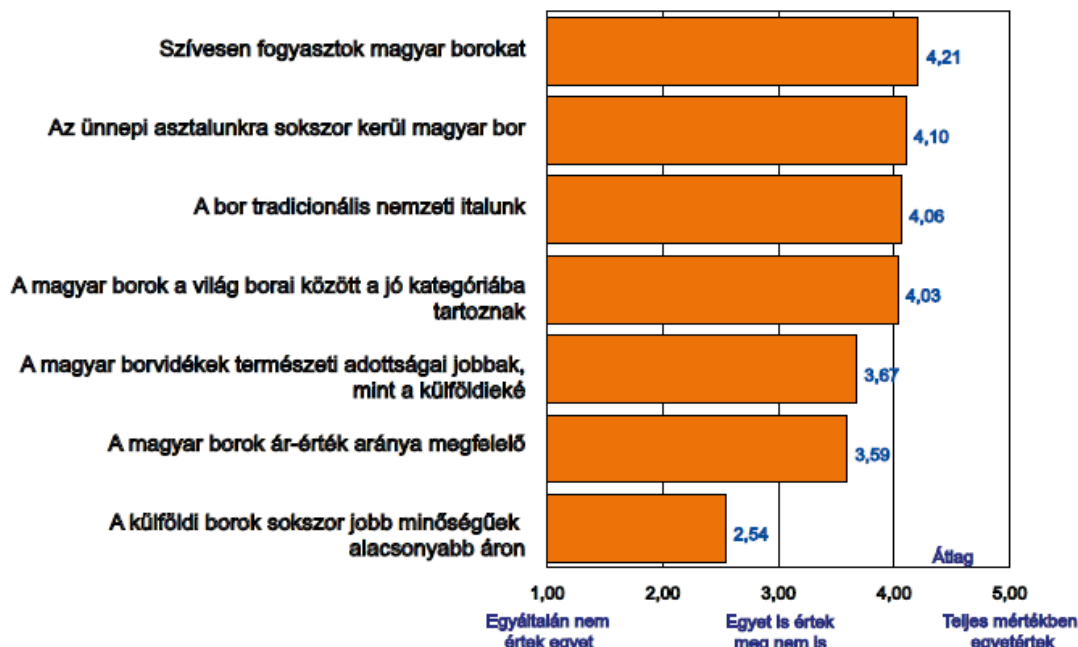
Azok a fogyasztók, akik heti rendszerességgel isznak bort, ezt otthon, étkezéseik kiegészítéseként teszik. Otthoni vendégeikkel ennél ritkábban, egy-két havonta fogyasztanak bort, ajándékba pedig negyedévente, félévente visznek bort. Ahogy azt a 4.5. ábra mutatja, a rendszeresen bort fogyasztók a 2005-ös felmérés alapján a beszerzés során legfontosabbnak a termék árát (3,88) tekintik és azt, hogy magyar bor legyen (3,82). Emellett fontos szempont még a borvidék (3,53), a szőlőfajta (3,51), az évjárat (3,15) és a pincészet (3,14). A címke külleme (2,82) játsza a legkisebb szerepet a döntésben.



4.5. ábra: A borvásárlás szempontjai a bort legalább negyedéves gyakorisággal vásárlók között (átlagérték 5-ös skálán)

Forrás: Magyar Turizmus Rt. / M.Á.S.T., 2006

A 2013-as felmérés a magyar borokkal kapcsolatos attitűdöket is vizsgálta. (4.6. ábra) A vizsgálat alátámasztotta, hogy a magyar fogyasztók körében a magyar borok megítélése meglehetősen pozitív, nemzeti italként tekintenek a borra.



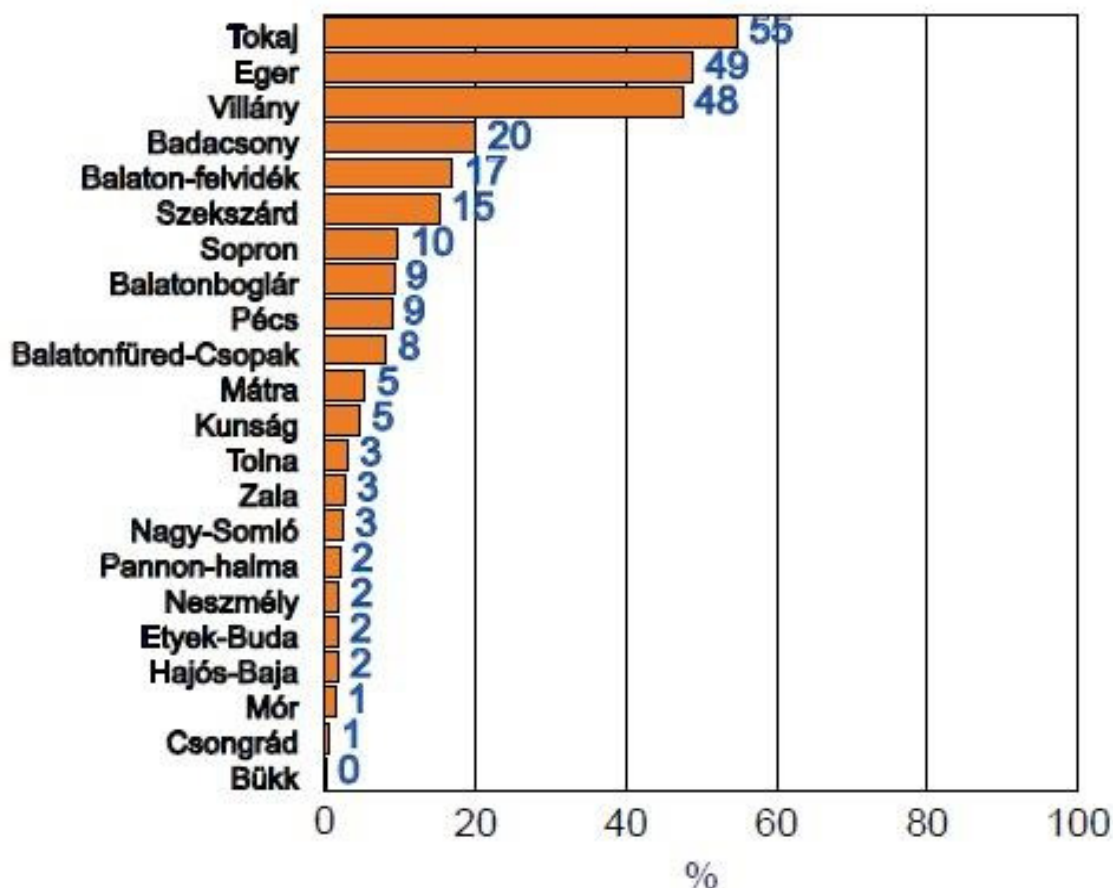
4.6. ábra: Magyar borral kapcsolatos attitűdök

Forrás: Magyar Turizmus RT. / Bormarketing Műhely Nonprofit KFT., 2013



A 2005-ben készített felmérés alapján **borvidégeink ismertsége** a megkérdezettek körében jónak mondható, mivel jellemzően 4-5, átlagosan 4,7 borvidéket tudtak felsorolni. A legismertebb a Tokaji (79,5%), az Egri (72,1%) és a Badacsonyi (60%) borvidék, mindössze 2%-nak nem jutott eszébe egyetlen borvidék sem.

A 2013-as felmérésben a különböző borvidékek **borainak kedveltségét** kutatták. (4.7.ábra) Ezek alapján az első helyen még mindig a Tokaji borvidék áll, azt szorosan követi az Egri, majd a Villányi borvidék, de a Badacsonyi borvidék már jelentősen lemarad.



4.7. ábra: A magyar borvidékek kedveltsége

Forrás: Magyar Turizmus RT. / Bormarketing Műhely Nonprofit KFT., 2013

A borfogyasztók **szokásait, attitűdjeit és véleményét vizsgáló** kutatások segítséget nyújtanak a borturizmus szektorában szolgáltatóknak, hogy az eredmények figyelembevételével alakítsák szolgáltatásaikat, így növelve értékesítési szintjüket (Magyar Turizmus RT. / Bormarketing Műhely Nonprofit KFT., 2013)

#### 4.4. Törvényi szabályozás

Az 1493/1999/EGK tanácsi rendelet

[www.hnt.hu/index.php/letoltes/.../6-jogszabalyok-eusrendeletek?...2...](http://www.hnt.hu/index.php/letoltes/.../6-jogszabalyok-eusrendeletek?...2...)



Az Európai Uniónak a borpiac közös szervezéséről szóló rendelete alapvetően a **szőlőtelepítésre, szőlőtermelésre, a borkészítésre, a borpiac szabályozására, a borok előállításának mennyiségi és minőségi feltételrendszerére és a borok jelölésére vonatkozó előírásokat** szabályozza.

A rendelet azonban nem tudta orvosolni az Unió borpiacának évtizedek óta megoldatlan **strukturális válságát**. A világ bortermelése már évek óta felülmúlja a borfogyasztást, és a felesleg kétharmada az Európai Unió pincéiben és raktáraiban vár vevőre. A túltermelés okainak megszüntetésére, a piaci igények szerinti termelés elősegítésére illetve a feleslegek költséghatékony felszámolására számos próbálkozás tapasztalható az Unió részéről. Az Európai Bizottság 2006. nyarán közzétett reformtervezete alapjaiban próbálja átalakítani a szektort, hogy a szőlő- és bortermelés szekerét „Egy fenntartható európai borágazat irányába” állítsák. A reformok célja egyebek között az uniós termelők versenyképességének fokozása, világos és egyszerű borszabályozás létrehozása, a vidéki kistérségek és az európai bortermelés értékes hagyományait megőrző rendszer kialakítása.

### A bortörvény

Az Országgyűlés által elfogadott, a szőlőtermelésről és borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény az Európai Unió jogrendszerével összhangban született. A törvény szabályozza a szőlő telepítését, kivágását, a különböző borászati termékek (a must, a bor és a borpárlat) előállításának, forgalomba hozatalának kritériumrendszerét, nyilvántartását. Tartalmazza továbbá a szakigazgatási feltételeket, az élelmezés-egészségügyi előírásokat és az adatszolgáltatási kötelezettségeket. Meghatározza a termőhelyeket, kiemeli a borvidékeket.

A bortörvény egyes rendelkezéseit a 2007. évi XVI. törvény módosította, elsősorban a forgalomba hozatali járulék szabályozásáról.

Néhány fontos fogalom ismeret elengedhetetlen.

**Termőhely:** Szőlőalanyok esetében az ország ökológiai szempontból alkalmas összes területe. Csemege-szőlő esetében külön fajtahasználati előírások nélkül, borszőlő esetében meghatározott fajtahasználat mellett az egyes megyék ökológiai szempontból alkalmas területei.

**Borvidék** az a termőhely, amely több település közigazgatási területére kiterjedően hasonló éghajlati, domborzati, talajtani adottságokkal, jellemző fajta-összetételű és művelésű ültetvényekkel, szőlő- és bortermelési hagyományokkal rendelkezik. Sajátos jellegű borokat termel és településenként a borvidéki besorolásra előírt termőhelyi kataszteri osztályú terület legalább hét százalékkal részesedik a mezőgazdaságilag művelt területből.

### A bor előállításának minőségi követelményei

Közfogyasztás céljára mustot, bort és borpárlatot előállítani és forgalomba hozni csak a hegyközség által nyilvántartásba vett és az OBI (Országos Borminősítő Intézet) által ellenőrzött pincészetből lehet.

### A hegyközségi törvény

Az 1994. évi CII. törvény szól a hegyközségekről, melyet 1997-ben a CXXII. törvénnyel módosítottak. Területi hatálya azokra a településekre terjed ki, amelyeket a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló törvény borvidékbe tartozó vagy bortermőhelyi településenként határozza meg. A törvény úgy rendelkezik, hogy hegyközséget kell alakítani minden olyan településen, ahol legalább 50 hektár árutermő szőlőterület legkevesebb tíz termelő használatában van. A törvény kimondja, hogy szőlészeti és borászati árutermelő tevékenységet csak a hegyközség tagja folytathat a





hatályos területeken. Hegyközségi törvényt már 1894-ben elfogadtak Magyarországon, és a második világháború végéig hatályos is maradt. Célja ugyanaz volt, mint a ma is érvényben lévőknek; a minőség biztosítása, és a hamisítás megakadályozása érdekében megfelelő szakmai és jogi szabályozás kialakítása és ellenőrzése.

A hegyközségi szervezetek esetében is megkülönböztetünk helyi, regionális és országos szervezeteket.

### **Helyi szervek - Hegyközségek**

A hegyközségi rendszer legkisebb és legfontosabb elemei a hegyközségek. A hegyközség az egy vagy több településhez tartozó területeken képviseli a termelők érdekeit, irányítja a bortermelést és -kereskedelmet. Magyarországon jelenleg 313 hegyközség van.

**A hegyközségek feladatai közé tartozik:** a működési területhez tartozó szőlők őrzése, a műveletlenül hagyott ültetvények művelése és növényvédelme. Szolgáltatásokkal és szaktanácsadással segíti tagjai gazdálkodását. Védi a település termelőinek érdekeit.

A hegyközségek legfontosabb feladata azonban a minőség- és eredetvédelem biztosítása.

### **Regionális szervezet**

Az adott borvidék hegyközségeihez tartozó képviselők alkotják a Hegyközségi Tanácsot, melynek tagjai a hegyközségek elnökei, valamint küldöttei. Feladatuk a borvidék egységes arculatának kialakítása, koordinált piaci megjelenésének elősegítése. A ma létező 22 magyar borvidéknek megfelelően hazánkban jelenleg 22 Hegyközségi Tanács működik.

### **Országos szervezet**

Két évvel az 1994-es törvény elfogadása után kelt életre a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, melynek tagjai a Hegyközségi Tanácsok elnökei, azok 1-1 küldöttje és a főtitkár. A testület azért jött létre, hogy összehangolja a különböző borvidékek érdekeit, és egységesen képviselje a magyar borágazatot.

## **4.5. A magyar borpiac mérete**

Az alkoholos italkategóriák közül a bor népszerűsége, és az évenként megvásárolt mennyisége is növekedést mutatott az elmúlt években.

Az 1980-as egy főre eső fogyasztás 1988-ra jelentősen lecsökkent, majd a lassú növekedés után 2006-ra kezdte megközelíteni az 1980-as szintet (KSH). A háttérben közben jelentős ártrendeződések zajlottak, ill. zajlanak.

Az egyes borszegmensek (minőségi, táj, asztali) aránya, kedveltsége változik a minőségi termékek irányába.

A nemzetközi konkurencia a bor kategóriát is egyre erősebben kezdi érinteni, hatékony marketingtámogatással rendelkező borok jelennek meg a hazai piacon.

Az életmódban bekövetkező változások **új típusú fogyasztási szokásokat hoznak magukkal.**

Jelentős a konkurencia egyéb alkoholos italkategória szegmensekkel.

Világszinten fellépő jelentős túltermelés és ennek következtében a felhalmozott hatalmas készletek.

A GfK Hungária ConsumerScan adatai szerint a jelenlegi (2007. teljes év) piacméret mintegy **17 milliárd forintnyi összeget tesz ki**, ami majd 6%-os visszaesést





jelent 2006-hoz képest

A literben kifejezett piacméret nagysága 40,5 ezer liter, ami szintén visszaesést jelent az előző évhez képest, mintegy 11,5%-nyi értékben.

Ez a csökkenés elsősorban a vásárlási intenzitásnak tudható be, ugyanis több mint 10%-kal kevesebbszer vásároltunk bort 2007-ben, mint 2006-ban – miközben a penetráció nem változott.

A borvásárlók nagyjából minden hónapban vettek maguknak az italból, átlagosan 2 palackkal.

Magyarországon éves szinten kb. 2,5 millió hektóliteres a borforgalom az éves egy főre eső borfogyasztás pedig 30-32 liter körül mozog.

Ennek a mennyiségnek nagyjából kétharmada (azaz évente fejenként kb. 20 liter) folyó borként, egyharmada pedig (azaz évente fejenként kb. 10 liter) palackos/üveges kiszérésekben kerül a fogyasztókhöz különféle csatornákon keresztül.

### **Ellenőrző kérdések:**

1. Hol tart jelenleg a világ bortermelése? Melyik földrész termeli a legjelentősebb volument? Mi a tendencia?
2. Melyik a világ 3 legnagyobb bortermelő országa? Mi jellemzi borterületük változásának tendenciáját?
3. Mely további országok rendelkeznek még jelentősebb szőlő területekkel illetve szőlő- és bortermeléssel?
4. Melyik a 2 legnagyobb borimportőr ország ma a világon?
5. Hogyan alakul a világ borfogyasztása az 1990 –es évektől? Mi a jelenlegi tendencia?
6. Mely nemzetek állnak az élen borfogyasztás tekintetében?
7. Hogyan alakul az Európai Unió bortermelése? Mekkora részt képvisel ez a világon?
8. Melyik az Európai Unió 3 legjelentősebb bortermelő országa?
9. Mi jellemzi jelenleg a hazai borkultúrát?
10. Hogyan részesül Magyarország a világ bortermeléséből?
11. Hányadik helyet foglalja el Magyarország az Európai Unió bortermelésében?
12. Milyen csoportokba sorolhatjuk a magyar borfogyasztókat?
13. Ismertessen borral kapcsolatos kutatási eredményeket!
14. Mely törvények szabályozzák a bortermelést?
15. Mit szabályoznak a borral kapcsolatos törvények!?
16. Definiálja a termőhely és borvidék fogalmát!
17. Mi a hegyközség? Mik az alapítás szabályai?
18. Mutassa be a magyarországi bortermelést felügyelő szervek szervezeti rendszerét!



## 5. A borturizmus főbb jellemzői

### 5.1. A borturizmus fogalma

A borturizmussal kapcsolatos elméletek jelentősen változtak az elmúlt évtizedekben, ezért a szakirodalomban **nincs is egységes definíciója** a borturizmusnak. Kezdetben igyekeztek kiemelni a borturizmus azon tulajdonságait, melyek megkülönböztetik a turizmus egyéb formáitól.

„A borturizmusra alkalmazott – egyik legszélesebb körben használt – definíciót a ’90-es évek közepén fejlesztették ki és alapvetően a fogyasztás orientált borturizmust úgy definiálja, mint a szőlőültetvények, borászatok, borfesztiválok és borbemutatók szervezett látogatását, melynek fő célkitűzése a borkóstolás vagy a borászattal kapcsolatos egyéb tevékenységek megtapasztalása és mely szervezen kapcsolódik a szőlőbor termő vidék felkereséséhez; ez a tevékenység a látogatók elsődleges motivációja (HAJDÚ et al., 2009).”

A borturizmus a **turizmus olyan speciális ága**, mely a borhoz, mint vezérmotívumhoz kapcsolatan egy adott borvidék szőlőtermesztésének és borászatának eredményeit mutatja be, mellette a térség történelmi, kulturális és gasztronómiai jellegzetességeit is prezentálja. A borturizmus által a vendégek közvetlen, személyes kapcsolatba kerülnek a vendéglátókkal, ezáltal személyre szabott szolgáltatásokat kaphatnak, különleges tapasztalatokat gyűjthetnek. A borturizmus tehát a helyi hagyományokat, kultúrát óvja és őrzi, fokozottan védi a tájat és a természeti értékeket. **Gasztronómiai érdeklődésen alapszik**, ám szükségszerű velejárója a termelés (üzem- és ültetvénylátogatás), a feldolgozás (pincék látogatása), a táj, az épített környezet, a hagyományok, a művészetek és a kulturális események iránti érdeklődés is. (Borúti Karta)

Egyes vélemények szerint a fesztiválok és az egyéb sajátos kulturális rendezvények az egyik legfontosabb és leggyorsabban fejlődő területét jelentik a borturizmus növekedésének. Számos felmérés igazolja a borfesztiválok jelentőségét, melyek lehetőséget adnak új piaci szegmensek megnyitására. A **borfesztiválok egyedi és koncentrált kínálatot** tesznek lehetővé, mely nagy vásárlásösztönző lehet az adott régióba látogatók számára.

A borturizmus olyan fogyasztói magatartásforma, amely a bor és borvidék vonzerejére épül, tudatosan fejlődik a borászati vállalkozások és a borvidéken tevékenykedő egyéb gazdasági és társadalmi szereplők közreműködésének eredményeképpen és az így létrejövő turisztikai attrakciók a borhoz kapcsolódó élményeket kínálnak a résztvevőknek. Fontos hangsúlyoznunk a borturizmus komplexitását, mert többet jelent az egyszerű borfogyasztásnál. Magába foglalja az adott régió művészeti és gasztronómiai értékeinek megismertetését és tudatos imázsformálását.

**A borturizmus fejlesztésének három fő iránya határozható meg:**

- a borhoz kapcsolódó táj lehetőségeinek fokozottabb kihasználása, illetve a természeti és kulturális örökség védelme
- a borok és a hozzájuk kapcsolódó szolgáltatások minőségi javítása
- a borvidék emberi erőforrásának folyamatos



fejlesztése.

A fejlesztési célok elérése érdekében a borturizmusban különösen nagy jelentősége van az **önkormányzatok, szállodák, vendéglátóipari egységek és borászatok összefogására**, sajnos azonban gyakran inkább ennek ellenkezője figyelhető meg. A magyarországi borászat helyzete az utóbbi két évtizedben romlott. Ennek főbb okai az erősödő külföldi verseny, a csökkenő belföldi értékesítés és a bizonytalan nyersanyagháttér voltak. Mindez felveti az igényét annak, hogy a borászati vállalkozások egyre nagyobb mértékben térjenek vissza a régi gyakorlathoz, hogy közvetlenül értékesítsék boraikat a fogyasztók részére. Ezzel több előnyt is biztosítanak maguknak. Egyrészt magasabb értékesítési árakat érhetnek el, mivel a kis-és nagykereskedelmi haszonkulcs is náluk realizálódna. Másrészt az interperszonális kapcsolatok kihasználásával nagyobb lehetőségük nyílik márkahűség kialakítására, a fogyasztók nevelésére és tájékoztatására. Továbbá a borász olyan piaci ismeretek birtokába juthat a fogyasztói ízlésről, mely lehetőséget biztosít számára a minél nagyobb mértékű piaci alkalmazkodásra. A borturizmusban kialakult eladó-vevő viszony azt is lehetővé teszi, hogy hosszú távú kapcsolat jöjjön létre a termelő és a fogyasztó között. Megállapítható tehát, hogy a borturizmus nem csak a bortermelő nyereségszintjének növeléséhez, hanem a borfogyasztás kultúrájának emeléséhez és a fogyasztói ismeretek növeléséhez is hozzájárul.

A borturizmust az különbözteti meg a turizmus egyéb fajtáitól, hogy **szervesen kapcsolódik a vidékhez**, másképp fogalmazva a **bortermelés és a borturizmus szorosan összekapcsolódnak**, ezzel erősítve egymás szerepét. Eszerint a borturizmus rendszerében integrálva lehetőségünk van a bortermelő terület, mint földrajzi képződmény és az adott régióban kialakult munkakultúra, tudásbázis és kultúra egészének értékesítésére.

Az európai, hagyományos bortermelő országokban azt tapasztalhatjuk, hogy nincsen megfelelő közös törekvés egy-egy régió belül. Ennek egyik oka az lehet, hogy a nagyszámú, kisméretű szőlőtermelő nem képvisel elég gazdasági erőt ahhoz, hogy szervezési feladatokat lásson el. A nagy hagyományokkal rendelkező borászatok gyakran úgy ítélik meg, hogy piaci elismertségük, márkanevük folyamatos keresletet és magas árszínvonalat biztosítanak számukra. Ez azonban a növekvő piaci versenyben nem biztosítja a hosszú távú sikert. A nagy múltú európai borászatoknak is fel kell ismerniük, hogy egységes, hosszabb nyitvatartási időre, illetve turisztikai programra van szükségük. Emellett be kell látniuk, hogy csak keveseknek adatik meg, hogy exkluzív és elit helyüket megtartsák.

A borturizmus iránti kereslet igényének fejlődését elősegíti az a tény, hogy napjainkban **felértékelődött az alternatív turizmustípusok szerepe** és nőtt az igény a kulturális, illetve falusi turizmusra. Továbbá a borfogyasztási kultusz erősödése és a minőségi borfogyasztásra való figyelem is a kereslet növekedését segíti elő. A fogyasztók egyre jobban igénylik a személyes ismeretek növekedését, a személyiség gazdagodását, illetve különleges élmények szerzését, amihez pedig kitűnő lehetőségként szolgál a borturizmus.

Felmérések alátámasztják, hogy a borturizmusban résztvevők számára a **bor minősége és íze, illetve a borturizmussal foglalkozók szakmai felkészültsége és elhivatottsága a legfontosabb** tényezők a borturizmus kapcsán.

Ebből is látszik milyen komplex szolgáltatásról van szó. A bor és a humán erőforrás értékein felül nagyon fontos szerepet játszanak a borturizmusban a természeti értékek is. A borturizmushoz köthető természeti és emberi értékek, illetve a borok együttesen alkotják a „wineview”-t,





vagyis a „borképet”, melyek a döntő szerepet kapják a borturizmusban.

A borturizmus sikeréhez jó minőségű borokra és borászati termékekre, megfelelő számú és földrajzi koncentrációjú borászati vállalkozásokra, illetve a borturizmushoz kapcsolódó, kiegészítő szolgáltatásokra van szükségünk.

Azonban gátat szabhat a borturizmus fejlődésének, ha a borászati vállalkozások egymás közötti, illetve turisztikai vállalkozásokkal kötött **kapcsolatok hiányosak**, illetve ha a borászatok csak a borra, mint termékre koncentrálnak és **nem fektetnek megfelelő hangsúlyt a komplex turisztikai szolgáltatásokra**. A megfelelő marketing tevékenység és piackutatás hiánya szintén gátló tényezőként jelentkezik (HAJDÚ et al., 2009; <http://www.bor.hu>)

A borturizmus növekvő népszerűségének legfőbb oka, hogy a borkultúrán keresztül a vendégek kapcsolatba kerülhetnek egy térség sajátos vonásaival, hagyományaival, életmódjával, művészetével. Ez indokolja, hogy az adott terület érdekében a térségi szereplők életben tartásuk a helyi borokat, ételeket, társadalmi és kulturális kapcsolatokat, hagyományokat, és a térség sajátos légkörét meghatározó egyéb elemeket és azt minél magasabb minőségben, mint „élmény” termékcsomagot értékesítsék a turizmus piacán. Borúti Karta)

### 5.2. A borturizmus főbb jellemzői

- A borturizmus a bor készítésének bemutatására és fogyasztására alapozott szabadidős tevékenység.
- Lehetnek szervezettek vagy egyéniék.
- Lehetnek rövidek, egy hétvégére szólóak, vagy akár egyhetesek is, de leginkább 1-2 naposak.
- A borutak általában nem a szakembereknek szólnak, hanem egy a borhoz kevésbé értő, viszont érdeklődő rétegnek.
- A programokat tehát úgy kell megválasztani, hogy az eltérő szintű ismeretekkel rendelkezők számára is érdekesek legyenek.
- A szakmai borutak is fontos szerepet játszanak. Ezek alkalmával komoly szakmai témákat is fel lehet vetni, mint például a boranalízis vagy a különböző szőlőművelési módok kérdését.
- A megközelítés legjellemzőbb módja az autó. Tömegközlekedés esetében csak az egyszerűen, gyorsan megközelíthető célpontok jöhetnek számításba. Sajátos közlekedés jellemzi - gyakori megállások miatt általában busz, kerékpár vagy gyaloglás.
- A szállások tekintetében a középkategóriás szállás a fő elvárás. De elhelyezkedés szempontjából egyformán kedvelt a pince mellé települt valamint, a városközpontbeli.
- Lényeges a pincék megfelelő állapota, az utak megléte, járhatósága.
- A vendégek kulturális igényeinek kielégítésére a borkultúrán kívül a helyi népszokásokat, népviseletet is célszerű bemutatni.
- Vásárlási lehetőséget is érdemes teremteni. A résztvevők szívesen visznek haza emlékebe egy-egy, a vidék borkultúrájához kapcsolódó ajándékot, például bort, képeslapot, makettet, könyvet.
- Nagyon fontos a vendégszeretet. A turisták tapasztalni szeretnék a családi, vidéki törődést.
- A vendégeket be lehet vonni a vidéki életbe, a szüretben vagy kézműves tevékenységekben való aktív részvétellel.





- A borturizmus ma még viszonylag szűk réteget vonz, egyrészt a szűkös anyagi erőforrások, másrészt kulturális okai is vannak, akik megengedhetnék maguknak ezt élményszerzést, azok sem gondolnak benne, a borturizmus még nem elég népszerű, **elterjedtsége még alacsony szintű.**
- Elsősorban a baráti társaságban, magánkezdeményezésben szervezett borutak a kedveltek, illetve a szervezett bortúrák közül a több boros célpontot is érintő, komplexebb programok.
- A borturizmus mindenképpen csoportos elfoglaltság. Baráti társaságok, család, partnerrel kettesben vagy nagyobb társasághoz csatlakozva – ezek a jellemző formák.
- Az átlagos költés fejenként 11 ezer forint volt, mely összeg a viszonylag rövid időtartam miatt ilyen alacsony.
- A kapcsolódó programok közül elsősorban a gasztronómia és a termálfürdő, vagy a wellness programok a kedveltek, de érdemes szélesebb körű, akár gyermekes családoknak is megfelelő programcsomagokban is gondolkodni.
- A felmérések igazolják (GFK), hogy az új borok felfedezésének, kipróbálásának az egyik leggyakoribb formája a szervezett kóstolókon, borvacsorákon való részvétel, valamint a borfesztiválokon, boros rendezvényeken való kóstolás.
- A borturizmus jó reklámot nyújt a vidék borai számára, fokozza keresletet belföldön és külföldön egyaránt.

### 5.3 Borturizmus szervezethez, támogató szervezetek

„A bor ágazat szervezethez és a borok iránti érdeklődést mutatja a sokféle, borral kapcsolatos helyi és országos szerveződés létrejötte, amelyeket a termelőkön kívül (hegyközségek, egyesületek) a fogyasztók és borkedvelők is egyre nagyobb számban szerveznek (borklubok, borbarát szervezetek)” (Bodnár, 2000,2005).

#### Borturizmust támogató szervezetek

- Magyar Borutak Országos Szövetsége
- Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége
- Magyar Bormarketing Kht
- Magyar Bor Akadémia
- Magyar Borok Háza
- Felső-Magyarországi Borút Szövetség
- Egri Borvidékért Alapítvány
- Egri Borút Egyesület
- Nyitott Pincék Szövetsége

#### Felső-Magyarországi Borút Szövetség

**Négy történelmi (Mátrai, Bükkaljai, Egri és Tokaj-hegyaljai) borvidék borútjainak összefogásával alakult meg 2003-ban a Felső-magyarországi Borút Szövetség.** Ez a borút projekt egyedülálló, mert változatos turisztikai lehetőségekkel társított borútról van szó. A borút tagok száma közvetve 260, amelyből a borászok száma 185, a többi tag önkormányzat és egyéb szolgáltatók. A Felső-Magyarországi Borút **egy komplex turisztikai termék.** Olyan bejárható útvonalat kínál a látogatók számára,



ahol szőlő és borfeldolgozó, borkínáló és eladóhelyek, vendéglők és szálláshelyek, valamint látnivalók és programok várják az idelátogató turistákat (Észak-Magyarország Régió Turizmusfejlesztési stratégiája 2007-13).

### Magyar Borok Háza

A Magyar Borok Háza a Budai Vár szívében, a Mátyás templom mellett, a Magyar Kultúra Alapítvány székházának pincéjében és földszinti helyiségeiben várja azokat a borkedvelőket, ínyenceket, akik **egy helyen szeretnék megismerni Magyarország teljes borkínálatát.** (5.1.kép)

A neogót épület mélypincéje a hegyközségek által legjobbnak tartott 420 féle, borvidékek szerint csoportosított magyar bor bemutatóterme. A látogatót minden borvidéknél nyitott palackok várják, amelyekből tetszés szerint, szabadon kóstolhat a belépéskor kapott kóstolócsészével. A megkóstolt borok bármelyike azonnal meg is vásárolható. A bemutatótereken négynyelvű információs táblák igazítják el a látogatót, a tájékozódást, a javasolt kóstolási sorrendet a pince alaprajzát mutató térkép segíti. Csoportok előzetes bejelentésére szakember kísérel is rendelkezésre áll. Aki nem csupán kóstolni szeretné a magyar borokat, hanem meg is akarja ismerni történetüket, termelőjüket, annak a Magyar Borok Háza szemináriumaival, előadásaival, klubprogramjaival, kiadványaival áll a rendelkezésére. A Ház ajándékboltja a borkultúra körébe tartozó tárgyak, könyvek, különleges borok kínálatával segíti az ajándékozni szándékozókot (Török S. – Mercz Á., 1997).



5.1.kép: Magyar Borok háza

Forrás: itthon.hu





#### 5.4. A borturizmushoz kapcsolódó egyéb turizmus típusok

A borturizmus nagy szerepet kaphat a vidéki turizmusban, mert sok egyéb turisztikai attrakcióhoz is kapcsolódhat. Ez jelentheti a vidéken már meglévő értékek kihasználásának lehetőségét vagy új tevékenységi formák kialakítását.

Az **egészségturizmusban résztvevők ideális alanyként szolgálhatnak** a borturizmus számára, mivel több napig tartózkodnak egy helyen, jelentős szabadidővel rendelkeznek, általában az idősebb generációhoz tartoznak, így vásárlóerejük sem elhanyagolható.

Az **ökoturizmus** szintén nagyon könnyen összekapcsolható a borászattal, hiszen az ökoturisták fő motivációk a természet, illetve a természet közeli kultúrák megfigyelése és megóvása. Emellett a turizmusnak ezen formája minimalizálja a természeti és a társadalmi-kulturális környezetre irányuló negatív hatásokat, ami a borászatnak különösen kedvez. A kisebb vidéki borászatok számára pedig szintén kedvező hatással van az, hogy az ökoturisztikai utazásokat általában kisebb csoportok számára szervezik és ezek az utak a helyi vállalkozásokra épülnek.

A borturizmushoz kapcsolódó turisztikai programok között kiemelkedő a **gasztro-turizmus** szerepe. Ennek legfőbb oka, hogy a magyar régiók rendkívül gazdagok a különféle gasztronómiai hagyományokban. A gasztro-turizmus rendezvényein lehetőség nyílik a borok bemutatására és értékesítésére, igaz sokszor nem ez a rendezvény elsődleges célja.

A **lovas turizmus** talán a vidékiséghöz leginkább kötődő formája a turizmusnak. Rendkívül összetett tevékenységi forma, sokszínűsége azt is jelenti, hogy szinte minden formája összeköthető a borok bemutatásával, illetve az az adott régió borkultúrájának minél szélesebb körű megismertetésével (HAJDÚ et al., 2009).

#### 5.5. A bor és a wellness konvergenciája

A 2.5 pontban részletesen is bemutattam a borok pozitív hatását az egészségre. A szőlőt és a bort, **mint alternatív terápia, régóta használják a szépségápolásban**. Népszerűségét magas B-, C- vitamin tartalmának köszönheti, ezen kívül a szőlő héja természetes sejtvédő anyagokat is hordoz magában, valamint hozzá járul az immunerősítéshez, és az öregedési folyamatok lassításához, ami a benne található vegyületeknek köszönhető. Ezek a hatóanyagok együttesen harcolnak a szervezetünket károsító szabad gyökök ellen.

Szőlőből, borból **kozmetikai szerek is készülnek**, mint például: bőrradír, hidratáló, arcápoló krémek. A szőlő magjából kisajtolt olajat a kozmetikában sokoldalúan felhasználják. A benne rejlő különféle ásványi anyagok és nyomelemek rendkívül jók bőrápolásra. Magyarországon is nagy népszerűségnek örvendenek a borból készült gyógyhatású szerek.

##### Vinoterápiák

A legújabb trend a borturizmuson belül, hogy **wellness-, illetve vinoterápiás szolgáltatásokkal egészítik ki a hagyományos szolgáltatáspalettát**; a tavalyi évben két pincészet is hasonló profilú, négycsillagos hotelt nyitott meg. Az eddigi tapasztalataik igazolták a várakozásaikat.

**A vinoterápiás, vagyis boralapú kezelések trendje néhány éve érkezett meg hazánkba**, s mára a Tokaji borvidéktől kezdve Villányig több borhotelben próbálhatjuk ki e magyar választékot. Az egyik leggyakrabban igénybe





vett terápia a **borfürdő**, mely az ezredforduló környékén még unikumnak számított, mára azonban a világon egyre inkább elterjedtebb és sokfelé elérhető. Főleg kiváló antioxidáns hatása miatt részesítik előnyben a hotelek vendégei, s egy kellemes borfürdőbe elmerülve bőrük bársonyosabbá válik, egyenesen megfiatalodik.

A spa kezelések között gyakran megtalálható a **szőlőmag peeling vagy pakolás** is, mely kiválóan erősíti az érfalat és a bőr rugalmasságának megőrzését is elősegíti. A szőlőmag kivonatok, akár csak a borok, igen jó antioxidáns hatással bírnak. Magjából kisajtolt olaját sokoldalúan használják fel a kozmetikában kitűnő hidratáló hatása miatt.

Ugyanakkor beszélhetünk még **borkrém vagy szőlőhéj masszázsokról** is, melyekben szintén a szőlő héjában, húsában vagy éppen a magjában megtalálható hatóanyagok felhasználását veszik alapul. Egy-egy masszázskézelés egy egész szervezetet revitalizálhat.

A spa kezelések között a **szőlőpakolás** is feltűnik jótékony hatást gyakorolva a vérkeringésre, emellett megelőzik a csúnya és az egészségre is káros seprűvének, értágulatok, visszerek kialakulását.

A vinoterápiás kezelések sorából nem maradhat ki egy **szőlő vagy boralapú kényeztető masszázs** sem, melyet szívesen igénybe vesznek manapság az emberek, ami a szőlő héjában, húsában vagy magjában lévő hatóanyagok felhasználásával történik. A kék szőlő héjában található a legtöbb flavonoid, amit az örök fiatalság elixirjének is nevezhetnénk. A belőle készült masszázs krémekkel és olajokkal átgúrt test izmai fellazulnak, méreganyagoktól mentesülnek, ezen felül pedig bőre feszessé, simává, valamint fiatalossá válik. (5.2.kép)

(<http://www.utisugo.hu/wellness/szolo-es-bor-a-wellnessben-88388.html>)



5.2.kép: Szőlőpakolás és masszázs

Forrás: joy.hu





A 6.4.3. fejezetben a borhotelekkel részletesebben is foglalkozom, itt azonban az egyes borral kapcsolatos kezeléseket mutatom be

A „szőlő és bor” városában, Balatonfüreden a hagyományok és helyi értékek megjelenítése mellett **különleges kezeléseket** kínálnak az igényes vendégeknek. Az egyik, saját borászattal is rendelkező hotelben a borokat akár egy ízletes vacsorához fogyaszthatjuk, vagy éppen szépülhetünk, relaxálódhatunk általuk: **borfürdő, masszáz, és kozmetikai kezelése** a pincészet borából készülnek, a **borzelé pakoláshoz** például Cabernet-ből-borból főzik a zselét.

**Villányban** a komplex borélmény nyújtása a cél. Borkóstolón, pincészet- és birtoklátogatáson, különböző borvacsorák során ismerkedhetünk meg a térség legismertebb magyar borászának boraival, majd az átmulatott nap után a **szőlőre épülő kezelésektől** felfrissülve térhetünk haza.

Szintén Villányban, az egyik borpanzióban a legkedveltebb kezeléseik között tartják számon a **portugieseres masszázst**, melynél a masszázskrém az igazán magyarosan csengő PortaGéza nevű borral keverik el. Szintén a sikerlisták élén áll az **energetizáló borterápia**, ami valójában egy arckezelés: radirozást-, vörösboros alga arcpakolást, szérumot, sejtmegújító **vörösboros masszázskrém**mel való masszírozást, illetve peel-off maszkkal történő kezelést tartalmaz, valamint vörösboros testkezelés, melyben az algás pakoláshoz saját vörösborukat használják fel, illetve a testpeelinget szintén vörösborral készítik.

A **Tokaj-Hegyalja** történelmi borvidéken, Tarcalon fekvő ötcsillagos spa és borhotel a minőségi vendéglátás színtere. Programjaik nem klasszikus gyógykezelések, inkább a mindennapok fáradalmait, stresszhelyzeteit igyekeznek oldani a természetközeli birtokon. **Különleges masszázsokból, testkezelésekből, arckezelésekből, rituálékból, peelingekből és bőrnyugtató fürdőkből** áll kínálatuk. Igazi hungarikumnak számít ezen a téren a **törkölyös peeling**, az **aszús kezelése**, a **tokaji boros fürdő** és a **szőlőszenciás masszáz**s. Emellett kipróbálhatók a magyar, minősített bio- és natúr termékeket forgalmazó kozmetikumcsalád vinoterápiás készítményei.

Ma már hazánkban is elérhetők különböző vinoterápiás kezeléseik. A gyógyító eljárásokon belül az egyik leggyakrabban keresett szolgáltatás a **borfürdő**, (5.3.kép) mely az ezredforduló környékén még unikumnak számított, ma már viszont egyre inkább elterjed a világban. A boros kádban 20-30 perc eltöltése alkalmával a bőr rugalmassága fokozódik, simább, bársonyosabb, hidratáltabb lesz, s rendszeres használatával az öregedés is késleltethető.

<http://www.labellavitacosmetico.com/therapy.html>



5.3.kép: Borfürdő





**Ellenőrző kérdések:**

1. Definiálja a borturizmust!
2. Ismertesse a borturizmus fejlesztésének irányait!
3. Mutass be a borturizmus jellemzőit!
4. Sorolja fel a borturizmust támogató szervezeteket Magyarországon!
5. Mi a Magyar Borok Háza funkciója? Hol található?
6. Mely turizmus típusok és hogyan kapcsolódnak a borturizmushoz?
7. Hogyan kapcsolódik a bor és wellness? Mondjon rá példákat!
8. Mi a vinoterápia?
9. Mondjon borhoz kapcsolódó wellness kezeléseket!



## 6. A borturizmus keresleti jellemzői

Az Itthon.hu statisztikai kutatásai alapján elmondható, hogy a **magyarországi turizmusra alapvetően a centralizáltság jellemző**, hiszen a külföldi vendégéjszakák 60%, valamint a belföldi 54%. Budapest – Közép-Duna vidék valamint Balaton az utazás fő célpontja. A magyarországi belföldi turizmus ezen kívül az Észak-Magyarországi régióban is jelentős. A több éjszakás belföldi utazások fő motivációja a szórakozás és pihenés, valamint a rokonok és barátok meglátogatása. Az embereknek a szórakozásra, pihenésre irányuló utazása gyakran kapcsolódik más motivációkkal, mint például rokonlátogatás, városnézés, kulturális programok. A több napos belföldi utazások során igénybe vett szálláshelyeket részletező diagramban figyelhető meg az a tendencia, amire jelen kutatásomban én is kerestem a választ, hogy az utazók közel 60-70% ingyenes szállást vesz igénybe. (2008-2009 KSH adatok).

A 2008 és 2012-es adatokat összehasonlítva megállapítható, hogy többen vettek igénybe ingyenes magán szállást (rokon, barát). Saját üdülő, magán terület használatának aránya azonban csökkent 2008 és 2012 között. Ez alapvetően a 2008-2009 közötti bekövetkező gazdasági válsággal magyarázható, hiszen a válság következtében nehezebb anyagi körülményekbe kerülő családok inkább a nyaralóikról mondtak le. Hasonló tendencia jelentkezett a vállalati üdülők tekintetében is (INTERNET7).

A Magyar Turizmus Zrt. által készített tanulmány szerint **a turisztikai célú belföldi utazások esetében a bor és gasztronómiai turizmus nem tekinthető fő motivációnak**, azonban az ilyen célú utazásoknak **szerves részét képezik, mint kísérő programok**. A magyar lakosság utazási motivációjában, mint fő motiváció az eltöltött napok számával csökken. Főként az egynapos utazások esetében jellemző akár külföld vagy belföldi desztináció esetében. Ahogy az ábra is szemlélteti az egynapos belföldi utazások mindössze 1,4%-nak fő motivációja a borkóstolás és gasztronómia. A külföldi egy napos utazásoknak még ennél is kevesebb 0,6%. Több napos utazásoknál belföldön 0,8% az, aki kifejezetten borkóstolás miatt utazik. Külföldi többnapos utazásnál meg sem jelenik ez a motiváció. (6.1.ábra)

## A bor és gasztronómia szerepe a magyar lakosság utazási szokásaiban



Megjegyzés: Az ábrán szerepelnek az – MT Zrt. feladatkörén kívül eső – kiutazó turizmus adatai is.

Forrás: Magyar Turizmus Zrt. / M.Á.S.T. (2012)

### 6.1. ábra A bor és gasztronómia szerepe a magyarok utazási szokásaiban

Forrás: Magyar Turizmus Zrt

#### Borfogyasztók preferenciái

- a bor származási helye
- a bor eredetének megjelölése
- borvidék
- szőlőfajta
- évszám
- a bor ára
- ízharmonia
- aroma
- címke
- márkanev
- szín
- csomagolás
- palackméret
- minőség, megbízhatóság
- családtagok és a barátok véleménye



- bor által elnyert díjak
- promóció
- a bornak az étellel való harmóniája

A **spanyolok** számára fontos szempont a bor származási helye, fontosnak tartják a bor árát és az évjáratát is.

A **görögök** borválasztásában meghatározó az ízharmonia, a bor eredetének megjelölése, az aroma és a címke.

Az **írek** a bor eredetét, márkanevet, a szőlőfajtát és a borvidéket tartják fontosnak.

Az **angolok** borvásárlását befolyásoló tényezők: a szín, a csomagolás kinézete, származási hely, palackméret (implicit tényezők), ár, minőség, megbízhatóság, íz (explicit tényezők).

Az **új-zélandiak** elsősorban a családtagok és a barátok véleményét veszik figyelembe, majd ezt követően a kiválasztott bor által elnyert díjakat, ezután az árat, a promóciót és a márka hírnevét tartották fontosnak.

A **koreaiak** számára a bor illata a legfontosabb, ezt követi az íz és az ár. A legkevésbé fontos jellemzők az évjárat és a borvidék. A borfogyasztás célja tekintetében legfontosabb a bornak az étellel való harmóniáját tekintették.

### A demográfiai tényezők és a borfogyasztás összefüggései

A férfiak szignifikáns mértékben jobban szeretik a vörösbort, az olasz bort és a dél-afrikai borokat.

A férfiak nagyobb fontosságot tulajdonítanak a szüretelés évének és a borvidéknek, mint a nők.

Az egészséget, mint fogyasztói tényezőt a férfiak fontosabbnak tartják.

### Életkori sajátosságok a borválasztásban

A 30 évnél idősebb fogyasztók szignifikánsabban jobban kedvelik a vörösbort, mint a fiatalabbak.

A habzóborokat a 20 és 29 év közöttiek jobban szerették, mint a 40 évnél idősebbek.

A 30 és 49 év közöttiek jobban odafigyeltek a bor származási helyére, mint a fiatalabbak.

A kor és az egészségre való odafigyelés között egyenes arányosság van. Minél idősebbek a borfogyasztók, annál fontosabb szerepet tulajdonítanak a borfogyasztással összefüggő egészségügyi tényezőknek.

### Borfogyasztás a tapasztalattól függően

A már régebben bort fogyasztók (akik 10 – 14 éve isznak bort) jobban szerették a vörösbort, mint akik nem olyan régen isznak bort.

Az ár és a szőlő jelentősége nagyobb jelentőséggel bír a hosszabb ideje bort fogyasztók között.

A régebben bort fogyasztóknak az egészségre és a bornak az étellel való összehangolására való tényezők fontosabbak, mint akik rövidebb ideje fogyasztanak bort.

### A hazai lakosság borfogyasztási szokásai

A 18 év feletti népesség megközelítőleg fele tekinthető borfogyasztónak.

Heti szinten a magyar lakosság mintegy ötöde fogyaszt bort.



Ugyanakkor minden második honfitársunk szinte sosem iszik ebből az alkoholos italból.

Az ismeretek nagyon hiányosak. Az ízlést természetesen nehéz megváltoztatni, de a többség nem nyitott új ízek megismerésére, ehelyett a régi jó bevált márkákat, a régi jó ismert borvidékekről (Eger, Tokaj) választja, leginkább akkor, amikor ajándékot keres a vásárló.

Saját beszerzéskor feleslegesnek tartja gyakran az ilyen külsőségeket, és ilyenkor megfelelő egy olcsóbb kategóriás bor is.

Nehezen változtat a megszokásokon, nehezen változtat a fogyasztási alkalmakon, ráadásul a hazai kultúra (és most már a törvényi szabályozás is a zéró toleranciával) nehezen engedi meg a napközbeni, akár egy pohárnyi borivást is.

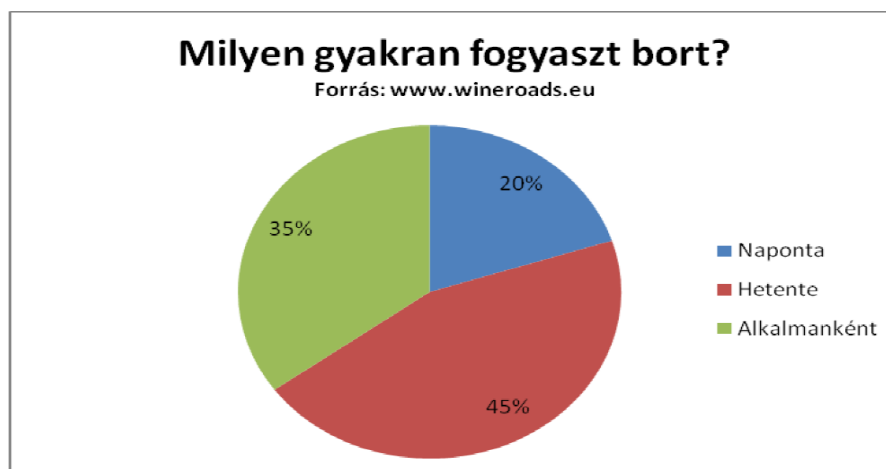
A többség által egy hétköznapi ebédhez megivott pohár bor legalábbis meglepetést kelt, és gyakran a szemlélő elnevezi magában alkoholistának a fogyasztót. Így marad a bor estére vagy vasárnap délre, de legfőképp ünnepekre, mint fő fogyasztási alkalmakra, megszokott ízekkel, függetlenül az elfogyasztott ételekhez.

Az utóbbi évek legfőbb változásait a hipermarketek megváltozott kínálata jelentette, megjelentek azok az olcsó, külföldi (ausztrál, dél-afrikai) borok, amiket korábban nem lehetett beszerezni, így többen bátran nyitottak ezek felé.

A borfogyasztás egyértelműen nem nevezhető szofisztikálnak hazánkban. A fogyasztók nem ismerik a részleteket, nem „tanítja” őket senki a javasolt fogyasztásra. Nehezen és lassan mozdul a hagyományos magyar fogyasztó. Ahhoz, hogy valódi változtatásokat lehessen elérni nála, igazodni kell a pénztárcájához (ami kb. 800 Ft-os palackonkénti árat jelent).

Fogyasztás mennyiségéről elmondható, hogy igen széles skálán mozog. (Átlagosan heti 17 deciliter bort fogyasztanak azok, akik hetente legalább egyszer fogyasztanak bort. Akik ennél ritkább fogyasztók, azok havonta átlagosan mindössze 7 decilitert fogyasztanak. Ebben a csoportban a jellemző fogyasztási mérték az 1-5 dl havonta, ami egy két alkalommal elfogyasztott egy pohár bor mindössze. A rendszeresebb fogyasztóknál már árnyaltabb a kép, ott a napi egy-két decis fogyasztástól a több literes fogyasztásig találunk értékeket.)

**Borfogyasztás gyakoriságát** mutatja be az 6.2. ábra



6.2. ábra: **Borfogyasztás gyakorisága**

Forrás: [www.wineroads.eu](http://www.wineroads.eu)

A bor kedveltsége a 20 és 60 év közötti korosztályban lényegében egyenletes. A hetente többször is bort fogyasztók aránya egyenletesen emelkedik az életkor emelkedésével. Vagyis **a bor a megfontoltabb életritmus kelléke**, míg a „bulizósabb” fiatalok a gyorsan ható röviditalokhoz nyúlnak, addig a „lelassultabb” idősebbek megfontolt itala a bor.

**A borfogyasztás gyakoriságára pozitívan hat az alacsonyabb jövedelem**, a kisebb településnagyság és az egyszemélyes háztartásméret, azonban ennek a volumennek jelentős része feltételezhetően nem a minőségi borokból származik.

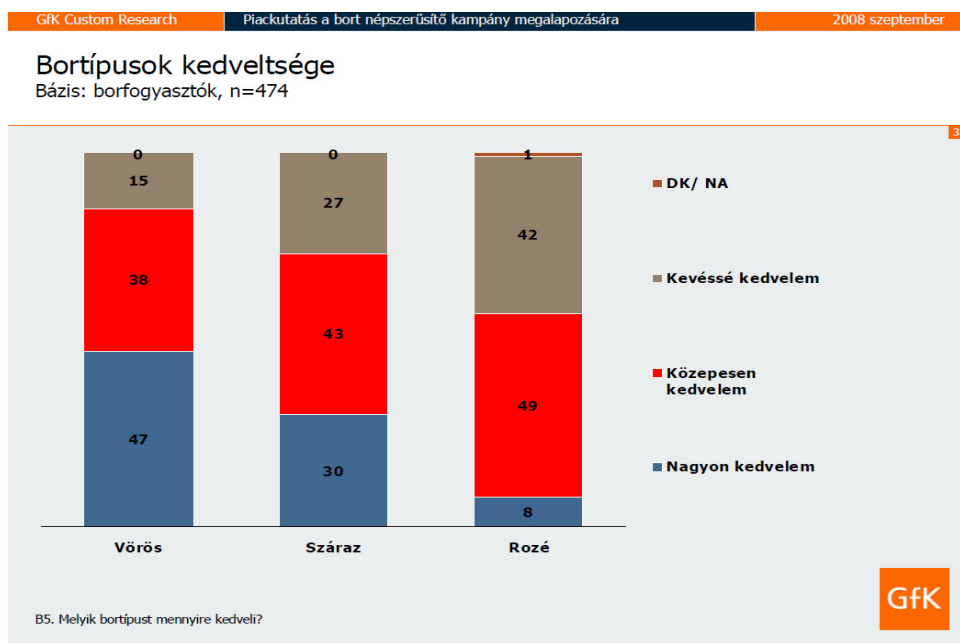
Az iskolai végzettség tekintetében érdekes fordítottságot látunk. Az alapfokú végzettségűek 71%-a soha nem iszik bort, míg ugyanez a mutató a középfokú végzettségűeknél 47%, a felsőfokúaknál pedig mindössze 36%.

Ennek hátterében az a jelenség állhat, hogy **felsőbb társadalmi rétegekben a borfogyasztás – elsősorban a minőségi borfogyasztás – a kultúra része**, a mértékletes borfogyasztás pedig a gasztronómia elfogadott kelléke, míg alacsonyabb státuszú csoportokban az ivással kapcsolatos általános attitűd az ivós ember – antialkoholista ember tengelyen mozog.

### Bortípusok kedveltsége

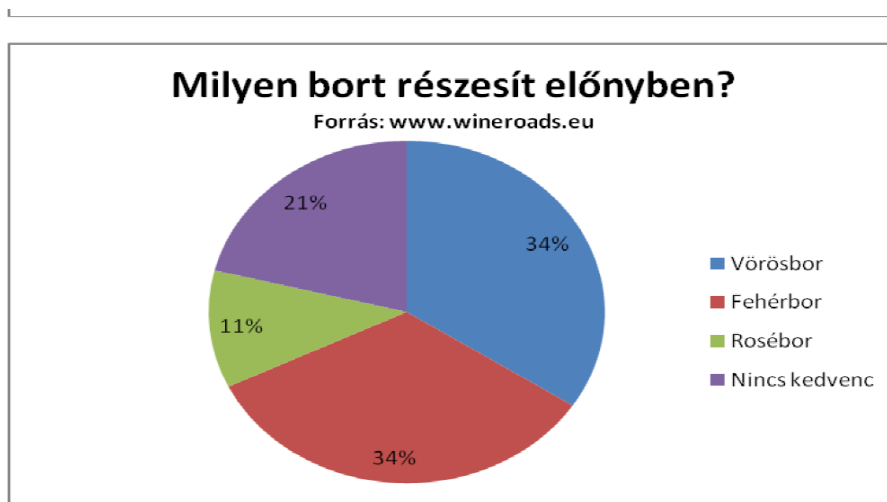
A bortípusok kedveltségét számos kutatás vizsgálta, amelyek különböző eredményeket mutatnak. (6.3. – 6.7. ábrák)

A borízlés a cukorfok és a színtípusok mentén nagyon változatos.



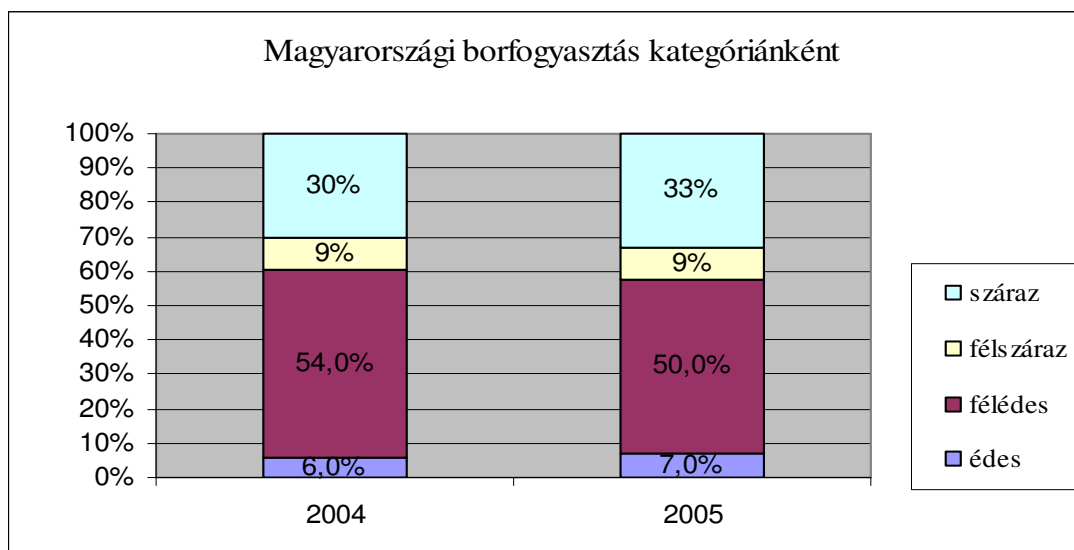
6.3.ábra: Bortípusok kedveltsége

Forrás: GfK Hungaria Piackutató Intézet



6.4. ábra: Bortípusok választásának gyakorisága az Európai Unióban

Forrás: www.wineroads.eu

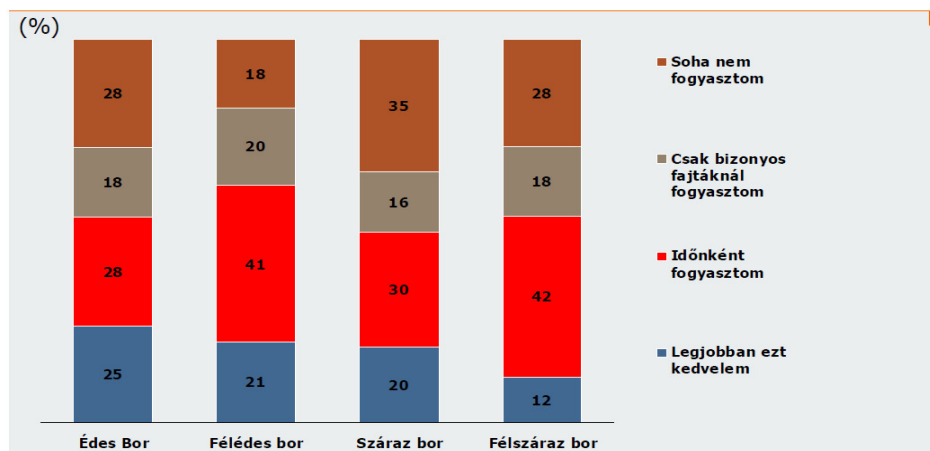


6.5. ábra: Bortípusok választásának gyakorisága Magyarországon

Forrás: GFK Hungária Piackutató Intézet – Háztartáspanel 2005

**Bortípusok kedveltsége**

Bázis: borfogyasztók, n=474



6.6. ábra: **Bortípusok fogyasztási gyakorisága**

Forrás: GfK Hungária Piackutató Intézet

**Borfogyasztás jellemzői**

A bor fogyasztásának leggyakoribb módja természetesen a tisztán, önállóan fogyasztás, a válaszolók 77%-ának ez a kedvelt formája. Nagyjából egyharmad (31%) a fröccs kedveltsége és még mindig körülbelül egynegyed (24%) a boros kólát kedvelők aránya.

A bor hazai, illetve külföldi eredetével kapcsolatos kérdésre a **döntő többség a hazai borok mellett tette le a voksát (74%)**. További 21% egyformán kedveli a hazai és külföldi borokat, így a hazai borok összesített kedveltsége majdnem teljesnek, 95%-osnak mondható. A fennmaradó 5% sem egyértelműen külföldi bor-párti, ezek aránya mindössze 2%. A válaszolók fennmaradó kis része nem tudott állást foglalni, elképzelhetően azért, mert hazai boron kívül mással még nem is találkozott.

A **bort leginkább vendégségben fogyasztjuk (40%)**, egyharmados arányban pedig otthon fogyasztjuk. Az étterem, vendéglő, mint a borfogyasztás helyszíne 10 százalékos arányt képvisel.

A **magyar borok megítélése nagyon kedvező** a hazai fogyasztók körében, a legtöbben világszínvonalúnak gondolják a hazai borokat.

A **magyar bor** melletti legfontosabb érvek a megbízható minőség, a hazai aroma, ízvilág, zamat, a hazai szőlőfajták. Természetesen a magyar borok mellett voksolók egy része elismerte, hogy azért választotta, mert ezt ismeri, ez kapható, illetve mert a közvetlen termelői borra esküsznek.

A választást **hazafias érzések** is befolyásolják, hazait vásárolni az egyben a hazai borászok/borászat támogatását is jelenti, illetve hogy a hazai eredet és a magyarság érzés valamilyen kapcsolatban van egymással, a magyar bor része a magyar nemzettudatnak is.

A borfogyasztók körében Eger, Tokaj, Villány és Badacsony a legkedveltebb borvidék.

A borválasztással kapcsolatos döntésekben több befolyásoló tényező létezik. Ilyen például az ár, a bor fajtája, származási helye, a termelő ismertsége, a bor évjárata, vagy a palack formája, és címkéje.



A végső döntést meghatározza továbbá a vásárlás helye, a vásárló anyagi helyzete, vagy például az, hogy milyen alkalomra, és kinek vásárolja az italt. Például, a naponta erősen italozók körében a silányabb, olcsóbb kategóriájú borok a kedveltebbek.

A nők körében általános jelenség, hogy az édeesebb fajtájú borokat és pezsgőket részesítik előnyben.

A minőséget kereső, igényes borfogyasztók számára a bor származási helye, a bor fajtája és az évjárat a legfontosabb.

Míg az ajándékba szánt boroknál sokszor a palack külső megjelenése, és az ár játszik fontos szerepet. Ugyanez vonatkozik például azokra a fogyasztókra, akik kevésbé jártasak a bor ismeretében. Tapasztalható a nagyobb áruházak boros részlegénél, hogy a vásárlók nem tudják melyik bort válasszák, ezért azt emelik le, amelyiknek a legolcsóbb az ára, és a legszebb a címkéje.

Általában elmondható, hogy **a saját fogyasztásra szánt boroknál a személyes korábbi tapasztalat, az íz, illetve a fajtajelleg** a legelső, ezt az ár követi, majd a származási hely és a többi tényező. Ezen tényezők persze sokban függenek a fogyasztók borkultúrájától és borismeretétől.

### 6.1. Szegmentálás a borfogyasztók piacán

A szakirodalomban többféle szegmentálást találunk.

**(Kopcsay, 2005) szerint** a borpiacon belül a borfogyasztók az alábbi három szegmens csoportra oszthatók:

- **Nagyivók:** ennek a szegmensnek a tagjai fogyasztanak a legtöbb bort, leginkább olyan idős férfiak alkotják a csoportot, akik nem rendelkeznek magas jövedelemmel és iskolai végzettséggel. Borvásárláskor a fő szempont az alacsony ár. Általában otthon vagy kocsmában fogyasztanak bort. Arányuk igen jelentős, körülbelül a borfogyasztók 30%-át teszi ki.
- **Szupervásárlók:** ők azok a borfogyasztók, akik jellemzően szupermarketekben vásárolnak bort. Számuk igen jelentős, hiszen kb. 3 millió magyar ember sorolható közéjük. Ezen szegmens tagjai számára az ár mellett a minőség is fontos tényezőnek számít vásárlás során. A forgalmazott magyar borok egynegyedét ez a szegmens veszi meg.
- **Ínyencek:** ez a legkisebb szegmens, de manapság egyre fontosabb szerepet tölt be a borpiacon. Ezen csoportba tartozók számára a bor nemcsak egy ital, hanem egyben életszéllet is. Jellemzően a középkorú, módosabb és magasabb jövedelemmel rendelkező emberek alkotják ezt a réteget. A borokat jellemzően szaktoltokban vagy termelőtől közvetlenül szerzik be. Borvásárlásnál számukra a minőség és a származási hely a mérvadó. Egy részüknek otthon is van borkészlete. Manapság a borfogyasztók 10%-a, azaz kb. félmillió ember tartozik ebbe a fogyasztói csoportba.

**Az AMC (Agrármarketing Centrum) felmérése** a borfogyasztókat az alábbi szegmensekbe csoportosította: borbarátok (16,9%), gourmand-ok (17,3%), a középkategóriát keresők (27,0%), az ajándékozók (17,3%) és az absztinensek (20,1%). A bor- és gasztronómiai turizmus szempontjából ezen szegmensek közül a borbarátok és gourmand-ok a legfontosabbak.

A *borbarátokra* jellemző, hogy a borfogyasztás hozzátartozik a mindennapjaikhoz. Számukra a bor



értéket képvisel. A borászat iránt az átlagosnál jobban érdeklődnek. Nyitottak a borkülönlegességek és az import borok iránt is. Ebbe a szegmensbe elsősorban a férfiak, a középkorúak, a szakmunkások, a magasabb iskolai végzettséggel és jövedelemmel rendelkezők és a városban élők tartoznak.

A **gourmand** szegmens képviselői kiemelten szeretik a borkülönlegességeket. Számukra a borfogyasztás inkább alkalomhoz kötött, a bor egy elegáns ital, amiből adódik, hogy ritkábban, de akkor minőségi bort isznak. A gourmand-ok elsősorban városokban élnek, magas iskolai végzettséggel és magasabb jövedelemmel rendelkeznek. Az ún. *fiatal értelmiséghez* tartozók érdeklődnek leginkább a borok iránt. Ők a borfesztiválok, boregyetemek és borkurzusok állandó résztvevői és ezért marketingszempontból is kiemelt jelentőséget kell nekik tulajdonítani. A borhoz való kötődés ebben a szegmensben a családi környezetből (szüretetek, esti borozások stb.) ered. Jellemzően a neves borászok/pincészetek termékeit fogyasztják. A fiatalok egy része számára a bor a nemzeti identitásuk részét képezi, és nem utolsó sorban divatos téma is a körükben. A borral kapcsolatos rendezvényeken való részvétel hozzátartozik a társasági életükhöz. (Turizmus Bulletin X. évfolyam, 3. szám)

### **A borfogyasztók szegmensei a GFK Hungaria felmérése szerint**

#### **„Gourmet-k”**

A **„Gourmet-k”** elsősorban kisvárosi értelmiségiek, vállalkozók, szellemi szabadfoglalkozásúak, vezető beosztásban lévők. Borfogyasztási szokásaikat **kevésbé a mennyiség, mint inkább a minőség jellemzi**, bár a gyakori borfogyasztók közé tartoznak. A magasabb társadalmi státusz, jövedelem és iskolai végzettség jellemzi ezt a csoportot és körükben a 40-49 évesek fölültreprezentáltak. Jellegében inkább **„férfias” csoport**. Szakboltokban vagy termelőktől vásárolnak, gyakran kifejezetten ellenségesek például a hipermarketek borkínálatával szemben. Minekután gyakran járnak személyesen is termelőkhöz, jó kapcsolatot építettek ki szakértőkkel, akik ajánlását elfogadják, és ez alapján vásárolnak.

A „Gourmet-k” jellemzően az **aktív mozgalmas szabadidő eltöltés** és a házon kívüli esti programok hívei, miközben nyitottak az újdonságokra és fontosak számukra a barátaik.

Kommunikációs üzenetekkel a legjobban elérhető réteg: ők a különböző **borklubok résztvevői** (mint pl. Dominium Vini), bortúrákon vesznek részt és szerveznek, személyes ismerősei a nevesebb bortermelőknek, favorit márkáik és termelőik vannak. Tudásuk annyira összetett és szofisztikált, hogy feltételezhetően csak professzionális szintű tanácsadást vagy programot fogadnának el.

#### **„Igényes borivó”**

Megjelenik a szakmunkásság is, és a közepesnél csak kevéssel magasabb jövedelmi helyzet. A fővárosi lakosság ebben a csoportban fölültreprezentált.

Mivel szeretik és keresik a jó borokat, gyakran néznek körül nem csak a megszokott helyeken. Betévednek egy-egy szakboltba, de összehasonlítgatják az árakat az olcsóbb hipermarketekkel szemben. Ritkábban járnak egyéni rendezvényekre (pl. bortúrákra évente néhány alkalommal), így a termelőkkel kapcsolatos személyes vagy borra vonatkozó ismeretük is szűkebb.

Az „igényes borivó” szegmens a **családiasabb értékek mellett szerveződik**: számukra a család az első, szívesen foglalkoznak házimunkával, nem kedvelik a gyorséttermek világát.

Az igényes borivók tudása inkább tapasztalati: ők





kevésbé néznek utána a dolgoknak, kevésbé figyelnek egy vincellér bemutatóra. Saját maguk tapasztalják meg a dolgokat, nem igazán olvasnak bor-szaklapokat, inkább egymás között beszélnek meg és próbálják ki az újdonságokat. Büszkék tudásukra, ami néhány esetben talán nem is teljeskörű, és ezt szeretik firtatni. A nagylétszámú rendezvényeket kedvelik, hiszen ott tudják leginkább megmutatni és kamatoztatni tudásukat.

**„Hétköznapi borivó”**

A „**hétköznapi borivó**” csoportot leginkább a „**nőies**” jelleg különíti el a többi csoporttól, de ez egy meglehetősen heterogén csoport, kevésbé jellegzetes demográfiával. Megtalálható köztük a fiatal bulizós, gyorsétterembe járóktól kezdve a középkorú családanyán át a szegényebb nagycsaládosokig a válaszolók igen széles spektruma. Közös jellemzőjük még a ritka borfogyasztás.

**Vásárlásukat egyértelműen a gyorsaság és egyszerűség jellemzi:** ugyanolyan rutint jelent, mint mondjuk egy hamburger vagy kiló kenyér megvásárlása. Mint ahogy vannak, akik rutinszerűen megvesznek egy teljes kiőrlésű kenyeret, itt is vannak olyanok, akik minőségi bort vesznek – a kenyérrel való hasonlaltal élve azonban csak egy fajtát, szinte majdnem mindig ugyanazt. **Nehezebben kísérletezgetnek, kevésbé nyitnak.**

Esetükben nehezen lehet egyértelműen csak a borhoz köthetően programokat megnevezni, hiszen ez őket nem befolyásolná.

**„Fásult”**

A „**fásult**” csoport a mintában mért legalacsonyabb társadalmi státusszal jellemezhető. Ők azok, akik számára a borivás nem igazán különbözik **puszta alkohol bevitelnél**, rutinból vásárolnak, különösebb érdeklődés és öröm nélkül, és gyakran erősebb italokkal helyettesítik a bort.

A GfK Hungaria felmérése szerint az egyes szegmensek megoszlását a 6. táblázat, a szegmensek megoszlása a borfogyasztók között a borfogyasztás gyakorisága szerint pedig a 7.táblázat mutatja be.

6.táblázat Szegmensek megoszlása a borfogyasztók között a borral kapcsolatos attitűdök szerint

| Szegmensek        | Arány (%) |
|-------------------|-----------|
| Fásult            | 26        |
| Hétköznapi borivó | 32        |
| Igényes borivó    | 25        |
| Gourmet           | 18        |

Forrás: GfK Hungária, Bor feltáró kutatás, 2008

7.táblázat Szegmensek megoszlása a borfogyasztók között a borfogyasztás gyakorisága szerint

**SZÉCHENYI 2020**

MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap

**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**



| Szegmensek       | Jellemzők                                | Arány (%) |
|------------------|--|-----------|
| Heavy fogyasztó  | hetente többször is fogyaszt bort        | 22        |
| Medium fogyasztó | Minimum kéthetente fogyaszt bort         | 27        |
| Ligt fogyasztó   | ritkábban, mint kéthetente fogyaszt bort | 51        |

Forrás: Gfk Hungária, Bor feltáró kutatás, 2008

### **Borfogyasztók csoportosítása az AMC felmérése szerint:**

- a borbarátok 16,9%
- a gourmand-ok 17,3%
- a középkategóriát keresők 27,0%
- az ajándékozók 17,3%
- az absztinensek 20,1%.

**A borbarátok szeretik a bort**, a fogyasztás hozzátartozik a mindennapjaikhoz. Számukra a bor az alkoholos italok királynője, értéket képvisel. A borászat iránti érdeklődésük ugyan mérsékelt, de az átlagosnál nagyobb. Nyitottak a borkülönlegességek és az import borok iránt is. Ebbe a szegmensbe elsősorban a férfiak, a középkorúak, a szakmunkások, a magasabb iskolai végzettséggel és jövedelemmel rendelkezők és a városban élők tartoznak.

**A gourmand** szegmens képviselői is szívesen fogyasztanak bort, import borokat, ők **kiemelten szeretik a borkülönlegességeket**. Számukra a borfogyasztás inkább alkalomhoz kötött, a bor egy elegáns ital. Ritkábban, de akkor minőségi bort isznak. A gourmand-ok elsősorban Budapesten vagy más városokban élnek, magas iskolai végzettséggel és magasabb jövedelemmel rendelkeznek.

### **A német borfogyasztók tipológiája**

A fogyasztók alapvető attitűdjét és motívumai alapján a német borfogyasztók tipológiája:

- Klasszikus borismerő
- Modern borismerő
- Ambiciózus trendlovag
- Egyszerű fiatalok
- Bizonytalan főáramlat
- Szerény tradicionális

#### **Klasszikus borismerő**

Szociális profil: idősebb korcsoport, magasan képzett, magas jövedelem  
Attitűd a bor iránt: önbizalom, szuverenitás, családi kötődés a borkultúrához, magas igények, szélsőségek kerülése  
Borfogyasztás: rendszeres borfogyasztás, magas az egy főre jutó fogyasztás, preferencia: száraz borok  
Borválasztási kritériumok: különböző kritériumok komplex összjátéka  
Kiszereles milyensége: széles toleranciahatárok, igény a harmonikus csomagolásra, tartózkodás a szélsőségektől.

#### **Modern borismerő**

Szociális profil: magas férfiarány, közepes korcsoport, magasan képzett, magas jövedelem



Attitűd a bor iránt: önbizalom, szuverenitás, presztízs és életminőség, kíváncsiság, titkos tippek kutatása

Borfogyasztás: gyakori borfogyasztás, magasabb az egy főre jutó fogyasztás, preferencia: száraz borok

Borválasztási kritériumok: különböző kritériumok komplex összjátéka

Kiszereles milyensége: modern, avantgárd csomagolás, tüntető tartózkodás a tradicionális német csomagolástól.

### **Ambiciózus trendlovag**

Szociális profil: főleg fiatalok, alacsonyabb végzettség, de kvalifikált foglalkozás, főleg alkalmazottak, magasabb jövedelemmel

Attitűd a bor iránt: törekedni a „lépéstartásra”, nagyfokú bizonytalanság, fontos

Borfogyasztás: rendszeres borfogyasztás, átlagos az egy főre jutó fogyasztás

Borválasztási kritériumok: tájörzet minőségi besorolás, kitüntetések, díjak, csomagolás minősége

Kiszereles milyensége: viszonylag széles sáv, preferencia: Bordeaux-üveg, ill. extravagáns üvegformák.

### **Egyszerű fiatalok**

Szociális profil: fiatalok és középkorúak, magasabb végzettség, egyetemisták vagy fiatal családostok, alacsonyabb jövedelem

Attitűd a bor iránt: rendszeres fogyasztás, ambíciók nélkül, nincsenek magas igények

Borfogyasztás: kevéssel átlag fölötti borfogyasztás, preferencia: vörösborok

Borválasztási kritériumok: egyszerű, orientációs séma

Kiszereles milyensége: főleg egyszerű literes üvegek

### **Bizonytalan főáramlat**

Szociális profil: többségében nők, középkorúak és idősebb alacsonyabb végzettség, közepes jövedelem

Attitűd a bor iránt: bizonytalanság és túlterheltség a vásárlási procedúra összetettségében, igény a segítségre és a kínálat áttekinthetőségére

Borfogyasztás: átlag alatti borfogyasztás és átlag alatti az egy főre jutó fogyasztás

Borválasztási kritériumok: íz irányzat, ár, szín

Kiszereles milyensége: bizalom a tradícióban, a hagyományos kiszerelesekben, tartózkodás a moderntől, extravagánstól

### **Szerény tradicionális**

Szociális profil: többségében nők, idősebbek: 56 év fölött, alacsony-közepes jövedelem

Attitűd a bor iránt: a bor egy idegen, számára elérhetetlen világ, amibe nincs belépése

Borfogyasztás: ritka borfogyasztás, erősen átlag alatti az egy főre jutó fogyasztás, preferencia: édes és fehérborok

Borválasztási kritériumok: ár

Kiszereles milyensége: preferencia: hagyományos kiszerelesek, tartózkodás a moderntől és vélhetőleg magas-értékűtől

**Az érték alapú szegmentáció által létrehozott fogyasztói szegmensek és jellemzőik** (Hofmeister-Tóth Ágnes- Totth Gedeon, 2002)



### **Biztonságkeresők (221 fő, a minta 35 %-a)**

A legnagyobb klasztert a biztonságra törekvők csoportja képezi. Értékeiket tekintve a kényelmes élet, a családi élet tartozik a preferenciáik közé. Fontos számukra a barátság, a biztonság, kerülik a pazarlást, takarékosok. Ritkán vásárolnak bort, azt is leginkább ABC-ben, szupermarketekben. Fontos számukra az ár és az íz. Tipikusan a féledes, édes borokat kedvelik. Takarékoságuk a borvásárlás terén is megmutatkozik, általában a 200 és 600 Ft közötti borokat vásárolják, és e fölé akkor sem nagyon mennek, ha ajándék céljára vásárolnak.

Többségében nők tartoznak ebbe a szegmensbe, illetve családosok, középkorúak, vagy idősebbek. Iskolai végzettségüket tekintve érettségizettek vagy általános iskolai végzettséggel rendelkeznek, jövedelmük átlagos. Általában vidéken, kisebb városokban, községekben élnek.

### **Önmegevalósítók (184 fő, a minta 29 %-a)**

A borvásárlás és a borfogyasztás szempontjából egy lényegesen izgalmasabb szegmens. Értékrendszerük gazdagabb, fontos számukra az önmegevalósítás, és ennek társadalmi elismerése. Magas képzettségűek, fontos számukra a magas életszínvonal, a jó megjelenés, érdeklődést mutatnak a kultúra és a művészetek iránt. Nyitottak a világra, boldog emberek, akik hajlandók a közösségért dolgozni. Magukat érdeklődő borkedvelőknek, amatőr borszakértőknek tartják, akik számára fontosak a borospalack címkéjén lévő információk. Minél teljesebb gasztronómiai élvezetre vágnak, ezért szeretnék tudni, hogy egy adott bort milyen ételekhez, és hogyan illik fogyasztani.

Alapvetően szuper- és hipermarketekben vásárolják meg a kívánt bort, de megtalálhatóak a borszaküzletek vásárlói között is. Vásárlási döntéseiket befolyásolja a minőség, a bor fajtája és típusa, a borvidék, valamint a szakértői ajánlás. Amennyiben a vásárlás ajándék céljára történik, úgy fontos a szerepe a címkének és a palack formájának is.

Nagyon fontos számukra a minőség-ár arány, ezért az árnak komoly minőségjelző szerepet tulajdonítanak. A szegmens tagjai saját fogyasztásra 600 és 1200 Ft körül vásárolnak bort, ajándék esetén azonban hajlandók lényegesen ezen összeg fölé menni. A születésnap a legfontosabb alkalom a számukra, ilyenkor hajlandók a legtöbbet költeni.

Elsősorban a felsőfokú végzettségű, magasabb jövedelemmel rendelkező, középkorú budapesti, illetve megyeszékhelyeken élő középkorú férfiak tartoznak ebbe a csoportba.

### **Hedonisták (167 fő, a minta 26 %-a)**

Méretét tekintve nem sokkal marad le az önmegevalósítóktól a hedonisták csoportja. Mint a nevükből is következik, ők azok, akik ténylegesen élvezni kívánják az életet. Fontos számukra a magas életszínvonal, az önmegevalósítás, keresik az élvezeteket, és értékelik az ehhez szükséges szabadidőt. Nyitottak, fogékonyak az újdonságokra, szívesen kísérleteznek, vágnak a különlegességekre, szeretik a meglepetéseket. Magukat érdeklődő borkedvelőknek tartják. Vásárlásai szokásaik rendkívül változatosak, a hipermarketek és borszaküzletek mellett gyakran vásárolnak éjjel-nappal nyitva tartó üzletekben, vagy ahol éppen útba esik. Vásárlási döntéseiket nem elhamarkodottan hozzák, fontos számukra a minőség. Nem sajnálják maguktól a jót, saját fogyasztásra 1200-1500 Ft között költenek, de van köztük olyan is, aki 3000-4000 Ft-os borral jutalmazza magát. Ajándékozási szempontból a karácsony tekinthető kiemelkedő alkalomnak, ilyenkor átlagosan 2000-3000 Ft körüli összeget fordítanak egy palack borra. Ez a szegmens a legfogékonyabb a különböző marketingkommunikációs eszközökre és a promócióra, valamint szívesen vesznek részt borkóstolókon is.



Demográfiaiilag általában fiatalok, közép- vagy felsőfokú végzettséggel és magas jövedelemmel rendelkező, jórészt egyedülálló budapesti lakosok.

### **Közünyösek (62 fő, a minta 10 %-a)**

A minta legkisebb csoportját azok alkotják, akiket a bor iránti érdeklődés szempontjából közönyösnek tekinthetünk. Értékrendjükben a biztonságnak és a takarékoságnak van jelentős szerepe, más értékekkel kapcsolatosan elutasító magatartást tanúsítanak. Belefásultak az életbe, nem túl elégedettek, életüket egyfajta szürkeség uralja. Borfogyasztás szempontjából laikus borivóknak tekinthetők.

Nagyrészüik, közel felük, soha nem vásárol bort, a többiek is csak alkalmanként, általában a termelőknél vagy ABC üzletekben. Döntéseik során a legfontosabb befolyásoló tényező az ár, sem az íznek, sem a minőségnek nem tulajdonítanak nagy jelentőséget. Egy palack borra csak elvétve fordítanak többet 200 Ft-nál, de a 600Ft-ot szinte soha nem haladja meg ez az összeg. Demográfiaiilag inkább idősebb, alacsony jövedelemmel bíró, vidéki városban élő, többnyire szakmunkás végzettségű férfiak jellemzik ezt a szegmentumot.

### **Az átlagos magyar borturista főbb jellemzői**

- A gyakorlott borturisták utazásukat megelőzően döntő többségben (66,7%) az internetről tájékozódnak lehetőségeikről. A borturizmus nem szezonális, hiszen a válaszadók többsége, 62,8%-a az év bármely szakában szívesen utazik, ám jelentős azon turisták száma (27,7%) is, akik utazásaikat egy-egy fesztiválra időzítik.
- Évente egy – két alkalommal vesz részt bortúrán, borvidéki utazáson.
- A bor akkor jó, ha megoszthatjuk valakivel, vallja a megkérdezettek többsége, akik főként 52,5%-ban barátokkal, vagy 42,4%-ban családdal vesznek részt egy-egy bortúrán. A megkérdezettek utazásaikat főként (64,6%) saját autóval bonyolítják.
- Az átlagos magyar borturista 1-2 napot (51,2%) tölt egy-egy alkalommal borvidéken és ott tartózkodását leginkább (45,1%) kulturális, művészeti (27,8%) és aktív (27,1%) programokkal egészíti ki.
- Nem minden nap, de hetente többször fogyasztanak bort, bár sokan (35%) csak valamilyen alkalomhoz kötve nyúlnak a borospohárhoz.
- A magyar borfogyasztó vörösboros (34%). A megkérdezettek 21%-nak nincs kimondottan kedvenc bortípusa.
- A bor kiválasztásánál a legfőbb mérvadó a bor fajtája (54,4%) és a borászat (36,8%). Nagyban hozzájárul a döntéshez a bor címkéje 5,3%, ám javarészt közömbös a bor ára iránt, csupán a megkérdezettek 3,5%-át befolyásolja az ár a vásárlás során.
- Tekintve, hogy a megkérdezettek nagy része gyakori utazó, így ha tehetik, a bort termelőnél vásárolják meg, de készleteiket főként áruházláncok kínálatából pótolják. Így a válaszadóknak 43,3%-ban nincs konkrét beszerzési helye. Meglepő azonban, hogy vinotékában, borkereskedésben csupán 9,2%-uk vásárol. A válaszok alapján kijelenthető, hogy a borválasztás döntő többségben (60%) azonban továbbra is a férfiak privilégiuma Magyarországon.

## **6.2. Borral kapcsolatos felmérések eredményei**

A **GfK Hungária Piackutató Intézet** 2012-es évi vizsgálatából kiderült, hogy a szeszesital forgalom

**SZÉCHENYI** 2020





25%-a jellemzően borértékesítésből kerül ki és Magyarországon átlagosan minden második háztartás vásárol bort valamilyen rendszerességgel, viszont ma már ez az arány csökkenőben van. A borvásárlási szokásokat tekintve az adatok azt mutatták, hogy míg az idősebb korosztály a száraz vörös és fehér borfajtákat részesíti előnyben, addig a fiataloknak és a magasabb jövedelemmel rendelkezőknek a manapság egyre inkább kedveltebb rosé borok felé húz a szíve. Borvásárlási helyszín tekintetében pedig a hipermarketek mellett jelentős a borszaküzletekből illetve termelőktől történő beszerzés is (GFK HUNGÁRIA, 2013).

Emellett a **Magyar Turizmus Zrt. 2013** márciusában végzett egy borfogyasztási és vásárlási szokásokat vizsgáló országos szintű felmérést a magyar borfogyasztók körében, amelynek eredményei szerint a borfogyasztók 53%-a általában havonta néhány alkalommal, negyede hetente, míg 13%-uk naponta fogyaszt bort valamint a férfiak esetében gyakoribb a borfogyasztás, mint a nőknél. Borfajtát tekintve a vörösbor a legelterjedtebb 86%-kal, azt követi a fehér illetve rosé bor emellett ízvilágot tekintve a borfogyasztók körében az édesebb borfajták a leginkább kedveltek. A kutatás emellett azt is kimutatta, hogy az elmúlt években némileg csökkent a fogyasztott bor mennyisége különösen a nők esetében, viszont a havi elfogyasztott mennyiséget vizsgálva a férfiak vezetnek a nőkkel szemben. Emellett a válaszadók körében a tisztán történő fogyasztás a leginkább jellemző. A fogyasztás körülményeinek vizsgálata során az is kiderült, hogy helyszínt tekintve a fogyasztók többsége jellemzően otthon vagy vendégségben fogyaszt bort illetve nem szokott boros hírekről tájékozódni. Borbeszerzés szempontjából a megkérdezettek között a legelterjedtebbek a hipermarketek, azokat követik a helyi bortermelők, a szupermarketek és a diszkontok. Borválasztás során a vizsgált személyek számára a legfontosabb szempont az ár illetve a borvidék továbbá a borvásárlók nagy része szokott külföldi bort is vásárolni, de csak ritkán. Leginkább az olasz és francia borok a legkedveltebbek külföldi borok esetén. Borvidékek tekintetében pedig a kutatás szerint a legkedveltebb Tokaj, azt követi szorosan Eger és Villány

[http://bor.hu/20130410\\_friss\\_orzagos\\_fogyasztoi\\_kutatas\\_a\\_borrol](http://bor.hu/20130410_friss_orzagos_fogyasztoi_kutatas_a_borrol)

### **Ellenőrző kérdések:**

1. Hova helyezhető el a bor a magyar utazások motivációs listáján?
2. Soroljon fel néhány borfogyasztói preferenciát!
3. Nevezzen meg néhány külföldi országra jellemző borpreferenciát!
4. Mutassa be a borfogyasztás demográfiai vonatkozásait!
5. Hogyan alakul a borválasztás az életkor függvényében?
6. Ismertesse a borfogyasztás néhány meghatározó aspektusát!
7. Nevezzen meg és jellemezzen borfogyasztói szegmenseket!
8. Ismertesse a német borfogyasztók szegmenseit!
9. Jellemezze az átlagos magyar borturistát!





## 7. A kínálat összetevői és főbb jellemzői

### 7.1. Borút fogalma és főbb jellemzői

A **borút** olyan **összetett turisztikai termék**, mely sajátos egyedi kínálattal rendelkezik, szervezett egységben működik, piacra jutását közösségi marketing segíti, szolgáltatásai minősítettek és garantáltan megfelelnek a nemzetközi turisztikai elvárásoknak is. A borút vidékfejlesztési szempontból, kizárólag borvidéken illetve annak közvetlen környezetében, helyi jellegzetességű programmá szervezett, - a jellemző termelési, kulturális, építészeti értékekre és hagyományokra épülő; a vállalkozók, önkormányzatok, civil szervezet és a lakosság által - helyi összefogással kialakított borúti szolgáltatások összessége. (Borúti Karta)

A **Borút** egy olyan bejárható útvonalat jelent, ahol borkínáló és eladóhelyek, vendéglők és szálláshelyek, valamint látnivalók és programok várják az ide látogató turistákat.

A vendégeket információs táblák és prospektusok irányítják a minősített, védjegytáblával jelölt szolgáltatásokhoz. A résztvevők által bejárt borutak olyan útvonalakat foglalnak magukba, amelyeken végig haladva felkereshetők a borvidék jelentősebb települései.

Az állomásokon különböző programok várják az érdeklődőket. Például pincelátogatással egybekötött borkóstolás, bormúzeumok, szüret és szüreti multság, borárverések, borfesztiválok. Kiegészítő programként a városnézés, kirándulás, lovaglás, túrázás ajánlható.

Mivel a borút idegenforgalmi kínálatának gerincét természetesen a bor, annak előállító, bemutató, kóstoló és eladóhelyei jelentik; ehhez azonban szorosan kapcsolódnak a különféle ellátást, szállást, és programot nyújtó szolgáltatások:

- Borászatok és pincészetek
- Helyi élelmiszertermékek előállítói
- Éttermek, étkezési lehetőségek
- Szálláshelyek
- Bort és helyi terméket árusító üzletek
- Turisztikai irodák
- Kézműves vállalkozások
- Múzeumok

Az európai borutak célja az érintett borvidéken a borút megformálása, a borkultúra fejlesztése; a minőségi bortermelés előmozdítása és a helyi minőségi borok piacának kiszélesítése; a rendelkezésre álló borturisztikai kínálat fenntartható fejlesztése.

#### A borutakkal szemben támasztott elvárások (Borúti Karta)

- Borút csak borvidéken alakulhat;
- A borvidék települései által létrehozott borút, mint térség, legyen alkalmas a vidéki életmód bemutatására. Fenntartható turizmusfejlesztési céljai között fő helyen szerepeljen a borkultúra, kulturális és épített örökség védelme;
- A borút működésével törekedjen a vidéki tájjelleg, a szőlős kultúrtáj megőrzésére és a természetes élőhelyek védelmére;
- A borúti szolgáltatók kínálatában csak





forgalomba-hozatali engedéllyel rendelkező borok, termékek szerepeljenek;

- A szolgáltatókat a borút vegye nyilvántartásba, szervezze meg minősítésüket, ellenőrizze az abban foglalt követelményeket, és elérhetőségi adataikat tegye hozzáférhetővé a turisták számára;
- Közösségi marketing tevékenysége során a borút emelje ki és védje a térség helyi sajátosságait.
- A borút saját működésének és a minősítési rendszernek a fenntartása érdekében végezzen forráskoordinációt, és szervezze meg a szükséges térségi együttműködések.

A **Borutak Európai Tanácsa** (CREV) éppen ezért az Európai Borutak Alapítványában lefektette, hogy mik a borutakkal szemben támasztott követelmények:

- A bor és a borvidék nyitott ajtó az európai civilizációhoz és egy másfajta életmódhoz.
- Falusi-, vidéki turizmus, amely alkalom a személyes, emberi kapcsolatok kiépítésére, az aktív kikapcsolódásra.
- Minőség, szakmai tisztesség a turizmusban és borászatban egyaránt

A szolgáltatással kapcsolatos követelmények pedig:

- Elérhetőség, észrevehetőség
- Szerződéses kapcsolatok
- Felkészültség a látogatók megfelelő fogadására
- Bor és gasztronómia szerves együttléte
- Információs szolgáltatás

A Borutak Európai Tanácsa (CREV) a következő borutakat határozza meg:

- **Nyitott borút**

Borkóstolásra és étkezésre, vendéglátásra felkészült egységek egy idegenforgalmi régióban. Borkóstolóhelyek laza hálózata.

Magyarországi viszonylatban: A széttagolt, egymástól viszonylag távol fekvő termőhelyekből összetevődő borvidékek turisztikai kínálata lehet. Kevésbé ismert borokkal és vendéglátással rendelkeznek. Hírneve erősítésére szorul. Nincsenek országos vonzású a borkultúrához kapcsolódó rendezvényei és nincs olyan nagyváros vagy üdülőhely a közelében, amely állandó keresletet biztosítana.

Ilyen borutunk pl. a Tolnai Borút

- **Tematikus borút**

A borkóstoló helyek speciális programokkal egészülnek ki. Leggyakrabban a kultúra, a természet és a gasztronómia kapcsolódik hozzájuk.

Magyarországi viszonylatban: A nyitott borutaknál koncentráltabb borászati és turisztikai kínálatot feltételez. Fellelhetők olyan idegenforgalmi attrakciók, amelyekhez érdemes borturisztikai szolgáltatásokat kapcsolni (védett természeti értékek megtekintése, ökoturizmus, fesztivál, gasztronómia). A borvidékek borainak és borászatának hírneve erősítésre szorul. Ehhez más jellegű turisztikai programok nyújthatnak segítséget. A koncentrált borúti kínálat létrejöttét gátolják a termelőket és a borútba bekapcsolódó szolgáltatókat egymástól elválasztó földrajzi távolságok.

Ilyen borutunk pl. a Dél Balatoni Borút

- **Klasszikus borút**

Konkrét bejárható útvonal, „borkörút”, ahol a minősített borkínáló és eladóhelyek, vendéglők, szálláshelyek, látnivalók, valamint egyéb programok várják a turistákat.

A látogatókat információs táblák irányítják a keresett





szolgáltatásokhoz.

Magyarországi viszonylatban: Ezek a borvidékek koncentráltak. Nagy hírnévvel és látogatottsággal büszkélkedhetnek. Termelőik és borítói szolgáltatóik száma jelentős és viszonylag közel helyezkednek el egymáshoz. Ezek a borutak jól kiépítettek. A szolgáltatások és programok széles választéka található itt. A borvidéken vagy közelében jelentős számú vendéget biztosítani képes nagyváros, illetve üdülőhely, gyógyhely található.

Az ilyen borút meghatározó adottságai: kis földrajzi távolságok, sok (egymást kiegészítő) vonzerejű település, sok helyi szolgáltatás, jelentős számú látogató. Az észak – magyarországi borutak ehhez a csoporthoz tartoznak. (*Hegyközségek Nemzeti Tanácsa*)

A magyarországi 30 borút eltérő fejlettséggel, de csírájában valamennyi teljesíti az európai borutak kialakításához meghatározott alapvető feltételeket. A borutak úgy kerültek kialakításra, hogy a borvidékek részben vagy egészben bejárhatók legyenek. Minőségi borvidéki bortermelés zajlik a borutak mentén.

Az infrastruktúrális hálózatok kiépítettsége elfogadható, de néhol kívánni valót hagy maga után (elérhetőség, távközlés, település infrastruktúra). Életképes vállalkozások és minőségi szolgáltatások (szállítás, étkezés, borkóstolás) jellemzik az Észak-magyarországi régiót, ezen a téren az elmúlt években fejlődés tapasztalható. A szolgáltatók – lehetőségeikhez képest - a kultúrált települési környezet kialakítására törekszenek. Az alapvető feltételeken kívül valamennyi magyarországi borút jellemzője a falusi környezet, a szabadidős programok megléte, az épített és kulturális örökség emlékei és a táj és természeti értékek.

**A borút kínálati tényezőit tekintve két típusra osztható:**

- a borra épülő szolgáltatások (borkóstolás, vendéglátás, borértékesítés, egyéb programok)
- a kínálat egy-egy szintjén kiegészítő, kapcsolódó ajánlatok (ebben az esetben nincs saját bor, de egyéb programokkal, gasztronómiával, szálláshelyek biztosításával van jelen a turisztikai kínálat)

A borút program tehát a turizmus, a kultúra és a mezőgazdaság egymásra épülését jelenti, melyek a borút egységes turisztikai termék kifejlesztésére törekszenek. E célból borút egyesületek alakultak hazánkban. Közel 20 az ország különböző részein működő Borút Egyesület 2003. augusztus 30-án megalapította a **Magyar Borutak Országos Szövetségét (MABOSZ)**.

**Céljaik** között szerepel, hogy a borturizmus területén tevékenykedők érdekeit egy országos szintű szövetség képviselje.

Szándékukban áll, hogy a magyar borturizmus vonzerejét növeljék és elősegítsék a borturizmus területén tevékenykedők szakmai fejlődését. A feladatok megvalósításától a magyar vidék és a magyar bor hírnevének megerősödését várták. Az eredmények között szerették volna számon tartani, hogy a borút, mint turisztikai termék jövedelmet generáló tényezővé váljon, illetve, hogy a Strukturális Alapok által nyújtott pályázati lehetőségekkel élve a borutak a kistérségi és regionális vidék- és területfejlesztési programok aktív résztvevője legyen.

A Borút Egyesületek munkáját segítette, hogy a Baranya megyei falusi turizmus szövetsége az Agrármarketing centrum segítségével kiadta a **Borturizmus szervezők kézikönyvét** (Sarkadi, Eszter, Szabó Géza és Urbán András műve). Az egyesületek a kézikönyvre támaszkodva elindították marketing és PR programjukat. Képzéseket szerveztek





tagjaik számára, kidolgozták és megvalósították a maguk információs rendszerét és minősítő rendszerét. A Magyar Borút Egyesületek Szövetségének célja, hogy a jövőben a helyi kezdeményezéssel és erőből megalakult borutak központi támogatásokat nyerhessenek, egységes szabályozás szerint működjenek, egy fajta „franchise” rendszerben.

Jelenleg 30 borút egyesületet tartanak Magyarországon nyilván és ebből hat az Észak-magyarországi régióban található.

Akkor eredményes egy térségfejlesztő, bormarketinget elősegítő borút program, ha:

- Megszervezését és működtetését hosszú távon képzett idegenforgalmi és marketing szakemberekre, borút menedzserekre bízzák.
- A térségi összefogásban vállalkozók, önkormányzatok, szakemberek, civil szerveződések egyaránt részt vesznek.
- Valamennyi érintett település kínál valamilyen szolgáltatást.
- Egyedi vállalkozások fejlesztését és a közösségi fejlesztést egyaránt szolgálja.
- Térben és időben a legszélesebb választékot nyújtja, komplex térségi kínálatként jelentkezik.
- A termékkínálatot nemcsak mennyiségi, hanem minőségi feltételeknek is megfelel.
- A térség környezeti értékeinek védelme is része a programoknak.
- Egységes fejlesztési és marketing stratégiával rendelkezik.
- Nagy előnye lehet a szőlősgazdának, ha rábírja magát, hogy pincészetét megnyissa a turisták számára és vállalja az ezzel kapcsolatos időrablóténykedést és a költségtöbbletet:
  - Helybeni eladás esetén nincs árrés. Maga a termelő részesül a vételár teljes egészéből.
  - Közvetlen kapcsolatba léphet a termelő a vevővel. A visszajelzés azonnali és nem nyomja el a mindent túlharsogó, vásárlót befolyásoló reklámáradat. A vásárló egyértelműen megmondja, hogy mit szeretne és miért hajlandó fizetni.
  - Munkalehetőségek teremthetők azon a vidéken, ahol általában igen nagy a munkanélküliség. Nem a pozitívumok közé sorolandó az a tény, hogy a gazdának kell viselnie az alkalmazottakkal kapcsolatos költségeket, de mégis előny, ha a családtagok, rokonok, barátok munkához jutnak. Mégpedig olyan jellegű munkához, melynek eredménye közvetlenül befolyással van a megélhetésre.
  - Ha a gazdák szívügyüknek tekintik a minőségi borászatot, akkor néhány év alatt az egész térség fejlődését is befolyásolja, illetve befolyásolhatja.

A borturizmus következtében kialakuló törekvések hajszálpontosan egybeesnek az Európai Unió megfogalmazott célkitűzéseivel. (Sarkadi Eszter, 2003)

Az Európai Unió térségekben gondolkodik, nem pedig iparágakban. Azokat a törekvéseket támogatja, melyek a vidéki lakosság életfeltételeinek javulásához hozzájárulnak, növelik a falvak lakosság-megtartó képességét, előnyben részesítik a családi gazdálkodást, s fejlesztik a környezet és ember harmóniáját. Az Európai Unió számos programot kezdeményezett a borturizmus fellendítésére:

- **Dionisos – projekt**  
10 európai bortermelő régió három kooperációra specializálódott hálózatot hozott létre és működtetett kísérleti jelleggel. Megszervezték a Bortermelő régiók Európai Konferenciáját és megalakították a





Borutak Európai Tanácsát. A borutak szervezésébe bekapcsolódott hazánk is.

- **Reset – projekt**  
Alentejo és Szicília kezdeményezésére indult 1994-ben. Baranya és Tolna megyéinkkel hazánk is bekapcsolódott a programba. Villány – Siklósi borút megszervezése erre az időre vezethető vissza.
- **Moldova**  
Ruraltour – projekt öt moldovai körzet Kulturális Borút programjának kialakítására (1996).

A projektek eredményei: elősegítette a gazdasági, turisztikai piac fellendülését. Hozzájárult a fejlődési egyenlenségek kiküszöböléséhez. Megindult a regionális kooperáció a turisztikában, fellendültek a magánvállalkozások és megsokszorozódott a nyereség. (Bodnár László, 2002)

Magyarország az Európai Unió csatlakozást követően, a Nemzeti Fejlesztési Terven belül az Agrár- és Vidékfejlesztési Operatív Program (AVOP) keretében jut vidékfejlesztési támogatásokhoz. 2007. januárjában jelent meg az Új Magyarország fejlesztési terv pályázata (7 000 milliárd forintos kerettel), mely a borturizmus fejlesztésére is igénybe vehető (pl. borutak infrastruktúrájának fejlesztésére, kóstolóhelyek kialakítására, reklámanyagok elkészítésére).

### Borvidék

A borvidékek a fenntartható gazdasági fejlődés meghatározó tényezőivé válhatnak Európa számos vidékén. A borturizmus a térségre jelentős gazdaságélénkítő hatást gyakorol: befolyásolja a fogyasztást, magas élőlétszám-igénye miatt jelentős szerepet kap a munkahelyteremtésben, beruházás-élénkítő, térségfejlesztő, pozitív településképző kialakító hatást fejt ki, és ezekből adódóan lakosságmegtartó szereppel bír. Emellett kulturális szempontból gyarapítja a turisták ismereteit, segíti a honismeret fejlesztését, elősegíti a kulturált borfogyasztás népszerűsítését és hozzájárul a térség polgárosodásához. (Borúti Karta)

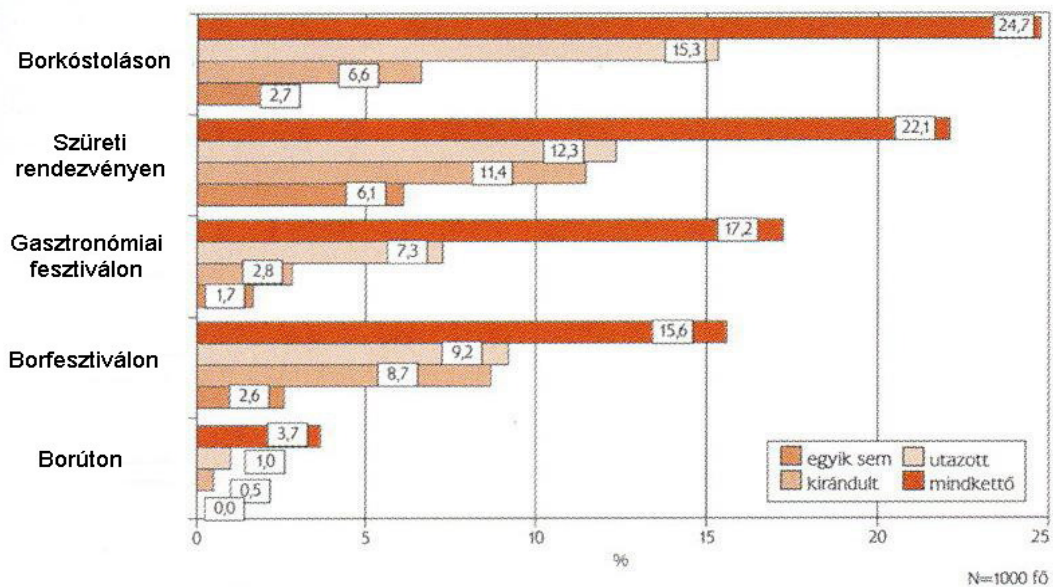
## 7.2. Borturizmus eseményei

A borturizmus körébe tartozó események 3 csoportba sorolhatóak.

- Az egyik csoportba tartoznak a **borkóstolók, pincelátogatások, bortúrák**, amikor a fogyasztók egy meghatározott pince vagy termőterület italait kóstolják meg.
- A másik körbe a **borfesztiválok, bornapok** tartoznak, ahol egy megszervezett esemény keretében különböző borterületek és termelők boraival ismerkedhetnek a látogatók.
- **új típusú, speciális borral** kapcsolatos események

A 7.1. ábra adatai szerint a hazai lakosság legnagyobb arányban borkóstoláson, majd szüreti rendezvényen, azt követően valamilyen gasztronómiai fesztiválon, ennél kisebb arányban borfesztiválon, majd legkisebb részben borúton vett már részt.





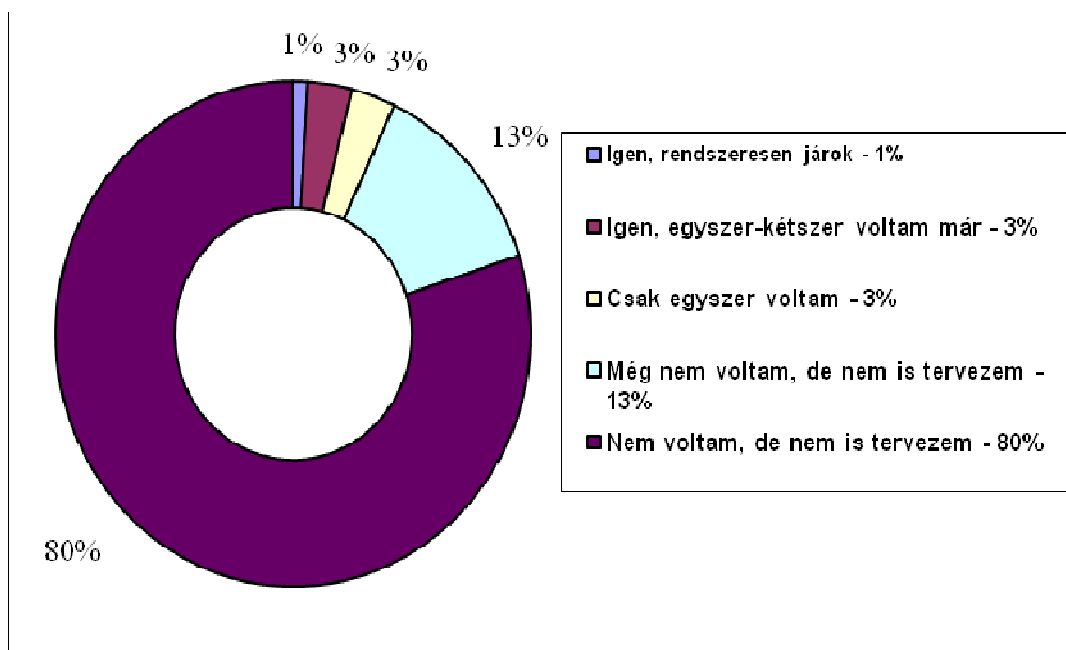
7.1.ábra A hazai lakosság bor és gasztronómiai programokon való részvételének aránya

Forrás: Magyar Turizmus zRT

### Borkóstolók, bortúrák

- Néhány évvel ezelőtt a bortúrák még a magasabb jövedelmű és a borok iránt fogékony fogyasztói kör szórakozása volt, azonban napjainkra ez a szabadidő töltési forma széles körben elfogadottá és kedvelté vált, és az átlagfogyasztók is mind gyakrabban vesznek rajta részt.
- A borkóstolóval egybekötött pincelátogatás alkalmat nyújt megismerni az adott vidék borainak jellegzetességét, valamint a borkészítés folyamatát, ezáltal is edukálja a fogyasztókat, akik ebből kifolyólag a mindennapokban is nyitottabbá válnak a borok irányába.
- Az „Igényes borivók” és a „Gourmé-k” szegmensbe tartozó fogyasztók többsége már korábban bejárta az őket érdeklő borvidékeket, ezért számukra a bortúrák a társaság miatt vonzóak.
- Emellett szívesen látogatnak olyan eseményeket ahol borkülönlegességeket, illetve korábban kevésbé ismert - jellemzően külföldi - borokat ismerhetnek meg.

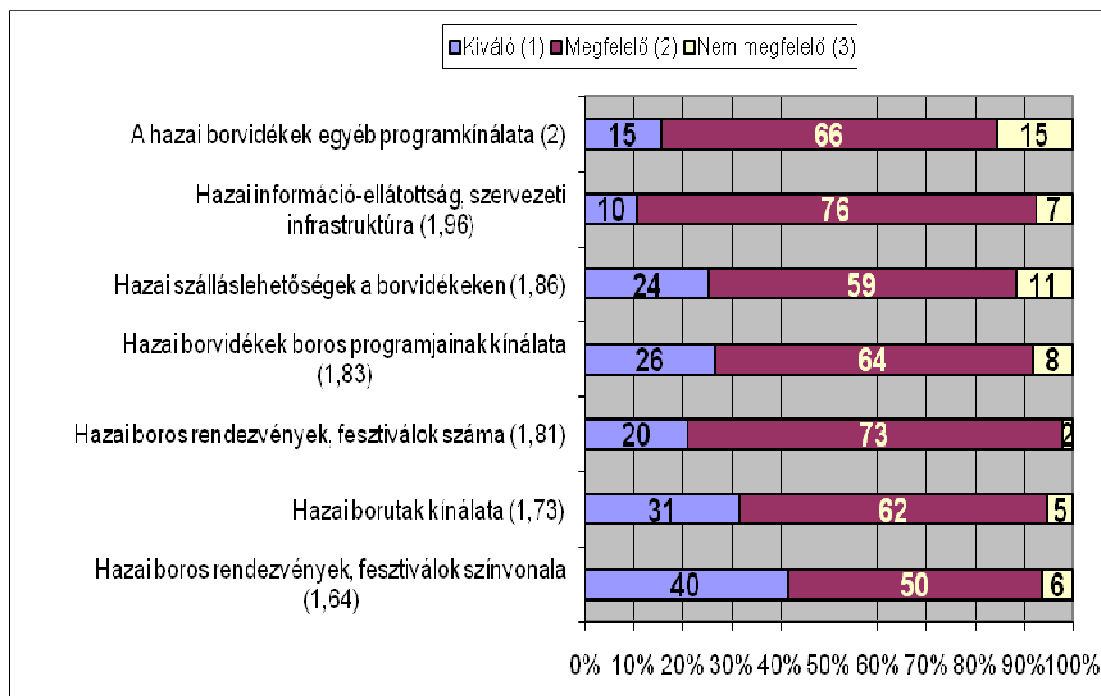
A 7.2. ábra azt elemzi, hogy a legkisebb arányú bortúra rendezvény kategórián a megkérdezettek 13 % - a volt már, viszont 80% -a nem volt és nem is tervez ilyet. Ez azt mutatja, hogy a borutak területén még bőven vannak megoldásra váró marketing feladatok.



7.2.ábra: Bortúrán való részvétel

Forrás: Magyar turizmus zRt.

A 6.3.ábra adatai a hazai boros rendezvények vendégelégedettségét mutatja be. Az adatok szerint nagyon jó az információ ellátottság, sok a boros rendezvények, fesztiválok száma, sokan elégedettek a programkínálattal, szálláslehetőség és a rendezvények színvonalát tekintve azonban van még teendő.



7.3.ábra A hazai boros rendezvényekkel kapcsolatos elégedettség

Forrás: Magyar Turizmus zRT



### A borkóstolók csoportosítása

- a borétermek borkészletéből kimérve kapható, a betérő vendégek számára nyújtott kóstolási lehetőségek
- a borétermek által szervezett tematikus, szakmai borkóstolók, és borbírálatok
- a borfesztiválokon, vagy egyéb helyeken történő borkóstolások
- a borutakon, és a pincékben helyben történő borkóstolások

### Borfesztiválok, bornapok

- A borfesztiválok előnye, hogy házhoz hozzák a különböző borokat, nem kell nagy távolságokat utazni és szállást foglalni, hogy borokat kóstoljon a fogyasztó.
- További pozitívum, hogy egy alkalommal számos különféle bort lehet kipróbálni az ország vagy esetlegesen a világ különböző tájairól. Ezek a fesztiválok kifejezetten vonzóak a borok iránt érdeklődő fogyasztóknak, illetve egy-egy alkalommal az átlagfogyasztóknak is.
- Ezek a fesztiválok egyre nagyobb teret nyernek a fogyasztók körében, a legnagyobb: Vár, Borsfalu.
- A borfesztiválok népszerűsége nő, ugyanakkor a résztvevők informáltsága ezzel kapcsolatosan korlátozott, és még nagyon sok munka van azzal kapcsolatosan, hogy például a fővárosiakat vidéki helyszínekre is elcsábítsák.
- A fővárosiak véleménye szerint ezek a rendezvények nagy tömeget vonzzanak, de csak ezért (csak egy borfesztiválért) nem utaznak el Budapestről.
- Ha össze lehet kötni más programmal is, mint pl. balatoni nyaralás, egyéb események, akkor más sokkal szívesebben vállalják az utazást is.
- A valóban borfogyasztó „felső” réteg, akik borklubok, bortársaságok tagjai, akik rendszeresen járnak a különböző fesztiválokra, szakavatott tagjai az értékelő közönségnek, akik többek között itt szerzik be az újabb borokat, ismereteket, új termelőkkel kapcsolatos tapasztalataikat.
- Az ő számuk ugyanakkor még nem meghatározó, de az ő opinion leader-hatásuk kihat a mainstream fogyasztókra is – lényegesen lassabban, de annál hatásosabban.

### Borfesztiválok

A borfesztiválok legnagyobb előnyének azt tekinthetjük, hogy házhoz hozzák a különböző borokat, nem kell nagy távolságokat utazni és szállást foglalni, hogy borokat kóstoljon a fogyasztó, így jelentős költségeket takaríthat meg. További pozitívum, hogy egy alkalommal számos különféle bort lehet kipróbálni az ország vagy esetlegesen a világ különböző tájairól. Minden megtalálható és megkóstolható egy helyen. Ezek a fesztiválok kifejezetten vonzóak a borok iránt érdeklődő fogyasztóknak, illetve egy-egy alkalommal az átlagfogyasztóknak is, hiszen a kapcsolódó programok között mindenki találhat kedvére valót. Gyermekprogramok, játékok, vetélkedők, koncertek, színi előadások, kirakodóvásárok színesíthetik a borfesztiválok programkínálatát.

### A borfesztiválok jelentősége

- A magyar nép ünnepeihez, jeles eseményeihez már ősidők óta rengeteg népszokás kapcsolódik.
- A kisebb – nagyobb bortermelő vidékek, falvak, és városok évszázadok óta megtartják a saját hagyományaiknak megfelelő ünnepeket.





- Ezek az események kapcsolódhatnak valamilyen ünnephez, egy jeles eseményhez, a magyar gasztronómia valamely termékéhez, vagy esetünkben a szőlő – és bortermeléshez.

### **Jeles boros események hazánkban:**

- a Szent-György Napi Borverseny
- a Badacsonyi Szőlőmetszés Ünnepe
- a Csabai Kolbászfesztivál
- a Bajai Népünnepély
- Borászati Gasztronómiai Kiállítás és Vásár
- a Badacsonyi Borhét
- a Budafoki Pezsgő- és Borfesztivál
- a Tokaji Borfesztivál
- a Királyi Szakácsok Ünnepi Hete
- az Orbán Napi Borünnep
- az Egri Bikavér Ünnepe
- a Szüreti Fesztiválok
- az Újbor Ünnepe
- a Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztivál
- a Borfalu

### **Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztivál - Borfesztivál a Budai Várban**

1992 óta rendezik meg a fővárosban.

A létrehozás gondolata abból adódott, hogy igény keletkezett a fővárosban egy olyan borhoz kötődő eseményre, amely nemcsak a magyar borokat, hanem a magyar gasztronómiát, a népszokásokat, a kézműves kultúránkat és egyéb nemzeti kincseinket is bemutatja.

A kezdeti időkben a Vörösmarty tér adott helyet a rendezvénynek. Ám a nagy számú hazai és külföldi érdeklődő miatt nagyobb helyet kellett keresni, ezért átköltöztették a rendezvényt a Budai Várba – több tízezres - érdeklődőre való tekintettel. (7.4.kép)

Mára 5 napos eseménnyé bővült.

A fesztivál fő profilja a borkiállítás, a borkóstolás, és a vásár.

Magyarország összes borvidékének szinte minden bortermelője, és pincészete megjelenik a rendezvényen.

A Vár minden szegletében ízléses kis standokon kóstolhatók meg a legjobb hazai borok.

Személyesen lehet találkozni a legnevesebb termelőkkel is.

Ezen kívül minden évben megtalálhatók egyes külföldi országok borai is. Ez remek alkalmat jelent a magyar borokkal való összehasonlításra. Ami mégis egyedivé teszi, az a kísérő programok, és események kínálata. Minden évben más – más: magyar hungarikum versenye, a „Fesztivál Bora” cím odaítélése, játékonysági borárverés, Borok –Ízek Gálaest, szüreti felvonulás, táncbemutatók, kézműves vásárok, borbemutatók, ételkóstolók, vetítések stb.





7.4.kép Borfesztivál a Budai Várban

Forrás: itthon.hu

### Borfalu

A 2004 – ben először megrendezett eseménynek a budapesti Felvonulási tér adott otthont.

A rendezvény a kistelepülések borászatait is megismerteti a hazai és a nemzetközi közönséggel. Magyarországon ugyanis több mint félezer bortelepülés van. A kis gazdaságoknak kiváló lehetőséget nyújt a fogyasztókkal való közvetlen találkozóra a Borfalu. Sok kis pincészetnél tapasztalható, hogy a fővárosi szereplésnek köszönhetően fellendül a kereslete.

Itt is megtalálhatók a különféle kísérő programok, úgy, mint a kézműves vásár, a néptáncsoportok bemutatkozása, a borkóstolók, a koncertek, a szüreti felvonulások, a borversenyek, a különböző hungarikumok megkóstolása, a borlovagrendek bemutatása, és egyéb programok.

### Soproni borünnep

2014 –ben már a XVI. Borünnepet rendezték meg, mely hagyományosan a soproni borokról és a térzenéről szól. A három napos ünnepen 20 soproni borászat kínálja kiváló borait a soproniaknak és városba látogató vendégeknek. (7.5.kép)



7.5.kép Soproni borünnep

Forrás: itthon.hu

### Speciális rendezvények

A bor terne és divat. A differenciálódó fogyasztói igények egyre több speciális rendezvényt hívnak életre a bor köré építve is.

#### **A Business Wine - Exkluzív sétáló borkóstoló és kapcsolatépítő üzletember találkozó**

rendezvények különlegessége a 3 pillérből felépülő koncepció. A két állandó pillér (ÜZLET - BOR) mellett minden esemény valamilyen tematika jegyében zajlik előadásokkal, meghívott vendégekkel és kiállítókkal, workshopokkal, meglepetésekkel. Mindezt exkluzív helyszíneken, prémium minőségben nyújtja, például Budapesten a Vigadóban, Debrecenben az 5 csillagos Hotel Divinus\*\*\*\*\*-ban.

A rendezvény kötetlen hangvételű, sétáló borkóstolóval egybekötött igényes és ambiciózus emberek találkozója. Gasztronómiai ínycségek kíséretében, egy pohár bor mellett tudnak a résztvevők tájékozódni, ismerkedni, üzleti kapcsolatokat építeni vagy csak egy kellemes estét eltölteni. A rendezvényhez elengedhetetlen az exkluzív környezetben, fiatal borászok kiváló borai mellett, a gasztronómia jeles képviselőivel és további kiállítókkal zajlik. (7.6.kép)



7.6.kép: **Business Wine – Borkóstoló és kapcsolatépítő találkozó**

Forrás: [www.facebook.com/connectbusinesswine](http://www.facebook.com/connectbusinesswine)

Ezenkívül számos helyi speciális rendezvény kezdeményezéssel is találkozhatunk. Például a dereceni DiVino borbár Divino Derecen Borvillamos és Gál Titi borpremier rendezvény egy villamoson berendezett borbárban zajlott hatalmas közönséget vonzva, minden jegy előre elkelt rá.

### 7.3. Borturisztikai szolgáltatók

A szakmabeliek becslése szerint már **7-800 szolgáltató foglalkozhat borturisztikával kapcsolatos tevékenységgel**, a szegmens pedig a teljes belföldi turizmus 1-2 százalékát teheti ki, és évről évre pár százalékkal nő.

A piaci szereplők tapasztalatai szerint a szokásos borkóstolás és pincelátogatás mellett egyre nagyobb az igény a kiegészítő szolgáltatásokra, így csak azok a szolgáltatók lehetnek igazán sikeresek, amelyek komplex programcsomagot tudnak nyújtani a vendégeiknek. (7.7.kép)

A hazai borturizmus további fejlődéséhez több mindent elengedhetetlennek tartanak a szakmabeliek: fontos lenne létrehozni egy egységes minősítési rendszert a borturisztikai szolgáltatók osztályozására, emellett egy egységes közúti és információs táblarendszerszabványt is kialakítanának. Lenne egy saját táblafajta, amely a borturizmussal kapcsolatos helyszíneket jelzi.



7.7. kép Borturisztikai szolgáltatások árai

Forrás:foodandwine.com

## 7.4. Borkínálat speciális intézményei a turizmusban

### 7.4.1 Borház, borozó, borpince, borbár

A **borház** olyan létesítmény, mely általában a környék borait népszerűsíti. (6.8.kép)  
A **borozó** elsősorban tájjellegű borokat kínál, a **borpince**, a borok tárolására és kóstoltatására alkalmas nemcsak vendéglátóegység



### 7.8.kép Hepp Borház – Hajós

Forrás: hajos-heppborhaz.hu

Napjaink legújabb üzleti kategóriája a **borbár**, ahol gazdag borkínálat mellett ételeket és kötetlen hangulatot kínálnak, a fogyasztás módja történhet asztaloknál vagy a bárpultnál.

Nézzük meg néhány példán keresztül:

#### **The Winebar**

Budapesten a bazilika mellett, a Hercegprímás utcában van a The Winebar névre hallgató borszertély. (7.9.kép)

Ez az első ilyen jellegű, szakszerű borbár a fővárosban, ahol kizárólag minőségi borokat kóstolhatunk, elérhető áron, komoly háttértudással felvértezett szakember irányításával.

A szaktudást az a két fiatalember testesíti meg, a polcokon található összes palack háttéréről bőséges információval rendelkeznek mindazok számára, akik nem csak borra, de tudásra is szomjasak.

Az egyik tulajdonos, a borász végzettségű Szabó Zsuzsa így fogalmazta meg a borbár "küldetését": "Azt szeretttük volna, hogy legyen végre egy hely Budapesten, ahol **igényes környezetben a minőségi borok széles választékával ismerkedhetnek meg a borrajongók.**

A belvárosban nagyon sok a turista, de elsősorban nem ők, hanem a magyarok jelentik a célközönséget.

Havonta rendeznek tematikus borkóstolókat, ahol az érdeklődők átfogó képet kaphatnak egy-egy fajtáról, egy-egy termelőről vagy borvidékről.

A szortiment és az áraink is meggyőzőek, **a borbár a borkultúra szolgálatában áll.**

A borkultúra mellett egyéb kulturális események színhelyéül is szolgál a borbár. Igényes jazz-koncertek és kiállítások váltják egymást.

A bárban megjelenik a szivar szortiment is, a dohány szerelmesei a karzaton erre kijelölt helyen, kényelmes bőrfotelekben eregethetik a füstöt. (7.10.kép)



7.9.kép: **The Winebar**

Forrás: [www.diningcity.com](http://www.diningcity.com)



7.10.kép: **The Winebar**

Forrás: [www.diningcity.com](http://www.diningcity.com)

A DiVino borbárok franchise rendszerben működő “borbár lánc”. Magyarországon 4 helyen, 2 Budapesten, 1 Győrben és 1 Debrecenben nyitotta meg eddig kapuit, ezenkívül 2012-ben már 3 mobil DiVino borbár is debütált, melyek évente számos magas színvonalú gasztronómiai rendezvényen, fesztiválon, privát eseményen, céges gálán szolgálja ki a vendégeket.

A koncepció: elegáns üzlet kialakítás, különleges borkínálat, exclusive de egyszerű bárételek, különleges, kulturális jellegű események, közönségtalálkozók. 7.11.kép)



7.11.kép: **Divino Borbár**

Forrás: [divinoborbar.hu](http://divinoborbar.hu)

#### 7.4.2. Boréttermek, borvendéglők



### ***Mágnáskert Étterem Budán***

Az étterem megnyitásakor még csak alig száz féle borból lehetett választani. Ezt a számot az utóbbi pár évben közel háromszorosára emelték. Külön pincerészt alakítottak ki a borok szakszerű tárolásának érdekében. Kínálatukban 90% - ban szerepelnek a magyar borok

### ***Maligán boréterem Budán***

Kínálatában, és hangulatában teljesen egyedi élményt nyújt. Jellegzetessége a magyar kulináris hagyományok, és a bor iránti feltétlen tisztelet, és a hihetetlen méretű borválaszték. Az étteremben 513 fajta borból lehet választani. Ez a szortiment kizárólag magyar termelők borait tartalmazza. A kezdetektől szerepelnek a kínálatban olyan kistermelők, amelyek évente csak 200 – 300 palack kézműves, és bioorganikus bort állítanak elő, és viszonylag névtelenek.

Az étterem másik fő szerepe a vendégek gasztronómiai- és borkultúrájának fejlesztése.

Az étel összeállításban kizárólag olyan ételek szerepelnek a kínálatban, amelyek **hazai nyersanyagokból**, hazai fűszerekből, tradicionális technikákkal készülnek, például a mangalica, a bivaly, a szürkemarha.

Az ital kínálat összeállításában fontos tényező, hogy **kizárólag magyar borok** találhatóak a palettán. Ezen kívül a legkülönlegesebb hazai párlatok, szörpök, és teák.

Az étterem borkurzusokat, bortanfolyamokat szerveznek, amelyhez **háromszintű oktatást kínálnak:**

A., borkedvelői” szint, amely azoknak a vendégeknek segít, akik szeretnék egy kicsit többet megtudni a borokról annál, mint ami a címkéken olvasható.

A második egy emelt szintű oktatás, amely már a borok kémiájával is foglalkozik.

A harmadik szint pedig ennek a tudásnak a gasztronómiai ismeretekkel való kombinálása.

### ***Andante Borpatika***

Budán a Lánchíd lábánál található.

A mediterrán országokban található borbárok mintájára hozták létre.

A tulajdonosok között található Tiffán Zsolt, neves villányi borosgazda.

A hely jellegzetessége, hogy sajátosan keveredik a borkultúra, az irodalom, és a zene. Ezért is rendeznek rendszeresen irodalmi, és zenés esteket, fellépéseket. A legtöbb étteremmel ellentétben itt a borokhoz ajánlanak ételeket.

A hely belső kialakítása - a régi patikákhoz hasonlító kis zárható boros szekrényekkel – hűen tükrözi az étterem filozófiáját.

Meglátásuk szerint a bor az élet essenciája, amit mindenki számára elérhetővé kell tenni, és hozzá a legjobb ételeket, és a legszínvonalasabb kulturális programokat kell kínálni.

### ***Bock Bisztró Pesten***

A neves villányi borász Bock József nevével fémjelzett étterem hasonló lehetőségeket biztosít a vendégek számára, mint az Andante.

A budapesti nagykerületen található Bock Bisztró jellegzetessége az ételkínálatában van.

A mediterrán borbárokhoz hasonlóan a legkülönfélébb saláták, tapasok, borkorcsolyák, és falatkák is megtalálhatók a kínálatban.





### **1894 borvendéglő (Gundelnek a saját bejártatú, külön boréterme)**

Programjaival, és kezdeményezéseivel egy egészen új szint hozhat a magyar lakosság borfogyasztási kultúrájában.

Az étterem hangulatos pincehelyisége a vidéki pincészetek mintájára van kialakítva.

Magyarország legjobb borait és a saját márkával ellátott tokaji, és az egri borvidékről származó Gundel borokat kóstolhatják meg a vendégek.

A legjobb szakmai felkészültséggel rendelkező sommelier- k ajánlásait a legfinomabb ételekkel párosítva élvezhetik a hely egyedi hangulatát.

### **7.4.3. Borhotelek**

A magyar lakosság borkultúrájának fejlődésével, az egyre több és minőségi borászat kialakulásával, a borutak népszerűsödésével az elmúlt néhány évben a kiemelt borrégiókban jelentős szálláshely fejlesztések is történtek. A híres borászatok ma már nemcsak a bor kereskedelmi forgalomban történő eladására koncentrálnak, hanem a vendégek borászatukba csalogatására, borászatuk bemutatására, s ha ezt már elérték, akkor itt is megejelenik az az igény, hogy a vendégek tartózkodását 1 napos látogatásról 2 vagy több napra növeljék. Ehhez azonban szálláshelyekre is szükség van. Ennek nyomán **a kisebb panzióktól, a nagyobb, elegánsabb hotelekig egyre több szálláshely épült a bor, mint turisztikai termék köré.**

Mind Európában, mind pedig Magyarországon egyre népszerűbbek az úgynevezett borhotelek, amelyek elsődlegesen a bor és a szőlő egészségre gyakorolt hatását hivatottak népszerűsíteni. A **vinoterápiás, azaz boralapú kezelések trendje** néhány éve érkezett meg hazánkba, mára a Tokaji borvidéktől kezdve Villányig több borhotelben próbálhatjuk ki a magyar választékot, a kínálati elemekkel az 5.5. fejezetben részletesen foglalkoztunk.

Hazánk egyik legdélebben fekvő borvidéke Villány, ismertségét elsősorban kitűnő vörösborainak köszönheti. Már 1987 óta a „Szőlő és a Bor Nemzetközi Városa”, s területi, éghajlati adottságai révén kiváló szőlőtermelésre. Villányban hat nagyszerű borászt említhetünk meg, akik munkásságukkal kiemelkednek a területen, például: Gere Attila és Gere Tamás. (Bodnár, 2007)

E régiót a boros pincék és egyéb látnivalók mellett különböző témájú szállodák is színesítik.

A négycsillagos **CROCUS Gere Bor Hotel & Resort** Villány szívében, a világhírű pincesor közvetlen közelében található 34 szobával, vinoterápiás wellnessrészleggel, borbárral, étteremmel.. Ez a szálloda nemcsak a bor szerelmeseinek nyújt felejthetetlen élményt, felüdülést, de remek kikapcsolódással is szolgálnak wellness szolgáltatásaiknak köszönhetően. Az ide látogató vendégek, ha e két élvezeti cikket szeretnék egybekötni, akkor igénybe vehetnek vinoterápiás élménycsomagot, ellátogathatnak a wellness és spa fürdőházba, a wellness-bárba vagy a privát wellness helyiségbe. Ez a hotel vendégei számára lehetőséget biztosít a teljes testi-lelki feltöltődésre, melyet a szőlő és bor alkalmazásával igyekszik elérni. A borvidék adta számos népszerű rendezvényen kívül egyedülálló programokat kínálnak, például pince-, borászat és birtoklátogatás, borkóstolás, szőlőhegyi piknik, drávai sétahajózás és lovas kocsikázás (<http://crocus-hotel.gere.hu>) (7.12.kép)

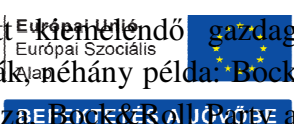


7.12.kép: **CROCUS Gere Bor Hotel & Resort**  
Forrás: [crocus-gerehotel.hu](http://crocus-gerehotel.hu)

A 4 csillagos **Bock Hotel Ermitage** szintén Villány szívében várja minőségi pihenés keretében a borkultúra, a gasztronómia és a wellness rajongóit. A legutóbbi fejlesztések során 12 új szobával, egyedülálló 80 négyzetméteres lakosztállyal és sokoldalú wellness részleggel gazdagodott. A borkedvelők örömeire új sommelier szolgáltatással is bővült a kínálat.



A színvonalas szállodai -, gasztronómiai<sup>93</sup> és wellness kínálat mellett kiemelendő gazdag  
 TÁMOP-4.1.1-12/2012-0001 program keretében a szőlő bort több műfajjal és tematikával is párosítják néhány példa: Bock  
 Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású pincelátogatás, Sváb Zenei Hétvége, Nemzeti Bor Maraton Villányi, Szakasz a Bockról Party a  
 Borzongáson, Vertikális Capella kóstoló az Óbor Étteremben, Pincéről Pincére – Variációk  
 Vincére, XI. Szent Márton Napi Újbor Ünnep a Bock Pincében, különböző koncertek népszerű



#### 7.4.4. Pincesor, nyitott pincék

##### Hajósi pincesor

A borosgazdák Hajós településtől három kilométerre, a Dunamenti löszhátra, szőlőt telepítettek, az alatta húzódó löszpartba pedig borospincéket vájtak.

Az Európában egyedülálló méretű pincefalu 24 utcából és 1200 pincéből áll.

A löszfalba 20-50 méter hosszú pincealagutakat vájtak, melyek télen-nyáron kedvező, közel azonos hőmérsékletet biztosítanak az itt érlelődő hajósi borok számára.

Ezek a mesterségesen létrehozott "pincelyukak" többnyire boltívesek, téglával kirakottak.

A löszfalba vájt "pincelyukak" fölé présházakat építettek, melyek azon kívül, hogy itt dolgozzák fel a szőlőt, üde színtoltjai a falunak, és kellemes kikapcsolódást nyújtanak a vendégeknek.

A régi időkben csak a férfiak mehettek ki a pincékhez, nőket csak akkor fogadtak, ha szüretelni, vagy éppen takarítani kellett!

A férfiak, hogy sűrűbben látogathassák a pincefalut, kitalálták, hogy a krumplit a kellemesen hűvös pincében kell tárolni, különben nem lesz meg a jellegzetes zamata!

**A hangulatos, fehérre meszelt présházak**, a présház előtti bográcsban rotyogó ínycsiklandó bajai halászlével. (7.17.kép)



7.17.kép: Hajósi pincefalu

Forrás: hajos-heppborhaz.hu

**A Patóhegyi Borházfalu** a Göcsej és az Órség lábánál található. (6.18.kép)

Petrikeresztúr kistalu szőlőhegyében, a gyönyörű hegyen 4 régi borospince egy merész álmodó család áldozatos munkájaként kedves, hangulatos apartmanházként született újjá. A nem mindennapi névre keresztelt kis házak (Almafás ház, Macskás ház, Fülemlüle, Udvarház 1, Udvarház 2) szeretettel várják a természetet és nyugalmat szerető, pihenni vágyó



vendégeiket. A civilizációtól távol eső Zalai dombságon, természetközeli környezetben elhelyezett romantikus borházak kiváló lehetőséget nyújtanak a mindennapi stressz levezetésére, családi - ill. baráti kapcsolatok elmélyítésére, csapatépítő programok lebonyolítására.



7.18.kép: Patóhegyi Borházfalu

Forrás: patohill.hu

### **A „farkasmályi promontórium” a Mátrai borvidéken**

A pincesor a Sár-hegy oldalában alakult ki, Gyöngyöshöz közel. Gyöngyös-Farkasmályban - akárcsak az Északi-középhegység sok más helyén - andezittufába vágták a pincéket, az elsőket még 1760 táján.

A pincesor kiépülése az 1840-es évekre befejeződött, és elnyerte ma is látható formáját. A fennmaradt tulajdoni nyilvántartások szerint a "Farkasmályi Promontórium"-ban lévő pincék általában a városi előkelőségek, arisztokraták és zsidó kereskedők tulajdonában voltak. Az előkelő névsorból is következően Farkasmály a 18. századtól a 19. század közepéig a mulatságok, borünnepek, és a városi társasági élet pezsgő központja volt.

### **A györkönyi pincefalu a Tolnai borvidéken**

Mivel a boltozat nélküli pincék építésére a környéken egyedül ez a terület volt alkalmas, valóságos pincefalu alakult ki Györkönyben.

A többnyire egységes stílusban épített, udvar nélküli présházak, melyek helyenként szabályos utcákat alkotnak, egyedi hangulatot árasztanak.

A présházakkal beépített terület nagysága nagyjából 113.000 négyzetméter, számuk a 19. század vége felé volt a legmagasabb, ekkor 420 népi jellegű épület állt a területen.

### **Nyitott Pincék**

#### **A nyitott pince minősítésének feltételrendszere és minőségi követelményei**

A pincék minősítésének feltételrendszerét az Új Atlantisz Térségi Fejlesztési Társulás dolgozta ki. A minősített pincéket folyamatos ellenőrzésnek vetik alá, így változhatnak a minősítések. A minősítési feltételek 90%-ának teljesülnie kell ahhoz, hogy a nyitott pince az adott besorolást megkaphassa, amennyiben ennél kevesebb körülménynek tesz eleget, alacsonyabb osztályba sorolható.

#### **Nyitott pince:**



Olyan pince, mely a borút részét képezi és nyitva tartása alapján vendégeket fogad borkóstoltatás céljából. A nyitott pincék kialakítására csak akkor kerülhet sor, amennyiben mind a pince épülete, mind a bor előállítási folyamata megfelel a hatályos jogszabályokban rögzítetteknek. A kialakított nyitott pincék közötti jelentős eltéréseket jól reprezentálná a kialakítandó minősítési rendszer. Vannak olyan alapvető szabályok, melyeknek minden gazdának meg kell felelnie:

- a pince külső és belső megjelenésének, kialakításának alkalmazkodnia kell a tájképi adottságokhoz, a vendégek kényelmét kell szolgálnia, környezetének tisztának, rendezettnek kell lennie
- a nyitott pincének rendelkeznie kell kézmosóval és mellékhelyiséggel
- a térség természeti, tárgyi és kulturális adottságainak ismerete elengedhetetlen
- a felszerelési tárgyakkal, kínáló eszközöknek tisztának, épeknek kell lennie
- a borkínáló gazdának figyelmet kell fordítania saját higiéniájára is
- a gazda a Somlón tevékenykedő gazdákról, azok borairól pozitív értelemben nyilatkozhat, kritikai megjegyzésekkel nem élhet velük kapcsolatban
- a pincében kötelező kifüggeszteni a borkóstolás árát, a kóstolható borok fajtáját és évjáratát.

**8.táblázat: A nyitott pincék minősítésének feltételei**

(45/1998. (VI.24.) IKIM rendelet minősítési szempontjai alapján kidolgozva)

| A Minősítés szempontjai         | 3 poharas  | 2 poharas  | 1 poharas   |
|---------------------------------|--|--|---|
| <b>Vízellátás</b>               | Ivóvíz minőségű hideg- meleg folyóvíz  | Ivóvíz minőségű kút vagy kerti csap, közkút  | Ivóvíz minőségű kút vagy kerti csap, közkút   |
| <b>Szennyvízelvezetés</b>       | Közcsatorna vagy szennyvízakna   | Közcsatorna vagy szennyvízakna   | Közcsatorna vagy szennyvízakna  |
| <b>Hulladékelszállítás</b>      | Megoldott  | Megoldott  | Megoldott   |
| <b>Megközelíthetőség</b>        | Személygépkocsival megközelíthető  | Személygépkocsival vagy gyalog közelíthető meg   | Személygépkocsival vagy gyalog közelíthető meg  |
| <b>Parkolási lehetőség</b>      | Van helyben vagy 100 m-en belül  | Van helyben vagy 100 m-en belül  | Nincs   |
| <b>Szabadtéri pihenőterület</b> | Van  | Van  | Van   |
| <b>Berendezés</b>               | Fából készült asztalok, a maximálisan fogadható vendégszámnak megfelelő számú székekkel vagy paddal. Fehér, minta nélküli ruha asztalterítő, gyertya | Fából készült asztalok, a maximálisan fogadható vendégszámnak megfelelő számú székekkel vagy paddal. Fehér, minta nélküli ruha asztalterítő, gyertya | Fából készült asztalok, a maximálisan fogadható vendégszámnak megfelelő számú székekkel vagy paddal. Fehér, minta nélküli műanyag asztalterítő, gyertya |





|                                  |   |   |   |
|----------------------------------|---|---|---|
| <b>elszerelés</b>                | Maximális vendégszámnak megfelelő, az Egyesület által meghatározott típusú üveg kóstoltató pohár, üveg kancsók, üveg korsók | Maximális vendégszámnak megfelelő, az Egyesület által meghatározott típusú üveg kóstoltató pohár, üveg kancsók, üveg korsók | Maximális vendégszámnak megfelelő, az Egyesület által meghatározott típusú üveg kóstoltató pohár, üveg kancsók, üveg korsók |
| <b>Nyitva tartás</b>             | Szezonban minden nap, igény szerint egész évben   | Szezonban minden nap vagy csak igény szerint  | Szezonban minden nap vagy csak igény szerint  |
| <b>Fogadható vendégek száma</b>  | 30-50 fő  | 30 fő alatt   | 10 fő alatt   |
| <b>Kiegészítő szolgáltatások</b> | Tájékoztatás a térség értékeiről, szállás biztosítása   | Tájékoztatás a térség értékeiről, szállás biztosítása   | Tájékoztatás a térség értékeiről, szállás biztosítása   |

Forrás: (45/1998. (VI.24.) IKIM rendelet minősítési szempontjai alapján kidolgozva

A pincék minősítésének alapja a rendeletben meghatározott, a falusiszállásadás keretében hasznosított magánszálláshelyek alapvető minősítési szempontjai voltak.

## 7.5. Borrend - borlovagok Magyarországon

Európa országaiban már a középkorban alakultak bor(lovag)rendeknek nevezett társaságok, melyek a bor kultuszának, egy-egy borvidék hagyományainak ápolását tűzték ki célul, mindezt a lovagi erények gyakorlásával: hűséggel, odaadással és mértékletességgel. A bor már ekkor is egészséges, egészségvédő itálnak számított a számos betegséget terjesztő vízzel szemben.

A Bacchusi Borrendek Nemzetközi Szövetsége, az FICB (Federation Internationale des Conferences Bacchiques) az 1960-as években alakult. Az alapítást belga és francia polgárok kezdeményezték. A két kezdeményezőt egyre többen követték. Magyarország 1978-ban csatlakozott a nemzetközi szövetséghez, melynek létszáma 13 ország közel 100 borrendje, több ezer taggal.

**A borrendek alapvető célja** egy-egy borvidék, termőhely, illetve a bor hírnevének, minőségének védelme, emelése. Összekötik a szőlőtermesztést és a borászatot a táj kultúrájával, múltjával, hagyományival és a borfogyasztóval. A borrendek mindenképp a kulturált borfogyasztás elkötelezettségei, hirdetői. Tagjai hozzájárulnak az általuk képviselt vidék borainak minőségvédelméhez, hírnevének elmélyítéséhez.

A borrendek régen és ma is **termelőkből, gazdákból álltak össze**, tömörültek borrendi egyesületekbe. Megalakulásukat természetesen gazdasági érdekek is motiválták. A borrend nyújtotta reklám és marketing lehetőségek kihasználása révén az értékesítés, a forgalom növelése is fontos céljuk.

Baráti társaságot alkotva elsősorban saját körzetükben próbálják céljaikat megvalósítani. Előadásokat, borbemutatókat tartanak, kiállításokon, borversenyeken, fesztiválokon vesznek részt. A borrendek által szervezett nyilvános, színpompás felvonulások, avatási ceremóniák, ünnepi





rendezvények több ezer néző előtt zajlanak. Hasonlóan sikeresek az évente megrendezett nemzetközi kongresszusok is.

### **Borrendek Magyarországon**

Magyarországon az első borrend 1976-ban alakult meg Baján, PAX CORPORIS néven. A borlovagrend a nevét a XVIII. században élő Pápai Páris Ferenc orvosszerzetes írótól kölcsönözte, ki könyvében a bor fogyasztásával is foglalkozott.

A következő idézet tőle származik: "... a test nyugtalan, ha éhes, ha szomjas, a lélek is nyugtalanra válik. Az elsőre az étel az orvosság, a másodikra az ital. A test békéje akkor következik be, ha jól lakunk és eloltjuk szomjunkat, vagyis megvalósítjuk a test és a lélek harmóniáját, békéjét, a Pax Corporis-t.

**1989-ben már 13 borrend működött hazánkban**, ezek alakították meg a Magyarországi **Borrendek Országos Szövetségét**. A szövetségnek jelenleg több mint 30 tagja van, de további számos borrend és borbarát egyesület működik az országban. E szervezetek ünnepélyes, a középkori lovagrendi hagyományokra támaszkodva esküsznek fel saját borukra, borvidékeikre, de sokat tesznek a magyar szőlő- és borkultúráért, illetve a bor kulturált fogyasztásának megismertetéséért és terjesztéséért is.

Különleges tradíciók és egyedi megjelenés

A rendek avatási ceremóniája, ruhája, a zászló, címer kötődik a táj történelmi hagyományaihoz. Gyakoriak a bor körüli összejövetelek, közös kirándulások. Minden borrend sajátos díszes öltözékkel, lánccal, emblémával, címerrel és zászlóval rendelkezik. Külsőségeikben a középkori lovagrendi hagyományokra támaszkodnak. Nevük gyakran ered a terület vagy a tájegység régi nevéből, esetleg egy egy-egy tárgyi emlékből, vagy egy neves szakember nevéből. Díszes öltözetüket, kellékeiket is ehhez kapcsolódva tervezik meg és készítik el. Maguk határozzák meg, nemcsak a működési rendjüket, hanem az ünnepeiket, ceremóniájuk rituáléját és zászlós borukat is. A zászlós bor a tájegység legjellegzetesebb, leghíresebb és legjobbra ítélt bora. Lehet egy állandó fajta, lehet egy cuvée, vagy egy évente, házi borversenyen kiválasztott bor. A legfontosabb, hogy kiváló minőségű, és a borrendet és borvidéket reprezentáló bor legyen

A borrendek saját szabályzatuk alapján, ünnepi ceremónia keretében avatnak új tagokat. Ezt természetesen megelőzi egy sikeres próbatétel. Ennek során a jelöltnek valamilyen a borhoz, borvidékhez kapcsolódó gyakorlati feladatot (pl. borospalack kinyitása, borkiválasztás) kell végrehajtani. A sikeres próbatétel után a borrendre és annak zászlós borára történő eskütétel következik. Ezután a nagymester a borrend jelképét jelentő eszközzel (bot, kard, stb.) az új tagot a rend tagjává avatja. Ezek az avatási ceremóniák mindig sok száz érdeklődő előtt zajlanak. Tevékenységük iránt egyre nagyobb az igény a legkülönbözőbb szervezetek, intézmények részéről. A borlovagok között sok a szőlész-borász, vendéglátós, vagy az idegenforgalmi szakember, de napjainkban egyre több a laikus résztvevő is ezekben a szervezetekben. ([www.boraszportal.hu](http://www.boraszportal.hu))

### **Néhány magyarországi borlovagrend:**

BALATONVIN BORLOVAGREND - Balatonfüred

BRINDISI SZENT LŐRINC BORREND - Mór

CHEVALIERS DE TÖRLEY PEZSGŐREND - Budapest

CUSTODES VINORUM VILLÁNYI BORREND - Villány

DA BIBERE ZALAI BORLOVAGREND - Keszthely

DOM PERIGNON KÖVETŐI GASZTRONÓMIAI

PEZSGŐREND – Pécs

SOMLÓI BORREND - Veszprém





SZENT MÁRTON BORLOVAGREND – Bogács (7.19.kép)  
SZENT VINCE BORREND - Szeged  
VINUM AGRIENSE BORREND - Eger  
VINUM CIVICUM FIDELISSIMORUM BORREND - Sopron  
VINUM REGNUM REX VINORUM BORREND TOKAJ - Budapest  
VINUM VULCANUM BORREND - Badacsony



7.19.kép: Szent Márton borlovagrend Bogács

Forrás: bogacs.hu

## 7.6. Minőségbiztosítás, minősítő rendszer

Európai Bortermelő Régiók Gyűlése (l'Assemblée des Régions Européennes Viticoles - AREV) Borturisztikai Bizottsága 2003. április 11.-én tartott Veronai ülésén kinyilatkoztatta, hogy fontosnak ítéli az AREV által kidolgozott kartához illeszkedő, az adott térség sajátosságait figyelembe vevő helyi borturisztikai karta kidolgozását, mely a bortermelő régiók számára útmutatást nyújt a borturizmus minőségi fejlesztéséhez.

2006. október 4-én Siófokon öt magyar, négy olasz és egy spanyol borút, valamint 2007. április 26-án Hercegszőlősen (Knezevi Vinogradi, Horvátország) három horvát borút írta alá a jelen karta alapelveit lefektető a **VinTour** elnevezésű, Interreg IIIC programból finanszírozott projekt keretében kidolgozott **borturisztikai kartát**, amelynek jelen karta új lendületet kíván adni, kiszélesítve az együttműködést további borutakra is.

2008-tól három ország kilenc borútja vezeti be a Vin Tour projektben keretében kidolgozott szolgáltató-minősítési rendszert.

Az **Európai Borút Minőség védjeggyel** és oklevéllel





lehetővé válik, hogy a szolgáltatók Európa-szerte azonos minőségi garanciát nyújthassanak a borutakra látogató turistáknak.

1. A borturizmus térségre gyakorolt pozitív gazdasági, kulturális és társadalmi hatásainak kiaknázása érdekében a borutaknak biztosítaniuk kell a feltételeket a vendégforgalom megfelelő alakulásához. Ennek eszközeként a fogyasztók igényeit messzemenően figyelembe vevő szabályozást szükséges bevezetniük, amely előírja a borúti szolgáltatások minőségére vonatkozó követelményeket.
2. A szabályozást egy egységes minősítési rendszer életbe léptetésével kell megvalósítani, amely a fogyasztók számára lehetővé teszi, hogy felismerjék és összehasonlítsák a borutak egyes kínálati elemeit. A minősítési rendszer garanciát jelent arra vonatkozóan, hogy a fogyasztó elvárásainak megfelelő színvonalú szolgáltatásban részesül.
3. A minősítés bevezetése jól szolgálja a borutak azon céljait, hogy védjék, kiemeljék és népszerűsítsék a helyi sajátosságokat, hagyományokat, jellegzetes termékeket.
4. A szolgáltatások egységes, jó minősége jelenti az alapját az invitatív, informatív propagandának, a hiteles marketingnek, és egységes promóciót tesz lehetővé a hazai és nemzetközi piacon egyaránt.
5. A szolgáltatók minősítése folyamatosan ösztönzi a vállalkozókat a minőségi fejlesztésre, ezáltal hosszabb távon elősegíti az európai turisztikai normákhoz való felzárkózást.
6. A minősítési rendszer egyúttal biztosítja a szolgáltatások folyamatos monitoringját, a fogyasztói elvárások érvényesítését.
7. Mivel a turisztikai célpont kiválasztásának meghatározó tényezője a természeti és épített környezet jellege és állapota, ezért a minősítési szempontrendszernek különös hangsúlyt kell fektetnie a környezet védelmére és a turizmus fenntartható formáinak előtérbe helyezésére.

**A Padovai Egyetem kidolgozott egy módszertant**, amellyel összehasonlítható az olasz, spanyol és magyar borutak minősége. Ez a pontozási rendszer az alábbi szempontok alapján sorolja kategóriákba a borutakat: termelés, felépítés, kínált szolgáltatások, kultúra és hagyományok, környezet és tájkép, társadalom. A módszertan segítségével az egyes borúti tagok is minősíthetők. Azonban mivel a turisták számos szubjektív szempont alapján értékelik a szolgáltatókat, és régiók adottságai is eltérőek, ezért ez a pontozási rendszer kiegészíthető további szempontokkal is. (VinTour Hírlevél, II. Évfolyam. 1 szám)

### Minősítési rendszerek a borturizmusban

Európában nagyon sok szakmai folyóiratban tettek már próbálkozást a borok minősítésére, de itt pusztán a borok minőségét vették figyelembe, a kóstolást és a turisztikai szempontokat nem. A borok minősítésében használnak 5, 20 és 100 pontos skálákat, de leggyakrabban az 5 pontosat. Az 5 pontos skálák leginkább a csillagokat használják a minőség kifejezésére, mint a pontokat önmagában. A híres Decanter Magazine 2004 óta rendezi meg minden évben a Decanter World Wine Awards világversenyét. A magazin éveken át az 5 pontos skálát használta a borminősítésre, de 2012 júliusától áttért a kettős 20 és 100 pontos skála használatára.

Ezen a világversenyen számos Tokaj-hegyaljai pincészet nyert már aranyérmet.

Például a 2011-es évben:

- a Château Dereszla - Tokaji 5 puttonyos Aszú 2007
- Château Dereszla - Tokaji 6 puttonyos Aszú 2007





- Royal Tokaji - Tokaji Furmint Dülőválogatás 2011
- Szent Tamás Pincészet - 3909 Late Harvest 2011  
borok kaptak aranyérmet.

A John Platter nevével jegyzett Giude to South African Wine az 1980-as első kiadás óta az 5 pontos rendszert használja. Az olasz Gambero Rosso az egyedülálló borospohár szimbólumokat alkalmazza a borértékelésre. Az 1-3 pohár jelölés a minősítés alapja. (7.20.kép)



7.20. kép: A Decanter World Wine Awards aranyérmes borainak emblémája

Forrás: boraszportal.hu

A legmagasabb 3 pohár már átlagon felülinek számít. A kóstolás és minősítés független szakértőkkel történik. (7.21.kép)



7.21. kép: A Gambero Rosso poharai

Forrás: boraszportal.hu

Magyarországon a **borászati szolgáltatók minősítésének jelenleg nincs egységes jogszabályi háttere.**

Magyarországon kizárólag a **borutak**, mint egységes borászati, szálláshely és étkezési szolgáltatások összessége **rendelkeznek minősítési rendszerrel.**

A borutak minősítési rendszerét a Borúti Karta tartalmazza. A 2000-ben készült Borúti Karta még alapvetően a borúti programhoz csatlakozni kívánó vállalkozók minősítési kritériumait tartalmazta. A 2006-ban deklarált Európai Borutak Közös Minősítési Rendszerhez tartozó Borúti Karta ennél már összetettebb, dokumentum, amely tartalmazza a Borúti Karta létrejöttének előzményeit, értelmezi a borturizmus és borút fogalmát





meghatározza a minősíthető szolgáltatások körét, és leírja a borúti szolgáltatások minőségének szabályozását (6.21.kép) Jelenleg ez a minősítési rendszer az, amely szerint a borutak minősítve vannak. Magyarországon több minősített borút is van. Ilyen például a Villány-Siklói Borút, a Szekszárdi Borút, a Tolnai Borút, Zalai Borút.



7.21.kép: **Európai Borutak minősítő táblája**

Forrás: zalaiborut.hu

Tokaj-Hegyalja több nemzetközi kulturális útvonalhoz is kapcsolható, amelyek között találunk borutakat is.

1. Tokaj-hegyaljai Borút (a Tokaj-hegyaljai Borút Egyesület által működtetett kulturális útvonal)
2. Történelmi Borút (A Történelmi Borút Egyesület kulturális útja)
3. Zsidó emlékhelyek Tokaj-Hegyalján
4. Északi várak útján (kulturális útvonalajánló Hollókőtől Füzérig)
5. "Kultúrtörténeti séta a Rákóczi várak nyomában" -Rákóczi kulturális útvonal (INTERREG)
6. Európai Vaskultúra útja
7. Irodalmi út – Borút – Tokaj – Világörökség
8. A Zemplén kapui projekt által kínált tematikus útvonalak
9. Szt. Erzsébet zarándokút (Sárospatak-Kassa)

A térségben léteznek a helyi szőlőfajtákat felfűző utak is, ilyen például a Furmint út (7.22.kép), a Zéta út, vagy a Hárslevelű út is Ezeket az utakat a Tokaj-Hegyaljai Borút Egyesület szervezi.





7.22. kép: Furmint útvonal

Forrás: (www.tokaji-borut.hu)

### Ellenőrző kérdések:

1. Definiálja a borút fogalmát!
2. Milyen turisztikai termékekkel várják a turistákat a bor utak?
3. Milyen elvárásokat támaszt a Borúti karta a bor utakkal szemben?
4. Melyek a bor utakkal szemben támasztott követelmények az Európai Bor utak Alapítványa szerint?
5. A Bor utak Európai Tanácsa (CREV) a bor utak mely típusait különbözteti meg?
6. Hogyan csoportosíthatóak a bor utak a kínálati tényezők alapján?
7. Mikor és milyen céllal alakult meg a Magyar Bor utak Országos Szövetsége (MABOSZ)? Kik alakították meg?
8. Hány borút egyesületet tartanak ma nyilván Magyarországon?
9. Milyen programokat indított az Európai Unió a borturizmus fellendítésére?
10. Hogyan csoportosíthatóak a borturizmus eseményei?
11. Sorolja fel és ismertesse a borturisztikai események csoportjait!
12. Nevezzen meg híres magyar borfesztiválokat!
13. Nagyságrendileg mennyien foglalkoznak Magyarországon borturisztikai szolgáltatásokkal? Az mekkora részt képvisel a magyar turisztikai szolgáltatók körében?
14. Sorolja fel a borturizmus speciális intézményeit!
15. Nevezzen meg borélettermeket!
16. Mi a borhotel? Mi különbözteti meg az átlagos hotelektől?

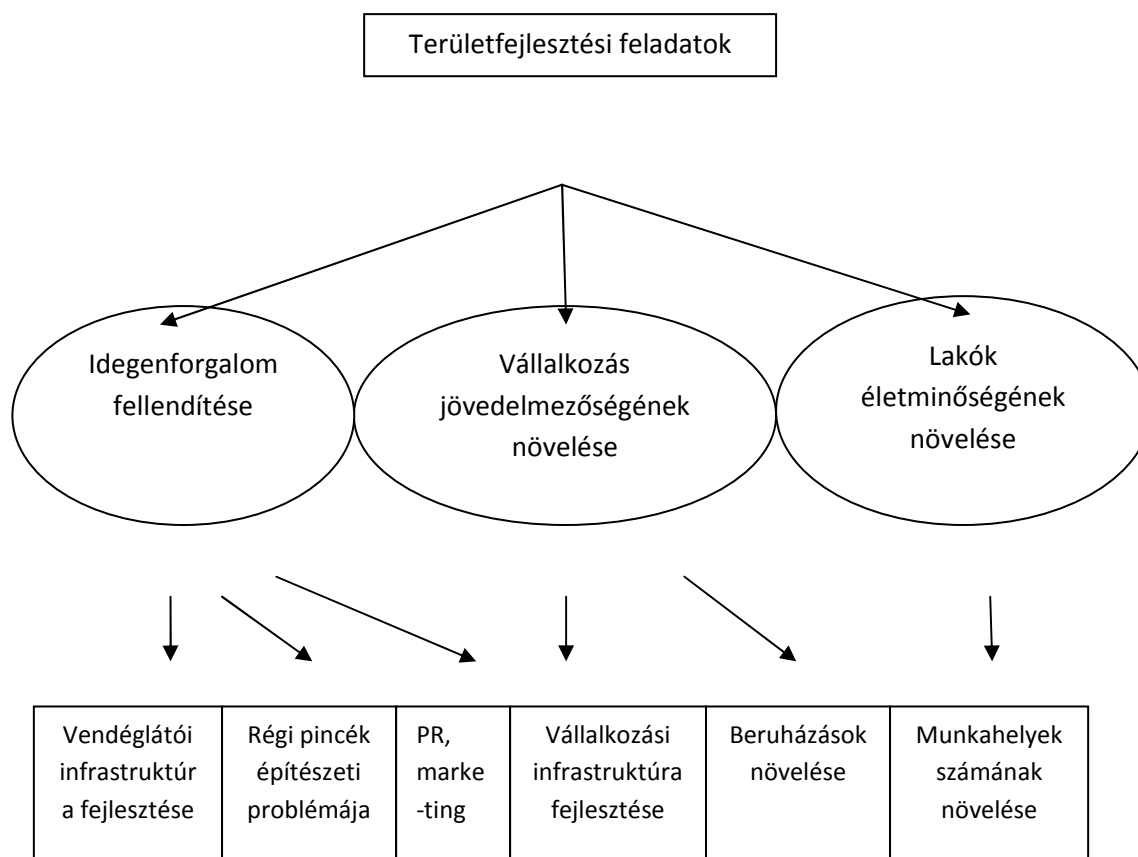


17. Milyen speciális (csak a borhotelekre jellemző) szolgáltatásokat kínálnak a borhotelek?
18. Nevezzen meg magyarországi borhoteleket!
19. Nevezzen meg híres magyar pincefalvakat, pincesorokat! Mutasson be egyet-egyét közülük!
20. Mikor alakultak az első borlovagrendek Európában?
21. Mi a céljuk a borlovagrendeknek?
22. Kik alkotják a borlovagrendeket?
23. Mikor alakult Magyarországon az első borlovagrend? Melyik volt ez?
24. Mutassa be egy borlovagrend szokásait!
25. Mi a borturisztikai karta? Mi a célja?
26. Mutasson be minőségügyi törekvéseket borturizmus terén!
27. Mi a helyzet a magyarországi borászati szolgáltatók minősítésével?
28. Mi a helyzet Magyarországon a borutak minősítési rendszerével?



## 8. Marketing

A területfejlesztésre vonatkozó feladatokat a következő ábra szemlélteti:



8.1. ábra: Területfejlesztési feladatok

Forrás: Dr. Gaál B. – Párdányi M.:2006. Bormarketing – A magyar borok marketingje

A Magyar Turizmus Zrt. 2007-ben új külpiaci stratégiát dolgozott ki. Ennek mentén – valamint a márkastratégiának megfelelően, 2008-ban bevezetett turisztikai arculat felhasználásával – végezte tevékenységét 2009-ben. A külpiaci marketingkommunikáció egységes – a Magyarország márkát képviselő – elemei mellett a marketingeszközökön megjelentek az egyedi, küldőpiac-specifikus jegyek is.

A Nyitott Pincék Szövetsége és a Magyar Turizmus Zrt. összefogtak, hogy népszerűsítsék a pincelátogatást, becsábítsák a látogatókat a hordók világába, akik később is visszatérnek, illetve szájhagyomány útján másokkal is megosztják, igenis érdemes megismerni a hazai borokat, a magyar borvidékeket.

### A Magyar Turizmus Zrt. konkrét feladatai:

- Magyarország mint turisztikai úti cél imázsának építése, erős és egységes Magyarország-márka kialakítása,
- A magyar turisztikai kínálat piacra jutásának segítése versenysemleges módon, a marketingkommunikáció eszköztárával belföldön és külföldön (Beszámoló



a Magyar Turizmus Zrt. 2009. évi marketingtevékenységéről).

A magyar borok és a gasztronómia kulturális örökségünk része, amelyre az MT Zrt. is nagy hangsúlyt fektet marketingtevékenysége során. A 2009-es Kulturális Turizmus Évének egyik pillérét a „Bor és gasztronómia” képezte, valamint a 2010-es Fesztiválok Évében is kiemelt feladatai közé tartozik a nemzeti turisztikai marketingszervezetnek a gasztronómiai események, fesztiválok kommunikációja a szakmai szervezetekkel együttműködésben.

Az Új vizeken tovább nevet viselő, 2012-es marketingtervében a szervezet kifejti, hogy programajánlóiban szerepelteti a nagy tömegeket megmozgató gasztronómiai és borfesztiválokat, különös tekintettel a kevesebb látogatószámmal rendelkező, de színvonalas, növekedni képes eseményekre.

### **A borturizmus népszerűsítése hazánkban**

Magyarország turizmusában a legtöbb lehetőséget a gyógyturizmus és a falusi turizmus mellett, a gasztronómiai turizmus, azon belül is a borturizmus nyújtja. Éppen ezért erősíteniünk kell a borturizmust, ami magas színvonalú vendéglátást, széles választékot, a szakmai személyzet kiváló munkáját igényli. A hazai gasztronómia és a magyar borok népszerűsítésére az utóbbi 15 évben kétszer, 1999-ben és 2006-ban is ennek a területnek szentelték az évet (DR. SZABÓ – KOMÁROMI-GERGELY, 2011).

Az 1999-es esztendő „**A Bor és Gasztronómia Éve**” volt. Ez azt jelentette, hogy mintegy 90 szakmai eseményre került sor az év folyamán, a 22 borvidéken szinte minden hónapban akadt olyan rangos rendezvény, amelyre érdemes volt ellátogatni. Ez a kezdeményezés azt mutatja, hogy az ágazatnak sikerült elmozdulnia a rendszerváltás utáni mélypontjáról (T. ANDRÁS (Szerk.), 1999).

Az 1999-es hagyományt követve rendezték meg a „**Nagy Ízutazás 2006**” kampányévet, mely nagy sikeren örvendett szakmai berkekben és a nagyközönség köreibben is. A Magyar Turizmus Rt. ebben az évben élesztette újjá a tematikus évek koncepcióját a belföldi kommunikációban. A kampány célja a belföldi turizmus élénkítése volt. Példaértékű összefogás valósult meg ebben a kezdeményezésben, hiszen **mintegy 500 vendéglátóhely és közel 200 pince csatlakozott**. A kampányév előtt a Magyar Turizmus Rt. felmérést készített a belföldi lakosság körében a lakosság étkezési és alkoholfogyasztási szokásairól, valamint hazánk gasztronómiai imázsáról. Ebből kiderült, hogy a magyar konyha népszerű, azonban a tájjelegű ételek is italok csak kis mértékben ismertek, a magyar bor és gasztronómia imázsa pozitív, illetve hogy az utazási döntések meghozatalánál a gasztronómiai adottságok csak kis mértékben játszanak szerepet. A felmérés alátámasztja továbbá, hogy egyértelműen a magyar borok a legkedveltebbek, az olcsó, külföldi borok nem jelentenek versenytársat számukra. A megkérdezettek többsége úgy véli, nem ismeri ki magát a borok között, borral kapcsolatos ismeretei nem megfelelőek.

A kampánynak sikerült az eredményeken változtatnia, **fő célja az volt, hogy a hazai lakosság a gasztronómián keresztül fedezzen fel minél több magyar tájat, ismerje meg a különböző régiók hagyományos ételeit, italait és a gasztronómiához kötődő magyar népszokásokat**.

A kampányév **kiemelt országos eseményei a Torkos Csütörtök és a Nyitott Pincék Napja volt**. Ezek mellett minden hónapban más régió mutatkozott be nagyszabású gasztronómiai eseményen keresztül.

A Nyitott Pincék Napja elnevezésű akcióra júniusban került sor. A kezdeményezést a Magyar Turizmus Rt. és a Nyitott Pincék Szövetsége karöltve valósította meg. Közel 200 pincében volt lehetőség ingyenes, illetve





kedvezményes borkóstolásokra. Az eseményt értékelő felmérésből kiderült, hogy a válaszadók 90%-a szívesen bővítené borokkal kapcsolatos ismereteit, illetve bor-és gasztronómiai utazásra a leghatékonyabb ösztönző eszköznek a lehetőségekkel kapcsolatos tájékoztatás bővítését tartják (MAGYAR TURIZMUS RT. – M.Á.S.T., 2006;

[http://vallalat.itthon.hu/documents/30651/142870/383\\_kozlemeny\\_NagyIzutazas\\_evz\\_aras\\_2006dec.pdf/e3d46a1e-3414-4747-ad8c-cc7e876c51fa](http://vallalat.itthon.hu/documents/30651/142870/383_kozlemeny_NagyIzutazas_evz_aras_2006dec.pdf/e3d46a1e-3414-4747-ad8c-cc7e876c51fa)

### A borturizmus promóciója a Magyar turizmus Zrt kampányaiban

Magyar Turizmus Zrt. marketing akciói:

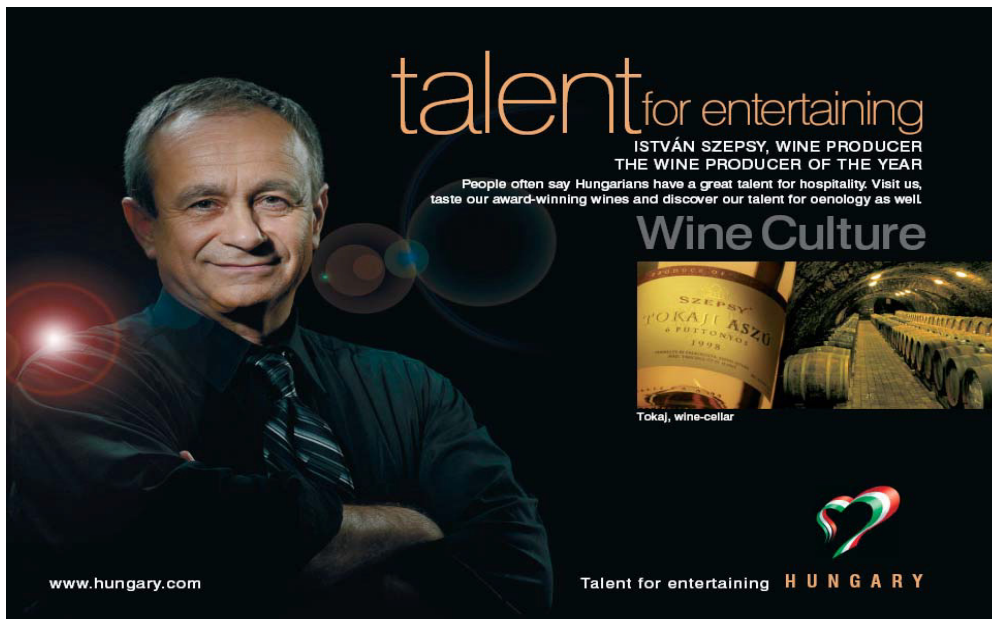
- 2005 „Talent for entertaining” nemzetközi imázs kampány (6.24. kép)
- 2006 Nagy Ízutazás Tematikus év, bor és gasztroturizmus népszerűsítése a belföldi turisták körében
- Torkos csütörtök: Hamvazószerdát követő csütörtök
- 2006 Nyitott pince napok
- 2009 Márton-napi Libato(u)r és Újbor Ünnepe
- 2010 Koccintás

### Külföldi népszerűsítési akciók

A külföldi utazóközönség számára a bor és gasztronómia elsősorban kiegészítő vonzerőként jelenik meg, ezért a kínálatot **komplex csomagokba érdemes rendezni**. A bor- és gasztronómiai kínálatunk célcsoportjába tartoznak küldőpiacaink közül elsősorban a cseh és lengyel, valamint az osztrák, a brit, a spanyol és a szlovák utazók, mivel számukra a kulináris élmények fontos motivációt jelentenek. Hosszú távú cél a magyar bor ismertté tétele.

A magyar bor és borturizmus nemzetközi népszerűsítése érdekében **összefogott a Magyar Turizmus Zrt., az ITD Hungary és a Magyar Bormarketing Kht.** Az erről szóló megállapodást 2009. június 5-én, a pannonhalmi Pannon Bormustra gálarendezvényén írták alá a felek. A megállapodás értelmében a három szervezet közös külpiaci kereskedelemfejlesztési és promóciós programokat rendez, együttműködnek a nemzetközi kiadványok készítésében és terjesztésében, valamint együttesen szervezik a külföldi borszakértők és szakújságírók beutaztatását. Ennek köszönhetően az elmúlt években számos országban került sor a magyar bor, turisztikai termékek, rendezvények külföldi közönség számára történő ismertetésére, bemutatására. Ezúton szeretnék néhány példát bemutatni ezekre a kezdeményezésekre (Beszámoló a Magyar Turizmus Zrt. 2009. évi marketingtevékenységéről).





8.2.kép: A Magyar Turizmus Zrt. Talent for entertaining kampányának egyik képe

Forrás: [www.hirkozpont.magyarorszag.hu/galeriak](http://www.hirkozpont.magyarorszag.hu/galeriak)

### Külföldi népszerűsítési akciók

A külföldi utazóközönség számára a bor és gasztronómia elsősorban kiegészítő vonzerőként jelenik meg, ezért a kínálatot **komplex csomagokba érdemes rendezni**. A bor- és gasztronómiai kínálatunk célcsoportjába tartoznak küldőpiacaink közül elsősorban a cseh és lengyel, valamint az osztrák, a brit, a spanyol és a szlovák utazók, mivel számukra a kulináris élmények fontos motivációt jelentenek. Hosszú távú cél a magyar bor ismertté tétele.

A magyar bor és borturizmus nemzetközi népszerűsítése érdekében összefogott a Magyar Turizmus Zrt., az ITD Hungary és a Magyar Bormarketing Kht. Az erről szóló megállapodást 2009. június 5-én, a pannonhalmi Pannon Bormustra gálarendezvényén írták alá a felek. A megállapodás értelmében a három szervezet közös külpiazi kereskedelemfejlesztési és promóciós programokat rendez, együttműködnek a nemzetközi kiadványok készítésében és terjesztésében, valamint együttesen szervezik a külföldi borszakértők és szakújságírók beutaztatását. Ennek köszönhetően az elmúlt években számos országban került sor a magyar bor, turisztikai termékek, rendezvények külföldi közönség számára történő ismertetésére, bemutatására. Ezúton szeretnék néhány példát bemutatni ezekre a kezdeményezésekre (Beszámoló a Magyar Turizmus Zrt. 2009. évi marketingtevékenységéről).

### Magyar bor és gasztronómia népszerűsítése Ausztriában

A magyar gasztrókultúra, illetve a hazai borok és borvidékek nemzetközi promóciója nemcsak kedvező országimázsot járhat, hanem növeli egyes borvidékek ismertségét, hozzájárul a turisztikai forgalom erősítéséhez. Az MT Zrt. ausztriai külképviseletének, az osztrák „Gärtner Weinreisen-Ungarn” irodának, valamint a Pro Vino Hungarico Alapítványnak stratégiai együttműködésében elkészült Ausztria első internet alapú borturisztikai portálja, amely egyedülálló módon népszerűsíti a magyar borvidékeket és borokat.

### 8.1. Marketing mix

108

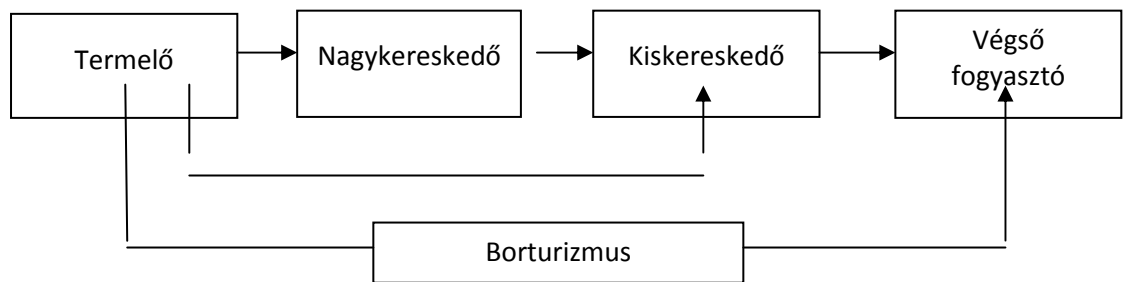
SZÉCHENYI 2020

**Produkt (termék):** A bor mint termék szőlőből, gyümölcsből, vagy mézből készülő alkoholtartalmú ital.. Az eredetvédelemmel rendelkező bor nem más, mint a kultúra, a hagyomány, a történelem megnyilvánulása. A bor egy kiterjesztett termék, mert a vásárláshoz kapcsolódó konkrét szolgáltatások, események együttese éppen olyan fontos, mint maga a bor.

**Price (ár): Ár,** a termék vagy szolgáltatás ellenértéke. Az árak meghatározásánál többnyire a piaci helyzetet veszik figyelembe. Az árakat központilag szabályozni nem szabad, esetlegesen egy ajánlott ársávot lehet megadni. A borok esetében beszélhetünk presztízs-fogyasztásról, amelynek jelentős árfelhajtó hatása lehet.

**Place (értékesítési hely):** Azoknak az eszközöknek, módszereknek összessége, amely biztosítja, hogy a termék, jelen esetben a bor megfelelő úton és csatornán kerüljön értékesítésre. Ebben az esetben jelentős a borral kapcsolatos szolgáltatások, rendezvények szerepe, ugyanis a szupermarketek, szakboltok mellett a borturisztikai rendezvényeken való megjelenéssel érhetjük el legjobban a fogyasztókhöz.

Az értékesítési csatornákon juthat el a bor a végső fogyasztókhöz (8.3.ábra)



8.3.ábra: **Értékesítési csatornák**

Forrás: Kas Tünde: Bormarketing jelentősége a Bikavér tekintetében

**Promotion (marketingkommunikáció):** A marketing-mix ezen eleme közé tartozik az eladásösztönzés, melynek célja a potenciális vásárlók meggyőzése arról, hogy az adott terméket vásárolják.

A fogyasztók vásárlásra készítésének eszközei:

- áruminták
- kuponok
- pénzvisszatérítési ajánlatok,
- díjmentes kipróbálás
- vásárláshelyi árubemutató
- árengedmények
- nemzetközi vásárokon, kiállításokon fő attrakcióként borkóstoltatás
- események kiemelt kommunikációja
- Tanulmányutak: céljuk, hogy bemutassuk a szakma, valamint a nagyközönség számára a magyarországi turisztikai borturizmus és borutak jelentőségét.
- Együttműködés szakmai szervezetekkel

**A marketingkommunikáció másik meghatározó eleme a direkt marketing.** Ez egy olyan interaktív marketingrendszer, amelynek célja, hogy egy vagy több reklámeszköz felhasználásával bárhol mérhető reakciót és/vagy üzletkötést eredményezzen.



### A direkt marketing fő csatornái:

- személyes eladás
- levélreklám
- televízió
- online marketing (Hajdu Istvánné, 2004)

### Borreklámok típusok

A borreklám a bor marketingjében kisebb szerepet játszik, mint más italok, vagy élelmiszerek esetében, ugyanis alkoholos italról van szó és ezért reklámját korlátok között szabályozzák.

### A borreklámnak 3 alapvető típusát emeljük ki:

- Köztéri reklám: óriásplakát, plakát (8.4.kép)
- Média: televízió, rádió, újság, magazin, szakmédiá
- Termékhez kötött promóciós anyagok: a kereskedő és a termelő is használhatja ezt, a bor iránti keresletet stabilizálhatja, illetve növelheti. (Hajdu Istvánné, 2004)



8.4.kép: Nemzeti Bormarketin alap által támogatott Bikavér reklám

Forrás: [www.bor.hu](http://www.bor.hu)

A borreklámok többféle elgondolás szerint épülnek fel:

- **Márka reklám:** előtérbe a márkát helyezi, azt magyarázza, de legalábbis memorizáltatja.
- **Borstátusz reklám:** az ilyen típusú reklámnál a bort egy-egy társadalmi csoporthoz köti, és erre építi fel a reklámot.
- **Termőhely, ökológiai reklám:** a bort a reklámban visszavezetik a termőhelyhez, a borvidékhez. A bor minőségét közvetett módon az ökológiai feltételekkel magyarázzák.
- **Életérzés, életforma reklám:** a legújabb irányzat a borreklámban. Már nem egy-egy társadalmi csoporthoz kötik az adott bort, hanem életformához és azt mindenki sugallják, hogy ehhez hozzájuthat (Dr. Gaál B. – Párdányi M., 2006).

### Bor-útlevél

2009 júliusában – az Egri Borút területén – egy új kedvezményt





biztosító lehetőséget vezettek be, a bor-útlevelet. (8.5.kép) Az útlevél kapható az egri Tourinform irodában, az Egri Borút Egyesület irodájában, és az egyesület tagjainál. A Bor-útlevél a kiállításától számított 3 évig érvényes, át nem ruházható. A Bor-útlevél felmutatása esetén a borászatok (az Egri Borút Egyesület tagjai) 10 % kedvezményt biztosítanak max. 4 fő részére min. 3 féle bor kóstolása esetén, a pincészetek nyitva tartási ideje alatt. A szállásadók (az Egri Borút Egyesület tagjai) 5% kedvezményt biztosítanak max. 4 fő részére a szállás díjból. Az igénybevételt a szolgáltatók pecséttel igazolják. 15 pecsét összegyűjtése esetén egy db különleges minőségű vörösboros pohár illeti meg a tulajdonost, amelyet az Egri Borút Egyesület irodájában lehet átvenni. (Bor-Útlevél: [www.egriborut.hu](http://www.egriborut.hu))

8.5.kép: **Borútlevél** Forrás: [www.bor.hu](http://www.bor.hu)

### 8.3. Hungarikum és turizmus

A hungarikumok turizmusban betöltött szerepének fontossága abban rejlik, hogy a turizmus a magyar értékek hatékony közvetítője. A hungarikumok jelentősége vitathatatlan a hazai turizmus fejlesztési lehetőségeinek megvalósításában, ugyanis kulturális-történeti értékük, jelentőségük felbecsülhetetlen. **A turisztikai termék fejlesztések során a hungarikumok termékké vagy attrakció elemmé válhatnak.** Mivel a turizmus fontos alapja az élmény, ezért tulajdonképpen élményiparnak is tekinthetjük. A hungarikumok többsége pedig éppen ilyen élményt kínál: finom ízek, esztétikai szépség, különleges használati tárgyak, népszokások és még sorolhatnánk, mi minden válhat ki életre szóló pozitív tapasztalatokat az emberekben.

A hungarikum alapvető tartalmát az „egyedien és egyedülállóan magyar” jelzővel fordíthatjuk le és vonatkoztathatjuk fogalomra, tárgyra, jelenségre az élet minden területén. A hungarikumok tehát a termékek és szolgáltatások olyan csoportját képezik, amelyek szorosan kötődnek adott helyi vagy térségi termelési kultúrához, egyediek, és ebből következően alkalmasak az adott terület egység vonzerejének növeléséhez, a térség gazdasági fejlődésének előmozdításához.” (Kovács F. – Szabó Z., 2003)

Csoma Zsigmond (2003) bor- és kultúrtörténész szerint a **hungarikum fogalmán** a következőket kell értenünk: egy-egy állat vagy növény, faj illetve fajta, egy-egy élelmiszer-ipari eljárás hatására Magyarországhoz, a magyarországi lakossághoz, az itteni sajátos szellemi termelőtevékenységhez, termelő kultúrához kapcsolódó, abból nyert, a társadalom által elismert produktum (fajta, termék), amely több évszázada vagy nemzedékek során, de akár a közelmúltból ma is bizonyítja a magyarsághoz való





tartozást, ami termék formájában és hírében külföldön is ismert, általánosságban Magyarországhoz köthető fogalomává vált.

### 8.3.1. Hungarikum és bor

Szeretném azzal a meghatározással kezdeni, hogy mit is jelent a hungarikum a borok tekintetében. **„Hungarikumnak nevezhetjük azokat a borokat, amelyek egyrészt egyediségüket tekintve jól megkülönböztethetők a többi bortól, másrészt az ökológiai és a humán eredetük sajátos, valamint jellemző, más esetben meg nem ismételhető kombinációjából vezethető le”** (Kovács F. – Szabó Z., 2003). Pl.: Egri Bikavér, Tokaji Aszú, Somlói Juhfark.

„A magyar eredetű szőlőfajtákat – mint a furmintot, a hárslevelűt, kadarkát vagy az Irsai Olivért -, illetve a máshonnan származó fajtákból készített, a magyar termőterületen sajátos karaktert kapott borokat minősítik hungarikumnak” (MIG-KOMM EU project, 2011). Ezek a borok **fontos szerepet játszanak Magyarország arculatának formálásában.**

Ehhez nagyban hozzájárul:

- a bor minősége
- a bortermelés folyamatának bemutatása
- boraink megjelenése
- borünnepek, rendezvények
- borutak.

„**A bormarketing a marketing- és a bortudományok ötvözete**, de nem csupán egyszerű összege. Szükséges a marketing módszerek, szemléletek, koncepciók ismerete, de nem nélkülözheti a bornak, mint terméknek az ismeretét sem. Egyértelmű célja a borok eladásának növelése, ami a borvidék ismertségének és a minőségi bortermelés növelésével valósítható meg” (Hajdu Istvánné, 2004). Közös marketingakciókat, nevesített, tematizált rendezvényeket kell létrehozni. A magyar borok és a magyar konyha nemzetközi hírneve és a gasztronómiai turizmus nemzetközi térnyerése indokoltá teszi e terület önálló programként való kezelését.

### 8.3.2 A hungarikum borok marketingje

A hungarikum borok marketingjét hatékonyan csak egy **Nemzeti Bormarketing Program részeként** lehet elképzelni. Valamennyi főbb hungarikum borra részletes programot kell kidolgozni, a termelésben érintett termelői szervezetek bevonásával.

**A programnak a következő fő elemeket kell tartalmaznia:**

- a bor üzenete az adott célcsoport számára
- az üzenet megfogalmazása egy szóval, vagy egy rövid mondattal (szlogen)
- a bor megkülönböztető tulajdonsága, értéke más borokhoz képest
- a bor történeti háttere
- a „marketing-mix” elemeinek kiválasztása (lásd: következő alfejezet)
- ismertség növelése a hazai piacon: hagyományok felelevenítése, újbóli megismertetése
- ismertség növelése nemzetközi piacon: hagyományos piacokon a korábbi vagy a meglévő



image kihasználása, új piacokon a borok pozicionálása, különleges, megkülönböztető tulajdonságainak, egyediségének előtérbe helyezése

- hungarikumok pontos pozicionálása borkategórián, árkategórián és elosztási csatornán belül
- pontos marketingterv kidolgozása (közösségi marketing)
  - egyediség
  - hagyomány, történelmi vonatkozások
  - Magyarországhoz való kötődés hangsúlyozása (8.6.kép)
  - különleges technológia/fajta
  - hagyományos szlogenek (Dr. Gaál B. – Párdányi M., 2006)



8.6. kép: Magyar Bor Mindenkor borreklám

Forrás: [www.sikerado.hu/eletmod/2012/09/17/Magyar\\_bor\\_mindenkor](http://www.sikerado.hu/eletmod/2012/09/17/Magyar_bor_mindenkor)

**Ellenőrző kérdések:**

1. Melyek a Magyar Turizmus zRT Bormarketinggel kapcsolatos feladatai?
2. Mely turizmus típusok jelentik Magyarországon a kitörési lehetőséget? Hol helyezkedik el ebben a borturizmus?
3. Melyik év volt a Bor és Gasztronómia éve? Mit jelentett ez?
4. Melyik évben volt a „Nagy Ízutazás” kampány? Mi volt a célja? Milyen volumenben csatlakoztak a turisztikai vállalkozások?
5. Melyik 2 gasztronómiai kampány volt a legkiemelkedőbb, ma is élő kampány Nagy Ízutazás gasztronómiai évben?
6. Milyen összefogás, mely cégek részvételével történt a magyar bor népszerűsítésére?
7. Hogyan érdemes külföldön népszerűsíteni a magyar bort?
8. Mutassa be a bor marketing mix elemeit!
9. Soroljon fel példákat eladásösztönzésre a bor vonatkozásában!
10. Mennyire meghatározó a bormarketingben a direct marketing? Melyek a főbb elemei?
11. Mennyire meghatározó a reklám a bormarketingben?
12. Mondjon néhány példát borreklám típusaira?
13. Milyen alapelvek szerint épülnek fel a borreklámok?
14. Mi a borútlevél? Hol vezették be? Mutass be a



lényegét!

15. Milyen szerepe van a hungarikumoknak a turizmusban?
16. Mi a hungarikum?
17. Mely borokat nevezhetjük hungarikumnak? Mondjon néhány példát!
18. Mi a bormarketing? Mi a célja?
19. Milyen feladata van a hungarikum borok marketingjének?

## 9. Magyarország borrhégiói és borvidékek

Magyarországon jelenleg **több mint 140 szőlőfajtát** termesztnek. Ez a szám az olyan fajtákat tartalmazza, melyeket **legalább 1 hektáron** termesztnek. **A 10 hektárnál nagyobb területeken mintegy 93 fajtát termelnek a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa szerint.** A számokból kiderül, hogy a szőlőtermő területek nagyságához képest **túl sok fajta fordul** elő és ez a tény középtávon nem valószínű, hogy változni fog.

A fentebb említett **140 fajta között megtalálhatóak őshonos, magyar fajták (Hungaricumok), jól ismert, kedvelt világfajták illetve perspektivikus, új hibridnövények.**

A helyi, őshonos fajták általában csak egy adott országra jellemzőek, és elnevezésük is sajátos. Általában jól alkalmazkodtak a helyi viszonyokhoz, feltételekhez, hátrányuk is ebben rejlik, csak az adott területen képesek kiváló vagy jó minőséget produkálni.

A világfajták tulajdonsága, hogy karakteres fajtajellegük miatt szinte bárhol megtartják egyedi sajátosságait és ha az ökológiai feltételek is adottak, akkor rendszerint kiváló minőségű borokat adnak. Ezek a tulajdonságok teszik oly népszerűvé a világfajtákat a termelők körében, mivel az ismert és jól csengő név alatt könnyebben piacot találhatnak termékükre, a borra, a fogyasztók pedig szavatolva érzik a minőséget a világfajta „márkaneve” alatt.

A **hibrid fajták kutatások, keresztezések, szőlőnemesítés eredményei**, fontosságuk pedig a XIX. századi filoxéravész után nőtt meg leginkább. Előállításuk célja a különböző kártevőkkel illetve gombabetegségekkel szemben rezisztens, kiváló minőségű fajták megtalálása. Ezek elterjedése a múlt századra tehető, amikor Észak-Amerikából származó vad fajtákat kereszteztek európai tőkékkel a betegségekkel szembeni nagyobb ellenállás reményében.

**2004-ben a szőlőtermesztésről és borgazdaságról szóló törvény az agrárpolitikáért felelős minisztert nevezte ki, hogy megállapítsa a borrhégiókat, borvidékeket** és a hozzájuk tartozó településeket. Ezek listája a 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet 1. számú mellékletében található.

Magyarország Európa tradicionális bortermelő országai közé tartozik, területének szinte egésze alkalmas szőlőtermesztésre. A kontinentális éghajlat szélsőségeit a Kárpátok hegyvonulata mérsékli, így a telek nem túl hidegek, a nyarak nem túl forrók, a csapadék évi mennyisége pedig optimális a szőlőtermesztéshez. A borvidékek talajviszonyai pedig egyediséget adnak a különböző területek borainak.

### Borrhégió

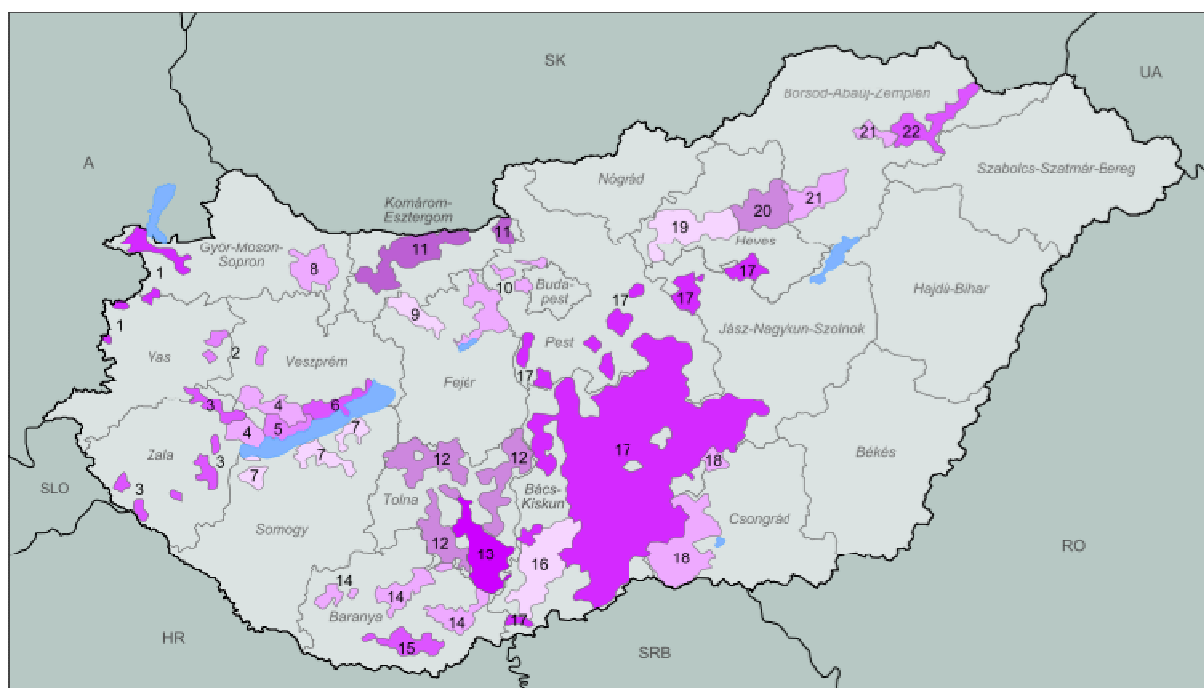
A borrhégiók hagyománya **több mint egy évszázadra vezethető vissza.** Borrhégió, mint fogalom a 2004. évi

XVIII. törvényben jelent meg először, amely szerint a **borrégió egy meghatározott termőhely**, hasonló természeti adottságokkal és hagyományokkal rendelkező vagy egymással földrajzi egységet képező, illetve szomszédos borvidékkel közös társulás, amelynek területéről meghatározott termőhelyről származó minőségi bor hozható forgalomba (Márkus Pál, 2006).

### Borvidék

„A **borvidék olyan termőhely**, amely több település közigazgatási területére kiterjedően hasonló éghajlati, domborzati, talajtani adottságokkal, jellemző fajtaösszetételű és művelésű ültetvényekkel, szőlő- és bortermeleési hagyományokkal rendelkezik, sajátos jellegű borokat termel, és településenként a borvidéki besorolásra előírt termőhelyi kataszteri osztályú terület legalább 7 %-kal részesedik a mezőgazdaságilag művelt területből” (Márkus Pál, 2006).

**Magyarországon jelenleg 7 borrégió, illetve 22 borvidék található**, melyek összterülete 83500 ha (2009-es KSH adat szerint) (<http://vinopedia.hu/borregio>)



9.1.ábra: Magyarország borvidékei

Forrás: Wikipedia.hu

### Borrégiók Magyarországon:

1. Alföldi borrégió (Csongrádi Borvidék, Hajós-Bajai Borvidék, Kunsági Borvidék)
2. Balaton borrégió (Badacsonyi Borvidék, Balaton-felvidéki Borvidék, Balatonfüred-Csopaki Borvidék, Dél-Baltoni Borvidék, Zalai Borvidék, Nagy-Somlói Borvidék)
3. Eger borrégió (Mátrai Borvidék, Bükki Borvidék, Egri Borvidék)
4. Észak-Dunántúli borrégió (Pannonhalmi Borvidék, Móri Borvidék, Etyek-Budai Borvidék, Neszmélyi Borvidék)
5. Pannon borrégió (Tolnai Borvidék, Pécsi Borvidék, Villányi Borvidék, Szekszárdi Borvidék)
6. Soproni borrégió (Soproni Borvidék)
7. Tokaj borrégió (Tokaji Borvidék)



**Borvidékek Magyarországon (9.1.ábra)**

1. Soproni borvidék
2. Nagy-Somlói borvidék
3. Zalai borvidék
4. Balatonfelvidéki borvidék
5. Badacsonyi borvidék
6. Balatonfüred-Csopaki borvidék
7. Balatonboglári borvidék
8. Pannonhalmi borvidék
9. Móri borvidék
10. Etyek-Budai borvidék
11. Ászár-Neszmélyi borvidék
12. Tolnai borvidék
13. Szekszárdi borvidék
14. Pécsi borvidék (Mecsekalja)
15. Villányi borvidék
16. Hajós-Bajai borvidék
17. Kunsági borvidék
18. Csongrádi borvidék
19. Mátrai borvidék
20. Egri borvidék
21. Bükk-i borvidék
22. Tokaj-Hegyaljai borvidék

**9.1. Magyarország borrhéionak bemutatása**

**9.1.1 Alföldi borrhéio**

Az **Alföldi borrhéiohoz** a Csongrádi Borvidék, Hajós-Bajai Borvidék, Kunsági Borvidék tartoznak.

**Csongrádi borvidék**

Ez az ország napfényben leggazdagabb és egyik legmelegebb borvidéke. Az alföldi borvidékekhez hasonlóan itt az **asztali bor termelése a meghatározó**. Száraz, napsütéses meleg nyár és hosszú, mérsékelt meleg ősz jellemző. Talaját tekintve Dunai eredetű meszes homok, homokos lösz, Csongrád környékén kötöttebb tiszai öntéstalaj jellemzi. Területe kb. 2360 hektár.

**Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (66%): Olaszrizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Chasselas, Kövidinka.
- Vörösborszőlő (34%): Zweigelt, Kékfrankos

**Hajós-Bajai borvidék**

„Annak ellenére, hogy a borvidék adottságai nem a legoptimálisabbak, a vezető borászatok modern technológiájukkal meghatározó szerepet töltenek be a vidék szőlőtermesztésében és





bortermelésében”. (<http://www.magyarfold.eoldal.hu/cikkek/magyar-borok/borvidekek-magyarorszagon.html>)

**A borvidék egyik jellegzetessége a korábban már bemutatott Hajósi Pincefalu, amely** önmagában egyedülálló módon őrzi és tárja fel az elmúlt 200 év borral kapcsolatos hagyományait. Szélsőséges, száraz, kifejezetten meleg nyarú. A környezetéhez képest nagyobb tengerszint feletti magasság jellemzi emiatt a téli és tavaszi fagykárak esélye kisebb, de mégis jelentős. Az Alföld többi területétől eltérően itt homok helyett lösz vagy löszös homokon lévő vályogtalaj a meghatározó. Területe kb. 2304 hektár.

**Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (50%): Olaszrizling, Rizlingszilváni, Királyleányka, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Rajnai rizling, Chardonnay.
- Vörösborszőlő (50%): Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Zweigelt, Kadarka.

**Kunsági borvidék**

Az ország legnagyobb borvidéke így elmondható róla, hogy fontos regionális értékkel bír. Csapadékban szegény terület, a téli, kora tavaszi és késő őszi fagykárak gyakoriak. Forró, napos nyár és hideg, száraz tél jellemzi. Talaja változatos, főként meszes homoktalaj, lösz illetve öntéstalaj. Területe kb. 27903 hektár. Alföldi borrégió (Csongrádi Borvidék, Hajós-Bajai Borvidék, Kunsági Borvidék)

**Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (70%): Cserszegi fűszeres, Rizlingszilváni, Kunleány, Zalagyöngye, Olaszrizling, Ezerjő, Kövidinka, Arany sárfehér.
- Vörösborszőlő (30%): Zweigelt, Kékoportó, Kadarka, Kékfrankos.

### 9.1.2 Balaton borrégió

**Balaton borrégióhoz** a Badacsonyi Borvidék, Balaton-felvidéki Borvidék, Balatonfüred-Csopaki Borvidék, Dél-Balaton Borvidék, Zalai Borvidék, Nagy-Somlói Borvidék tartoznak.

**Badacsonyi borvidék**

Legrégibbi borvidékeink egyike. Itt jellemzően illatos, zamatos, finom savtartalmú telt borok teremnek. „A filoxéra pusztítását követő rekonstrukció során vált a borvidék fehérborszőlő termő vidékké (JANKY – KÉREY, 2011).” Klímája enyhe, kiegyenlített, szubmediterrán jellegű. A Balaton vízének jelenléte miatt nagy páratartalom jellemző. A területet sok napsütés jellemzi és védett az északi szélétől. A talaj főként bazalt, agyag, homok és lösz, de előfordul mészkő is. Területe kb. 1794 hektár.

**Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (99%): Az Olaszrizling a legelterjedtebb, A Szürkebarát a leghíresebb- zamatos, tüzes, különleges évjáratban aszúsodik is. A Kéknyelű-diszkrét, fűszeres bukájú, nemes eleganciájú. Megtalálható még a Tramini, Rizlingszilváni, az Ottonel muskotály, a Rajnai rizling és a Chardonnay.
- Vörösborszőlő (1%): Zweigelt, Kékfrankos, Pinot Noir, Portugieser

**Balatonboglári borvidék**

A borvidék hagyományosan mind fehér mind vörösbort adó szőlők termelésére is felhasználható, de elsősorban a fehérborszőlő-fajták terjedtek el. Somogy megye szőlőterülete 1982-ben kapott borvidéki rangot. A klíma kiegyenlített, valamint homok, lösz és barna erdőtalaj jellemzi. Területe kb.



2820 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (80%): Királyleányka, Olaszrizling- gyümölcsillatú, aromában gazdag, elegáns, Chardonnay- finom, élénk savú, elegáns, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Muscat ottonel, Leányka.
- Vörösborszőlő (20%): Cabernet sauvignon, Merlot- finom, bársonyos vörösborok. Jellemző még a Kékfrankos, Zweigelt és Kékoportó.

### **Balaton-felvidéki borvidék**

„Változatos, szemet gyönyörködtető táj, mediterrán hangulat, népi hagyományokra és stílusra mutató építészet és kitűnő borok jellemzik ezt a borvidéket”  
<http://www.magyarfold.eoldal.hu/cikkek/magyar-borok/borvidekek-magyarorszagon.html>

A borvidék borai finom savtartalmúak, testesek, zamat és illat gazdagok, elegánsak. Klímája változatos, mediterrán hatás érvényesül. Sok napsütés jellemző. Talajt tekintve keleten bazalttufa, nyugaton dolomit, agyagos, vályogos talajok, meszes kőzetek és barna erdőtalaj jellemző. Területe kb. 1510 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (90%): Olaszrizling, Szürkebarát, Chardonnay, Tramini, Rizlingszilváni, Sauvignon, Ezerfürtű, Cserszegi fűszeres, Ottonel muskotály, Sárgamuskotály, Pinot blanc.
- Vörösborszőlő (10%): Zweigelt

### **Balatonfüred-Csopaki borvidék**

Ez a vidék elsődlegesen fehérbor-termő terület. A vidék híres fajtája az Olaszrizling, amely mintegy másfél évszázada terjedt el, és kiemelkedő minőségének köszönhetően márkanévvé vált az idők során. A Tihanyi-félsziget pedig leginkább vörösborairól nevezetes. A Badacsonyi borvidékhez hasonlóan sok a napfény, a szőlőtermesztésnek kedvező az időjárás. A talaj változatos, kristályos pala, dolomit, márga, mészkő, homokkő. A Tihanyi-félsziget talaja pedig vulkáni tufa. Területe kb. 2270 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (99%): Olaszrizling, melyre jellemző a zöldes fehér szín, rezedára emlékeztető illat, Rizlingszilváni, Chardonnay- kellemes, intenzív illatú, lág, Tramini, Szürkebarát.

### **Balatonmelléke borvidék**

Ez a történeti borvidék átnyúlik az országhatáron túlra és Szlovéniában is képviselteti magát. A borvidék borai aromaanyagokban gazdagok, élénk savtartalmúak és illatosak. Enyhe, kiegyensúlyozott, nedves időjárás jellemzi. Talaja agyagos, barna erdőtalaj. Területe kb. 1170 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (85%): Olaszrizling (50%), Rizlingszilváni, Zöld veltelini, Királyleányka, Cserszegi fűszeres.
- Vörösborszőlő (15%): Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Zweigelt.

### **Somlói borvidék**

A Somlói borvidék hazánk legkisebb borvidéke. „Egyedi, egyik borvidékhez sem hasonlítható adottságaiban, borai karakterében. A vulkanikus eredetű bazalt és bazalttufa alapkőzet olyan tájjelleget ad, amely az itt készülő borokat összetéveszthetlenné teszi és megkülönbözteti más borvidékek boraitól (JANKY – KÉREY, 2011).”



Nagyon szeles vidék, ezért mérsékelt meleg bár napfényben gazdag. Nagy alkoholtartalom, robusztus savak, keménység jellemzi a somlói bort. Tipikusan óbor, így jellemzően a többéves fahordós érleléstől kapja különleges karakterét. Házasítást nem tűr. Területe kb. 690 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (100%): Furmint, Olaszrizling, Juhfark, Sárfehér.

### **9.1.3. Eger borrégió**

Eger borrégióhoz a Mátraaljai Borvidék, Bükki Borvidék, Egri Borvidék tartoznak, melyek közül az Egri borvidékkel a 9.2.2 fejezetben, a Mátraaljai borvidékkel a 9.2.3. fejezetben részletesen is foglalkozom.

#### **Mátraaljai borvidék**

Ezen a borvidéken feltehetőleg már az Árpád-korban is volt szőlőtermesztés és borkészítés. „Vulkanikus talaján főként üde, aromákban gazdag, kellemes savú, magasabb alkohol, több-kevesebb cukortartalmú fehérborok születnek, de megtalálhatóak még testesebb vörösborok is.”

<http://www.magyarfold.eoldal.hu/cikkek/magyar-borok/borvidekek-magyarorszagon.html>

Szélmentes, védett terület jellemzi. Talaja homokkal és lösszel borított vulkanikus alapkőzet. Területe kb. 7100 hektár.

#### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (85%): A borvidék legfőbb fajtája az Olaszrizling, amely száraz és üdítően savas. Jellemző fajta még a Rizlingszilváni, Muscat ottonel, Szürkebarát, Chardonnay, Hárslevelű, Chasselas, a Leányka és a Tramini.
- Vörösborszőlő (15%): Kékfrankos, Zweigelt, Cabernet sauvignon, Kékoportó

#### **Bükki borvidék**

A Bükki borvidék Magyarország két legismertebb borvidéke között helyezkedik el az egri és a tokaji között. A borvidék Mezőkövesd – Miskolc - Edelény vonalában húzódik. Az 1970-es évekig az Egri borrégióhoz tartozott és a legendák szerint a bikavérhez innen szerezték az alapanyagokat. A terület inkább a fehér szőlő termelésének kedvez, de nagy mennyiségű kék szőlő fajtákat is találhatunk itt. Több ígéretes borász ellenére a mai napig nincs átfogó képünk a Bükki névre hallgató borrégióról. A termelők jelentős többsége más régióban értékesíti a borát, csak kevesen készítenek belőle bort. A vidéken a borturizmus a falusi turizmussal jár kéz a kézben (Dlusztus, 2012).

Ez az észak-magyarországi szőlőtermelő táj hazánk legnagyobb kiterjedésű, kötött talajú borvidéke. „A vidéket a kőfaragó mesterek által történelmi és népi motívumokkal díszített alkotásokat magukba záró riolittufába vájt pincék jellemzik”

<http://www.magyarfold.eoldal.hu/cikkek/magyar-borok/borvidekek-magyarorszagon.html>

A XIX. századtól főleg pezsgő alapborokat készítenek itt. Az éghajlati és talajadottságok főként a fehérbor termelésének kedveznek. Napfényben gazdag, de hűvös terület. Talaja riolittufa alapkőzeten lévő lösz. Területe kb. 1590 hektár.

Nevesebb rendezvények a vidéken: BÜKKVINFEST - Bükkaljai Borfesztivál és Nemzetközi Borverseny

#### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (95%): Leányka- illatos, az egrinél könnyebb, Olaszrizling könnyed és elegáns. Jellemző még a Muscat ottonel, Chardonnay,





Furmint és Hárslevelű.

- Vörösborszőlő (5%): Kékfrankos

### **Egri borvidék**

Az egri történelmi borvidék adottságait tekintve a világ egyik legészakibb területe, ahol komoly minőségű vörösbor készíthető. Ez a borvidék produkálta a legnagyobb fejlődést az elmúlt években. A fehér és vörös bortermelés egyaránt jelentős. „Az itt termelt borok testben, alkoholtartalomban általában nem érik el a délebbi borvidékek borainak színvonalát, viszont eleganciájuk, komplex ízharmóniájuk mégis kimagasló helyet biztosít számukra a magyar borpalettán”

<http://www.magyarfold.eoldal.hu/cikkek/magyar-borok/borvidekek-magyarorszagon.html>

Hűvös, kevés csapadék és hosszú tél jellemzi. Talaja lávaközet, riolittufa. Területe kb. 5160 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (30%): Leányka- enyhén édeskés, gyümölcsös, Olaszrizling - harmonikus, jellegzetes illatú, elegánsan savas, Rizlingszilváni, a Muscat ottonel, Chardonnay, Tramini.
- Vörösborszőlő (70%): Az Egri borvidék világhírű cuvée bora az Egri Bikavér, mely Magyarország eredetvédett borai közül az első. A Kékfrankos, a Cabernet sauvignon, a Merlot és a Kékoportó alkotja az Egri Bikavér alapanyagát. Jellemző még a Zweigelt és Cabernet franc.

### **9.1.4. Észak-Dunántúli borrégió**

**Az Észak – Dunántúli borrégióhoz** a Pannonhalmi Borvidék, Móri Borvidék, Etyek-Budai Borvidék, Neszmélyi Borvidék tartoznak.

### **Pannonhalma-Sokoróaljai borvidék**

Az egyik legkorábbi és legkisebb borvidékünk. Nagyrészt a bencések érdeme az, hogy a környéken elterjedt a szőlőművelés. A borvidék fő szőlőfajtája az Olaszrizling. „Kiemelkedő szerepet kap a borvidék életében a megújult Pannonhalmi Apátsági Pincészet egyre jobb minőségű, díjnyertes boraival

<http://www.magyarfold.eoldal.hu/cikkek/magyar-borok/borvidekek-magyarorszagon.html>

Klímáját tekintve mérsékelten száraz, mérsékelten meleg, enyhe télű. A talaj közepkötött vályog, lösz és barna erdőtalaj. Területe kb. 750 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (98%): Olaszrizling, Rizlingszilváni, Irsai Olivér, Királyleányka, Cserszegi fűszeres, Rajnai rizling. A fehérborok kiemelkedő minőségűek, illat és zamatanyagokban gazdagok, meglehetősen tájjellegűek.

### **Móri borvidék**

Ez a borvidék kizárólagosan fehérbor-termő területnek számít. Itt már török hódoltság előtt jelentős szőlőtermesztés volt megfigyelhető. „A filoxéravész a borvidék egy részét megkímélte, jellemzően ekkor lendült fel a móri borok iránti érdeklődés, kereslet. A XX. század közepéig a borvidéken szinte kizárólag csak Ezerjót termesztettek, de a nagyüzemi gazdálkodásra való átállást a szőlőfajta rosszul

viselte, amelynek következtében a bor minősége jelentősen leromlott a korábbihoz képest (JANKY – KÉREY, 2011).” Ekkor kezdtek el a nyugati fajták (Chardonnay, Rizlingszilváni stb.) telepítését. Napsütéses nyár, enyhe tél, sok légmozgás jellemző itt. Talaj változatos, lehet lösz, erdőtalaj vagy homok. Területe kb. 890 hektár.



### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (95%): Ezerjő- férfias, kemény, elegáns, inkább száraz jellegű, Tramini- intenzív illatú és ízű, a Királyleányka- illatos és könnyed, a Chardonnay- finom illatú, tüzes, nagy testű.

### **Etyek-Budai borvidék**

„Budapest szőlőskertje”. Az Árpád-korban ezen a helyen a szőlőtermesztés és borkészítés már nagy jelentőséggel bírt. Mivel a XIX. században a nagyvárosokban a fehérborok nagyobb számban fogytak, így a borvidék jövedelmezőbbnek látta, hogy átváltson fehérborszőlő termesztésre. „Emellett a XIX. század végétől a Törley-pezsngők alapanyagául szolgáló fehérbort is ezen a borvidéken termesztették. Budafok pincéi már a török hódoltság idején is ismertek voltak (JANKY – KÉREY, 2011).” Klímáját tekintve szeles, bőséges napsütés és kevés csapadék jellemzi illetve meszes talaj a meghatározó. Területe kb. 1480 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (98%): Chardonnay, Olaszrizling, Rajnai rizling, Savignon blanc. Ezek az elegáns, száraz, határozott savú, finom illatú, könnyed borokhoz tartoznak.

**Az Ászár-Neszmélyi borvidék** középkori hagyományokban gazdag, nagy múltú borvidék. Itt már a XVIII. századtól kezdve nemesi parcellákon termesztették a szőlőt és készítették a bort. „A XIX. század második felétől itt működött a nemzetközileg elismert Eszterházy Csákvári Uradalom ászári mintaszőlészete és pincészete, amely jelentős hírnevet szerzett a vidéknek (JANKY – KÉREY, 2011).” A szőlőhegyek lejtőin az átlagnál hűvösebb az idő, kevés a napsütés és közepes mennyiségű a csapadék. Fő talajtípusa a löszön kialakult barna erdőtalaj. Területe kb. 1494 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (95%): Rajnai Rizling, Tramini, Chardonnay, Rizlingszilváni, Olaszrizling (étkezéshez jól párosítható), Leányka illetve az Ezerjő, amely élénk savú, a nehezebb, zsírosabb ételekhez kísérőként adható.
- Vörösborszőlő (5%): Kékfrankos, Merlot

## 9.1.5. Dél-Pannon Borrégió

A Dél-Pannon borrégióhoz a Tolnai Borvidék, Pécsi Borvidék, Villányi Borvidék, Szekszárdi Borvidék tartoznak

### **Tolnai borvidék**

Tolna 1998 óta tartozik a borvidékek közé. „A tolnai táj szépsége, a gondozott szőlőültetvények és a hagyományos pincesorok miatt idegenforgalmi szempontból is jelentősnek számít ez a borvidék. A vidék egyik fő büszkesége a györkönyi pincefal, ahol egyedülálló módon maradtak meg az egymás mellett elhelyezkedő présházak (TAKÁCS, 1999).” A borok általában finom savtartalmúak és zamat gazdagok. Enyhe tél, száraz nyár, sok napfény jellemzi. Talaj tekintetében a vastag, szélfútta löszfalak jellemzőek. Területe kb. 3150 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (65%): Chardonnay, Olaszrizling, Zöld veltelini, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Sauvignon blanc, Tramini, Királyleányka, Szürkebarát
- Vörösborszőlő (35%): Merlot, Cabernet franc, Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt, Cabernet





sauvignon.

### **Pécsi borvidék**

Már az ókor és közép idején is készítettek borokat ezen a vidéken. A XIX. század közepe óta itt termelik a pécsi pezsgőgyártás alapborát. A borvidék borai a napsütéses órák nagy száma miatt testes, nagy cukortartalmú, többnyire lágy borok. Visszafogott illat- és ízvilág, magas alkoholtartalom jellemző. Szubmediterrán, északi széltől védett terület. Forró nyár és enyhe tél jellemzi. Talaját palás, kötött erdőtalaj, homokkő és lösz jellemzi. Területe kb. 940 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (98%): A Cirfandli a vidék jellegzetes bora. Megtalálható még az Olaszrizling, Chardonnay, Tramini és a Rizlingszilváni is.

### **Villány-Siklói borvidék**

Hazánk egyik legjellegzetesebb, legdélebbre eső borvidéke, mellyel a 7.2.1. fejezetben részletesen is foglalkozom. Rangját évszázadok óta elsősorban a Villány környékén termelt, kitűnő minőségű vörösborok adják. A fehérbortermelés kisebb mértékű, inkább Siklós térségén jellemző. A vörösborok általában nehezek, testesek, magas alkoholtartalom és különlegesen magas tannin jellemzi őket, jellegzetes, intenzív bukéjuk könnyen felismerhetővé teszi őket. Jellemzően szubmediterrán jellegű, meleg nyár, enyhe tél sok napsütéssel. Gyakori a jégverés. Talaja lösz meszes, köves részekkel. Területe kb. 1890 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (30%): Olaszrizling, Hárslevelű, Tramini, Chardonnay, Leányka, Rajnai rizling és Rizlingszilváni.
- Vörösborszőlő (70%): A Portugieser (Kékoportó), Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot.

### **Szekszárdi borvidék**

Ez a borvidék az ország egyik legrégebbi vörösbortermő vidéke. A szőlőművelés hagyományai a római korig vezethetők vissza. Szekszárd környékén a mély színű, testes, bársonyos, fűszeres zamatú, kitűnő minőségű vörösborok hódítanak inkább, de kedveltek a lágyabb rosék és fehérborok is. Eger mellett csak Szekszárdnak van joga a Bikavér elnevezés használatára. Enyhe tél, száraz nyár, sok napfény jellemzi. Talaj tekintetében a vastag, szélfúttá löszfalak jellemzőek. Területe kb. 2300 hektár.

### **Szőlőfajták, borok:**

- Fehérborszőlő (40%): Olaszrizling, Chardonnay, Rizlingszilváni, Zöld veltelini, Tramini
- Vörösborszőlő (60%): A táj jellegzetes fajtája a Kadarka. Kiemelésre méltó az ősi eredetű Szekszárdi Bikavér, amit 2-3 fajta vörösborból készítenek. Emellett jellemző még a Kékfrankos, Merlot, Cabernet franc és Cabernet sauvignon.

## 9.1.6. Soproni borrégió

A soproni borrégióhoz a soproni borvidék tartozik.

A **Soproni borvidék** hazánk legcsapadékosabb borvidéke. Sopron és környéke ma elsősorban vörösbortermeléséről híres kisebb mértékű fehérbortermeléssel övezve. A város történelmében nagy jelentőségű a bor, hiszen Sopron már a 13. század végétől rendelkezett szabad borszállítási joggal, így a bortermelés mellett a borkereskedelemben is kiemelkedő szerepe volt. Itt általában a tavasz fagymentes, hűvös, a nyár esős, az



ősz napos, a túlérésnek kedvező, a tél enyhe sok csapadékkal. A talaj meszes, változatos. Területe kb. 1880 hektár.

### Szőlőfajták, borok:

- Fehérborszőlő (25%): Leányka, Chardonnay, Zöld veltelini, Olaszrizling, Királyleányka, Tramini, Rizlingszilváni.
- Vörösborszőlő (75%): Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Zweigelt Ezek nagy tannintartalmú, száraz, sav gazdag vörösbort adnak.

### 9.1.7. Tokaji borrégió

A Tokaji borrégióhoz a Tokaji borvidék tartozik.

A Tokaji borvidék a legnevezetesebb és leghíresebb borvidékünk, mellyel a 7.2.4. fejezetben részletesen is foglalkozom. Ez a világ első zárt borvidéke, ami 2002 óta az UNESCO világörökség részét képezi, mint kultúrtáj. Tokaj kizárólagosan fehérbor termő vidék. „A tokaji bor különlegességét adó Botrytis Cinerea penészgomba megtelepedésének előfeltételei az őszi esőzések, a hűvös őszi reggelek, melyek elvékonyítják a szőlő héját és a meleg, napfényes nappalok, amik elősegítik a szemek cukrosodását, töppedését.”

<http://www.magyarfold.eoldal.hu/cikkek/magyar-borok/borvidekek-magyarorszagon.html>

Meleg nyár, hideg tél, hosszú, napos, párás ősz jellemző. Talaja riolit és andezittufán kialakult lösz és nyiroktalaj. Területe kb. 5860 hektár.

### Szőlőfajták, borok:

- Fehérborszőlő (99%): Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály. Emellett világhírű a Tokaji aszú bor, melynek készítéséhez külön szüretelik egyenként az aszúsodott szemeket, majd az egészséges fürtöket. Ez utóbbiból elkészítik a cefrét és ehhez adják hozzá a megfelelő számú puttonnyal az aszúszemeket. Egy gönci hordóhoz (136 liter) adnak hozzá 3-6-szor 25 kilogrammnyit. Minimum 2 évig kell hordóban és 1 évig palackban érlelni, hogy megkaphassa az aszú nevet. (JANKY – KÉREY, 2011; BODNÁR, 2007; TAKÁCS, 1999;

<http://www.magyarfold.eoldal.hu/cikkek/magyar-borok/borvidekek-magyarorszagon.html>

## 9.2. A leghíresebb magyar borvidékek részletes bemutatása

### 9.2.1. Villányi Borvidék

A Villányi borvidék borait a szakemberek, valamint a fogyasztók, a hazai borpiac **kiemelkedő minőségű és legkeresettebb termékei** között tartják számon.

**Magyarország első teljes értékű eredetvédelmi rendszere** itt épült ki. A borturizmus első hazai bástyája a **Villány- Siklósi Borút**. A térség legerőteljesebb vonzereje a bor.

Villányi borvidéken biztos alapokat adott a fejlődéshez a hagyomány tisztelete. A táj értékéhez tartoznak a palkonyai, villánykövesdi, villányi, nagyharsányi, kisharsányi műemlék pincesorok, a siklósi körzet szórt dülő pincéi, présházai, melyek több száz éve nagy technológiai jelentőséggel bírtak, ma a vendégvárás legfontosabb helyszínei.





### A Villányi Borvidék története

<http://villanyiborvidek.hu/hu/villanyi-borvidek/villanyi-borvidek-tortenete-szokasai/nepek-es-kulturak>

Régészeti leletek tanúsága szerint a borvidék 3000 éve lakott terület.

Időszámításunk előtti XI.-VIII. századi, korai vaskori urnasíros kultúra nyomait tárták fel Nagyharsány község szélén. Ez a népcsoport a halászat és a legeltetés lehetőségét találta meg itt. A római birodalom telepesei a hegy déli előterében várost emeltek. Nyolcszáz méter hosszan elnyúló település állt itt az egykori országút mentén, - a mai betonúttal párhuzamosan, - a II.-IV. században. A város égetett tégláit ma is megtaláljuk a szőlők, kertek talajában és a templom alapjaiba, falaiba építve.

**A rómaiak telepítették az első szőlőket a hegy lábához.** A település gazdagságáról az országút mentén feltárt villa és fürdőépület romjai adnak képet. Az első kultúráknak, városoknak és falvaknak a népvándorlás vetett véget az V. század elején. A Szársomlyó déli lábánál lévő település ekkor gót, hun és alán pusztítás áldozata lett. A villa maradványai közt fellelhetők a VII. századi, már romos épületekben megtelepedett avarok nyomai. 126 nomád, avar sírt tártak fel ebből az időből. Ugyanitt telepedtek le a honfoglalás után a magyarok is.

Nagyharsányban 1223-ban már bizonyosan templom állott, így joggal feltételezhető, hogy az – Szent István király rendelete szerint – a „minden tizedik falu templomának” egyike volt.

A Nagyharsány név eredete és értelme a hagyomány szerint az, hogy a – Harsányi-hegy – a mennydörgést különösen harsányan visszhangozza. A másik magyarázat, amikor a törökök elmentek, megfújták a harsonákat, s azóta Harsán a neve. Több oklevél alapján is bizonyítható, hogy a villányi hegyvonulat, kezdve Villánytól egészen Zauat-ig (Szava) – beleértve Gyűd, és Thurult (turony) viszlói és márfai határárt, a régi római kövesútig- **szőlő borította.** A törököknek mohamedán vallásuk tiltotta a szeszfogyasztást, ennek ellenére a hagyomány szerint a terehegyiek (Harkány) részeg törököktől szereztek azokat a zászlókat, amelyeket templomuk padlásán sokáig őriztek. Igen sok település **borban is adózott a törököknek,** Szigetvár urának.

**A XVIII. sz. elején** az uradalmak közül a bellyei uradalom (Villány környékén) nagyüzemi módszerei, birtokközpont létesítésével **újította meg a szőlőkultúrát.** Több új szőlőfajta telepítésével a minőségi borkészítés alapjait **tette le.** Az **uradalmi szőlőművelés** módja meghatározó tényezővé válik. A Villányi borvidék az Osztrák- Magyar monarchia összeomlása után szerb megszállás alá kerül, de a németység erőteljes letelepedési megjelenésével számuk rohamosan csökken. A ma is meglévő szerb templomok (Villány, Siklós) használói csekély létszámúak. A trianoni békeszerződés értelmében a szerbek elhagyják Baranya jelentős részét. A II. világháború bombázásai is érintették a térséget. Az orosz front gyorsan ért ide, és Villány- Virágos környékén volt egy ellenálló német támaszpont.

A háború befejezését követően, az akkori politikai törekvések és események lényegesen megváltoztatták a környék lakosságának összetételét. A trianoni határokon túl élőkkel lefolytatott, felülről irányított kötelező lakosságcsere következtében, szlovákiából telepítettek ide felvidéki magyarokat. Megkezdődött a „németek” kollektív felelősségre vonása” ami kényszersorozások, munkatáborok, vagyonekobbzások, kitelepítés formájában egy évszázadra is elegendő lelki sérülést okozott az itt élőknek.

A térség teljes lakosságának összetétele megváltozott.

Kötődése, megélhetése, életcélja csak nagyon sokára





tisztázódott.

**Ilyen viharos történelmi csapások után újra elsőnek a szőlő- és a borkultúra helyreállítása adott reményt a régi de mindig megújulni képes borvidéki lakosság számára.** A kifejezetten soknemzetiségű lakosság kultúrája különleges hagyatéék, melynek előnyeit éppen a turizmusban próbálják kihasználni.

### **A Borvidék borai**

A Villányi borvidék rangját évszázadok óta elsősorban a **vörösborok** adják, annak ellenére, hogy a borok tekintetében szinte tökéletes és teljes skálát tud ajánlani a borpiacnak.

**A fehér borokon kívül a rozé és a siller borok** következnek a sorban, majd a **primőr vörös borokat követik a gyümölcsös és a nagy testű érlelt vörös borok.**

A vörösborkészítés tudása apáról fiúra szállt. A szőlőtermő táj adottságai mellett számos helyi hagyomány, divat és természetesen a piac is nagy hatással van az itt készült borok minőségére, stílusára.

### **Vörösborok:**

23. Cabernet Franc
24. Cabernet Sauvignon
25. Kadarka
26. Kékfrankos
27. Merlot
28. Pinot Noir
29. Portugieser
30. Syrah
31. Zweigelt

### **Fehérborok**

A Villányi borvidék fehérborairól inkább a **siklói körzet híres.** A lehetőségek széles tárházát kínálja a fajtagazdagság, és a termőhely.

Az étkezési szokások lassú változásával a Villányi borvidék a fehérboroktól is vár csillogó érdemeket. A száraz friss, a nagy testű, majd a kései szüretből származó fehérek teljes skáláját megtaláljuk.

- Chardonnay
- Hárslevelű
- Királyleányka
- Olaszrizling
- Muscat Ottonel
- Rajnai Rzling
- Szürkebarát
- Tramini
- Zöld Veltelini

### **A Villányi borvidék települései:**

BISSE, CSARNÓTA, DIÓSVISZLÓ, HARKÁNY, HEGYSZENTMÁRTON, KISHARSÁNY, KISTÓTFALU, MÁRFA, MÁRIAGYÚD, NAGYHARSÁNY, NAGYTÓTFALU, PALKONYA, SIKLÓS, SZAVA, TÚRONY, VILLÁNY, VILLÁNYKÖVESD, VOKÁNY

### **VILLÁNY**

Az utóbbi évtized **mélyreható változásokat hoztak a térség szőlő- és borkultúrájában.** Az itt élő elsőként alakítottak ki **európai színvonalú, korszerű**

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

**technológiát alkalmazó borászatokat.** A borturisztikai szolgáltatások száma közel félszáz. Leglátogatottabb ünnep az októberi Villányi Vörösbortesztivál. Villány főutcán lévő történelmi pincesoron is több borászat kínálja specialitásait. Érdeemes ellátogatni a Bormúzeumba, melynek az egykori Teleki-pince ad otthont. Itt a borászat hagyományos szerszámaival, írásos és tárgyi emlékekkel, és közel száz esztendő borpalack matuzsálemekkel ismerkedhetnek meg a látogatók.

### VILLÁNYKÖVESD

Villánykövesd, a Fekete-hegy keleti lábánál fekvő település. (9.2.ábra)



9.2.kép: Villánykövesd

Forrás: <http://villanyiborvidek.hu/hu/telepulesek/villanykovesd>

Villánykövesd nevezetessége a **turisták kedvenc helye, a festők és fotósok gyakori témája a háromszintes pincefalu.** A védett, műemlék pincesor az ország egyik leglátványosabb műemlék együttese. Azt mutatja, hogy a **múltban milyen jelentős szőlőtermesztés és borkészítés folyt a vidéken.** A pincék jellegzetes színes kapui egész évben nyitva állnak a látogatók előtt, a látogatók megtekinthetik a borfeldolgozás éppen aktuális munkafázisait, szerszámaikat, megízlelhetik a gazdák és a természet munkáját dicsérő bor zamatát.

Az 1754-ben olasz templomépítő mesterek által alkotott Batthyány-pincében tartják minden év szeptemberének második felében az **Európai Bordalfesztivál** megnyitóját. A hatalmas földalatti borkatedrális látványa és akusztikája lenyűgözi a betérő látogatót.

### Villányi-Siklói Borút [www.villanyiborut.hu](http://www.villanyiborut.hu)

A villányi vörösbortermelésében a rendszerváltás után 180 fokos fordulat történt. A **minőségi vörösbortermelés előállítás** lett a termelés alapszabványa és meghatározója. E minőségi kínálat hatására jött létre a borturizmus. A minőségi vörösbortermelésre alapozva a térség fokozatosan **élménygazdaságot** teremt, **sokrétű kínálat** és **szolgáltatásokkal**. Ez azoknak a helyi termelőknek, borászoknak köszönhető, akik tisztában voltak a termőhely adottságaival és lehetőségeivel. A vörösbortermelésre alapozva alig egy évtized alatt **komplex turisztikai termék, borúti kínálat jött létre**, mely összehasonlíthatatlanul sokszínűbb, mint a vörösbortermelés nagyban értékesítése.

A minőségi bortermelés kóstoltatása és helyben fogyasztása



összekapcsolva a helyi gasztronómiával illetve a kulturális és etnikai hagyományokkal, a természeti és kulturális értékekkel, egy vidéki élménygazdasági helyszín kiépítését indította el. E tényezők – a minőségi bor és a borturizmus – olyan gazdaság- és térségfejlesztő erőként jelennek meg, melynek mára jól látható eredményei vannak a város és a környező települések gazdaságában és társadalmában. ([www.villanyiborut.hu](http://www.villanyiborut.hu))

Hasonlóan ahhoz, ahogy a borokat házasítják egymással, ebben az esetben a kultúra, a turizmus, a hagyományörzés, a gasztronómia talált egymásra a minőségi borral, és nyújt különleges vidéki élményt az idelátogatóknak. Az élménykereső, élményfogyasztó csoport nagyon hamar fölfedezte Villányt és az ottani vörösborokat és társasági élet részévé tette a villányi vörösbor fogyasztását.

**A borút** olyan belső információs fórumokat teremt a tagok számára, ahol lehet tanulni egymástól és a jobbaktól. Különösen fontos, hogy az 'úttörők' példáján keresztül a helyiek megértették a minőség fontosságát és ez vált a borászok és a térség hajtóerejévé. A szőlő és borászati üzemszerkezetben kialakult egyféle piramis szerkezet. Bár a parcellák eléggé elaprózottak, a birtokszerkezet abból a szempontból elég szerencsésen alakul, hogy a kis- és közép méretű birtokok is jelentős számban jelen vannak a borvidéken a kevés nagybirtok mellett. (Kovács Dezső, 2011)

### Villányi-Siklói Borút Egyesület

**A Villányi-Siklói Borút Egyesület 1994-ben, európai példák alapján, elsőként alakult meg Magyarországon.** Hét helyi önkormányzat, civil szervezetek, maszánszemélyek és vállalkozók alapították (összesen 18-an). Később további települések önkormányzatai és vállalkozói kapcsolódtak a programhoz. Ma a teljes borvidék termőterületével rendelkező településhálózatról beszélünk (17 település). A borút pozitív hatása a helyi gazdaság fejlődésére, munkahelyek számának növekedésére, a 25.000 lakosú térség fenntartható fejlődésére kimutatható.

### Alapszabályban megfogalmazott célok

**Az Egyesület célja** a borút létrehozása a minőségi bortermelés előmozdítása, a borturizmus, falusi turizmus fejlesztése, a Villányi borvidék szőlőültetvényeinek, ökológiai arculatának megóvása, a helyi minőségi borok piacának és keresletének növelése, a művészeti, kulturális, műemlék és népi építészeti értékek védelme, a fentiekhez fűződő érdekek megfogalmazása és képviselete. Mindezek érdekében az Egyesület összefogja, koordinálja a térség kommunális, infrastrukturális, gazdaság- és vállalkozásélénkítő, természet- és környezetvédő programjait. Összhangot teremt a térségi önkormányzatok, gazdálkodó szervezetek, civil szervezetek és egyéb lakossági kezdeményezések között, egyeztetni az ezekkel kapcsolatos pénzügyi, finanszírozási forrásokat és mindezek ismeretében ajánlást dolgoz ki a fejlesztési célok prioritásainak meghatározására.

### Védjegy: Kikerics – a villányi borok védjegye

A magyar kikericset ábrázoló védjegy jelentése a villányi borok címkéjén - csak a 2006-os évtől kezdve - a gondos és szorgalmas kezek által, szabályozott körülmények között készített, a borvilág egyik legérdekesebb borvidékén termelt bort jelenti. A kikerics a villányi védett eredetű borok szimbóluma, a villányi borok védelmét és hitelét jelzi.

A kikerics egyedülálló, kizárólag a Szársomlyó hegy déli oldalán, a meleget elsőként megháláló, a legkorábban nyíló virágunk. A villányi bor is ilyen, mert a Szársomlyó és a Villányi hegység hegyoldalaiban, dombtetőin és





völgyeiben, a legtöbb meleget élvező szőlőültetvények terméséből készül. Ahogy a kikerics védett növénye a magyar élővilágnak, úgy védik a villányi bor eredetét és karakterét is, mint a magyar borkultúra kincsét.

A Villányi Borvidék védett eredetű borainak minősítésére létrehozott önálló, jogi személyiséggel nem rendelkező állandó testülete a **Villányi Borbíráló Bizottság**.

**A villányi borok eredetvédelme: a termőhely védelme**, mert a borok gazdagságát, gyümölcsösségét és érettségét ilyen talajon érik el. A hegyoldalak, völgyek fekvése teszi a villányi bort villányivá. Kijelölik és védik a borvidék határait, a termőhelyet minősítik, a dűlőket megkülönböztetik.

Az itt termesztendő fajták listájához, a termesztési és borászati technológiáját megadják, és ellenőrizik. A hagyományokat megvédik, a borok érlelését és mennyiségét folyamatosan számon tartják.

Ha egy bor a Villányi borvidék eredetvédelmi szabályzatában előírt követelményeknek megfelel és a Borvidéki Borbíráló Bizottság is megfelelő minőségűnek, - a „Villányi classicus” vagy a „Villányi prémium” kategóriára alkalmasnak - tartja, akkor viselheti a kikerics védjegyet.

Az eredetvédelem a címkén is látható módon két kategóriát különböztet meg.

- A **Villány classicus** kategóriába a borok nagy többsége tartozik, amely a borvidékre és azon belül a fajtára jellemző borokat csoportosítja.
- A **prémium** kategóriába azok a borok kerülnek, amelyek a classicus-nál szigorúbb szabályozásnak tesznek eleget, és sokkal több egyedi dűlő jelleget, valamint a borász, a borászat részéről további sajátos értékeket mutatnak fel.

### 9.2.2. Egri Borvidék

Az Egri borvidék termőterülete kb. 5600 ha.

**A Bükk-hegység délnyugati oldalán** fekszik, amelyet völgyek tagolnak.

**Eger városán kívül még 17 helységet** (Andornaktálya, Demjén, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros és Szomolya az egri, illetve Aldebrő, Feldebrő, Tófalú, és Verpelét a debrői körzetben) foglal magában a borvidék, de a szőlők nagy része Eger város közvetlen közelébe terem.

A borvidék **két körzethől** - egri és debrői - áll. **14 település tartozik az egri körzethez a debrőihez pedig mindössze 4.**

A vidék **egyik leghíresebb szőlőtermelő hegye** a Nagy-Eged, Eger határában található. Korábban Magyarországon itt folyt a tengerszint feletti legnagyobb magasságon szőlőtermelés, pontosan 450m –es magasságban.

A legnagyobb területen termelt szőlőfajták: leányka, olaszrizling, ottonel muskotály, rizling, szilváni, kék szőlőből: kékfrankos, kékoportó, cabernet sauvignon, zweigelt, merlot (Bede, 2013).

Az Egri borvidéket a **kereskedelmi pincészetek, borászati üzemek túlsúlya jellemzi**, elsősorban az EGERVIN meghatározó szerepe miatt. Emellett az egerszalóki, andornaktályai pincészetek, az Ostoros-Novaj Bor Rt., a Vitavin Kft., a Thummerer-pincészet és más gazdaságok is egyre nagyobb részesedéssel bírnak a piacon. A borvidék borait a legtöbb helyen szeptember – október hónapokban megrendezett **Szüreti Napok** népszerűsítik, de számos más „boros” rendezvényen is részt vehetünk az év során, amelyre majd a későbbiekben térek ki (Heves megye





területfejlesztési koncepciója 2007-2013).

**Eger pincesorain ma is több száz pince található.** Egyaránt vannak közöttük századokkal ezelőtt épült pincék, és olyanok is melyeket az utóbbi években vájtak. Ezek mind **vonzó turisztikai látványosságok** lehetnek, hiszen mindegyik a szőlőtermesztés egyes korszakainak jellegzetességeit tárja a látogatók elé. Míg a régi pincékben megtalálhatók a régi eszközök, emlékek, amelyek ezáltal a hagyományok őrzését is szolgálják, addig az újabbak már a korszerű szőlőfeldolgozás eszközeit rejtik magukban. Egy-egy látogatás során érdemes mindkét típusú pincét felkeresni és összehasonlítani a régi és modern eszközöket, eljárásokat (Jakab, 2010).

**Nevesebb rendezvények a vidéken:** Egri Bikavér ünnepe Szent Donát napján, Egri Csillag Borfesztivál, Egri Szüreti Mulatság a Szépasszony-völgyben, Egri Leánykák Éjszakája

### Egri Csillag Borfesztivál

Elsődleges célja, hogy **megismertesse az új egri fehérbort, az Egri Csillagot a nagyközönséggel.** A fesztivál az Egri várban került megrendezésre (2012-ben 23 pincészet vett részt rajta 26 féle bort kínálva). Néhány program, amelyen a fesztivál keretében részt lehetett venni: Egri csillag bordalíró verseny, egri csillagok talk show Lévai Balázssal (műsorvezető, az egri borvidék média-tanácsadója), az egri vitézlő iskola bemutatója, Ferenczy György és a Rackajam és a Csík zenekar koncertje (Turizmus Online, 2012).

### Egri Bormustra

amely **az Agria Nemzetközi Folkhétvégével együtt kerül lebonyolításra.** A fesztivál augusztusban várja az érdeklődőket Eger több helyszínén. Jelmezes felvonulás, népzenei és világzenei koncertek, táncműsorok, kézművesek vására, kiállítások és egri borászok bemutatója szerepelt a programlistán.

### Egri Borút Egyesület

**Az Egri Borút Egyesület 2001-ben alakult meg.** Az Egyesület **célja** a Borút létrehozása volt az egri borvidéken. Legfontosabb feladatuk: közösségi marketinggel tagjainak piacra jutását segíteni, rendezvények szervezésével megismertetni tagjainak munkáját, összefogni az itt dolgozó borászatokat, önkormányzatokat, vendéglátással, falusi turizmussal foglalkozó gazdálkodókat. Tagjainak száma 40, ezek mindegyike minősítéssel rendelkezik, szolgáltatásaik megfelelnek a hazai és nemzetközi elvárásoknak. (9.3.kép)





9.3.kép: Az Egri Borút Egyesület minősített tagját jelölő tábla

Forrás: [www.itthon.hu/egri-borut-egyesulet](http://www.itthon.hu/egri-borut-egyesulet)

Céljaik elérése érdekében a következő fő feladatokat hajtották végre 10 év alatt:

- Megújították honlapukat, melyet négy nyelven üzemeltetnek.
- Információs táblarendszert alakítottak ki tagjaik jobb megtalálhatósága érdekében.
- Több kiadványt jelentettek meg tagjaikról és szolgáltatásaikról.
- Bevezették a Bor-Útlevelet, amely kedvezményt biztosít tulajdonosának.
- Boros rendezvényekről külön kiadványt jelentettek meg.
- A Borút bejárhatóságát elősegítendő 3 nyelvű „Borkultúra útjai” térképet jelentettek meg.

### 9.2.3. Mátraaljai borvidék

#### A mátraaljai borút

Több európai országhoz hasonlóan, **tizenöt mátraaljai település összefogott** a Mátraaljai Borvidék sajátos arculatának és egységes tájegységi képezés kialakítása, erősítése, a borturizmus fellendítése, a 2000 éves borkultúrában rejlő fejlesztési lehetőségek kibontakoztatása érdekében. (9.4.kép)



9.4.kép: Mátraaljai borvidék– “....ahol a Nap és a Hegy összeér”

Forrás: [matraiborvidek.hu](http://matraiborvidek.hu)



Ennek első lépéseként **1998 őszén létrehozta a Mátraaljai Borút Egyesületet, ez pedig a Mátraaljai Borutat**, amely Gyöngyös városát és a körülötte csillagszerűen elhelyezkedő falvakat öleli fel: Kiszána, Markaz, Domoszló, Abasár, Visonta, Detk, Nagyréde, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Gyöngyöspata, Szücsi és Rózsaszentmárton, Gyöngyös.

A Mátraaljai Borúton kívüli borvidéki települések Abc, Atkár, Ecséd, Gyöngyöspata, Halmajugra, Hatvan, Karácsond, Vécs, Visonta.

### **Több mint egy évezrede ezeket a településeket a szőlő és a bor köti össze.**

A teljes borvidéken áthúzódó borúton a szőlő és a borkultúrával kapcsolatos ismeretek bővítése mellett összekapcsolódik a klasszikus turistaprogramokkal, tájjellegű gasztronómiai élvezetekkel, történelmi nevezetességek megtekintésével. A kis térség számtalan látnivalóval, túralehetőséggel szolgál a bakancsos turisták, a kerékpárosok vagy a gépkocsival érkezők számára. A látogatóknak érdemes és élvezetes a borturizmus lehetőségeit kipróbálni, hiszen egyre több termelő kapcsolódik be saját pincéjével, ahol a vendégek kortyolgathatják a Mátraalja kiváló nedűit. A mátraaljai borút speciális termék, a kereslet megtalálásához komoly marketingmunkát kell végezni. Kialakítása, szervezése illeszkedik a helyi és regionális szintű elképzelésekhez, figyelembe véve a helyi adottságokat. ([www.borutegyesulet.hu](http://www.borutegyesulet.hu))

A mátraaljai borút **csillagtúraszerűen helyezkedik el**. Középpontja Gyöngyös. Innen indulnak ki az ajánlható útvonalak. Ezek a következők:

- Gyöngyös, Farkasmály
- Abasár, Farkasmály, Gyöngyössolymos, Gyöngyösoroszi
- Markaz, Domoszló, Kiszána
- Visonta, Detk
- Nagyréde, Gyöngyöshalász, Atkár
- Gyöngyöstarján, Gyöngyöspata, Szücsi, Rózsaszentmárton

### **Mátraaljai Borút Egyesület**

A kereslet és a kínálat összeegyeztetése nagy gondot okoz a turisztikai vállalkozónak. A turisztikai termék ma már több tényező együttes hatására alakul ki, a kínálat több különböző termékből épül fel. A fogadó területek megpróbálnak különbözni egymástól úgy, hogy olyan terméket kínálnak, amely más, mint a többi és ezáltal mássá válik, mint a többi régió.

**A mátraaljai borút termelőit és vendéglátóit a Mátraaljai Borút Egyesület fogja össze a borok hírnevének, a tájegység ismertségének erősítésében.** Az 1998 végén alakult egyesülethez ma már **15 település több mint 30 vállalkozója csatlakozott.** A Mátraaljai Borút Egyesület nagy szerepet tölt be a minőség garantálásában, a jövedelem növelésében és a borúthoz csatlakozó termelők koordinálásában. (9.5.kép)





9.5.kép: Mátraaljai Borút Egyesület

Forrás: [www.vendegvaro.utazom.com](http://www.vendegvaro.utazom.com)**Az egyesület létrehozásának célja:**

- a mátraaljai borvidéki borút létrehozása
- a minőségi bortermelés előmozdítása
- a borturizmus, falusi turizmus fejlesztése, fellendítése
- a borvidék sajátos arculatának és egységes tájegységi képének kialakítása, erősítése
- a 2000 éves borkultúrában rejlő fejlesztési lehetőségek kibontakoztatása.

**Az egyesület feladatai, tevékenysége:**

- a Mátraaljai Borvidék és települései együttműködésének, összefogásának szervezése
- a térség gazdasági, infrastrukturális fejlesztése
- a táj egészségének és természeti környezetének védelme
- a térségi fejlesztési programok összehangolása és megvalósítása
- feltárni a fejlesztési célok és programok finanszírozási lehetőségeit.

Az Egyesület kidolgozta azokat az elvárásokat, amelyekkel a belépő tagoknak rendelkezniük kell mind a borok, mind a környezet és az egyéni felkészültséget illetően. Tagjai sorában elsősorban azokat a borászokat, kistermelőket vették fel, akik minősített borokkal, s legalább négy vendég egyidejű fogadására alkalmas helyiséggel rendelkeznek, a környezetük pedig a lehető legjobban követi a táji, építészeti hagyományokat.

A boros gazdák mellett találunk a tagok sorában **éttermeket, szállodát, falusi vendéglátót, mi több még péket is**. Ők valamennyien magukénak vallják azokat a célkitűzéseket, amelyeket az Egyesület rövid- és hosszú távon kitűzött. Saját eszközeikkel és lehetőségeikkel elősegítik a Borvidék jó hírnevének öregbítését, mindenekelőtt a minőségi kínálatot – legyen az bor, vagy egyéb vendégfogadás -, hogy aki egyszer itt járt, kedve legyen nemcsak visszatérni, hanem vissza is járni. Nem csupán a közvetlen környezet milyensége a döntő. Ha megérkezik a vendég a borúthoz kapcsolódó városba, faluba, az első benyomás rögződik a legmélyebben.

A tisztaságot, a kellemes környezetet nem helyettesíti a település szélén felállított üdvözlő tábla. A szájreklám pozitív vagy negatív hatása forintokban mérhető.



### Borúti Karta

A minőségbiztosítás kiemelt szerepet játszik a borvidék életében. A borturizmushoz kapcsolódó szolgáltatások minősítésének alapfeltételeit a „**Borúti Karta**” tartalmazza. (1. sz. melléklet) Elengedhetetlen, hogy a borúthoz csatlakozó vállalkozók – szőlős és/vagy borosgazdák, az étkezést, a szállást biztosítók – minősítettek legyenek, akik szigorú minőségi követelményeknek felelnek meg.

A Borúti Kartában rögzített, a borturizmushoz kapcsolódó szolgáltatások minőségének alapfeltételeit biztosítani nem tudó szőlős- és borosgazdák nem csatlakozhatnak az egyesülethez. Pártoló tag lehet, azonban vendégeket nem küldhetnek olyan pincébe, ahol a megfelelő belső és külső tér nem került kialakításra, azaz nincs biztosítva meghatározott létszámnak megfelelő mellékhelyiség, kézmosó; nincs világítás stb., azaz nem rendelkezik a minőségi bizonyítvány meglétével. Szintén előírás, hogy csak minősített borok forgalmazása lehetséges.

A Borút programhoz csatlakozni kívánó vállalkozók minősítése az 1. sz. mellékletben felsorolt kritériumok alapján történik. A minőségi bizonyítványt elnyert tagok kötelesek tiszteletben tartani a Borúti kartát.

A regionálisan egységes minőségi követelményszint és információs rendszer bevezetését, a kisvállalkozók pénzügyi hátterének javítását a közös marketing- és PR-tevékenység szolgálja. Lényeges, hogy a fogyasztó minden médiumban ugyanazon üzenettel találkozzon, a cégemléma kialakítása és megjelenítése a hitelességet biztosítja. Egy kutatás alapján elkészült az új arculat, amelynek logója és színvilága, valamint szlogenje tökéletes gondolati egységet alkotnak. Az arculat központjában a Mátra, mint természeti környezet, valamint a fehérborok közös jellemzői állnak. Az üzenet a tisztaság, frissesség, nyugalom fogalomkörére épül, világos tiszta, visszafogott színekkel, természetközeli, könnyed grafikai és verbális stílusban.

A **mátraaljai borút speciális** termék, a kereslet megtalálásához komoly marketingmunkát kell végezni, melynek kialakítása, szervezése illeszkedik a helyi és regionális szintű elképzelésekhez, figyelembe véve a helyi adottságokat. A borturizmusból a promóciós eszközök közül a személyes eladás és a PR használatos eredményesen. Az értékesítési utak megválasztása jelentősen befolyásolja a bevétel alakulását. A vendéglátó gazda személyisége, szakértelme meghatározó.

### A mátraaljai borturizmus gazdasági jelentősége

A mátraaljai borturizmus gazdasági jelentősége kettős. Egyrészt **konkrét jövedelem-növekedést** jelent a vállalkozók részére, másrészt pedig a **lakóhely infrastruktúrájának fejlesztését, a lakosság helyben való foglalkoztatottságát segíti elő**.

A konkrét jövedelem-növekedést több tényező együttesen alakítja. Részben a borút vendégeinek **pénzköltéséből származó bevétel** járul hozzá, pl. a borvásárlások, szállás és étkezési szolgáltatások igénybevétele, a népművészek által készített áruk megvétele. Több vállalkozó bevétele megduplázódott, miután kiépítette a teljes vertikumot. A borkóstolás és vásárlás lehetősége, az étkezés és szállás szolgáltatásának egyidejű biztosítása vonzza leginkább a vendégeket.

A borúthoz csatlakozó vállalkozók komoly figyelmet szentelnek az Interneten történő bemutatkozásnak is, így az érdeklődők rendszeresen keresik a borúton való részvétel, vagy egy-egy meghirdetett borfajta vásárlási lehetőségét. A jövedelemnövelés másik lehetősége a **költségek csökkenéséből** adódik. A Mátraaljai Borút Egyesület többször **átvállalja a marketingköltségeket tagjaitól**, például a kiadványok (Mátra-atlasz,





többynelvű ismertető) készítését teljes egészében az Egyesület fizeti. További segítséget jelent a gazdáknak, hogy a kiállításokon, bemutatókon az Egyesület fizeti az installációs és a területi díjat. Így a borosgazdák kiadása az útiköltségből és a bemutatni kívánt bor értékéből tevődik össze. Az Egyesület sokat tesz a gazdák és boraik ismertségéért, hiszen az egyes termelőket sok esetben nem is fogadnák néhány rendezvényen.

A marketingköltségek átvállalása nagy segítséget jelent, mert a nyomdai, hirdetési költségek igen borsosak, éppen úgy, mint a kiállítási terület díja. Az Egyesület ezen költségek nagy részét pályázati pénzből finanszírozza, mivel a befolyt tagdíj igen csekély.

A vállalkozók is rendszeresen nyújtanak be pályázatokat különböző beruházások, fejlesztések megvalósítására. Ezek természetesen szintén jelentős segítséget jelentenek, azonban nagy hátrányuk az utófinanszírozás, illetőleg a saját erő meglétének előírása, amellyel többnyire nem rendelkeznek. Ráadásul külterületi mezőgazdasági útra lehet pályázni, belterületen lévőre nem.

A borút **jövedelmezővé tétele a legnehezebb feladat**. Meg kellett határozni a kiadásokat, az eszközrendszert és források elosztását. Dönteni kellett az árképzésről, az árengedményekről, a fizetési feltételekről, a borkóstolók és belépők, az egyéb szolgáltatások és szálláshelyek árairól. A gazdaságosság, a bevételek növelése érdekében alapvető feladat a hazai borok, a kulturált borfogyasztás népszerűsítése. A borértékesítésre alapozott kínálatot egészítik ki a családi vállalkozásoknál szervezett borkóstoltatások, étkeztetések, szállásbiztosítások. (Wachtler István - Nagy-Kovács Erika, 2003)

### A hegyközségi rendszer

A hegyközségek és a Mátraaljai Hegyközségi Tanács szakmai rendezvények sorával segíti a térség szőlészeinek, borászainak szakmai fejlődését. Ezek sorából is kiemelkedik a Borvidéki Borverseny mellett az Országos Borversenyek rendezése (Olaszrizling, Muskotály)

### Vécs-Kisnánai Hegyközség

„A hegyközség 1995-ben alakult, jelenleg a **tagok száma 350 fő**. A hegyközség elsődleges feladata segíteni a termelők gazdálkodását, főként hatósági ügyek intézésével, szaktanácsadással. A hegyközség a szüret időszakában több mint 500 db szőlőszármazási illetve 50 db borszármazási bizonyítványt ad ki, részt vesz a telepítési és a kivágási engedélyek kiadásában; a megfelelő minőségvédelem érdekében összehangolja tagjai szőlészeti és borászati szakmai tevékenységét.

Évente helyi borversenyt rendez, melyen a termelők bemutatják a Hegyközség területén található szőlőből készített kitűnő borokat, az aranyérmes borok lehetőséget kapnak az országos hírnév megszerzésére. Tagjai részére szakmai utat szervez, melyen tapasztalatokat cserélhetnek más borvidék termelőivel.

A Mátrai Borvidéken belül a vécs-kisnánai régióra jellemző a mezőgazdaságból, azon belül főként a szőlő- és bortermelésből élők nagy száma. A probléma a szőlőterületek felaprózódása, a nem megfelelő fajtaösszetétel, az alacsony felvásárlói árak illetve a reklám hiánya, mely a jövőben megoldásra vár.

A Hegyközség az Orbán napi Borünnep megrendezésével szeretné felhívni a figyelmet a régió kitűnő boraira, a szőlőtermesztés fontosságára. A program célja a térségben rejlő adottságok bemutatása, a szőlőművelés és borkészítés hagyományainak felelevenítése, a





kulturális örökség hagyományainak újraélesztése, mely között meg kell említeni a mezőgazdasági népi eszközök és gyűjtetlen népi hagyományok bemutatását. További cél a helyi emberek minél nagyobb számú bevonása a közösségi életbe, munkahelyteremtés a szőlőtelepítések növelésével, és a szőlő helyben történő feldolgozásával.

### **A borút településeinek borászati és turisztikai bemutatása**

A bemutatás jól illusztrálja, hogy a bor mint turisztikai elem kiegészülve történelmi hagyományokat őrző látnivalókkal és mesterségesen létrehozott turisztikai attrakciókkal (fürdőkkel, rendezvényekkel) erős turisztikai vonzerőt jelentenek a térségnek.

### **GYÖNGYÖS**

Gyöngyös környéke ősidők óta lakott. A város a történelem során többször is a tűz martalékává vált, hamvaiból fönixmadárként mindig újjászületett, mégis szinte minden történelmi korszakból őriz jelentős és szép emlékeket. A város lakóit a kíméletlen lángokra, a „vörös kakasra” a belvárosban egy szobor emlékezteti.

A térségben készült kitűnő borok gyűjtőhelyeként funkcionál a **Mátraaljai Borok Háza**, Gyöngyösön a Fő téren. A Mátraaljai Borok Házát a Mátrai Hegyközségi Tanács által alapított Mátrai Hegyközségek Kht. hozta létre és irányítja 1999 óta. Az üzletben a Borvidék több mint 20 termelőjének több mint 100-féle minőségi palackozott bora kerül bemutatásra, értékesítésre vagy kóstoltatásra. Eladásra kínálnak továbbá számos **borkiegészítő terméket** (poharakat, dekantáló üvegeket, dugóhúzókat, egyéb kellékeket). A kiváló minőségű borokhoz, melyek között több díjnyertes is található, kedvező áron szakszerű és udvarias kiszolgálás mellett juthatunk. A borok kiválasztását megkönnyíti, hogy vásárlás előtt megkóstolhatók. Az **üzlethelyiség alatt hangulatos pince húzódik**, ahol előadással egybekötött borkóstolásra van lehetőség. Az üzlet célja a térség minőségi borainak megismertetése Mátraalján, országszerte és külföldön egyaránt; valamint a még kevésbé ismert, de tehetséges termelők borainak nagyközönség elé tárása; a kultúrált borfogyasztás szélesebb körben történő terjesztése.

### **FARKASMÁLY**

A **Farkasmályi pincesor a Mátraaljai borvidék egyik történelmi pincésora**. A „farkasmály” szó eredete az Árpád-korba vezethető vissza. Jelentése: a farkasnak földje, a farkasnak a része. A Sárhegy nyugati lábánál, a Benére vezető út mellett az 1750-es években telepítették Farkasmály szőlőit, melyekhez fokozatosan pincéket építettek. A Mérges-patak bal partján az **andezittufa falak alkalmasak voltak pincék** építésére. A 18-19. században 26 pincét vájtak a szőlősgazdák, részben emeletes présházzal, részben anélkül.

A legkorábbi a 1780-ban elkészült 15. számú pincét báró Orczy Lőrinc építtette, aki 1786-ban közvetlenül az első mellett újabb pincét (16. számú) vágatott, s a kettőt belül feljáróval kapcsoltatta össze. Így alakult ki a híres **Orczy-féle kettős pince**.

A **Balla-présház** az egyik legértékesebb pincéje volt a pincesornak. A romos épületet eredeti, műemléki követelményeknek megfelelő formájában építette újjá Nagy Imre gyöngyösi vállalkozó. Az épület körül 160 éves platánfák láthatók. Ezeket valaha Farkasmály remetéje, Antus bácsi ültette. A présház romantikus stílusú, az 1870-es éveket idézi. A földszinten Balla Antal emléktáblája látható.





A pincéket az országút felől, három hídon át lehetett megközelíteni. Az alsó kőhíd ma is áll, és az úgynevezett Németváros pincéihez vezet. 1848-ban Windischgrätz katonái a pincéket feltörték, jelentős károkat okozva. A két világháború közötti időben **kedvelt kirándulóhelye** volt a gyöngyösieknek, de itt rendezték meg a **majálisokat és szüreti multságokat** is. A második világháború idején, 1944-ben több ezer gyöngyösi talált menedéket a pincékben, ennek emlékére a Mária-szobor őrzi. **1981-ben kezdődött meg a pincesor rekonstrukciója**, mára teljes szépségükben láthatók a pincék, az itt működő pincészetek **borkóstolókkal**, nyáron **grillteraszokkal** várják a vendégeket. A pincesor ad otthont a hagyományos **Ivó napi pincejárásnak**.

A farkasmályi pincesor egyik történelmi pincéjében, a Mátraaljai Borvidék 23 legjobb borászatának termékeit bemutató **Bortárlat nyílt**. Az önkormányzat célja, hogy felélessze a 18. század végén kialakult farkasmályi történelmi pincesor hagyományait.

### GYÖNGYÖSTARJÁN

Gyöngyöstarján a mátraaljai borvidék központjában fekszik. A falu első írásos említése 1275-ből való, ekkor az Aba nemzetségből származó Tarjáni György fiainak tulajdona volt. A település **több mint 100 évig mezővárosi rangot viselt**, melyet a török hódoltság alatt veszített el. 1571-ből származó pecsétje Heves megyében a legrégebbi. A falu lakóinak megélhetésében **már a középkorban is fontos szerepe volt a szőlőtermesztésnek és a borkészítésnek**, ezt támasztja alá az is, hogy borból mindig dupla dézsmát adtak az itt élők. A török hódoltság alatt is **virágzott a szőlő- és borkultúra** Gyöngyös környékén, amit bizonyít az a tény, hogy a hódoltság ideje alatt Magyarországra került Kadarka az 1700-as évekre a környék fő fajtájává vált; 1866-ban a község határában 271 hektár szőlőültetvény volt nagyrészt kékszőlő fajtákkal. Gyöngyöstarján szőlőterületeiben és fajtaösszetételében jelentős változást okozott a filoxeravész, szinte az összes szőlőtőke kipusztult, azonban a gazdák a kezdeti nehézségek után nagymértékű szőlőtelepítésbe kezdtek, melynek eredményeként 1930-ban már 721 hektár szőlőterület díszítette Gyöngyöstarján határát, **nagyrészt fehér borszőlőfajtákkal** betelepítve. Mindez jól bizonyítja a gyöngyöstarjáni gazdák jövőbe vetett hitét és szőlő iránti szeretetét.

A falu borászati potenciálját a mai napig meghatározza az 1736-tól kezdve 10 éven át francia hadifoglyokkal építtetett **Haller pince**, mely eredetileg **271 méter** hosszú volt, és nevét építtetőjéről, Haller Zsigmondról kapta. Ezen pince megléte miatt alakulhatott ki itt az 1970-es években egy 1000 hektáros, zömmel szövetkezeti tulajdonban lévő szőlőterület borászati központja, mely napjainkban egy **3 szintes pincerendszert** alkot. A Haller pince most már **570 méter hosszú, Közép-Európa leghosszabb egyeneságú pincéje**, ahol a borászat eszközei mellett óriási méretű (jelenleg 170 darab 60-100 hektoliteres) fahordó látható díszes kádármunkákkal. (9.6.kép)



SZÉCHENYI 2020

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés,  
DE-SZTE-EKF-NYME



9.6.kép: Farkasmályi fahordók

Forrás: [www.matrainfo.hu](http://www.matrainfo.hu)

A Haller pince fölött az **Adorján pince** húzódik, mely korábbi borkereskedő tulajdonosáról kapta nevét. Ezen pinceág mellett és fölött található egy félig földbe süllyesztett bortároló csarnok. A pincekomplexum jelentős értéket képvisel mind turisztikai, mind borászati szempontból. (<http://matrahegy.hu>)

Gyöngyöstarjánban működik talán a **borvidék két legjelentősebb magánborászata. Szőke Mátyás** 1991-ben kezdte el tevékenységét reduktív típusú fehérborok készítésével. Boraival már az első időkben is a gasztronómiát célozta meg. Csak Budapesten száznál több étteremben kínálják termékeit. A szőke-borok külföldön is ismertek, mintegy százezer palackot értékesítenek belőlük Európa országaiban.

A falu másik neves borásza **Ludányi József**. A fiatal szakember célja csúcsmínőségű borok készítése. Ambícióit több országos versenyen érmeikkel jutalmazták.

### ABASÁR

Gyöngyöstől 9 km-re, a Sárhegy szomszédságában fekszik. 1903-ig az oklevelek csak Saár néven említik. Az Árpád-korban a település az Aba nemzetségé, ahol 1042-ben Aba Sámuel letelepíti a bencéseket és számukra monostort emeltet. A monostordomb alatti barlangrendszerből később borospincéket alakítottak ki. Az egyik műemlék jellegű borospincében látható egy sziklába vájt sírhely, amely a hagyomány szerint Aba Sámuel király végső nyughelye volt (Aba Sámuel király Emlékpince).

A lakosság **elsősorban szőlő- és bortermelésből élt, de jelentős volt a pálinkafőzés, és több malom is dolgozott a vidéken.** A bor tárolása sziklába vájt pincékben történt, amelyek a faluban, sorban egymás mellett találhatóak. A település különleges, állandó hőmérsékletet biztosító pincéi valamint kiváló szőlőoltvány termelői országshíresen ismertek, akárcsak az **Abasári Olaszrizling** nevű nedű is.

Az abasári **Kapás-ház** a település tájháza. (9.7.kép) A 18. században épült vályogház néprajzi bemutatóhely, ahol bemutatásra kerülnek a szőlőművelés tárgyi emlékei, honfoglalási leletek. Minden májusban megrendezésre kerül a Katona- és Bordalfesztivál.



9.7.kép: Kapás ház Abasár

Forrás: [www.matrainfo.hu](http://www.matrainfo.hu)

### GYÖNGYÖSSOLYMOS

Gyöngyöstől 4 km-re, a Kishegy lábánál elterülő





település. A falut a 15. századig az Aba nemzetség Solymosi ága birtokolta, akiknek itteni javait a korabeli határjárás oklevelek szerint jórészt szőlők képezték. 1425-ben Solymos az egri püspökség tulajdonába került. A lakosság részben gombászásból, részben erdei gyümölcsök „gyűjtögetéséből”, illetve faragott eszközök készítéséből és a gyöngyösi piacon való értékesítéséből élt. Mindemellett évszázadok óta a gazdaság vezető ágazata a bortermelés. 1911-ben már működött a **Gyöngyössolymosi Gazdák Pincegylete**, amelynek feladata a minőség ellenőrzése, az értékesítés megszervezése volt.

A faluban két lovarda működik, Molnár Gusztáv vízimalma pedig valódi idegenforgalmi látványosság (*Pincés malom és molnárház*)

### GYÖNGYÖSOROSZI

A Toka-patak két partjára épült kis falu, ahol napjainkban 1635-en laknak. Az Árpád-korban az Aba nemzetség birtoka volt. Első, okleveles említése 1275-ben történik. A török háborúk idején elnéptelenedett, s csak a 17. században népesült be újból. Földbirtokosa ekkor a Földváry család, majd később az Almásyak és Mocsáryak.

Már a középkortól intenzív bányaművelés folyt itt, és még a 19. században is jelentős mennyiségű ólomércet fejtettek. Földrajzi fekvése a bányászat mellett a szőlőművelésnek kedvezett. Borospincéket csak az 1910-es évek közepétől építenek a házak alá.

A település egyik látnivalója *Nagy Károly ásványtani gyűjteménye*.

### MARKAZ

A Mátra és az Alföld találkozásánál, a Várberc alatt húzódik az 1873 lelkes település. Nevét először egy 1332-37-es pápai tizedjegyzék említi. Ekkor az Aba nembéli Kompolyaké. A 17. században Nyáry Pál, majd a Hallerek kezén találjuk. A török időkben elnéptelenedett, s csak az 1740-es években vált lakottá, többnyire szlovák bevándorlókkal. Az ő életükbe enged bepillantást a **tájház** kiállítása.

A szőlő és a bor termelése már a 18. században is jelentős volt. **A pincéket keményebb agyagba vágták**, s jellemző volt a pince előtti nyeregetetős gádor. A pincék egy sorban, a templom mögött és a falu nyugati szélén helyezkednek el. Gyöngyös környékén **egyedül itt volt kóser pince**, ahonnan e vidék nagyszámú zsidó népességét látták el borral. Kitűnő szabadidő-eltöltési lehetőséget kínál a Markazi-tó, ahol horgászni, csónakázni, szörfözni lehet.

### DOMOSZLÓ

A 600 m magas Oroszlánhegy lábánál fekszik a 2140 lelket számláló település. Több mint 250 éven keresztül a Kompolyak rendelkeztek felette, majd 1522-től az Országh család. A török kiűzése után az elnéptelenedett faluba jórészt szlovák családok települtek. A népesség nagy része még ma is a szőlő- és bortermelésből él. Így volt ez évszázadokkal ezelőtt is. **A pincéket mindenki saját háza alá építette, csak néhány található egy „bokorban” a falu szélén.**

A település hagyományos rendezvényei: **Csemegeszlő Fesztivál, Szent György-napi Muskotály borünnep, Szüreti felvonulás**. Híres a település „Jázmin” néptáncgyűjtése, valamint népdalköre is.

### KISNÁNA

A Déli-Mátrában, Heves megye közepén található az 1170 lelkes község. Nána neve először egy 1261-es oklevélben tűnik fel. Földesurai hosszú időn keresztül





a Kompolytak voltak. A **ma is látogatható várat** 1445 körül Kompoly János építteti, aki az ország bárói, a sárkányos rend tagjai közé tartozott. A faluban **kőbe vájt és rakott lyukpincék találhatóak a házak portáin.**

A település turisztikai vonzereje a **Kompolthy-vár**, a szlovák parasztház, a római katolikus templom és a kovácsműhely megtekintésén túl olyan természeti kincsek is, mint a Macskavár, Ördögvályú, Fehérpart, Csurgó forrás, vagy a Várforrás. Ma már hagyomány a tavaszi **Orbán-napi borünnep**, a **nyári várjátékok**, szeptember második hétvégéjén **szüreti napok**, karácsony másnapján a „**Karácsonyi lélekmelegítő**” ünnep.

### VISONTA

A Keleti-Mátraalján, Gyöngyöstől 10 km-re található. Jelenleg 1072 fő lakja. Nevével először egy 1279-ben kiállított oklevélben találkozunk. Ekkor a Csobánkák birtoka. 1312 után a Kompolytak kapják adományul, tőlük az Országh család, majd a Nyáryak, illetve az ő leszármazottaik öröklik. **A szőlőművelés és bortermelés az 1300-as évektől a gazdasági élet meghatározó ága.** A **Sár-hegy oldalában** termő kitűnő borok érlelésére, tárolására **különböző típusú pincét** használtak a faluban, volt, ahol külön épületet emeltek és voltak **kőbe „ásott” pincék (lyukpincék).**

A településen 1896-ban, illetve 1911-ben alapított hatalmas szőlőtelepek megnyitották az utat a nagybani bortermelés és értékesítés felé.

### DETK

A Bene-patak völgyében, a 3-as főút mellett fekvő települést 1300 fő lakja. A középkorban a Kompolytak, a Visontaiak, majd az Ugraiak birtokolták. A 18-19. században több földesura is van, többek között a Hallerek, Tarródyak, Gosztonyiak. Emléküket őrzi a **Tarródy-Gosztonyi kastély**. A 20. század elején sokan hagyták el a falut, hogy szerencsét próbáljanak az Újvilágban.

A **Szt. György napi búcsú** keretében rendezik meg évente a „**Detki kupáért**” díjugrató lovas napokat.

### NAGYRÉDE

Gyöngyöstől pár kilométerre csodálatos természeti környezetben fekszik Nagyréde. A **völgyben fekvő zsákfalut 1000 hektárnyi szőlő öleli körül.** A falu délnyugati részén az Újhegyen **panorámás, többgenerációs magánpincészetek** kiváló boraikkal, valamint bográcsban főtt és kemencében sült ételeikkel várják a borok szerelmeseit.

A termelői borok mellett a **Szőlőskert Zrt. Borászati üzeme és múzeuma** kínál borkóstolási lehetőséget. A Szőlőskert Zrt. Borászata a Mátraalja legjelentősebb bortermelője. A pincészet a korszerű technológia mellett a hagyományos eljárásokra és szelektív nagy minőséget adó szőlőfajtákból nyert borkülönlegességek előállítására nagy gondot fordít.

Nagyréde egyéb látványosságai: **Zsellérház, Isaák kúria, Strucfarm, Fehér Lovas Iskola, horgásztó.** A település különlegessége a **Valiskó kecskefarm**, ahol biotenyésztés folyik. A múlt és a jelen érdekesen és sikeresen keveredik ebben a faluban. A hagyományörzéshez kapcsolódóan kulturális rendezvényeket szerveznek:

**Nyitott pincék Napja, Szüreti Napok, az Újbor Ünnepe.**

### GYÖNGYÖSHALÁSZ

A Mátra lábánál fekvő települést 1267-ben a király Csobánka fia Jánosnak adományozta, később több nemesi család birtokolta. **Az 1500-as évektől a**





**szőlőtermelést** a bordézsmá jegyzékei igazolják, mely a mai napig is az itt lakók egyik megélhetési forrása. Napjainkban 307 hektáron termesztik a Mátraalja kiváló borai közé tartozó halászi borokat, melyeknek 70%-a fehér, 30%-a vörös bort adó fajta.

### ATKÁR

Gyöngyös felől a 3-as útról közúton jól megközelíthető település 1800 lakossal. A Falu és környéke **régészeti emlékekben gazdag**. Kőkori, késő rézkori telepek, szarmata települések maradványai, hunkori edények is felszínre kerültek. Építészeti és kulturális emlékei között az 1860-ban épült temploma (amely előtt egy kőkereszt áll **a Fájdalmas Anya kőből faragott szobrával (7.8.kép)** és a hagyományos népi építkezés jegyeit hordozó két lakóház emelhető ki. A lakosság fő tevékenysége mezőgazdasági kultúrák termesztése. Évszázadok óta, és ma is jelentős a szőlő és bortertermelés.



9.8.kép: Fájdalmas anya kőszobor - Atkár

Forrás: [www.matrainfo.hu](http://www.matrainfo.hu)

### GYÖNGYÖSPATA

A Havas hegy lábánál fekvő települést a honfoglalás idején a kabarok szállták meg, ma 2852-en lakják. A 10. században Ed és Edemér unokája, Pota várat épített a hegytetőn. Pata neve először egy 1234-es oklevélben tűnik fel. Első templomát a hajdani várdombon a 11. században építették. A mai templom (Kisboldogasszony plébániatemplom) alapjait a 12. században rakták le, s a későbbi bővítések nyomán nyerte el mai alakját. **Jessze-oltára** Európában egyedülálló művészettörténeti ritkaság. 1460-ban már mezőváros, a török uralom idején a megye egyik legjelentősebb települése. **A 17. századtól a gazdaság alapja a szőlőművelés és bortertermelés.** A hegyoldalon mindenhol **hosszú pincesorok húzódnak**, zamatos boraikkal várják kedves vendégeiket.

### SZÜCSI





## DEBRECENI EGYETEM

A ma 1709 lakosú település a Mátra nyugati lábánál, Gyöngyöstől 15 km-re fekszik. Első okleveles említése 1267-ben történt. A hagyomány úgy tartja, hogy egykor a királyi szücsök lakóhelye volt, s innen kapta nevét. A falu birtokosa – egészen 1412-ig – a Szücsy család. A 15. században Zsigmond király a Pálóczyaknak adományozta a falut. Itt született Bajza József költő. **Emlékháza** látogatható, ahol **vendégszoba is kiadó**.

A napsütötte hegyoldal kedvezett a szőlőtermelésnek. A **tufába vájt borospincék a falu északi részén található**k. A legrégebbi egy 15. századi, lefalazott **gótikus lejáratot is magában rejtő, félköríves, dongaboltozatos pince**, amely a hagyomány szerint a pálosok egykori gazdasági épületeihez tartozott.

### RÓZSASZENTMÁRTON

Rózsaszentmárton 1892-ig Fancsal néven szerepel az összeírásokban. Mai nevét a Szent Márton tiszteletére 1780-ban emelt templomáról kapta. A 2049 lakost számláló település a Nyugat-Mátrában, Hatvantól 21 km-re található. Először 1267-ben említi egy oklevél, akkor már az Abák birtoka. A szőlő- és bortermelés több évszázados múltra tekint vissza. Ma is látogatható **két pincesor, egyik a Tarc-oldalon, a másik a Nagy völgy úton. Érdekes helytörténeti gyűjtemény és bányatörténeti kiállítás**.

### Rendezvények a bor jegyében

A Mátraalján jelentős számban találkozunk rendezvényekkel, melyeknek célja a szőlő- és borkultúra terjesztése. A programok látogatottságáról elmondható, hogy annak ellenére, hogy a legnagyobb gondot itt is a rendelkezésre álló pénzügyi keret szűkössége, valamint a reklám hiánya okozza, az eseményeket szép számmal látogatják.

Az egyik legjelentősebb rendezvény a **Gyöngyösi Bornapok**, melyet május közepén kerül megrendezésre.

A teljes hétvégén tartó rendezvény az **Ivó-napi Pincejárással** kezdődik, helyszíne a Farkasmályi pincesor, ahol borkóstoláson túl bor- és pincebemutató, óriásbábos vásári komédia kikiáltóval, a Nánai Solymos Vitézek Egyesület színjátéka, kézműves kirakodóvásár, néptáncbemutató, szabadtéri ökörsütés is szerepel a programban; majd minden évben megválasztják Gyöngyös Város Borát, amit szakmai és társadalmi zsűri ítél oda. A több napos rendezvény másik helyszíne a város Fő tere, ahol a borvidék termelői három napon keresztül mutatják be boraikat. A mátrai borok kóstolása mellett itt népi iparművészek bemutatója és kirakodóvásár is szerepel a kínálatban. A rendezvény a hagyományos **Orbán-napi Borünnep**el ér véget, a Vidróczi Néptáncgyűttes műsorával, majd koncerttel.

A Mátraalja legnagyobb szüreti rendezvénye a **szeptemberi Gyöngyösi Szüreti Napok**, mely egész hétvégére szóló színes programmal várja a látogatókat. A mátrai borok bemutatója és kóstolója mellett a hagyományos szüreti felvonulásra is mindig sokan kíváncsiak. Általában szombati napon rendezik a szüreti gulyás szabadtéri főzőversenyt.

A térség kiemelkedő eseménye az **Orbán-napi borünnep Kispánán**. Az Orbán-napi borünnepet hagyományteremtő szándékkal hozta létre a Községi Önkormányzat, a Kispánai Várért Alapítvány és Kispána bortermelőinek közössége, az idegenforgalom, a borturizmus fellendítésére. A rendezvény a különleges szépségű kispánai várban kerül megrendezésre. A község lakói mellett évről-évre egyre több idelátogató turista





kíváncsi erre a látványosságra. Szent Orbán a vincellérek patrónusa a 13. század óta, mivel ünnepe egybeesik a szőlők művelésének befejező ünnepével. Hagyományosan sor kerül az Orbán-napi körmenetre. Jó időben Szent Orbán fába faragott képét felvirágozva, rossz időben sárban húzva viszi azt az ünneplő menet a vár körül. Kispánai bortermelőinek közössége megválasztja a „Borlátót”, aki ebben a minőségében jogosult a termelők pincéibe, korcsmákba betérni és a bor minőségét ellenőrizni. A hamis bort a kanálisba önteni, a borcsinálót és a hamis bor forgalmazóját botjával kegyetlenül megbüntetni.

E napon ismertetik a „Szőlőjövésék könyvének” idej bejegyzését. A krónikák szerint Szent György napján a hegyesterek begyűjtötték a fiatal hajtásokat, hogy akkori állapotukban megörökítsék. A rajzoknak és a hozzájuk írt adatoknak nagy tapasztalati értékük volt, mert a gazdák ebből következtettek a szőlő állapotára, a követendő művelési módra és a várható termésre.

A délelőtt folyamán sor kerül a **Mátraaljai Borút Borversenyére**, melynek eredményhirdetésére a délutáni program keretében kerül sor. A rendezvény ideje alatt minden kedves vendég megkóstolhatja a finom kispánai borokat, illetve a borversenyen megméretett nedűket. A vendégek szórakozását szolgálja még bábszínpad, Nánai Solymos Vitézek, zenekarok fellépése.

A felsoroltakon kívül **még számos rendezvény várja az ide látogatókat:** (Magyar Turizmus Zrt kiadványa)

- „Húsvéti falatkák, kispánai borocskák” – Kispánai (Húsvéthétfőn finom falatokkal és jóféle kispánai borokkal várják a bortermelők a látogatókat)
- Szent György-napi Muskotály borünnep – Domsztló (Országos Muskotály Borverseny, borkóstolás, kiállítás, népművészeti vásár, kultúrműsor)
- Nyitott Pincék Napja – Nagyréde (Ingyenes termelői borkóstolás a magánpincészeteknél. A bor mellett borkorcsolya, kemencében sült és bográcsban főtt ételek várják az idelátogatókat)
- Kispánai Baracknap – Kispánai (Baracklekvárfőzés bemutatása, baracklekvárkóstolás és –vásár, barackoltó iskola, tréfás vetélkedők, szórakoztató műsorok)
- Szüreti Fesztivál – Nagyréde (Szüreti mulatság, bográcsban főtt és kemencében sült ételek bemutatója.)
- Domsztlói Szüreti Felvonulás és Vidróczki Betyártalálkozó – Domsztló (Szüreti felvonulás, hagyományok felelevenítése, a mátrai betyárhagyományok bemutatása)
- Solymosi Szüret – Gyöngyössolymos (szüreti szokások, hagyományok felelevenítése. Kádárok bemutatkozása, faragott eszközök bemutatója)
- Nagyrédei Újbor Ünnep – Nagyréde (Az újbor születésének ünnepe)
- Bozsolé Napok – Kispánai (Újborok kóstoltatása a kispánai bortermelők pincéiben).

### 9.2.4. Tokaji Borvidék

Magyarország legkeletibb elhelyezkedésű borvidéke az északkeleti határnál, mely több, mint 11000 hektáron terül el, ebből kevesebb, mint 6000 hektár a termőterülete, a Zempléni-hegység és a Bodrog közötti lankás hegyvidéken fekszik el. **28 település tartozik a vidékhez. Kizárólag fehér szőlőt** természetesen ezen a vidéken, aminek körülbelül 65 százaléka furmint, 30 százaléka hárslevelű a maradék részen pedig főleg





sárga muskotályt termelnek.

A vidék különlegessége a **csak itt található mikroklíma**, ami a **szőlőszemek aszúsodását** okozza. Egy bizonyos nemes gomba a botrytis cinerea megtelepszik a szőlőszemekben majd megindítja az aszúsodást, ami nem más mint a szemek össze töppedése és a benne található cukor koncentrálódása (Bede, 2013).

**A világon elsőként nyilvánították zárt borvidéké**, ami azt jelenti, hogy ide **más területről tilos behozni mustot, szőlőt, bort** (palackozott bor kivételével). Ez azonban szigorú kötelezettségekkel jár, mivel ezen a vidéken több mint három évszázada a bortermelés szigorúan szabályozott előírások szerint történik (Botos-Marcinkó, 2005).

**2002-ben Tokaj-Hegyaljai borvidék**, mint történelmi borvidék kultúrtáj megkapta az **UNESCO világörökség címet**.

**Nevesebb rendezvények** a vidéken: Tokaj-Hegyaljai Szüreti Napok, Tokaji Borfesztivál, Tokaji Borok Fesztiválja, Bor Mámor Bénye

A hatályos rendelet szerint a **borvidékhez az alábbi 27 település tartozik**: Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegkút, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sáradsadány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcal, Tállya, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalú.

### A borvidék történetének fontosabb állomásai

Az **1500-as évek közepétől** a hazai, illetve nemzetközi piacokon a tokaji bor döntő áttörést ért el, ebben az időszakban jelentős minőségi javulás következett be. Ebben az időszakban épült ki a Tokaji borvidékre jellemző **többszintes pincelabirintus** is. A világhírt a borvidék számára azonban az aszú hozta meg, amit a színhagyomány szerint elsőként Szepsi Laczkó Máté készített el 1631-ben, és az aszú elkészítésének leírását is az ő nevéhez kötik. A század végére szinte az összes tokaj-hegyaljai szőlő a nemesi, főnemesi családok tulajdonában állt. A XVIII. században XIV. Lajos francia király szájából hangzott el az azóta elhíresült mondás a tokaji aszúval kapcsolatban: „C'est le roi des vins, et le vin des rois”, vagyis „Ez a borok királya, és a királyok bora”. Ekkor kezdik el a könnyebb megjegyezhetőség kedvéért tokaji bornak nevezni az itt előállított borokat. A borkészítéshez szükséges **szakértelem apáról fiúra szállt**, ami a borok minőségében is megmutatkozott. A század első harmadában a bécsi udvartól csak a Tokaj-hegyalja kapott első osztályú besorolást.

A népszerűséggel együtt nőtt a tokaji borok hamisításának mértéke is. 1737-ben egy királyi rendelet alapján a **világ első zárt borvidékévé nyilvánították**, a rendelet felsorolta azokat a településeket, melyek határában a tokaji bor előállításához megfelelő szőlő termesztendő. Továbbá tartalmazta az **eredetvédelem alapjait**, amivel a **világ első eredetmegjelölésre vonatkozó szabályozása született meg**. Azóta a bortermelés itt szigorú szabályozási keretek között folyik.

1853-ban megalakult a **tokaji borok érdekképviselete, a Hegyaljai Részvénytársaság**. Majd a filoxéra járvány elpusztította a szőlők 90%-át és a válság után újra szabták a területi határokat. **1928-ban megalakult a Tokaj-hegyaljai Hegyközségi Tanács, majd a Tokaj Kereskedőház jogelődje, a Tokaj-hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát is**.

1990-ben megkezdődött a Tokaji Borvidéken a **privatizáció**. A külföldi befektetők érdeklődése is jelentős ekkor Tokaj-hegyalja iránt, így **új pincészetek nyíltak, melyek kapcsolódtak a történelmi híru pincékhez**. Ezek a külföldi befektetések sok új lehetőséget biztosítottak a





vidék szőlészetére és borászatára nézve, de minden külföldi cég szakmai vezetője olyan nagy tapasztalattal rendelkező magyar borász, amely ismeretei nélkül a beruházások megtérülése megkérdőjeleződne.

2002-ben az UNESCO felvette Világörökségi listájára a Tokaj Történelmi Borvidéket a kultúrtáj kategóriában. 2004-ben a borvidék neve a „Tokaj-hegyaljai borvidék”-ről „Tokaji borvidék”-re változott.

Ugyanebben az évben megalakult a **Tokaji Borbíráló Bizottság**

(ZELENÁK, 2012; [http://www.utazzitthon.hu/tokaj\\_tokaj-hegyaljai\\_borvidek.html](http://www.utazzitthon.hu/tokaj_tokaj-hegyaljai_borvidek.html),

<http://www.tokajiborvidek.hu>,

[http://www.kormany.hu/download/8/4d/60000/TOKAJ\\_termekleiras.pdf?utm\\_source=mandi\\_ner&utm\\_medium=link&utm\\_campaign=mandiner\\_bor\\_201402](http://www.kormany.hu/download/8/4d/60000/TOKAJ_termekleiras.pdf?utm_source=mandi_ner&utm_medium=link&utm_campaign=mandiner_bor_201402),

<http://www.tokajvilagorokseg.hu>)

### A borvidék ökológiája

Tokaj olyan egyedülálló mikroklímával rendelkezik, mely nagy mértékben kedvez az aszúsodás folyamatának. Szeptember elejéig az idő szárazabb, ekkor a szőlő eléri az érettség fázisát, majd az azt követő csapadék elősegíti az aszúsodáshoz szükséges Botrytis cinerea gomba fertőzését. A nemes rothadás folyamán a Botrytis cinerea a szőlőn elszaporodva túlérési folyamatot indít be, melynek következtében a szőlőszemek víztartalmuk jelentős részét elvesztik, de magas cukorkoncentrációt érnek el.

A **Tisza és a Bodrog is kedvezően alakítja a vidék klímáját.** Itt szeretném megemlíteni, hogy ezen folyóknak a középkortól kezdve nagy szerepük volt a borok szállításában, ezért kapta nevét a borvidék a Tisza és a Bodrog találkozásánál fekvő Tokaj városáról.

A **vidék talaja** biztosítja a tokaji borok változatosságát. A borvidék az **Alföld és hegyvidék törésvonalánál helyezkedik el, a törésvonalnál pedig vulkanikus tevékenység jött létre.** A Zempléni-hegység **vulkáni kőzete és a fedő tufák sokfélesége eredményezi a változatos termőhelyet.** Tokajhoz hasonló differenciálódás más borvidékeken nem tapasztalható, a változatosság pedig előnyt jelent a borvidéknek (<http://www.tokajiborvidek.hu>)

### A borvidék szőlőfajtái, borkülönlegességei

Szőlőfajták

A Tokaji Borvidéken **kizárólag fehérszőlőket** termesztenek, engedélyezett szőlőfajta a **Furmint, a Hárslevelű, a Sárgamuskotály, a Kabar, a Kövérszőlő és a Zéta.**

A Furmint adja a vidék szőlőinek 65%-át. A szőlőfajta eredete nem bizonyított, de valószínűsíthető, hogy őshonos fajta, már 17. századi feljegyzésekben is említették termesztését. Ez a legjobban aszúsodó magyar szőlő.

A borvidék másik fő fajtája a Hárslevelű, mely szintén régi magyar fajta. Gyakran a Furminttal együtt művelik. Tokajban száraz, félszáraz és félédes borokat is késztenek belőle, de az aszú összetevőjeként éri el igazi értékét.

A Sárgamuskotály a világ legismertebb szőlőfajtája. Kedvező körülmények között képes az aszúsodásra. Mivel igényesebb fajta, ezért nem terjedt el nagyobb területen.

A Kabar egy hybrid, ami a Bouvier és a Hárslevelű fajtákból származik. Jól aszúsodik.

A Kövérszőlő egy hagyományos fajta, amit Tokajban jelenleg nem nagy körben termesztnek. Rendkívül jól aszúsodik, és hosszúkás bogyóinak köszönhetően az





aszúszemek szedése is egyszerű, de fekvésére nagyon érzékeny, mert párás körülmények között termése hamar tönkremegy.

A Zéta a Bouvier és a Furmint keresztezésével született. Korábban Oremusként volt ismert, de 1999-ben az azonos nevű dűlő miatt átkeresztelték. Nagyon jól aszúsodik, de általában más szőlőkkel együtt készítik belőle bort (BENYÁK, 2003; CEY-BERT, 2003; BEDE, 2013; <http://www.tokajborvidek.hu>)

### Borkülönlegességek

- A **Tokaji aszú** 3,4,5, illetve 6 puttonyos lehet. Az aszú nem más, mint amikor a Botrytis cinerea által nemes rothadásnak indult szőlőszemeket szüretkor különválogatják, összezúzzák és az így alkotott aszútésztát azonos évjáratú mustban vagy borban áztatják, préselik, majd kiforralják és minimum 3 évig érlelik, ebből 2 évig fahordóban. A hagyomány szerint az aszú annyi puttonyos ahány hegyaljai puttony (20-25 kg) aszútésztát tettek egy gönci hordónyi (136 liter) borba.
- A **Tokaji eszencia** készítésekor a különválogatott aszúsodott szőlőszemeket hagyják saját súlyuktól, külső hatás nélkül kipréselődni, majd az így kapott mustból minimális érlelés útján jön létre a borkülönlegesség.
- A **Tokaji aszú eszencia** ugyanúgy készül, mint az aszú, de beltartalma és cukortartalma magasabb, mint egy 6 puttonyos aszúé. Aszú eszenciát a kiváló aszúsodó évjáratokban szoktak készíteni. A 20. században 1949, 1956 és 1972 voltak a legjobb évek ilyen tekintetben.
- A **Tokaji szamorodni** válogatás nélkül szedett, aszúszemeket is tartalmazó szőlőfürtökből készített borkülönlegesség, melyet minimum 2 évig érlelnek, ebből 1 évig fahordóban. Az eszencia megjelenésével egy időre eltűntek ezek a borok, mert az aszúszemekből inkább eszenciát készítettek, de később a lengyel borkereskedők nagymértékű érdeklődése ismét megindította előállítását.
- A **Tokaji fordítás** készítése során a kipréselt aszútésztát felöntik azonos évjáratú musttal vagy borral, majd minimum 2 évig érlelik, ebből 1 évig fahordóban.
- A **Tokaji másolás** előállításához az aszúbor vagy a szamorodni seprőjét felöntik azonos évjáratú musttal vagy borral, majd legalább 2 évig érlelik, ebből 1 évig fahordóban.

A borkülönlegességek előállításánál a **fahordóban való érlelésnek** nagy szerepe van, nem véletlenül, ugyanis a hordó anyaga jelentős mértékben **befolyásolja a bor érését, színét és aromáját**. Tokajba, más bortermő területekkel szemben, nem kell messziről hozni a hordókat, hiszen a tájon megtelepült a kocsánytalan tölgy, mely kiváló alapanyagul szolgál a hordókészítéshez.

A másik tényező, amelynek egyedi szerepe van a borok különlegességében, az érlelésben nélkülözhetetlen **pincék**. A tokaji pincék **8-30 méterrel a földfelszín alatt, tufába vájva találhatóak, így hőmérsékletük évszaktól függetlenül 8-12°C körül ingadozik**. A pincék falai **nemes pincepenéssel** borítottak, ez a tulajdonságuk pedig a pincelevegő páratartalmát szabályozzák (LAPOSA, 1999; BENYÁK, 2003);





[http://www.kormany.hu/download/8/4d/60000/TOKAJ\\_termekleiras.pdf?utm\\_source=mandiner&utm\\_medium=link&utm\\_campaign=mandiner\\_bor\\_201402](http://www.kormany.hu/download/8/4d/60000/TOKAJ_termekleiras.pdf?utm_source=mandiner&utm_medium=link&utm_campaign=mandiner_bor_201402))

### A Tokaji borvidék a világörökségi listán

Az elmúlt évezredben kialakult szőlőművelési hagyományok eredeti formában való továbbélése és a borvidék azóta tartó egysége indokolta, hogy az UNESCO Világörökség Bizottsága 2002-ben felvette a Tokaji Borvidéket, mint kultúrtáját Világörökségi Listájára.

**Kultúrtájnak** nevezzük az olyan területeket, melyek **az ember és a természet kölcsönhatása révén alakultak ki**. Ezzel a világnak is megmutathatjuk, mekkora becsben tartjuk borvidékünket és az ott készülő borainkat, illetve vállaljuk a táj védelmét, megőrzését a következő generációk számára, illetve világörökséghez méltó fejlesztését.

**A borvidék világörökségi magtelepülései és pincéi:** Tokaj, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Mád, Mezőzombor, Rátka, Szegi, Tarcal, Tállya, illetve a sárospataki Rákóczi Pince, a hercegkúti pincesorok, a sátoraljaújhelyi Ungvári Pince, a tolcsvai Oremus pincék és a Tokaj Kereskedőház Bormúzeuma szintén Tolcsván. A borvidék többi területe a világörökség védőzónáját képezi <http://www.tokajvilagorokseg.hu/index.php>

### A Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa

A Tokaji Borvidék **nyolc hegyközségének** összehangolását, szakmai felülvizsgálatát, illetve a borvidéki származás-és minőségvédelem ügyeit az **1995-ben alapított Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa** látja el.

A Tanács sajtóközleményéből kiderül, hogy 2013 októberében új rendelkezéseket fogadtak el, mellyel a tokaji bortermelés megújítása, a prémium minőség felé való elmozdulás és a tokaji borokat a nemzetközi piacon megillető pozíció elérése a céljuk. A rendelkezések meghatározzák a szőlőművelés szabályait, az engedélyezett szőlőfajtákat és a bortípusokat. Az új rendtartásban többek között szigorították az aszúkészítési eljárás kereteit, így megszűnik a 3 és 4 puttonyos aszú. Erre azért volt szükség, mert a „Tokaji Aszú” név alatt megjelenő termékek nagy eltérést mutattak mind az ár, mind pedig a minőség tekintetében.

Továbbá lényeges változtatás, hogy 2014 nyarától az oltalom alatt álló tokaji borokat csak a borvidékhez tartozó településeken lehet palackozni. Az eredetvédelmi előírások szigorításával, a borvidék „zártabbá” tételével tehát a versenyképesség növelése, az elismertség újbóli megerősítése a cél. A rendtartás módosítását követően a Hegyközségi Tanács elfogadta a termékleírás módosítási javaslatát, majd benyújtotta kérelmét a Vidékfejlesztési Minisztériumnak. A változtatások csak a minisztérium beleegyezésével léphetnek életbe (<http://www.tokajiborvidek.hu/pdf/Kozlemeny.pdf>)

## 9.2.5. Somló borútjai

### Történeti áttekintés (Csoma Zsigmond, 1986)

Bár már a bronzkori embernek, majd a keltáknak is kedvelt lakóhelye volt a vidék, ahogy egész Pannónia területe, úgy a hegy és környéke, és a rajta folyó szőlőtermesztés története is a római korig nyúlik vissza. Marcus Aurelius Probus római császár volt az, aki **meghonosította e nemes növényt a hegyek lankáin**, és honfoglaló őseink, akik közül a Lél,

146

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



Szalók, Salamon és az Ákus nemzetség telepedett le itt, már ezeket a szőlőket találták a hegyen.

**A szőlő és a hegy kapcsolatát jelzik** az Árpád-kori településnevek is, mint Somlószlós, Kisszlós, Nagyszlós. Somló eredetileg királyi birtok volt, melyen I. István Benedek-rendi apácázárdát alapított 1010 körül. Magáról a borvidékről az első tudósítások a XI. század végéről maradtak ránk. Egy 1180-as évekből származó forrás a tihanyi apátság birtokaként említi egy Szlós (valószínű, hogy a mai Kisszlós) nevű települést, ami jelzi az egyház növekvő befolyását már a kezdetekben is. Az egyre szaporodó egyházi birtokok hasznára váltak a somlai bornak, mivel a papok, szerzetesek olyan tudással, ismeretanyaggal rendelkeztek, mely felhasználásával a kedvező helyi adottságokra alapozva kiváló minőségű bort állítottak elő. Az 1242-es tatárjárás után francia vallon telepesek érkeztek IV. Béla jóvoltából, akik nagy tapasztalattal és szakértelemmel rendelkeztek a szőlőtermesztés terén.

Az 1300-as években emelték azokat a kápolnákat, a Szt. Márton és a Szt. Ilona kápolnát, melyek a vallás fontosságát érzékeltették a hegyen, és ezek máig is zarándokhelyként léteznek.

Ekkortájt indult komoly fejlődésnek Vásárhely is, melynek bizonyítéka, hogy a városban törvénynapot, Veszprém megyei nádori közgyűlést, és országos vásárokat is tartottak már.

**Somló környéki szőlők értékét, rangját, és a helyiek lokálpatriotizmusát** pedig jól szemléltette az a határozat, mely kimondta, hogy nem helybeli, idegen szőlőtulajdonos csak osztatlanul adhatta el somlói birtokát rokonságának.

Az I. István által 1010 körül alapított bencés rendet az egyházi törvényszék feloszlatta az apácák túlzott borszeretete miatt, helyüket Szegedről áttelepült premontrei apácák foglalták el. **A szőlők nagy része így egyházi tulajdonban maradt**, azonban a XVI. században az oligarcha földesurak is egyre nagyobb területeket birtokoltak. Ekkor tűnt fel a színen a Dunántúl későbbi legnagyobb birtokosa, a Csóron család is. Tagjaira a helybeliek és a történelemkönyvek főleg kitűnő katonai képességeik valamint zsarnoki, oligarchikus viselkedésük miatt emlékeznek. A család tulajdonába kerültek a környékbeli falvak és a várhoz tartozó uradalom is. Azonban a lakosság nemcsak miattuk szenvedett. Ez a század véres csatározásokat hozott a török ellen, melyet főleg Vásárhely sínylett meg. A mezőváros pusztulása nagymértékű volt, melyet jelez, hogy míg 1542-ben 43 kapu után fizetett adót, addig 1546-ra ez a szám 7-re csökkent. Borszörcsök nem úszta meg ennyivel, a település teljesen elpusztult. A többi község is török kézre került és sorra hanyatlásnak indultak, vagy csak egyszerűen felégették a törökök. **Így vált egy időre lakatlanná** Kerta, Nagyszlós, Doba és Kisszlós. Maga a Somló-hegy szőlőkultúrája azonban többé-kevésbé átvészelte ezt a korszakot, köszönhetően a terület nyíltságának, emiatt a síkságból kiemelkedő tanúhegyen található vár nem tartozott a stratégiaiag fontos erődítmények közé a törökök részéről.

Az 1800-as évek elején a Napóleon elleni háborús készülődés az itteni településekre is kihatott, és bár a francia seregek gyorsan elérték Bécset, a **háborús csatározások elkerülték Somlót és környékét**, csak a katonák élelmiszer- és igásállat-ellátásának terhére kellett a helyieknek viselniük. A következő jelentős esemény a Somló környéki községekben és mezővárosokban a jobbágyfelszabadítás volt. **A borok minőségének megőrzésére, a borhamisítók kivédésére „Szőlő és bormivelő társulatot” hoztak létre.**

Az igazi csapást azonban a szőlőre és a helyi borkészítésre **a filoxéra** jelentette. Ez az amerikai kontinensről származó állati kártevő Európában először





Franciaországban bukkant fel. A szőlőgyöker-tetű néven is ismert ízeltlábú a kötött talajra telepített szőlők gyökerét támadta meg, sejtburjánzást előidézve. **Európában röpké 30 év alatt a termőszőlők kétharmadát támadta meg, és tette tönkre.** Magyarországon először 1875-ben észlelték a mai Szerbiához tartozó pancsovai szőlőkben. 1888. szeptemberében pedig a Somlón is felütötte a fejét, és a hegytetőről indulva terjedt lefelé a lejtőkön. A gazdák példás együttműködéssel védekeztek a vész ellen, gróf Esterházy Ferenc kezdeményezésére még egyesületet is alapítottak a filoxéra elleni küzdelem hatékonysága érdekében. Az egész országot érintő probléma megoldására sokáig nem találtak ellenszert a gazdák. Kezdetben irtással, a fertőzött területek vízzel történő elárasztásával, majd vegyszeres kezeléssel, és szénkénnel próbálkoztak, azonban ezekkel a védekezési megoldásokkal vagy az volt a gond, hogy csekély eredménnyel kecsegtettek, vagy pedig, mint a szénkéneg esetében igencsak költséges eljárásnak bizonyultak. Megoldást egyrészt a magas kvarctartalmú homoktalajokra telepített szőlők jelenthettek, mivel a filoxéra nem élt meg ezekben a talajokban. Másrészt pedig amerikai eredetű szőlők átoltásával sikerült megfékezni a gyökértetű továbbterjedését, és helyreállítani a tönkretett területek szőlőkultúráját. A kormány is felismerte a fertőzés elleni védekezés és az újjátelepítés fontosságát, ezért **olyan törvényeket hozott, amelyek növelték a gazdák szőlőtelepítési kedvét. Így például az 1891-es törvény 1. törvénycikkelyében 6 évi adómentességet adott új ültetvények telepítése esetén.**

**A XX. század első évtizede így szőlőtelepítésekkel kezdődött, főként egyházi segédlettel.**

Az I. világháború nem kímélte e városok, falvak lakosságát sem, és igencsak megcsappant a munkára képes férfiállomány, melyet leginkább a szőlők sínylettek meg, így ezek nagyon elhanyagolt állapotba kerültek. A világháború után, a Tanácsköztársaság idején megváltoztak a tulajdoni viszonyok. **A nagy, uradalmi szőlőket felosztották, és elárverezték a hozzájuk tartozó borászati eszközökkel együtt.**

A Tanácsköztársaság leverésének híre **visszahozta a régi földbirtokosokat**, akik megpróbálták helyreállítani az addigra igencsak elhanyagolt ültetvényeket, és a magyar borok megtépázott hírét is. A II. világháború alatt az uradalmi szőlőkben szinte zavartalanul folyt a munka, a bérmunkások a felszabadító harcokig művelték a lejtőket.

A II. világháborút követően, 1945-től megkezdődött **a kollektivizálás, az államosítás, nagy területű szőlők kerültek termelőszövetkezetek irányítása alá.** Emellett végig megmaradtak a magánbirtokok is a szőlőtermesztés nagyfokú kézimunkaigénye miatt. **A hegycsúcson levő ültetvények ekkor lettek gazdátlanok, tulajdonosaik** a hegy lejtőin folytatták tovább a művelést, és ez az állapot még ma is érzékelhető. A korabeli politikai irányzatnak megfelelő stratégia alapján a közeli Ajka ipari és szénbányászati övezet lett, és a Somló a munkások hétvégi üdülőhelyének szerepét töltötte be. Szerencsére a hegyet elkerülte az ésszerűtlen iparosítás, a hegyoldalba tervezett bazaltbánya a bazalt mállósága és a helyiek ellenállása miatt csak terv maradt. Az 1970-80-as években kezdett divatba jönni **apró kis házakat építeni a hegyoldalban**, melyek a mai napig megmaradtak és **hordókkal pincék sokaságát rejtik.**

A Somlói borvidék az 1997-es bortörvény értelmében kibővült a közeli Sághegy és Kissomlyó községeivel és szőlőültetvényeivel, így területileg néhány hektárral megelőzi a Pannonhalma-Sokoróalja borvidéket. Azonban az újabb területek sem változtattak azon a



tényen, hogy a **borvidék hazánk egyik legkisebb történelmi bortermő vidéke**, méghozzá kizárólag fehérszőlő fajtákkal. A hegynek mind a négy égtáj szerinti oldala alkalmas a szőlőtermesztésre, és eme egyedülálló tulajdonságának és bazalttufa talajának köszönhetően különleges borokat ad. És ez nemcsak ma van így...

**A Somló-hegyen és környékén mindig a szőlő volt a birtok legértékesebb része.** Ez nem is csoda, ha tudjuk, hogy a jól kezelt, kiváló minőségű somlait a XVIII. század végén drágábban mérték, mint a badacsonyit, vagy a tokajit. A jók közül a legjobbnak már ekkor is a vásárhelyi oldalon termelt szőlőből készült bort tekintették. A jó somlai bor értéke egyedi karakterének, többéves érlelésének és magas savtartalma miatti szállíthatóságának köszönhetően olyan nagy volt, hogy a XIX. században még fizetőeszközü is elfogadták pénz helyett.

Emellett, hasonlóan a rajnai, malagai és bordeaux-i borokhoz gyógyító hatását is ismerték és hasznosították. Már a XVIII. századi források **gyógyborként említik általános gyógyító és vizelettisztító hatása miatt.** A korabeli gyógyszereskönyvek nyelvvel élve: „Vinum Somlaianum Omni Tempore Sanum”, vagyis a kiváló somlai bor mindenkor gyógyító hatású. Ez a gyógyhatás nemcsak népi hiedelem volt, orvosi megfigyelések is alátámasztották. Az orvostörténeti könyvek tanúsága szerint a rendszeresen fogyasztott somlai bor segített a kiegyensúlyozott idegállapot megőrzésében, a bélműködés optimalizálásában, az étvágy serkentésében. Hatásos volt aranyérben szenvedőknek, és forralva még meghűlés ellen is javallották. Mivel általános erősítő, roboráló hatású volt, idős, beteg embereknek is hasznosnak bizonyult, sőt még gyermekeknek is adták. A szőlőhegyen pedig a sebek tisztítására is használták. Mindezen tulajdonságok eredményeképpen a hegyen és környékén élő emberek az akkori átlagéletkornál magasabb kort értek meg. Nem is csoda, hogy olyan hírességek, uralkodók tartoztak rajongói táborába, mint Mária Terézia, II. József vagy Viktória királynő.

Azonban a **köztudatban leginkább úgy él a somlai, mint a „nászéjszakák bora”.** Ez a hiedelem a népi hagyományokra vezethető vissza, mely szerint a fiúgyermek születése is a somlai bornak köszönhető.

Ezért fiú utód születése érdekében előszeretettel fogyasztották esküvőkön és nászéjszakákon, még a Habsburg udvar királyai, hercegei számára is szinte kötelező volt felhajtani egy pohár jó somlait, hogy biztosítva lássák a fiú utód érkezését.

### **Szőlőfajták a Somlón** (Alex Liddell, 2005)

Magyarország elsősorban fehérbortermelő ország, és ezt az irányvonalat a somlói borvidék az ősidők óta képviseli. **A lejtőkön csak fehérborszőlőket termeltek**, és jelenleg is csak néhány kísérletező gazda egy-két hektáros ültetvényen próbálkozik olyan vörösbort adó világfajtákkal, mint például a syraz, melyek már máshol is bizonyítottak.

A borvidékhez tartozó, de a Somló-hegytől mintegy három kilométerre nyugatra fekvő kicsiny területű Ság hegy és Kissomlyó ugyanazokkal a földtani, ökológiai adottságokkal rendelkezik, mint testvére, mivel ugyanannak a vulkanikus tevékenységnek a maradványai. Ezért területükön hasonló műveléssel, fajtákkal és hasonló borokkal találkozhatunk, így külön tárgyalni sem érdemes őket.

Az első, szőlőfajtákra vonatkozó írásos feljegyzés az 1800-as évek elejéről való, és már ez is tanúskodik arról, hogy milyen nagyszámú, különböző szőlőfajtát termesztettek a Somlón.

Már akkor is kedvelt volt a **furmint**, amit akkor még szigeti néven ismertek, és ma már csak az idősebb gazdák emlékeznek rá így. Nagy területeken termeltek





ezen kívül fehérgóhért, feketegóhért, sárfehér fajtát, kéknyelút, kék kadarkát, leánykát, a sárgamuskotályt, a hamburgi muskotályt, a rakk vagy a csóka szőlőt, hogy csak a legérdekesebb nevéket említsem.

Változást hozott ebben, amikor 1893-ban törvény jelölte ki a borvidékek határait, egy 1896-os törvényben pedig a kormányzat meghatározta a borvidéken telepíthető fajtákat is. A besorolás alá tartoztak a furmint, a juhfark, a járdovány, a mézesfehér, a sárfehér, a budai zöld, a rajnai rizling, és engedélyezték a nyugat-európai fajták közül az olaszrizling telepítését is. Az őshonos, helyi fajták közül nem mind volt képes folyamatosan jó minőséget produkálni, így helyüket egyre inkább átvették az akkori borizlésnek jobban megfelelő, alkalmazkodni képes és magas minőséget adó nyugat-európai fajták, ezek közül is elsősorban az olaszrizling, melyet a XX. század közepén már hasonló nagyságú területeken termesztettek, mint az oly kedvelt őshonos „szigetű”-t, a furmintot.

A bortörvény egy új kategóriát is definiált, a **védett eredetű bort**. A somlói védett eredetű borok szabályozásáról szóló 12/2006. (II. 3.) FVM rendelet három elnevezést jelöl meg a somlói borokkal kapcsolatban.

**A „Somlói védett eredetű bort” furmint, hárslevelű, juhfark, olaszrizling, valamint tramini szőlőfajtákból lehet készíteni.**

A „**Somlói Nászéjszakák Bora**” védett eredetű bor olyan házasított, küvébort jelöl, mely furmint, hárslevelű, juhfark, kövérszőlő, olaszrizling, pinot blanc, rajnai rizling, sárga muskotály, tramini, chardonnay szőlőfajtákból készült.

A „**Somlói Arany**” védett eredetű bor előállításához pedig furmint, hárslevelű, juhfark, kövérszőlő, olaszrizling, pinot blanc, rajnai rizling, sárga muskotály, tramini, chardonnay szőlőfajták kései szüretelésű, töppedt, illetve fagyottan szüretelt termése használható.

### **A legenda, a juhfark**

A borfogyasztók és a szélesebb nagyközönség körében ez a régi magyar fajta a legismertebb a somlói borok közül. A filoxéravész előtt igen elterjedt volt, ma azonban rothadásra való érzékenysége miatt kevés termelő bajlódik vele. A laikus borfogyasztók tévesen a juhfarkot azonosítják a nászéjszakák borával, holott ez a legenda mindig is a borvidéken termesztett fő fajtákból készített kevert, más néven cuvée borra épült. A szőlőfajta a juhfark nevet a birka farkához hasonlító hengeres, tömött fürtjéről kapta. Nagyon érzékeny a fagyra és a peronoszpórára, és csak kitűnő évjáratok hozzák ki belőle a benne rejlő potenciált.

Igazi fehér hungicum, ami ha jó kezekbe kerül, akkor több éves érlelés után korai kemény savai lecsillapodnak, harmonikussá válnak, és meghálálva a gondoskodást és a türelmet szép savakkal, nagy testtel és nemes ízekkel rendelkező bort kínál.

### **A borvidék települései**

A környék településeiről általánosságban elmondható az, ami sajnos szinte az egész Nyugat-Dunántúl kis-és nagyközségeire igaz: vagyis a nagyarányú elvándorlás a városok felé, az ebből következő alacsony lélekszám, nagyfokú munkanélküliség, alacsony szakképzettség, fejletlen közúti, infrastrukturális és intézményi hálózat. A térség ipara (pl.: Ajkán) korábban nagyszámú munkaerőnek biztosított megélhetést, azonban mára ez megszűnt, és a szőlőtermesztésen, borkészítésen, és egyéb mezőgazdasági jellegű tevékenységeken kívül a kézművesipar illetve a folyamatosan bővülő, és a gazdaság más ágazataira is generáló hatást kifejtő turizmus, ezen belül is a





borturizmus és a hozzá szervesen kapcsolódó falusi vendéglátás jelent megélhetési illetve kitérési lehetőséget a lakosságnak.

### DOBA

Doba kisközség a **Somló-hegy északi tövében**. A középkorban Kinizsi Pál majd a XVI. századtól 1945-ig az Erdődy-család birtoka volt. Terra Doba néven először 1288-ban kerül említésre. A XV. században már Somlóvár tartozékaént szerepel. A törökök és tatárok 1596-ban teljesen felégetik, és az Erdődyek révén népesedik be újra. **A jelenleg 577 lakosú Dobán már akkoriban is a szőlő volt a fő megélhetési forrás a településen.** Magyar faluként tartották számon, főként katolikus lakossággal. A XIX. században épült Erdődy-kastélyt növényfajokban gazdag arborétum veszi körül, az épület pedig jelenleg kórháznak, szanatóriumnak ad helyet. A Somló-hegy jelentős része Dobához tartozik a vár és kilátó is, melyek a kistérség **fő turisztikai attrakciói közé** tartoznak. A község **múzeumában** a Somló történetével is megismerkedhet a látogató.

### SOMLÓJENŐ

A község egykori birtokosai a Jenő-törzsből származó egykori várjobbágyok voltak. A területen később két falu alakult: Nagyjenő - a mai Tüskevár - és Kisjenő. Ez utóbbi kapta később a Somló előtagot és született meg a mai név. Kisjenő a középkortól a győri püspök birtoka volt, benépesedése azonban főleg a XVIII. századra tehető, amikor már országos nemesek, és házatlan zsellérek is lakták. Mint a környező települések lakói, az itteni nemesek is főként mezőgazdasági termeléssel és szőlőtermesztéssel foglalkoztak, mivel a hegy egy része Kisjenő határába tartozott. Népeisége azonban alig fejlődött és ez a tendencia máig sem változott, **a község lélekszáma alig haladja meg a háromszáz főt.** A településen találkozunk ápolt, rendezett kerttel körülvett világháborús hősi emlékművekkel, azonban az utak és a házak is nagyon leromlott állapotúak.

### SOMLÓSZŐLŐS

A Somló-hegy lábánál fekvő község a XIII. században még Scevleus néven tűnt fel az oklevelekben, mai nevét az 1900-as évek elején kapta. A középkorban a nagyvászonyi uradalomhoz tartozott, **Kinizsi Pál a Horváth család és a Zichyek birtokolták.** Ekkor még Veszprém vármegye legnagyobb falvai közé tartozott, azonban a török elleni háborús terhek és a Choron-család fosztogatásai miatt a település szinte teljesen elnéptelenedett. **Színmagyar település,** római katolikus és evangélikus vallású lakossággal, melyek **fő megélhetési forrása a szőlőtermesztés volt.** Somlószőlős lakosai a kedvezőtlen helyi viszonyok miatt folyamatosan és nagy számban elvándoroltak, jelenleg 766-ra tehető a lélekszáma. Bár kevesebb a romos épület, és több újjépítésű lakóház színesíti a főutcát, a község honlapján a polgármester csökkenő lakosságszámáról panaszkodik. Ma ez a község mutatja a környéken legrendezettebb arcát a világ felé, ápolt parkos hősi emlékmű, Árpád-kori katolikus templom fogadja a látogatókat.

### SOMLÓVÁSÁRHELY

Eredeti neve Somló volt. Az I. István által alapított apácakolostor után Appacasomlya, majd a XVI. századtól Vásárhely néven említik. **A jól védett, szőlőművelésre alkalmas település** már a középkorban nagyon gyorsan várossá fejlődött, így már a XV. század végén Veszprém és Pápa után a





megye lelakottabb helysége lett, ahol országos vásárokat és törvényt napokat is tartottak. A lakosság megélhetését itt is a szőlők biztosították. A város fejlődését az állandó török fosztogatás és az apácarend feloszlatása is visszavetette. A XVIII. századra tehető a céhek kialakulása, mely a kézművesipar fejlődését elősegítette, azonban a XIX. század végi filoxeravész és a XX. században jellemző elvándorlás jelentősen csökkentette régiós szerepét. Ma a város lakossága 1200 főre tehető. Az infrastruktúra-fejlesztés a szennyvízcsatorna kivételével már megvalósult, és a település a ma is látható apácakolostoron kívül a **Somlói Tájvédelmi Körzet** és a borturizmus adta lehetőségeket próbálja kihasználni.

### **Somló és Környéke Borút Egyesület**

<http://somloiborut.hu/index.php/tajkozottatok/ismerteto>

**Negyven alapító tag** (magán személy) 2000. március 3-án a devecseri kastélykönyvtárban létrehozta a **SOMLÓ és KÖRNYÉKE BORÚT EGYESÜLETET**.

Az önkéntes, politikamentes civil szerveződés a SOMLÓ-hegy és környékének kulturális, műemlékvédelmi, ismeretterjesztő, közhasznú tevékenységét, a falusi borturizmus, a borutak kialakítását, fejlesztését és működtetését tűzte ki célul. Egyesületünknek a fluktuációt is beszámítva jelenleg 300 tagja van. (Természetes és jogi személyiségű tag.)

A közel háromezer szőlősgazda képviselőjére alkalmas szervezet együttműködik a környéken már meglévő alapítványokkal, hegyközségekkel, önkormányzatokkal, cégekkel, magánszemélyekkel, hatóságokkal, szervezetekkel a térség fejlődésének gyorsítása érdekében. Az alulról, a szőlő és bortermelő, a kisember kezdeményezését és munkálkodását tekintik alapnak. Együttműködnek olyan intézményekkel, melyek különböző támogatási, pályázati rendszerbe illeszkedve, a kistermelőket, a térséget hozzásegítik az önerő felhasználásával a térség fejlesztési programok valóra váltására.

### **Somlói borutak**

A 8-as főút mentén, Észak-Magyarország szívében emelkedik az **egykori tűzhányó tanúhegy, a Somló-hegy**, mely egyben az ország **legkisebb területű (500 ha) borvidéke**. Jelenleg két körzetre oszlik: a Kissomlyó-Sághegyi körzetben 5 településen, a Somlói körzetben 4 településen folyik szőlőművelés.

#### **A borvidék települései:**

- Somlói körzet: Doba, Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely
- Kissomlyó-Sághegyi körzet: Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri

A borvidék története szintén az ókori időkig nyúlik vissza, valószínűleg a kelták és a rómaiak is foglalkoztak itt szőlőtermesztéssel. A virágkorát azonban a XVIII. században élte, amikor a somlói borok a Habsburg-ház és a főúri házak kedvelt nedűi voltak. Ebből a korból származik a nászéjszakák

bora elnevezés is. A legenda szerint -Mária Terézia parancsára- az ifjú Habsburg főhercegeknek nászéjszakájukon egy pohár somlói bort kellett fogyasztaniuk férfiaságuk megőrzésére, s a fiú utód





nemzése érdekében.

A Somló történelmi borvidékét **négy jellegzetes bortúra keretében** ismerhetik meg a vendégek. Ezek mindegyike a somlói várhoz vezet, és átfogó programokat nyújtanak, borkóstolással, helyi gasztronómiai érdekességeket nyújtó étkezési lehetőséggel, múzeumlátogatással, szálláslehetőséggel.

### Szent Margit Borút

A Szent Margit Borút kiindulópontja a Hegykapu étterem, első nagy állomása pedig a Somlói Borok Háza, mely a hegy legnagyobb borospincéje. A helyi gazdák borai kishordókban és palackokban sorakoznak a pincébe kihelyezett polcokon, melyekből kóstolás után vásárolhat is a látogató. A túra következő állomása a **Taposókút**, amellyel 80 méter mélyről húzták fel a vizet a Somlón. A Szent Margit Borúton haladva a Taposókutat a **"nyitott pincék"** követik: Fazekas pince, Badics pince, Hermann pince, Szobrász pince, Fazekas pince, Puchinger pince, Mondeville pince és a bortúra végállomása a névadó Szent Margit Kápolna.

### Szent Ilona Borút

A Szent Ilona Borút kiindulópontja szintén a Hegykapu étterem, melyet -a borúton tovább haladva- a Borbély pince és a Vackó pince követ, elvezetve a túrát a Somló Hotelhez. A bortúra végállomása a Szent Ilona kápolna, melynek szomszédságában a Stubán, Molnár. Szabó, Henz pincék találhatók.

A Hegykút-borúton szintén nyitott pincék nyújtanak folyamatos borkóstolási lehetőséget. Somogyi, Huszár, Zacskó pincék és az Inhauser-féle borház várják borbarát vendégeiket. A borház étkezést, borkóstolást nyújt a 45 személy befogadására alkalmas pincében. Az itteni vendégcsalogató programok egyike, az ünnepélyes borrendi taggá avatás szertartásos keretek között. A borház felejthetetlen élményt nyújtó programja "csacsagolás", azaz szamaragolás a Somló-várhoz, melynek keretében 6 számar szállítja fel a vendégeket a várba. A borházban egy múzeumnak berendezett kis terem is található, ahol muzeális értékű, a borászatban használatos eszközök láthatók. Az út Somlószőlősen ér véget a Hegykútnál.

### Szent Márton borút

Szent Márton borút: a dobai oldalról indul, a Barcza borozónál, mely hangulatos kerthelyiséggel várja a vendégeket. Az út során minden turista szívesen látott vendég a Katona pincében. A Tóni kutat elhagyva megpihenhetünk a Szent Márton kápolnánál a Szent Márton kútnál elhelyezett pihenőpadokon. Felfelé haladva megláthatjuk a Kinizsi-sziklát, ahol hajdanán Kinizsi is pihent. Az út vége a Szent István kilátó.

([http://www.utikonyv.hu/\\_utikonyv/objektum.php?id=125&nyelv=1](http://www.utikonyv.hu/_utikonyv/objektum.php?id=125&nyelv=1)) letöltve: 2014. Június)

### Ellenőrző kérdések:

1. Mutassa be Magyarország földrajzi és éghajlati adottságait a szőlő és bortermelés szempontjából!
2. Definiálja a borrhégió fogalmát!
3. Definiálja a borvidék fogalmát!
4. Hány borrhégió és hány borvidék található ma Magyarországon?
5. Sorolja fel Magyarország borrhégióit és borvidégeit!
6. Jellemezze Magyarország borrhégióit és





borvidégeit! Válasszon ki 2 borvidéket és 2 borrhéiót és mutass be részletesen!

7. Mely borvidéken található a Hajósi Pincefalu?
8. Miben volt első a Villányi Borvidék?
9. Melyek a legjellemzőbb bortípusok a Villányi Borvidéken?
10. Milyen borokról híres a Siklói körzet?
11. Melyik borút található a Villányi borvidéken? Mutassa be!
12. Soroljon fel néhány jelentősebb települést a Villányi borvidéken!
13. Mi a jelentősége, mi a funkciója a Villányi-Siklói Borút Egyesületnek?
14. Milyen védjegyet hoztak létre a Villányi borokkal kapcsolatban! Mutass be a lényegét!
15. Jellemezze az Egri borvidéket! Hol található? Hány község alkotja?
16. Soroljon fel népszerű boros rendezvényeket az Egri borvidékről!
17. Hány település alkotja a Mátraaljai borvidéket?
18. Mikor alakult és hány tagja van a Mátraaljai Borút Egyesületnek? Mi a célja?
19. Mi a Borúti karta? Ismertesse a tartalmát!
20. Mutassa be 1-1 szabadon választott Mátraaljai település turisztikai vonzerejét!
21. Soroljon fel borral kapcsolatos rendezvényeket a Mátraaljai borvidékről!
22. Hol helyezkedik el és hány település alkotja a Tokaji borvidéket?
23. Mutassa be a Tokaji borvidék ökológiáját!
24. Sorolja fel a Tokaji borvidék jellegzetes szőlőfajtáit!
25. Sorolja fel a Tokaji borvidék borkülönlegességeit!
26. Mikor lett a Tokaji Borvidék Világörökség?
27. Mikor alakult és milyen céllal a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa?
28. Milyen szőlőfajtákat termelnek Somlón?
29. Ismertesse a Somlói Juhfark legendáját!
30. Miben „leg” a Somlói borvidék?
31. Soroljon fel a Somlói Borvidékhez tartozó településeket!
32. Mikor és milyen céllal alakult a Somló és Környéke Borút Egyesület?
33. Sorolja fel a Somlói Borutakat!



## 10. A Világ legjobb borvidékei

A világ bortermelésének közel 70% -át az európai országok adják, ennek ellenére Európán kívül még számos csodálatos, gazdag borvidékkel találkozhatunk például Új Zélandon vagy Ausztráliában.

A földrészeket összehasonlítva a bortermelésben **Amerika a második helyen** áll. Az országokat tekintve **Argentína a negyedik helyet foglalja el**, míg az Egyesült Államok az ötödik. Argentína szőlőterületei főleg az Andok nyugati részén fekszenek. Az Egyesült Államok bortermelésének java az ország nyugati partvidékén, Kaliforniában, a Napa-völgy, San Francisco és Los Angeles környékén folyik. Afrikában korábban **Algéria, Tunézia és Marokkó bortermelése volt kiemelkedő, de a termelés jelentősen visszaesett, elsősorban vallási okok miatt.** Itt főként a vörösbortermelés jellemző, és jelenleg a Dél-afrikai Köztársaság a legjelentősebb bortermelő ország a kontinensen. **Ausztráliában és Új-Zélandon is komoly szerepet játszik a borászat**, annak ellenére, hogy az öntözés nélkülözhetetlen a kedvezőtlen környezeti viszonyok miatt.

**Az Európai Bizottság előrejelzése szerint a 2014/2015. borpiaci évben az EU-28 bortermelése 167,7 millió hektoliter körül alakulhat, ami 7 százalékkal elmarad az egy évvel korábbtól, és alig fél százalékkal haladja meg az előző öt borpiaci év átlagát.**

Az EU tagországai közül:

- **Franciaország bortermelése ígérkezik a legmagasabbnak**, 46,9 millió hektoliter körül várható, ami 13 százalékkal több az előző évi mennyiségnél.
- A **következő Olaszország** 45,9 millió hektoliter bortermeléssel, ez 15 százalékkal kevesebb, mint az egy évvel korábbi.
- **Spanyolország 43 millió hektoliterrel a harmadik a sorban** a megtermelt bor mennyiségét tekintve.
- Az előrejelzés szerint **Németországban 9,7 millió hektoliter bor** készülhet, 16 százalékkal meghaladva az egy évvel korábbi mennyiséget.
- **Portugália bortermelése** előreláthatóan 6 százalékkal 5,9 millió hektoliterre csökken.
- **Románia** 4,1 millió hektoliter bortermelése 22 százalékkal lehet kevesebb az előző évinél. **Görögország** 2,9 millió hektoliter bortermelhet, ami 13 százalékkal kevesebb a tavalyinál. **Ausztriában** előreláthatóan 8 százalékkal több bor (2,6 millió hektoliter) készülhet az idén. **Magyarország** bortermelése az előzetes adatok alapján 2,7 millió hektoliter körül várható, ez 3 százalékkal több, mint egy évvel korábban volt.
- **Csehország** bortermelése a 2014/2015. borpiaci évben 36 százalékkal nőhet, elérve a 0,7 millió hektolitert.
- **Szlovákiában** 17 százalékos csökkenésre (0,3 millió hektoliter) számítanak.

<http://tudastar.elelmiszerklub.hu>

### 10.1. Franciaország

**Franciaország neve egybeforrt a borral**, a francia vörösborok választéka szinte kimeríthetetlen. A mérsékelt, változatos éghajlat és a sokféle táj folytán az országban megterem szinte minden fajta bor: a beaujolais nouveau-tól kezdve az egyszerű vin de pays-n, a híres Rosé Tavelen, ezen a XIV Lajos által és Balzac által is fölöttébb kedvelt boron át a nagy burgundi és bordói borokig. Franciaország a nagy példakép a vörösbor terén: a Bordeaux-i szőlők világszerte iránymutatók a cabernet sauvignon számára. A 10.1.képen franciaország borvidékeit tanulmányozhatjuk.



10.1.kép: Franciaország borvidékei  
 Forrás: franciakonyha.network.hu

**Bordeaux - az atlanti partvidék zászlóshajója**

Az angolok Bordeaux kikötőjéből vittek maguknak egyszerű, névtelen vörös hordós bort. A 17. században említik első ízben a "Ho Bryan nevű sajátos ízű bor"-t egy italkedvelő londoni világhi naplójában, innen indul a Bordeaux-i sikersztori. A bordeauxi borvidéken termelt borok oroszlánrésze egyszerű, viszonylag olcsó AOC- (vagyis ellenőrzött eredetmegjelöléssel forgalmazott) borok. **A Bordeaux-ban domináló fajták a cabernet sauvignon, a merlot és a cabernet franc, amelyeket házasítva (cuvée,**



**assemblage) palackoznak.** A tájtól függően hol a cabernet sauvignon, hol a merlot az uralkodó.

### A Gironde bal partja

A Gironde bal partján elterülő Médoc a **cabernet sauvignon és a legtöbb híres szőlő hazája**. A Bordeaux-tól az ország belseje felé fekvő Graves a voltaképpeni bölcsője a híres château-knak, amelyeket az 1855. évi párizsi vilákiállítás előtt III. Napóleon utasítására mint úgynevezett "grand cru"-ket öt osztályba soroltak. Az első osztályba került öt château közé tartozik a Château Haut-Brion.

### A Dordogne jobb partja

A Dordogne jobb partján fekvő Libournais a **merlot hazája**. St.-Émilion (Château Ausone, Château Cheval blanc), Pomerol és Fronsac körzetben mérszartalmú, Pomerolban sokszor agyagos fennsíkokon terem. Pomerol és Fronsac nem ismer osztályozást. Itt egyetlen "grand cru" sem díszíti a borcímkéket, a château-k itt szerényebbek is, mint a médociak.

Ennek ellenére Pomerol határozottan magas árkatóriájú borokat termelő vidék, a Château Pétrus-vel és a Château Le Pinnel az élen. Ha tovább haladunk észak felé a Gironde jobb partján, a **Côtes de Blaye és a Côtes de Bourg régiókba jutunk**. Itt elérhető áron lehet finom borokat kapni.

**Az Entre-Deux-Mers régió** a Gironde tölcserorkolattá egyesülő két folyó, a Garonne és a Dordogne között fekszik. Itt Bordeaux és Bordeaux Supérieur eredetmegjelölésű borokat termelnek.

### Burgundia (Bourgogne)

Burgundia a **pinot noir hazája**, és Bordeaux-tól eltérően itt vörösbor készítéséhez kizárólagosan is használják ezt a fajtát, amely a mérszartalmú talajokon kitűnően terem. Burgundia kisebb ugyan Bordeaux-nál, de rengeteg termőhelyre (appellation) tagozódik, s ezek fekvésük szerint osztályozhatók. Burgundiában a bortermelők három csoportba sorolhatók: vannak borgazdaságok, szövetkezetek és kereskedőházak.

A borgazdaságok itt, Bordeaux-tól eltérően, ahol valamennyi château nagy, tőkeerős társaságok tulajdonában van, családi birtokok. A nagy kereskedőházak felvásárolják a szőlőt vagy mustot a kistermelőktől, akik önállóan aligha boldogulnának az értékesítéssel, és nagyobb keresletet nem is tudnának kielégíteni. Sok ilyen "négociant" (nagykereskedő) egyedi stílust fejlesztett ki és nagy gondot fordít a minőségre.

Burgundia Dijontól délre kezdődik a Côte d'Orral. Ennek északi része a Côte de Nuits, a déli pedig a Côte de Beaune nevet kapta. Itt teremnek a **legkoncentráltabb és leghosszabb életű burgundi fajták** olyan híres gazdaságokban, mint a Gevrey-Chambertin, a Clos de Vougeot és az Aloxe-Corton.

A Côte de Beaune déli végében található **olyan híres fehérbort termelő gazdaságok**, mint a Meursault, a Puligny-Montrachet és a Chassagne-Montrachet. Châlon-sur-Saone városától kapta a nevét a Côte Chalonnaise, s itt a Mercurey termőhely a leghíresebb borászat. Végül a Mâconnais képezi az átmenetet a Côte Chalonnaise és a beaujolais között.

Burgundiával semmi közös vonása sincs **Beaujolaisnak**, hiszen itt a gamay az uralkodó szőlőfajta. A beaujolais egyszerű bor, de csodálatosan gyümölcsös ízű, jutányos áron kapható és közkedvelt. Beaujolais nouveau-ként





az új évjárat már novemberben nagy tetszést arat; régebben főleg a párizsi bisztrók keresték, és hamar el is adták.

### A Rhône-völgy északi része

A Rhône-völgy északi részében kiváló minőségű borok kerülnek ki olyan termőhelyekről, mint Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage és Cornas. Itt a **syrah** a **szőlők királynője**, tőkési nyaktörően meredek hegyoldalakon állnak. Nagyobb kiterjedésűek és többnyire lapos terepen terülnek el a Rhône-völgy déli részének a szőlői.

### A Rhône-völgy déli része

A Côtes de Rhône **egyszerű asztali borok** termeléséről nevezetes körzetek, s itt a **grenache szőlőfajta dominál**. A legnevezetesebb bor a Rhône-völgy déli részében a châteauneuf du-pape. Ezen a vidéken görgetegkavicsos, vörös földön 13 szőlőfajta terem, a többi között grenache, syrah, mourvédre és cinsault. A borok komplexek és teltek, s hosszú ideig érhetnek palackban.

### Provence

A Rhône torkolati deltájától keletre fekszik, ahol nemcsak **szép rozéborok** teremnek, hanem **testes vörösborok** is olyan szőlőfajtákból, mint a **syrah** és a **mourvédre**.

### A katarok földje - Languedoc-Roussillon

Ahogy a fönix újjáéled hamvaiból, Languedoc-Roussillon is fellendülésnek indult az utóbbi években, megszabadult az olcsó bortermelő vidék imázsától, és egyszerű vin de pays mellett sűrű és komplex vörösborokat is préselnek olyan termőhelyeken, mint Corbières, St.-Chinian, Minervois és Fitou. Ott a carignan és a cinsault a hagyományos szőlőfajta, de egyre több syrah-t és mourvédre-t is termelnek, mert ezek a fajták több erőt adnak a boroknak. Emellett a táj a kedvező éghajlati viszonyok folytán alkalmasnak bizonyult a bio szőlőművelésre. Pompás, felerősített vörösborok teremnek Rivesaltes-ban, Mauryban és Banyuls-sur-Merben ez utóbbi a francia válasz a portói borra. A banyuls egy különleges fajtája a szabad ég alatt tartott hordókban érik. **Az oxidáció és a forróság következtében egészen sajátos ízt kap, amely dióra és mogyoróra emlékeztet, s amelynek "rancio" a neve.**

## 10.2. Olaszország

### Olaszország különleges földrajzi és éghajlati adottságai révén kiemelkedő bortermelő ország.

a Földközi-tenger középső medencéjébe nyúló, csizma alakú félszigeten, az Appennin-félszigeten, Szicílián és Szardínián terül el, valamint sok kisebb sziget tartozik hozzá. A Földközi-tenger különböző beltengerei és peremtengerei veszik körül: az Adriai-tenger (keletről), a Tirrén-tenger (nyugatról), a Jón-tenger (délről) és a Ligur-tenger (észak-nyugatról).

Az ország északi határvonalát az Alpok vonulatai adják. Északon Franciaországgal, Svájjal,

### Éghajlata változatos

Igazi mediterrán éghajlatot csak délen találunk: a nyár igen meleg és száraz, a tél enyhe, a csapadék rendszertelen, hó csak ritkán hull.

Nem könnyű bor összefoglalót írni



Olaszországról, hiszen nincs az országnak olyan négyzetmétere, mely alkalmatlan lenne szőlőültetésre. Ennek megfelelően az ország megszámlálhatatlan régiója ontja magából a változatosabbnál változatosabb borokat, melyek egyedülállóan csak ebben a napsütötte országban lelhetők fel.

Minden év áprilisában, Veronában **Vinitaly** néven megrendezésre kerülő nemzetközi esemény közel 4000 kiállítójával a legjelentősebb történést a borokat kedvelő olaszok körében. Ebből az alkalomból összegyűlnek a bortermelők az ország minden régiójából és öt napon keresztül bor- valamint ételkóstolással örvendeztetik meg az idelátogató közönséget. A dolog egyetlen szépséghibája, hogy az esemény kapui csak a szakmai közönség számára nyitottak, étterem és bártulajdonosok, valamint a sajtó emberei léphetnek csak be. (10.2.kép)



10.2.kép: Vinitaly  
Forrás: snapwidget.com

### Minősítések

Olaszország minősítési rendszere szinte teljes egészében tükrözi a francia módszereket, két fő minősítés a DOC (Denominazione di Origine Controllata) és a DOCG (Denominazione di Origine Controllata et Garantita), melyek közül a DOCG jelző jelenti a magasabb minőségi szintet. Csak újabban használt minősítés az IGT (Indicazione Geografica Tipica), melyet az egyes régiókra jellemző borok kapják, ezzel szemben a Vini da Tavola a legalacsonyabb kategóriába tartozó asztali borok minősítése.

### Észak-Olaszország, az Adriától a Mont Blanc-ig az Alpok lábánál

Piemonte szorosán az Alpok karéjához tapad. Itt a

159

SZÉCHENYI 2020



**nebbiolo a legfontosabb és legismertebb minőségi szőlőfajta.** A barolo és a barbaresco Piemonte sztárjai. Mindkét borfajtát kizárólag nebbiolóból préselik. A barolo a hetvenes években készült fel diadalútjára, amikor ambiciózus szőlősgazdák kezdték a legjobb ültetvények szőlőjét elkülönítve feldolgozni és a címkén feltüntetni az ültetvény nevét. Azóta a barolo mellé kerültek olyan kiegészítő megjelölések, mint Cannubi, Rocche vagy Brunate, amelyek a borkedvelőknek nyújtanak kódolt eligazítást.

A **barbera a legelterjedtebb szőlőfajta** Piemontéban, eléggé nagy savtartalmú és lédús termést hoz. Olyan borászok, mint Giacomo Bologna, kis fahordókban való szigorú érleléssel megzabolázták ezt a rakoncátlan fajtát.



10.3.kép: Világhírű olasz borok

Forrás: vintaly.com

### Dél-Tirol és Trentino

Dél-Tirol számára immár túlhaladottá vált a kalterersee (a vernatsch fajtához tartozó olcsó tömegbor), és újabban a lagrein fajtához tartozó testes, öregedésre képes vörösbort készít. Olyan világfajták, mint a pinot noir, a cabernet sauvignon és a merlot, szép minőségeket produkálnak. Hasonló fejlődés mutatkozik Trentinóban, ahol a két ott honos fajta, a teroldego és a marzemino szép, önálló borokat terem.

### Észak-Olaszország nyugati része

A terület 4 fő régióra oszlik fel, Valle-d-Aosta, Lombardia, Liguria és Piemont. A négy régió lefedi az Alpok vonulataitól kiinduló, az Apeninneken áthaladó körívet, mely a Pó folyóba ütközve eléri az Adriai-tenger partját. A **borfajták a domborzati változatosságot tükrözik magukban**, de igazi olasz stílusban büszkén **őrzik identitásukat**.

**A négy régió adja Olaszország teljes bortermelésének körülbelül 20%-át**, - de a DOC minősítésű boroknak is a 25%-át itt termelik. A régiók közül a nyugatabbra lévő Piemontot tartják a legjelentősebb bortermelő központnak, mivel magasan kiemelkedik a minőségi borok gyártásában annak ellenére is, hogy a termelést tekintve csak 7. az ország régióinak rangsorában. Innen ered talán a **legfontosabb vörösbort a Barolo**, melyet a **Nebbiolo**



nevű szőlőfajtából készíteneek. Az ezekből kinyert nedűt 10-15 évig érlelik pincékben. Egy másik kedvelt vörösbor a **Barbaresco**, melyet szintén a Nebbiolo szőlőfajtából készíteneek, viszont kevesebb ideig érlelik és az ára is kedvezőbb. Mind a Barolo és a Barbaresco **DOCG minősítésű borok**. A régió második és harmadik legfontosabb szőlőfajtái a Barbera és a Dolcetto, melyekből szintén értékes borok készíthetők, ám ezekre inkább a DOC minősítés a jellemzőbb. **A pezsgők kedvelőinek ismerős lehet az Asti név**, mely fehérborból készült édes pezsgőre utal, melyet a **Piemontban honos Muscat szőlőfajtából nyernek**. Említést érdemel még a **Gavi nevezetű száraz fehérbor**, melyhez a Cortese nevű szőlőfajta szolgál alapul. Keletebbre lévő három borrégió közül kitűnik fontosságával a Veneto nevű régió Trentino-Alto Adige és Friuli-Venezia-Giulia előtt, ahol több DOC minősítésű bort adó termőterület lehetséges fel.

**A három régió együttesen kevesebb, mint 15%-át adja az ország összes DOC minősítésű bortermelésének.**

Bár az olasz borok túlnyomó többsége vörös, azért találhatunk néhány csodálatos ízvilágú fehérbort is. A fehérborok lelőhelyei közül a rossz színben feltüntetett Soave régió talán a legismertebb. A Recioto di Soave egy DOCG minősítésű fehérbor biztosan megéri egy próbát. Valpolicella, egy DOC minősítésű vörösbor is a közelben lehetséges fel, melynek nemesebb és könnyebb fajtái is léteznek. (10.4.kép)



10.4.kép: Jellegzetes olasz borcsomagolás és tárolás  
Forrás: snapwidget.com

### **Közép-Olaszország, az ország reneszánsz szíve** **Toscana**

A chianti, a Brunello di Montalcino és a Vino Nobile di Montepulciano az etruszok földjéről származik. Ez a varázslatos vidék az enyhe dombjaival, a jellegzetes ciprusfáival és a régi kúriákkal a bortermelés csodaországja az észak-európaiak számára. Itt a sangiovese és számos továbbnemesített változata, mint például a sangiovese, a brunello, a prugnolo gentile játssza a prímet.

**Megtalálható itt minden az egyszerű,** hangsúlyozottan gyümölcsös chiantitól az igen értékes Brunello di





Montalcinón és a Vino Nobile de Montepulcianón át egészen az ízletes, finom, úgynevezett "szupertoscanaiakig" ("Supertuscans"). Az olyan híres nevek, mint a Sassicaia vagy a Solaia itt honosok, és csaknem évente lép a sokszor drága vini da tavola körébe egy új név.

**Olaszország szívének történelmi dombjai**, - a bőséges napsütés és kedvező hőmérséklet a legmegfelelőbb területet biztosítja a kiváló borok számára. **Közép-Olaszország 6 régiója adja az össztermelés 20%-át, és a DOC, DOCG minősítésű borok körében is hasonló az arány.** A középső régiók adják a valószínűleg legismertebb olasz vörösbort a Chianti-t. Ez a DOCG minősítésű bor Toszkána olyan gyönyörű tájairól származik, mint Firenze és Pisa.

**A Chinati a Sangiovese nevű szőlőfajtából készül**, mely különböző szőlőfajták keveréke. Innen nem messze Montalcinóban található a Brunello di Montalcino nevű, szintén híres vörösbor, mely a Chinati-hoz hasonlóan a Sangiovese nevű szőlőfajtából készítenek, bár itt a helyi neve Brunello. Szintén ugyanezen szőlőfajtából készül a szomszédban lévő Montepulciano által készített Vino Nobile di Montepulciano nevű impresszív DOCG minőségű vörösbor.

Elhagyva a három legjelentősebb toszkán régiót - Chianti-t, Montalcinot és Montepulcianot - **számos tengerparthoz közeli terület fedezhetünk fel**, ahol ízletes, nagyértékű és fontos borokat találhatunk. A DOC minőségű Morenillo di Scansano az egyik legrégebb múltra visszatekintő és legismertebb bor ebből a régióból Toszkánát elhagyva a Emilia-Romagna, Umbrai és Latium régiókban termő borok talán a legkevesbé híresek az olasz borok közül. Lambrusco, Frascati a leginkább kerülendő nevek közé tartozik. Nehezen de azért lehet találni jó borokat a Rosso Conero, Rosso Piceno nevű vörösborkok között, melyek más szőlőfajták kombinációiból készülnek, vagy a Verdicchio nevű fehérborok között is.

### **Dél-Olaszország, a legősibb bortermelő vidék**

**Már az ókori görögök termesztettek itt szőlőket**, bortermelés céljából. Ők nevezték el az itt települt kolóniát "Oenotria"-nak, mely borok földjét jelent és számos szőlőfajtát meghonosítottak itt. Évszázadokon keresztül hatást gyakorolt a régióra a spanyol, arab, föníciai jelenlét is. A dél-olaszországi bortermelés a vörösborkok köré összpontosul, melyek méltó vetélytársai mind népszerűségükben, mind értékükben a dél-franciaországi boroknak.

**Bár az ország termelésének 40%-a innen származik**, a magasabb minősítésű boroknak csak 14%-a származik ebből az országrészből. A DOC minősítésű borok legkedveltebb lelőhelyei Castel del Monte, Salice Salentino, Copertino és Primitivo di Manduria. Bár Szardínia szigetén is folyik bortermelés, igazából Szicília tartozik még az olaszországi borryégiók élvonalába, mely a Marsala nevű védett asztali boráról ismert.

**A Dél lépést tart a fejlődéssel** - A bortermelő dél olcsó bort termelő régióból borkedvelő felfedezések tárházává fejlődik. Campania az aglianico szőlőfajtával és a vulkanikus eredetű hegyoldalakkal a legjobb feltételekkel rendelkezik ahhoz, hogy ott nagy vörösborkok készüljenek. Apúlia még mindig olcsó tömegborokat termelő vidék ugyan, ám mivel a szőlősgazdák tisztában vannak a negroamaro szőlő potenciáljával és visszafogják a hektáronkénti hozamot, itt is szép, egyedi jellegű borok keletkeznek.





**Vörösbortermő országként Olaszország** nagy és változatos nemcsak a fajtaválaszték tekintetében, hanem a régiók stílusirányait és sajátosságait illetően is. Impozáns az a rohamos fejlődés a bor tömegtermelésétől a minőségi bortermelés felé, amely az utóbbi két évtizedben Észak- és Közép-Itália valamennyi régiójában sikeresen végbement. A leghíresebb borvidékek Toscana és Piemonte.

Míg Toscanát Firenze, a bájos táj és a közeli tenger teszi vonzóvá, Piemonte a rafinált konyhájával és az ínycsiklandó szarvasgombával hódítja meg az ínycselek szívét. Olaszország különben sem az az ország, ahová az ember csak egyszer látogat el, s nyilván Goethe sem utasítana vissza egy harmadik itáliai utazást.

### **Érdekességek**

Gyöngyök a venetói bortengerben. A valpolicella és az amarone Veneto legkeresettebb nedűi közé tartozik. Néhány év óta felélesztették a **ripasso eljárást**, amellyel növelik a bor erejét, és testesebbé teszik. Az eljárás abban áll, hogy a kipréselt fiatal bort a cefréjén utóerjesztik, s ez növeli tannin és színanyag tartalmát. Ha a szőlőt préselés előtt száradni hagyják, erősen koncentrált borokat kapnak, amelyeket vagy maradék cukorral (recioto) vagy szárazon (amarone) érlelnek, s amelyek nagy öregedőképességükkel tűnnek ki.

### **Olasz Bortermelő vidékek összefoglalva:**

**Piedmonte** Barolo, Barbaresco, Barbera d’Asti, Dolcetto d’Alba, Gavi, Langhe

**Trentino-Alto-Adige** Trentino, Alto Adige

**Friuli-Venezia Giulia** Collio, Friuli Grave

**Veneto** Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Soave, Bardolino, Veneto IGT (Indicazione Geografica Tipica)

**Toscana** Brunello di Montalcino, Chianti, Chianti districts (Classico, Rufina, Colli Senesi), Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano, Tuscan IGT

**Marche** Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi

**Umbria** Orvieto

**Lazio** Frascati

**Abruzzo** Montepulciano d’Abruzzo, Trebbiano d’Abruzzo

**Campania** Taurasi, IGT

**Puglia** Copertino, Salice Salentino, IGT

**Basilicata** Aglianco del Vulture, IGT

**Sicily** Sicilia IGT

## 10.3. Spanyolország

Spanyolország összesen 1,2 millió hektáros szőlővidékkel rendelkezik, ezzel 300 000 hektárral megelőzve Franciaországot és Olaszországot is. Az északi vidékek és a hegység kivételével az ország kiváló bortermelő vidék, szőlőinek nagy része magasabban fekszik mint bármely francia borvidék.

A spanyol borvidékek jellemzően nap perzselte, tikkadt tájairól ismertek, bár vannak kivételek, mint például Ribeira Sacra (“Szent Part”) zöld, meredek hegyoldalakkal szegélyezett folyóvölgye. (10.5.kép)





*10.5.kép: Ribeira Sacra (“Szent Part”)*

Forrás: gaultmillau.hu

**Spanyolország kiemelt borvidékei (10.6.kép)**

**The Upper Ebro** Calatayud, Cariñena, Navarra, Rioja, Somontano

**Catalunya** Catalunya, Costers del Segre, Penedès, Priorato, Tarragona

**Duero Valley** Ribera del Duero, Rueda, Toro

**Galicia** Bierzo, Rías Baixas

**Levante** Jumilla, Valencia

**Castilla-La Mancha** La Mancha, Valdepeñas



10.6.kép: Spanyolország borvidékei

Forrás: espavino.hu

A spanyol bortörvény a két alábbi kategóriát különbözteti meg:

- **DO (Denominación de Origen)**  
A DO egy védett származáshelyi megnevezési rendszer, mely a francia AC rendszerhez hasonlít, azonban kezdetlegesebb állapotban van. A DO számtalan különböző adottságot és területet foglal magában.
- **DOCa (Denominación de Origen e Calificada)**  
A DOCa Spanyolország legmagasabb minőségi besorolása, melyet eddig csak Rioja borvidéke kapta meg.

**Fő szőlőfajták:**

Tempranillo, Granacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Parellada, Xarel-lo és Macabeo.

**Híres spanyol borkategóriák:**

- **Gran reserva:** 5 évig érlelt, kiválasztott bortétel, melyből minimum 2 évet tölgyfahordóban kell töltenie, majd három évet palackban.
- **Reserva:** Minimum 3 évig kell érlelni, melyből egy évet tölgyfahordóban kell töltenie, a fennmaradó időt pedig palackban.
- **Crianza:** A szüretet követően minimum két évig érlelt bor, melyből minimum hat hónapot a tölgyfahordóban tölt, mely idő a Rioja és Ribera del Duero esetében 12 hónap.



Spanyolországból indult hódító útjára a **Sangría**, majd népszerű frissítővé, igazi parti-italá vált szerte a világon. Az Egyesült Államokban először 1964-ben kóstolták meg a New York-i Világkiállításon, amikor a Spanyol Világ Stand ezt a gyümölcsös-borpuncsot kínálta a látogatóknak, és ami ezt követte, az már történelem. A Sangría alapvetően vörösborból készül szerte Európában már évszázadok óta. **Alapanyagául egy Bordeaux-ból származó francia bor, a Claret szolgált, ehhez tettek még brandyt és gyümölcsöt a jobb ízhatás kedvéért.** Az 1700-as és 1800-s években a Claret Cup Punch bármelyik összekeverésével megtalálható volt - minden mennyiségben.

A Sangriát eredetileg Spanyolországban készítették a Rioja termővidék boraiból és egyéb spanyol borokból, és ugyan az ital alapvetően vörösborból készül, nem kizárt, hogy belefussunk néhány pohár Sangría Blancóba, azaz a Fehér Sangriába. A Cava-termesztő környéken kezdtek el készíteni a buborékos fehér változatot. Délen pedig nem is Sangriának, hanem Zurrának nevezik a nedűt, amely őszibarackkal vagy nektarinnal készül.

Tipikus Sangría például a vörösbor, különböző gyümölcslevek, szóda, gyümölcsök és néha még egy kis brandy keveréke. Ha saját Sangriát készítünk, gondosodjunk róla, hogy minőségi vörösbort használjunk, és hűtsük az italt egy éjszakán át. Ha igazi spanyol ízre vágyunk, próbáljunk meg beszerezni néhány palackkal a Rioja-vidékről származó borokból, de ha épp nem jutunk hozzá, akkor kedvenc borunkból készüljön az ital. **Minden étteremnek megvan a maga Sangría receptje** - általában bort, brandyt és friss gyümölcsöt kevernek össze, és jéggel együtt kínálják. Ez az egyik legindividuálisabb ital a piacon - a variációk végtelen lehetőségének köszönhetően. Megvehetjük ugyan a boltok polcain található Sangriát is, de mennyivel izgalmasabb kikísérletezni a saját, kedvenc specialitásunkat! ([http://www.deluxe.hu/cikk/20050624/spanyolorszag\\_ize](http://www.deluxe.hu/cikk/20050624/spanyolorszag_ize))

## 10.4. További Európai országok

### 10.4.1. Portugália

Portugália területi adottságai, a napsütéses órák száma és a megfelelő hőmérséklet ideális körülményeket biztosít a szőlőtermesztésnek és bortermelésnek. Európa- szerte régóta számtalan közkedvelt bornak ad otthont.

**A portugál bortörvény az alábbi borkategóriákat különbözteti meg**

- DOC (Denominacao de Origem Controlada) Védett eredetű bor
- IPR (Indicacao de Proveniencia Regulamentada) Eredeti megevezésű, minőségi borok
- Vinho de Mesa: általános asztali bor
- Vinho Regional: tájbor

**Fő szőlőfajták:**

- Touriga Nacional (kiváló vörösborkok és portói),
- Touriga Francesca és Tinto Cao (portói szintén)
- Jaen (egyedülállóan élénk, fiatal borok)
- Tinta Roriz és Argones (a spanyol Tempranillo megfelelői)
- Arinto (fehér)





### A portugál borvidékek:

A portói borkészítés hazája Douro, ezenkívül találhatunk még portói bort a következő vidékeken: Vinho verde, Dao, Bairrada, Bucelas, Colares, Alentejo és Algarve.

### A portói főbb kategóriái:

- Ruby: a legfiatalabb, legüdébb portói, mely három évig érlelődik
- Tawny: a legjobb tawnykat 20 éves érlelést követően palackozzák.
- Hosszú ideig fahordóban érlelt portói
- Vintage: nem házasított, kitűnő évjáratú portói

### Híres portugál borvidékek:

**Northern Portugal** Bairrada, Dão, Douro, Vinho Verde

**Southern Portugal** Ribatejo, Alentejo, Vinho Regional Alentejano

## 10.4.2. Németország

Németországban a borászat **aránylag igen magas fejlődöttségi fokon** áll.

A német főbb borvidékek röviden jellemzve (Babo-Mach után) a következők:

- **Elzász-Lotaringia**, főleg asztali borokat termel, de aránylag a legnagyobb mennyiségben.
- **Badeni nagyhercegség**. Legkitűnőbb borai az affenthal-i vörös, a bergstrassei, iheringeni és rothweileri.
- **Württemberg**, legjobbak a tauber borok, legtöbbször azonban asztali borokat termel.
- **Bajorország**; kitűnő, a rajnamenti borokhoz hasonló borokat termel a Pfalz, legjobbak: forsti, deidesheimi, ruppertsbergi, dürkheimi.
- **Rheinessen**. Egyik-másik a legjobb rajnai borok mellé állítható, mint a worms-i Liebrauenmilch, továbbá a scharlachbergi, oppenheimi, niersteini és a vörös ingelheimi.
- **Poroszország**.
- A legnemesebb borok közé számítandók a rajnamenti borok **Nieder-Walluftól Rüdeshaimig**, mintegy 2150 ha. területen.

A szőlőművelés itt rendkívül gondos, a **legfőbb szőlő a rizling, ezenkívül szilvani és tramini**. A legnemesebb borokat általában későn szüretelik, midőn jó években a nemes rothadás már bekövetkezett.

**Leghíresebb rajnamenti borok:** johannisbergi, steinbergi, markobrunni, rüdesheimi, továbbá a geisenheimi, taubenheimi és reuenthali stb.

- A **moselvidéki borok**, bár szintén kitűnők, a rajnamentiekénél mégis hátrább állanak. Leghíresebbek a braunebergi és bernkastli; a moselmenti borok könnyűek, savanykásak kitűnő zamattal, de alig szállíthatók; (10.7.kép)
- A **Saar-borok** közül említésre méltók: a scharzhofbergi;
- A **Nahe-borok** közül a kreuznachi
- Az **Aar-borok** közül a kitűnő zamatu burgundi jellegű walporzheimi, bodendorfi és aarweileri. A filloxera ezen vidékeken is tetemes pusztításokat tett.



[http://www.kislexikon.hu/nemetorszag\\_boraszata.html#ixzz3b4QBkBV5](http://www.kislexikon.hu/nemetorszag_boraszata.html#ixzz3b4QBkBV5)

A német borvidékek napos lejtőit nemcsak a bor szerelmesei élvezik. A dimbesdombos, legtöbbször folyókkal átszelt tájak, valamint a sok kis borfalu egyben a kirándulók és kerékpárosok kedvelt úti céljai is. Hiszen Németországban a szőlőtermesztés kis területen folyik és többnyire még mindig kézimunkával. Ebben rejlik a bor minősége – és nagyban hozzájárul a tájak idilli hangulatához is.

Németország népszerűsítette a rizlinget a világon, aminek fantasztikus szőlőültetvényei a Rajna és a Mosel folyó mentén találhatóak. Németország a szőlőtermesztés legészakibb határa, de a hűvös éghajlat ellenére kiváló bort termelnek. (8.7.kép)



10.7.kép: Mosel

Forrás:indafoto.hu

### 10.4.3. Görögország

A görög borok két piaci területhez sorolhatóak: vannak **bormárkák**, és vannak a **termőhely neve alatt futó borok**.

Görögország **éghajlata ideális szőlőművelésre**, főleg a tengerhez közelebb eső részeken. A számtalan mikroklima, a mészköves-sziklás talaj helyi variációi, valamint a különféle szőlőfajták révén a borok karaktere igen változatos.

A jelenleg mintegy 300 termesztett szőlő között szerepelnek francia eredetűek is, mint a sauvignon blanc, chardonnay, cabernet sauvignon, pinot noir és a



merlot, azonban legtöbbjük őshonos, nemegyszer igen ősi fajta.

### Legismertebb szőlőfajták:

- asszirtiko (Szantorini, Szithonía, Áthosz),
- vilana (Iráklion, Kréta),
- robola (Kefalinía),
- szavatiano (Attika, Boióta, Euboia),
- agiorgitiko (Nemea),
- kszinomavro (Náusza, Aminteón, Guménisza, Rapszani),
- mavrodafné (Achaia, Kefalinía),
- mandelaria (Párosz, Számosz)
- róditisz (Achaia, Ankialosz, Macedónia, Trákia).

### Görögország borvidékei a következők:

- Trákia,
- Macedónia,
- Epírosz,
- Tesszália,
- Közép-Görögország,
- Jón-szigetek (Eptanészosz),
- Égei-tengeri szigetek,
- Peloponnészosz,
- Kikládok,
- Dodekániszi,
- Kréta,
- santali.

Több mint 100 évvel ez előtt, **1890**-ben a Tsantali család bor, ouzo és tsipouro készítésbe kezdett Kelet-Trákiában. Evangelos Tsantali a minőség iránti erős elkötelezettséggel megalapította a céget.

A hagyomány gondozása a birtokot a legértékesebb szőlők és a legpompásabb borkészítés helyévé tették.

**1945**-ben Evangelos Tsantali kiépítette szeszfőzdéjét Tesszalonikiben és 1970-ben borászatot alapított Nausában. Két évvel később – egy athos-hegyi kolostor látogatása után –1972-ben úgy döntött, hogy visszahozza, és újjáalapítja a kolostori borkészítés hagyományait.

**1991**-ben Tsantali átvette a Rapsani borászatot is, (a misztikus Olympos-hegyen). Ezzel új oldal nyílt a görög borászat történelmében.

**1996** óta a harmadik generáció irányítja a Tsantali család birtokait, folytatva a tradicionális borok készítését. (<http://www.sutesfozes.eoldal.hu/cikkek/bor/orszagok-es-borvidekeik.html>)

## 10.5. Dél- Afrika

Dél-Afrika páratlan szépségű a világ bortermelő országai között. Ausztráliánál is több szőlőterülettel rendelkezik, azonban a termésnek csak egy részét értékesítik borként, a maradékból szőlő sűrítményt állítanak elő. Dél-Afrika a világ legnagyobb sűrítmény-előállítója). **A dél-afrikai bortörvény az alábbi borkategóriákat határozza meg:**

- **Wines of Origin** (védett eredetű borok) mely rendszer megfelel az EU rendelkezéseinek. Meghatározza földrajzi fontosságuk csökkenő sorrendjében a térséget, a borvidékeket és a körzeteket





- Dél-Afrika történelmileg leghíresebb desszertbora a legendás **Constantia**, amit a 18. század végén a világ egyik legnagyobb boraként tartottak számon. Az eredeti ültetvényt a Cape második holland kormányzója, Simon van der Stel telepítette. A mai minőségi bortermelés központja, **Stellenbosch** is róla kapta nevét.

### Fő szőlőfajták:

- Chenin blanc,
  - a cherrykészítésre használt Palomino,
  - a kék Cinsault,
  - Sultana
- Dél-Afrikában hagyományosan **Steennek nevezett Chenin** a leggyakrabban telepített fajta.
- 1920-ban hozták létre a Cinsault (akkori nevén Hermitage) és a Pinot noir keresztezéséből származó **Pinotage**-t, ami jelenleg is Dél- Afrika saját vörösborfajtája.

### Dél-afrika borvidékei:

- Durbanville,
- Swartlandban,
- Piketberg
- Olifant River-völgy
- Orange River
- Little Karoo
- Worcester
- Robertson
- Overberg
- Stellenbosch

(<http://www.sutesfozes.eoldal.hu/cikkek/bor/orszagok-es-borvidekeik>)

## 10.6. Ausztrália

Egy olyan fiatal ország lévén, mint Ausztrália sokan gondolnák, hogy a borászata is gyerekcipőben jár. De egyetlen ország sem fektet annyi energiát a borászatba, amivel felvehetné a versenyt Ausztráliával. Ausztrália jelenleg 150 000 hektár szőlőterülettel rendelkezik, amelynek a 20%-a még olyan fiatal, hogy nem fordulhat termőre. **1996 és 2000 között Ausztrália borexportja megduplázódott**, amit a Brand Australia következetességének köszönhetnek.

### Eredetvédelem

#### Geographic Indication, GI

Ausztráliában a borkereskedők és lelkes borfogyasztókban is megjelent annak az igénye, hogy bizonyos földrajzi megjelölésekkel illessék kiemelkedő borrégióikat. Így született meg Ausztrália sajátos kifejezése: a regionalitás, mellyel régióik határait védik. A (Geographic Indication, GI) jelöléssel pedig az eredetvédelmi helyeket jelölik.

#### Borvidékek:

Ausztrália borvidékei közül a déli parton fekvő régióik éghajlata mediterrán jellegű, ami igencsak kedvez a szőlőtermesztésnek.

GI jelölést főképpen a Délkelet-Ausztráliában használják, annak érdekében, hogy elkülönítsék a boraikat a Nyugat-Ausztráliából származó borházasítások eredményétől.

- **Cross Regional South Eastern Australia, Murray-**



Darling

- **South Australia** Adelaide Hills, Barossa Valley, Clare Valley, Coonawarra, Eden Valley, Limestone Coast, McLaren Vale, Langhorne Creek, Padthaway, Riverland
- **New South Wales** Hunter Valley, Riverina (MIA)
- **Victoria** Mornington Peninsula, Rutherglen, Yarra Valley, Geelong
- **Western Australia** Frankland River, Margaret River, Mount Barker, Swan Valley

#### Szőlőfajták:

Ausztráliában található szőlőállományt nagyban befolyásolja a telepések divathóbortja. A **Chardonnay** fajta például ismeretlen volt 1970 előtt. Amikor megnőtt az igény a vörösborokra, sok **Shiraz** és **Cabernet Sauvignon** tőkét ültettek. Korábban a **Semillon**, a **Rizling** és a **Verdelho** voltak a kedvenc fajták Ausztráliában. Leggyakrabban telepített fajtája, a Shiraz.

(<http://www.sutesfozes.eoldal.hu/cikkek/bor/orszagok-es-borvidekeik.html>)

### 10.7. Új – Zéland

Az Új-Zéland-i borvidékeken közel 30 ezer hektáron folyik a szőlőtermesztés, amelynek legnagyobb területe 54%-a a Marlborough-i régió, ezt követi a Hawkes Bay régió 17%-os részesedésével. A többi régió területe 10% alatti. A legjellemzőbb fajta a Sauvignon Blanc, amely az összes terület 48%-a, azaz 14 ezer hektár területen termesztik. A Pinot Noir 16%, a Chardonnay 13%-os részarányt képvisel.

A bortermelés 2005-ről megkétszereződött, jelenleg (2008): 205 millió liter, ebből 89 millió litert exportálnak. Az exportbevétel is dinamikusan növekszik, 2008-ban 800 millió NZ\$ volt. Az Új-Zélandi borok legfontosabb piaca: Ausztrália és az Egyesült Királyság, hiszen az export 30, ill. 29%-a ideirányul. Az USA-ból származó borexport bevétele 2008-ban 160 millió NZ\$, ez 19%-ot jelent. Az európai felvevő piacok között Írország és Hollandia jelentős (2-2%, amely 13-15 millió NZ\$ árbevétel). Dánia és Németország részesedése pedig 1-1%.

Az Új-Zéland-i borvidékeken 1996-ban 238 pincészet volt, amely napjainkra több mint kétszeresére bővült (2008: 585).

**North Island borvidékei:** Auckland, Gisborne, Hawkes Bay, Wairarapa (Martinborough)

#### Auckland

Auckland Új-Zéland legnagyobb városa, 1.5 millió fő lakossal. Szubtrópusi éghajlata, védett kikötői, szigetei, vulkánjai, nemzetközi repülőtere és a nagyvárosi hangulat olyan nagyszerű helyé teszik, melyet érdemes meglátogatni.

Auckland nagy és változatos borrhéjő körülbelül **100 szőlőterülettel és pincészettel, hazája Új-Zéland néhány legrégebben alapított szőlőbirtokainak**, az 1819 –ben elsőként Northlandban ültetett szőlőskertnek, és jól ismert Bordeaux stílusú borairól-a telt ízű Cabernet Sauvignon –ról és az összetett Chardonnay-ról. Auckland pincészeiteinek felfedezéséhez autóval legalább három nap szükséges.

Négy órányira Auckland északi részétől található **Northland**, (10.7.kép) az ország festői és ritkán lakott része, csendes öblökkel, partokkal, erdőkkel és



farmokkal.



10.7.kép:Northland

Forrás: <http://www.winesofnz.com/auckland.aspx>

Jóllehet még Új-Zéland legkisebb borvidéke, a szőlőterületek gyorsan terjeszkednek. Új-Zéland legészakibb pincészetei Keri Keri, Warkworth és Matakana városok körül helyezkednek el.

Auckland Cityhez közel fekszik Waiheke-sziget és Kumeu. Waiheke-sziget vízi taxival 30 percnyire található Auckland belvárosától. Napsütéses, népszerű hely, mely nyugodt életmódot, nagyon jó éttermeket és Auckland számos legjobb és legújabb, Cabernet alapú borokra specializálódott pincészetét kínálja. Kumeu - Auckland központjától északnyugatra 16 kilométernyire fekszik szőlőterületeivel és pincészeteivel, kertészeteivel.

### Gisborne

Gisborne a legelső borvidék a világon, melyet a felkelő nap sugara ér. Az északi sziget legkeletibb pontján található gyönyörű, napos és meleg, nyugodt hely átítatva a Maori kultúrával. (10.8.kép)



10.8.kép: Gisborne

Forrás: <http://www.winesofnz.com/gisborne.aspx>

Gisborne Új-Zéland legnagyobb szőlőtermesztő vidéke. Rengeteg napfény éri, jóllehet nyugatra hegyek övezik, a ciklonok miatt eltérő az egyes szőlőterületek minősége. A talaj hordalékos, agyagos a homokos vagy vulkáni altalajon mérsékelt termőképességgel. A szőlőbirtokok főleg Chardonnay-ra fókuszálnak más fehér fajtákkal, mint például Chenin Blanc, Gewürztraminer és Riesling. A szőlőterületek egyszerűen megközelíthetők Gisborne városból rövid autóúttal, bár Aucklandtól Gisborne távolabb található, repülővel is elérhető.

Gisborne-tól nyugatra robusztus hegyek láncolatával övezve fekszik **Bay of Plenty**, Tauranga kikötőjének központjában. Jól ismert gyönyörű surf strandjairól, számos új-zélandi kedvelt pihenőhelye. A vidék nagy kertészeti termelő, és az ország két nagy pincészetének hazája.

### Hawke's Bay

Hawke's Bay Új-Zéland északi szigetének kelti partján, Gisborne-tól délre található. Az ország vezető bor és élelmiszer turizmus desztinációja. Napier és Hastings városokat lerombolta az 1931-es földrengés, majd az elterjedt art deco és spanyol(mission) stílusban újjáépültek. (10.9.kép)



10.9.kép: Hawke's Bay

Forrás: <http://www.winesofnz.com/hawkesbay.aspx>

Hawke's Bay-re jellemző a sok napsütés, mérsékelt éghajlat, vonzó vidéki táj és az étkezési lehetőségek sokasága. Új-Zéland legjobb pincészei közül számos itt található, és könnyen elérhető a látogatók számára, legalább egy nap szükséges a felfedezésükhöz.

Az ország második bortermelő vidéke, és az egyik legrégebb; a 19. század óta termelnek bort az öbölben. A sok napsütéses óraszám és a talajtípusok változatossága ideálissá teszi a vidéket gyümölcs és bor termelésre. Chardonnay a leelterjedtebben ültetett szőlőfajta, de a hosszú érési időny lehetővé teszi a későn érő vörös szőlőfajták termesztését, mint például Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc és Syrah.

### Wairarapa

Wairarapa Új-Zéland fővárosához, Wellingtonhoz való közelsége miatt népszerű hétvégi üdülőhely. A régió sajátossága a dombos szőlő és oliva termőföldek között elszórt érdekes kis városok hegyekkel övezve, (10.10.kép)



10.10.kép: Wairapapa

Forrás: <http://www.winesofnz.com/wairarapa.aspx>

Az elmúlt pár évben gyökeres átalakuláson ment keresztül a boutique pincészetek, kávézók és világklasszis éttermek megjelenésével. Jóllehet kevés a nagy szálloda, sok a kényelmes farm szállás, bed and breakfast és butik hotel.

Martinborough város Wairarapa régió központjában fekszik, számos butik pincészete nyitott a látogatók számára, legtöbbjük a város terétől rövid sétára található. A régió szőlőterületei magas hordalékos teraszon mély köves talajban helyezkednek el. A terület éghajlata hasonló Marlborough-hoz; alacsony esőzés, magas a napsütéses órák száma és hűvösök az éjszakák.

Bár az össz bor termelésben csekély a szerepük, Wairarapa butik pincészetei nemzetközi híreik a Pinot Noir boruk minőségének köszönhetően. A Pinot Noir bort közismerten nehéz jól készíteni; a szőlőnek szüreteléskor nagyon érettnnek, magas cukortartalmúnak kell lennie, és a legkedvezőbb számára a hűvös éghajlatú terület.

### Marlborough

Marlborough a Déli sziget tetején helyezkedik el, könnyen megközelíthető repülővel vagy komppal Wellingtonból. Blenheim város a régió központjában található, 20 percnyi autóra a lélegzetelállító szépségű Marlborough Sounds-tól. A hegyeken túl délre fekszik Awatere völgy és a tengerparti város, Kaikoura.

Marlborough Új-Zéland legnagyobb bortermelő vidéke, irigylésre méltó hírnevét a világ legjobb Sauvignon Blanc –jának készítésével szerezte, de ugyancsak nagyon jó a Chardonnay és Riesling termelésük, és a kiváló minőségű Pinot Noir is egyre nagyobb ismertségre tesz szert. A régió tízezer hektárnyi területének (a nemzeti termés majdnem fele) harmadán Sauvignon Blanc terem.

Sok napsütés, hűvös éjszakák, ritka őszi esőzések és a hordalékos talaj kombinációja teszi Marlborough-t a világ egyik legnagyobb bortermelő vidékévé. A pincészetek többsége könnyen elérhető Blenheimből autóval, bár a művelésbe bevont területek egyre növekednek. legalább két nap szükséges a régió felfedezéséhez.(10.11.kép)



10.11.kép: Marlborough

Forrás: <http://www.winesofnz.com/marlborough.aspx>

**South Island** Canterbury, Marlborough, Nelson, Otago

Canterbury szíve a festői és nagyon angol város, Christchurch. A régiót a hatalmas és üres Canterbury síkság uralja, mely Új-Zéland Déli Alpjaitól a Déli sziget keleti partjáiig terül el.

Viszonylag új borvidék-az első szőlőterületet 1977-ben ültették-egyre ismertebbé és megbecsültté válik a Riesling és Pinot Noir borainak köszönhetően. A régió talaja köves és agyagos, éghajlata nyáron meleg és száraz, míg télen hűvös, fagyos.

Majdnem az összes Canterbury pincészet elérhető rövid autóúton Christchurchtól. Keletre található Banks félsziget, délre Burnham és északra a gyorsan terjeszkedő Waipara alrégió, mely hamar nemzetközileg elismertté vált nagyon jó minőségű Riesling borainak köszönhetően. (10.12.kép)



SZÉCHENYI 2020

**10.12.kép: Cunterbury Wine Region**Forrás: <http://www.winesofnz.com>**Nelson**

Nelson két órányi autóútra helyezkedik el Marlboroughtól, rövid repülőútra Wellingtontól. Festők, fazekasok, alternatív életmódot folytatók és borimádók számára valóságos paradicsom. Sok napsütés, háborítatlan aranyhomokú partok, gyönyörű táj, termékeny síkság és hófedte hegyláncok jellemzik. (8.13.kép)

A régió gazdaságának jelentős részét a friss élelmiszerek és borok termesztése és szüretelése adja. A talaj szerkezete agyagos föld kemény agyag altalaj felett, a terület védett az esőzéstől a nyugati hegyek által.

Nelson az ország kisebb borvidékéhez tartozik, pincészetei festőiek, saját konyhával várják a látogatókat, egy nap alatt végigjárható. A szőlőterületeken a hűvösebb éghajlatnak megfelelő szőlőfajtákat termesztik; Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Noir.

**10.13.kép: Nelson**Forrás: <http://www.winesofnz.com/nelson.aspx>**Central Otago**

Central (közép) Otago Új-Zéland leglátványosabb borvidéke. (8.14.kép) Ha csak egy új-zélandi borvidék meglátogatására van idő, Central Otagot érdemes választani, és legalább három napot rászánni.

A régió központjában található Queenstown, Új-Zéland elsőrangú turista desztinációja, melyet a Conde Nast Traveller olvasói a világ legbarátságosabb külföldi városának választottak. Wakitipu-tó partján fekszik a



hófedte Déli Alpok hegyeivel körülvéve, izgalmas tevékenységek sokaságát kínálja; bungy jumping, base jumping, rafting, paraponting. Sípályák mellett golf, kerti túrák, pisztráng halászat, shopping, kiváló ételek és borok várják a kikapcsolódni vágyókat. Central Otago a világ legdélibb bortermelő vidéke, Új-Zéland egyetlen kontinentális területe. A nyár meleg és száraz, a tél havas és csípős. A talaj szerkezete jelentősen eltér az ország többi régiójától, ásványi üledék az iszapos agyagban. Új-Zéland legjobb Pinot Noir borai közül számosat ebben a régióban készítenek. Jancis Robinson MW, vezető brit borszakértő Central Otago-t a Decanter magazinban az Újvilág öt legjobb bortermelő vidékei közé sorolta Napa Valley, Margaret River, Stellenbosch és Willamette mellett.



10.14.kép: Central Otago

Forrás: <http://www.winesofnz.com/otago.aspx>

### 10.8. Észak – Amerika

Az észak - amerikai kontinens főbb területei szőlő – bortermelés szempontjából:

- USA
- California North Coast (Carneros, Mendocino, Napa Valley, Sonoma), North Central Coast (Monterey), South Central Coast (Santa Barbara, San Luis Obispo), Central Valley, Sierra Foothills
- Oregon
- Washington
- New York State
- Canada

#### Kalifornia

Amerika legismertebb bortermelő államán belül hat borvidéket különböztetünk meg. Északról dél felé haladva ezek a következők:

- a North Coast, azaz Csendes-óceán partvidéke San



Franciscotól északra

- Humboldt (a Sacramento folyó partjain),
- Sierra Foothills (a Sierrák alja a Sacramentotól keletre)
- Central Coast (partvidék középső szakasza San Francisco és Los Angeles között)
- Central Valley (óriási borvidék a San Joaquin folyó völgyében)
- South Coast a déli partvidék Los Angelestől San Diegőig).

A XVIII. Században először egy spanyol ferences tett kísérletet a szőlőtermesztésre. 1830-ban Jean Louis Vignes, bordeaux-i úr nagy lehetőséget látott a vidékben rejlő lehetőségekben, és számos európai szőlőfajtát hozott Kaliforniába. A XIX. Századba ezen a vidéken az aranyláz határozta meg a piacot, ezért akkoriban a szőlő termesztésre és borkészítésre a gyenge minőség volt jellemző. Az 1919-től 1930-ig tartó prohibíció (tilos volt kereskedelmi mennyiségben bármilyen alkoholtartalmú italt előállítani) óriási csapást mért a kaliforniai borágazatra. A 70-es évekig úgy tűnt, hogy a termelők nem fogják túlélni a válságot. Ám a termelők saját kezükbe vették sorsuk irányítását, és sokan Európába utaztak, hogy a borászszakma nagyjaitól tanulják meg a borkészítés művészetét. Ettől kezdve beszélhetünk Kaliforniában minőségi borkészítésről, ami azóta is látványos eredményeket hozott Kaliforniának.

### **Borvidékek:**

Kalifornia hatalmas területén a következő garantált termőhelyek a legismertebbek: Mendocino County, Lake County, Sonoma County, (ide tartozik két híres körzet, a Russian River Valley és Sanoma Valley), Napa Valley, Carneros, Central Vally, Sierra Foothills, Livermore Valley, Santa Cruz Mountains, Monterey County, San Joaquin Valley, San Luis Obispo Valley és Santa Barbara County.

### **Legnépszerűbb szőlőfajták:**

Chardonnay, Colombard, Chenin blanc, Fumé blanc (Sauvignon blanc), Rizling, Gewürztraminer, Pinot blanc és Viognier, illetve a vörösbort adó fajták közül a Cabernet sauvignon, Pinot noir, Merlot, Barbera, Sangiovese, Syrah és Grenache.

Egyre jelentősebb szerepet kap Kalifornia kékszőlője, a Zinfandel. (<http://www.sutesfozes.eoldal.hu/cikkek/bor/orszagok-es-borvidekeik.html>)

## 10.9. Közép – Amerika

Közép-Amerika éghajlata nagyon forró és száraz éghajlati viszonyok miatt alapvetően nem kedvez a szőlőtermelésnek. Mégis a XX. század második felében több nagyobb amerikai és

európai borászati, illetve italgyártó cég észrevette a lehetőséget, és megvetette a lábát, az ültetvényeket a hűvösebb fennsíkokra telepítették, nem egyszer 1000-1500 m magasságban

### **Mexikó**

Mexikó kétségtelenül az Újvilág legrégebbi bortermelő országa. A területre még a XVI. században hozták az első szőlővesszőket a spanyol gyarmatosítók a híres Hernando Cortez parancsnoksága alatt. A roppant hőség és az aszályok miatt azonban a várt eredmény elmaradt. A



változás a XVIII. században következett be, amikor a ferences szerzetesek felújították a dűlőket Mexikó legjobb termőhelyein.

### Fő szőlőfajták:

Cetto különösen sikeres borokat készít piemontei hazájának fajtájából, a **Nebbiolóból**, valamint a **Cabernetből** és a nagyon ízletes **Petite syrah**-ból.

(<http://www.sutesfozes.eoldal.hu/cikkek/bor/orszagok-es-borvidekeik.html>)

## 10.10. Dél - Amerika

A dél - amerikai kontinens főbb területei szőlő – bortermelés szempontjából:

- Chile
- Coquimbo Elqui, Limari
- Aconcagua Casablanca, Leyda, San Antonio
- Central Valley Curico, Maipo, Rapel (Cachapoal, Colchagua)
- Southern Region Bío Bío, Itata
- Argentina Cafayate, Mendoza, Rio Negro, San Juan
- Uruguay

### Argentína

Argentínában a XVI. században, a conquistadorok jóvoltából született meg a borkultúra. A termés a kezdetekben a jezsuiták vallási és gyógyászati igényeit elégítette ki. Az ágazat mai formájában a XIX. században alakult ki az európai bevándorlási hullám nyomán, amellyel a Cabernet, Pinot noir, Malbec, Syrah, Barbera és Sangiovese kékszőlőfajták, illetve a fehérbort adó Chenin, Riesling és Torrontés bekerült az országba. Az első független pincészeteket német, olasz, spanyol és francia emigránsok hozták létre.

Borvidékek:

Északról dél felé haladva Argentína öt nagy borvidéke a következő:

- **Salta/Cafayate** Rio Sali partjain fekvő városoktól kapta a nevét.
- Tipikus borai: a Cafayate vagy a nagy hírű Etchart Bodega.
- **La Rioja/Chilecito** elsősorban a Bodega La Rioja borairól híres.
- **Mendoza** minden bizonnyal a leghíresebb argentin borvidék, a Rio Mendoza és a Rio Tunuyan partjain. Számos nagy presztízsű bor kerül ki innen, így az Etchart, Nieto y Senetiner, Trapiche, Norton és Flichman. A Lujan de Cuyo eredetvédett név alatt kimagasló Malbec borok születnek.
- **San Rafael** a Rio Diamante és a Rio Atuel között. Az itt termelt borok közül mindössze a Bodega Goyenechea termékei ismertek
- **Rio Negro** a legdélibb argentin borvidék a Rio Negro partjai mentén. Az itteni borok alig ismertek az ország határain túl.

### Chile

Chile szőlőtermesztési környezetének kivételes adottságai és a 19. század kedvező fajtaimportja az oka annak, hogy Chile ma **ilyen értékes forrásokkal rendelkezik** a világ legnépszerűbb fajtáiból készített, megfizethető árú, gyümölcsös, kellően érett, főként vörösborok terén.

Az országnak az a középső szelete, ahol a bortermelés





folyik, nem túlzottan meleg. Az 1400 kilométeren át húzódó szőlőket egyrészt az Andokból éjszaka lehúzódó hűvös levegő, másrészt a Humboldt-áramlás hűti. Chile napi hőmérséklet-ingadozása szokatlanul nagy, és ez hozzájárul a borok tiszta, gyümölcsös aromájához.

### **Bortermelő vidékek:**

- A gyorsan fejlődő Casablanca-völgy és déli Bío-Bío körzet, a kettő között fekvő Central-völgy, a Maipo, mely a legkisebb és egyben legkoncentráltabb a borászatok számát tekintve
- az Atacama és Coquimbo, a legdélibb körzete: a Maule, az Aconcagua-völgy
- a Rapel szőlőültetvények
- a Curico szőlőültetvények

### **Fő szőlőfajták:**

Cabernet sauvignon, Chardonnay, Merlot, Carmenére. Chile-t a bordeaux-i fajták gazdag tárházának tekintik.

## Uruguay

Uruguay viszonylag kisebb ország két óriási szomszédjához, Brazíliához és Argentínához képest, azonban igen gazdag borászati hagyományokkal rendelkezik.

Az első vesszőket a spanyol hódítók telepítették a XVI. században, a termelés pedig sokáig a szerzetesek kezében összpontosult.

Az uruguayi borkultúra fellendülése az ezrével bevándorló francia, algériai, német, olasz és svájci telepesekekhez kötődik, akik nemes Vitis vinifera fajtákat hoztak magukkal Európából. Közöttük is kiemelkedő szerepet játszott a francia-baszk Pascal Harriague, aki 1870-ben meghonosította Uruguayban a tannat és a folle noire fajtákat.

### **Fő szőlőfajták**

A tannat Délnyugat-Franciaország ismert szőlője amelyből –kivált Madiranban– pompás borokat készítenek, olyan termelők gondozásában, mint **Alain Brumont**. A fajta az uruguayi borkultúra vezető bora lett.

A XIX. század végén – XX. század elején telepített egyéb Vitis vinifera (cabernet sauvignon, merlot, malbec, gamay), spanyol (bobal, garnacha), illetve olasz (barbera, nebbiolo) szőlők közül egyiknek a népszerűsége, sem itteni minősége nem vetekedhet a tannatéval.

**Uruguayban kilenc bortermelő övezet létezik** (Notre, Litoral Sur, Centro, Centro Oriental, Sureste, Sur és Sureste), azonban a termés legnagyobb része a déli tartományból, a főváros Montevideo környékéről kerül ki.

Az éghajlat enyhe és kellőképpen csapadékos ahhoz, hogy ne legyen szükség öntözésre. Az északi részeken meglehetősen nagy a napi hőmérséklet-ingadozás. A jellemző talajtípusok: laza agyag délen, laza és termékeny üledékes talajok délkeleten, homok és kavics a középső részeken, kötött agyag északkeleten, illetve kavics északon.

Az uruguayi termelés **túlnyomó többségét fehérborok** teszik ki. A legszebbek üde, erőteljes és igen aromás borok a sauvignon blanc, chardonnay, pinot blanc, riesling, rewürztraminer és viognier fajtákból.

**Az uruguayi Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo, illetve Barbera gondos pincemunkával készült,** koncentrált vörösborok érett gyümölcsös illattal. Ezzel együtt a Tannat kvalitásai meggyőzőbbek. Testes, mélyen árnyalt, tömény bor ez. Tanninjai markánsak, de nem harsányak, illata bódítóan gyümölcsös-fűszeres, íze pedig intenzív,



kerek, férfias.

Egy-egy palackja minden további nélkül évekre elfektethető, ételkísérőként pedig remek szolgálatot tesz peccsenyék, roston sült húsok társaságában.

(<http://www.sutesfozes.eoldal.hu/cikkek/bor/orszagok-es-borvidekeik.html>)

**Ellenőrző kérdések:**

1. Hogyan alakul a világ bortermelése? Mely földrészek és mely országok a jelentősebbek?
2. Európában melyik a 3 legjelentősebb bortermelő ország?
3. Soroljon fel néhány híres francia borvidéket!
4. Hogyan minősítik a borokat Olaszországban?
5. Soroljon fel néhány híres olasz borvidéket!
6. Mi a ripasso eljárás?
7. Mi jellemzi a spanyol borvidékeket?
8. Milyen borkategóriákat határoz meg a spanyol bortörvény?
9. Milyen borkategóriákat határoz meg a portugál bortörvény?
10. Soroljon fel néhány híres német borvidéket!
11. Soroljon fel néhány híres görög borvidékeket!
12. Milyen borkategóriákat határoz meg a dél-afrikai bortörvény?
13. Mit jelent a Geographic Indication, GI jelölés Ausztráliában ?
14. Mutassa be Új Zéland jelentős szőlőtermő vidékeit!
15. Melyek a legnépszerűbb szőlőfajták Kaliforniában?
16. Közép Amerika mely részei alkalmasak szőlőtermelésre?
17. Sorolja fel Mexiko híres szőlőfajtait és borait!
18. Mennyire jelentős Argentínában a borkultúra?
19. Jellemezze a Chilei éghajlatot szőlő termelés szempontjából!
20. Melyek a fő szőlőfajták Uruguayban?
21. Soroljon fel híres borokat Uruguayból!





## Mellékletek

### 1.sz. melléklet Borúti karta előírásai

#### I. A nyitva tartás:

---

- a) A nyitvatartási rendet ki kell függeszteni az egység bejáratánál,
- b) Nyitvatartási időben ügyeletet kell biztosítani a helyszínen, vagy a kifüggesztett címen, vagy meg kell jelölni az elérhetőséget

#### II. Vendégfogadás:

---

- a) legalább 2-4 fő egyidejű fogadásának feltételeit kell biztosítani
- b) a maximális fogadókapacitást fel kell tüntetni a fogadóhelyen
- c) biztosítani kell a jó megközelíthetőséget (köves, burkolt úton) és parkírozást (50-100 m-es körzetben) feltételeit,
- d) a vendégfogadó helyiségeknek és környékének mindig tisztának és gondozottnak kell lenniük,
- e) előnyös, ha a vendéglátóhely kialakításában követi a táji és építészeti tradíciókat, és illeszkedik a Borút arculatához.

#### III. Felszereltség:

---

- a) a belső és külső tér kialakításának és berendezésének kultúráltnak kell lennie és a vendég kényelmét kell szolgálnia,
- b) a fogadóhelyek közelében a meghatározott létszámnak megfelelő mellékhelyiség(ek)nek és kézmosónak kell a vendég rendelkezésére állnia, mely kialakításában mind a tagok, mind a helyi önkormányzatoknak szerepet kell vállalnia,
- c) a megfelelő világítás biztosítása szükséges,
- d) a helyiségeknek és a felszerelési tárgyakkal tisztáknak és gondozottnak kell lenniük
- e) ajánlott virág és jellegzetes helyi tárgyakkal álló





dekoráció,

- f) látható helyen ki kell függeszteni a bekeretezett minőségi bizonyítványt és a Borút térképét
- g) meg kell határozni és a vendég rendelkezésére kell bocsátani a vendégfogadás jellemzőit (pl. előzetes bejelentkezés igénye, nyelvhasználat) és a szolgáltatás(ok) tarifáit.

#### IV. Információátadása:

---

- a) a minősített vállalkozóknak be kell kapcsolódniuk a Borút információs rendszerébe,
- b) a vendéglátónak felkészültnek kell lennie az információadásban a helyi látnivalókról, a többi turisztikai szolgáltatásról, a gasztronómiáról, a helyi termékekről, a vidék borkultúrájáról.

#### V. Borkóstolás és borértékesítés:

---

- a) csak minősített borok forgalmazása lehetséges
- b) a kínált borok 80 %-ának a helyi borvidéki terméknek kell lennie,
- c) a borkóstoló programokon legalább egyfajta ingyen kóstolást meg kell ajánlani a vendégnek
- d) a kóstolás végén a vásárlást nem lehet kötelezővé tenni,
- e) a kóstoló poharak talpas üvegpoharak legyenek és tökéletes tisztaságúak,
- f) a bort az ideális hőmérsékleten kell kínálni,
- g) borértékesítő helyen az árlistát a vendég rendelkezésére kell bocsátani,
- h) a kiállított és kínált borokról írásos tájékoztatóval kell rendelkezni
- a) saját termelésű borral nem rendelkező vendéglátók csak palackos bort kínálhatnak és értékesíthetnek. Folyó bor eladása csak saját termelésű borból lehetséges

Gyöngyös, 1999. június 19.





## Irodalomjegyzék

- Ács Dóra (szerk.) [2006]: A fogyasztók nehezen tájékozódnak a borok között. Bor és piac, (2006) Január, 1. sz, 9. p.
- Ács Dóra [2003]: Kik és miért járnak borfesztiválra? Bor és piac, (2003). Július - Augusztus 5.sz. 12.p
- VinTour Hírlevél, II. Évfolyam. 1 szám)
- Cey – Bert Róbert Gyula [2001]: Magyar borok és ételek harmonizációja. Budapest, Paginarum Kiadó, 59-65. p.
- Cey – Bert Róbert Gyula [2001]: Magyar borok és ételek harmonizációja Budapest, Paginarum Kiadó, 35-65. p.
- 2004. évi XVIII. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról. Complex DVD Jogtár. I. fejezet, Bevezető rendelkezések.
- Az m. t. minőségi bor típusai az 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelet a borok előállításáról alapján. Complex DVD Jogtár. I. fejezet, Borászati termékek.
- A Magyar Borkönyv technológiai fejezete.  
<http://www.fvm.hu/szölészet,boraszat/csatoltállományok/technológia.pdf>
- A borok előállításáról szóló 99/2004. (VI. 03) FVM rendelet.  
[http://www.fvm.hu/szölészet,boraszat/jogszabályok/99/2004.\(VI.03\)FVMrendeletaborokelőállításáról.pdf](http://www.fvm.hu/szölészet,boraszat/jogszabályok/99/2004.(VI.03)FVMrendeletaborokelőállításáról.pdf) alapján
- Priewe, Jens [2000]: A bor. Praktikus ismeretek. Budapest, Magyar Könyvklub, 73. p.
- Csoma Zsigmond [2000]: A borkóstolás története, művészete és gyakorlata. Budapest, Agroinform, 281. p.
- Váradi Emil [2006]: A francia paradoxon. Gasztró Fórum, (2006), Október. 10. p.
- Pethő Mária [2004]: Élelmiszerismeret II. Élvezeti szerek. Távoktatási tankönyv. Szolnok, Szolnoki Főiskola. 23 – 24. p.
- Dominé, André [2004]: Bor. Budapest, Vincze Kiadó 14. p alapján
- Török Sándor [1995]: Magyar borkultúra. Budapest, Mezőgazda Kiadó, 114-119. p.
- Botos Ernő Péter (szerk.) [2004]: Borban az egészség. Bor és piac. (2004). 4. sz. 5. p.
- Vágó Ágnes [2006]: Bor és wellness. Népszabadság – A 100 legjobb magyar bor
- Priewe, Jens [2000]: A bor. Praktikus ismeretek.





- Budapest, Magyar Könyvklub 21- 45. p.
- Dominé, André [2004]: Bor. Budapest, Vincze Kiadó, 54 – 76. p.
  - Cey – Bert Róbert Gyula [2001]: Magyar borok és ételek harmonizációja Budapest, Paginarum Kiadó, 126- 137.p.
  - Szerdahelyi Krisztina [2004]: Sajtok és borok párosa. Vendéglátás. (2004) XLVII. évf. 10. sz. 16. p.
  - Szerdahelyi Krisztina [2004]: Sajtok és borok párosa. Vendéglátás. (2004) XLVII. évf. 10. sz. 16- 17. p.
  - Hofmeister-Tóth Ágnes- Totth Gedeon [2002]: Az értékek szerepe a borválasztásban. Elhangzott a III. Magyarországi Bormarketing Konferencián. Sopron, 2002. december 4-5., FVM AMC Kht.
  - Czerneciné Sinkó Krisztina: Hogyan kóstoljunk, [www.borigo.hu](http://www.borigo.hu)
  - Gyórfi Zoltán [2007]: Alkoholos italok fogyasztásának alakulása Magyarországon. Élelmezési Ipar. LXI. Évf. (2007). 1. sz. 29 – 32. p.
  - Hegyközségek Nemzeti Tanácsa
  - Borászati füzetek 2003/3 szám, Sarkadi Eszter: Borturizmus és borutak Magyarországon (21-24 .p.)
  - Dr. Bodnár László (2002): Barangolás az egri és a mátraaljai borvidéken (29. p.)
  - Wachtler István - Nagy-Kovács Erika [2003]: A mátraaljai borút gazdasági jelentősége. Elhangzott a Agrárgazdaság, vidékfejlesztés és agrárinformatika az évezred küszöbén Nemzetközi Konferencián. Debrecen
  - Természetsen... Kalandozás Észak-Magyarországon Magyar Turizmus Zrt., Észak-magyarországi Regionális Marketing Igazgatóság kiadványa
  - Észak-Magyarországi borvidékek és borutak [2006] Magyar Turizmus Zrt., Észak-magyarországi Regionális Marketing Igazgatóság kiadványa alapján
  - Mátraaljai Borút Egyesület [www.borutegyesulet.hu](http://www.borutegyesulet.hu) (Letöltés dátuma: 2007.01.10.)
  - Cey-Bert Róbert Gyula: Magyar borok és ételek harmonizációja /Paginarum Kiadó/
  - Csoma Zsigmond [1986]: Nászéjszakák bora, a somlai. Budapest, Mezőgazdasági Könyvkiadó, 8-64.p.
  - Alex Liddell [2005]: Magyarország borai. Budapest, Glória Kiadó, 69-77.p.
  - Dr. Gaál Béla-Párdányi Miklós [2006]: Bormarketing – A magyar borok marketingje. Tatabánya, Alfadat-Press Kft.,10-19.p.
  - Kovács Dezső: Út a tömegtermeléstől a vidéki élménygazdaságig - Villány és a Villány-Siklói Borút példája , 2011, Területfejlesztés és





Innováció, 5. Évfolyam, 2. Szám,

<http://old.lib.pte.hu/elektkonyvtar/efolyoiratok/PTEperiodikak/teruletfejleszt-esinnovacio/teruletfejleszt-esinnovacio09.pdf>

- Radócné Kocsis T. – Györe D. 2006: A borpiac helyzete és kilátásai. Agrárgazdasági tanulmányok 2006. 2. szám. Agrárgazdasági Kutató Intézet, Budapest 170 p.
- Dominé, Andre: Bor, Vince Kiadó, 2008, p.12.
- Turizmus bulletin XV. évfolyam 1. szám 47. p
- Bede B. (2013): Magyar borvidékek Corvina Kiadó Kft., Budapest 305-306.p., 347- 349.p.
- Dlusztus I. (2012): Az Eger Borrégió borútikönyve, Mihazánk Kft., Szeged 70- 71p.
- Botos E. – Marcinkó F. (2005) Tokaj - Boratlasz, Bor-Kép Kiadó , Budapest, 101-103p.
- Kovács Ferenc – Szabó Zoltán: 2003. Kertészeti Hungarikumok. Bp. MTA Társadalomkutató Központ, 318 p.
- A magyar bor mint hungarikum: 2011. MIG-KOMM EU project. <http://inyt.pte.hu/migkomm/nincs-kategorizalva/a-magyar-bor-mint-hungarikum> (2012.10.15.)
- Márkus Pál: 2006. Borászati és üdítőital-ipari technológia I. Bp. FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet 34 p.
- Jakab Zsuzsanna: 2010. Egri Bikavér a fogyasztók szemével. Bp. 79 p.
- Hajdu Istvánné: 2004. Bormarketing. Bp. Mezőgazda Kiadó 167 p.
- Török Sándor – Mercz Árpád: 1997. Magyar borkultúra. Bp. Mezőgazda Kiadó, 142 p.
- Spa és bor

<http://www.labellavitacosmetico.com/therapy.html> (Letöltés: 2013.02.06.)

- wellnessben <http://www.utisugo.hu/wellness/szolo-es-bor-a-wellnessben-88388.html>(Letöltés 2013.02.06.)
- Kubassek János: 2001. Balaton és a Balaton-felvidék. Cartographia, Budapest, 133- 135 p.
- Bodnár László: 2000,2005. Az idegenforgalom hazai és nemzetközi vonatkozásai. Nemzeti Tankönyvkiadó Rt., Eger-Budapest, 338 p.; 340-341 p.; 343 p.; 351 p.; 354 p.
- Bodnár László: 2007. Borvidékek a Kárpát-medencében. Bodnár és Társa Geográfus Bt., 214 p.
- Hajdú Istvánné – Merlet, I. – Lakner Z. (2009): Turizmus - Borturizmus. Alfadat- Press Kft., Tatabánya, 161 p. (ISBN: 978-963-8103-77-2)
- M.Á.S.T. (2006): A magyar lakosság étkezési és alkoholfogyasztási szokásai és Magyarország gasztronómiai imázsa. Turizmus Bulletin. X. évf. 1. sz. pp. 39-49.





- Hajdú Istvánné – Merlet, I. – Lakner Z. (2009): Turizmus - Borturizmus. Alfadat- Press Kft., Tatabánya, 161 p. (ISBN: 978-963-8103-77-2)
- Zelenák I. (2012): A tokaji aszú titkai. Agroinform Kiadó, Budapest, 220 p. (ISBN: 978-963-502-951-9)
- Benyák Z. (2003): Magyar borok és borvidékek. Corvina Kiadó, Budapest, 96 p. (ISBN: 963-13-5294-3)
- Cey-Bert R. Gy. (2003): Hungarikum borgasztronómia. Paginarum Kiadó, Szekszárd, 211 p. (ISBN: 963-9392-10-3)
- Gfk Hungária (2013): A rozé a fiatalok kedvence. Borászati füzetek. Magyar Mezőgazda Lapcsoport. XX. évf. 4. sz. 47p.
- Kopcsay L. (2005): A borpiac fogyasztói szegmentálása. 100-101p. In: Borpiac. (Szerk. Hajdú Istvánné). Mezőgazda Kiadó, 208p (ISBN: 963-286-211-2)
- Bodnár L. (2005): Az idegenforgalom hazai és nemzetközi vonatkozásai. Nemzeti Tankönyvkiadó Rt, Eger-Budapest, 382p. (ISBN: 9789631949605)
- Veres G. (2010): Bor és egészség. Bor kultusz. 3 évf. 01. sz. 28-31p.
- Leskó A. (2013): Borral a téli hidegben. Bor és piac borpiaci szakmai magazin. 2 évf. 1-2. sz. 30-31p.
- Janky F. – Kérey Cs. (2011): Borospincék, borkészítés, borvidékeink. CSER Kiadó, Budapest, 100p. (ISBN: 9789632782195)
- Takács Zs. (1999): Bor, turizmus, gasztronómia Tolnában, Wine, tourism, gastronomy in Tolna county. KAFI Reklám és Kommunikációs Bt., Szekszárd, 106p. (ISBN: 9789630090643)
- Bede B. (2013): Magyar borvidékek. Corvina Kiadó Kft., Budapest, 403 p. (ISBN: 978-963-13-6113-1)
- Laposa J. (1999): Pincejárás - Utazás a magyar borok világában. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 163 p. (ISBN: 963-9239-03-8)
- Sztanév B. (2013): Borreform, az első évek tapasztalata. Bor és Piac borpiaci szakmai magazin. 4 évf. 3-4. sz. 12-13p.
- Kiss E. (2008): Borjogász kézikönyv a gyakorlat számára. Magyar Közlöny Lap és Könyvkiadó, Budapest, 390p. (ISBN: 978-963-9722-63-7)

### Internetes források

- <http://www.oiv.int/oiv/info/enpoint2013?lang=en>

Letöltés dátuma: 2014. 02.15





- [http://hvg.hu/gazdasag/20131028\\_5\\_ev\\_utnan\\_eloszor\\_ismet\\_nott\\_a\\_borfogyasz](http://hvg.hu/gazdasag/20131028_5_ev_utnan_eloszor_ismet_nott_a_borfogyasz)

Letöltés dátuma: 2014.02.04

- <http://vallalkozoi.negyed.hu/vnegyed/20131031-morgan-stanley-globalis-borhiany-johet-a-fogyasztas-no-a-termeles-csokken.html>

Letöltés dátuma: 2014.02.04

- <http://www.vg.hu/gazdasag/kina-huzza-a-vilag-borpiacat-415136>

Letöltés dátuma: 2014.02.04

- Az Európai Bizottság jelentése a 2008. évi borágazati reform végrehajtása során szerzett tapasztalatokról

[http://ec.europa.eu/agriculture/wine/documents/com2012-737\\_hu.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/wine/documents/com2012-737_hu.pdf)

Letöltés dátuma: 2014.02.04

- Az EU szőlőtermelése és bortermelése számokban  
<http://www.efarmer.net/cikk.asp?db=hirek&id=6719>

Letöltés dátuma: 2014.02.04

- [http://www.rgvi.gtk.szie.hu/upload\\_files/bor.pdf](http://www.rgvi.gtk.szie.hu/upload_files/bor.pdf)

Letöltés dátuma: 2014.02.05

- [http://www.ksh.hu/docs/hun/eurostat\\_tablak/tabl/tag00034.html](http://www.ksh.hu/docs/hun/eurostat_tablak/tabl/tag00034.html)

Letöltés dátuma: 2014.02.05

- <http://index.hu/gazdasag/magyar/2012/08/13/bor/>

Letöltés dátuma: 2014. 02.05

- <http://index.hu/gazdasag/magyar/2012/08/13/bor/>

Letöltés dátuma: 2014. 02.05

- [http://bor.mandiner.hu/cikk/20140207\\_a\\_tavalyi\\_szuret\\_szamokban](http://bor.mandiner.hu/cikk/20140207_a_tavalyi_szuret_szamokban)

Letöltés dátuma: 2014.02.05

- [http://itthon.hu/site/upload/mtrt/Turizmus\\_Bulletin/bulletin\\_2006\\_3/borfogyasztas.html](http://itthon.hu/site/upload/mtrt/Turizmus_Bulletin/bulletin_2006_3/borfogyasztas.html)

Letöltés dátuma: 2014.02.06





- [http://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat\\_hosszu/elm11.html](http://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_hosszu/elm11.html)

Letöltés dátuma: 2014.02.05

- [http://bor.hu/20130410\\_friss\\_országos\\_fogyasztói\\_kutatás\\_a\\_borrol](http://bor.hu/20130410_friss_országos_fogyasztói_kutatás_a_borrol)

Letöltés dátuma: 2014.02.06

- <http://www.magyarfold.eoldal.hu/cikkek/magyar-borok/borvidekek-magyarorszagon.html>

Letöltés dátuma: 2014. 01.27

- <http://www.borigo.hu/index.php?cmd=mindenamitcikk&id=00007>

- <http://matrahegy.hu/matratel/telepules.php?tel=14>

Letöltés dátuma: 2007.04.02

- <http://somloiborut.hu/index.php/tajekoztatok/ismerteto>

- [http://www.utikonyv.hu/\\_utikonyv/objektum.php?id=125&nyelv=1](http://www.utikonyv.hu/_utikonyv/objektum.php?id=125&nyelv=1)

- Letöltés dátuma: 2014.

- <http://villanyiborvidek.hu/hu/villanyi-borvidek/villanyi-borvidek-tortenete-szokasai/nepek-es-kulturak>

- [http://hu.wikipedia.org/wiki/F%C3%A1jl:Wine\\_regions\\_Hungary.svg](http://hu.wikipedia.org/wiki/F%C3%A1jl:Wine_regions_Hungary.svg)

- [www.itthon.hu/egri-borut-egyesulet](http://www.itthon.hu/egri-borut-egyesulet)

- [www.egriborut.hu](http://www.egriborut.hu)

- <http://www.hotelbonvino.hu/hu/hotel-badacsony/#.UXgDhLUqzIx>

- <http://andrassyrezidencia.hu/borhotel/a-szalloda-tortenete/>

- <http://crocus-hotel.gere.hu/hotelrol>

- <http://crocus-hotel.gere.hu/wellness-spa>

- [http://vallalat.itthon.hu/documents/30651/142870/383\\_kozlemeny\\_NagyIzutas\\_evzaras\\_2006dec.pdf/e3d46a1e-3414-4747-ad8c-cc7e876c51fa](http://vallalat.itthon.hu/documents/30651/142870/383_kozlemeny_NagyIzutas_evzaras_2006dec.pdf/e3d46a1e-3414-4747-ad8c-cc7e876c51fa)

- <http://www.bor.hu/download.php?id=94>

Letöltés dátuma: 2014. 02. 20.

- <http://www.bor.hu/download.php?id=94>

Letöltés dátuma: 2014. 02. 20

- <http://vinopedia.hu/borregio>

- <http://www.tokajiborvidek.hu/?id=frajzijell>

Letöltés dátuma: 2014. 02. 17.

- <http://www.tokajiborvidek.hu/?id=szolofajtak>





## DEBRECENI EGYETEM

Letöltés dátuma: 2014. 02. 17.

- [http://www.kormany.hu/download/8/4d/60000/TOKAJ\\_termekleiras.pdf?utm\\_source=mandiner&utm\\_medium=link&utm\\_campaign=mandiner\\_bor\\_201402](http://www.kormany.hu/download/8/4d/60000/TOKAJ_termekleiras.pdf?utm_source=mandiner&utm_medium=link&utm_campaign=mandiner_bor_201402)

Letöltés dátuma: 2014. 02. 06.

- <http://www.tokajborvidek.hu/pdf/Kozlemeney.pdf>

Letöltés dátuma: 2014. 02. 20.

- <http://www.gaultmillau.hu/muvelt-alkoholista/borhiany-elott-all-a-vilag>

Letöltés dátuma: 2014. 02.04

- Az Agrárgazdasági Kutató Intézet friss borpiaci jelentése (2013)  
<http://www.agroinform.com/aktualis/?act=printItem&id=23699>

Letöltés dátuma: 2014.02.04

- Federico Castellucci beszámolója a nemzetközi bortermelés és fogyasztás alakulásáról (2013)

