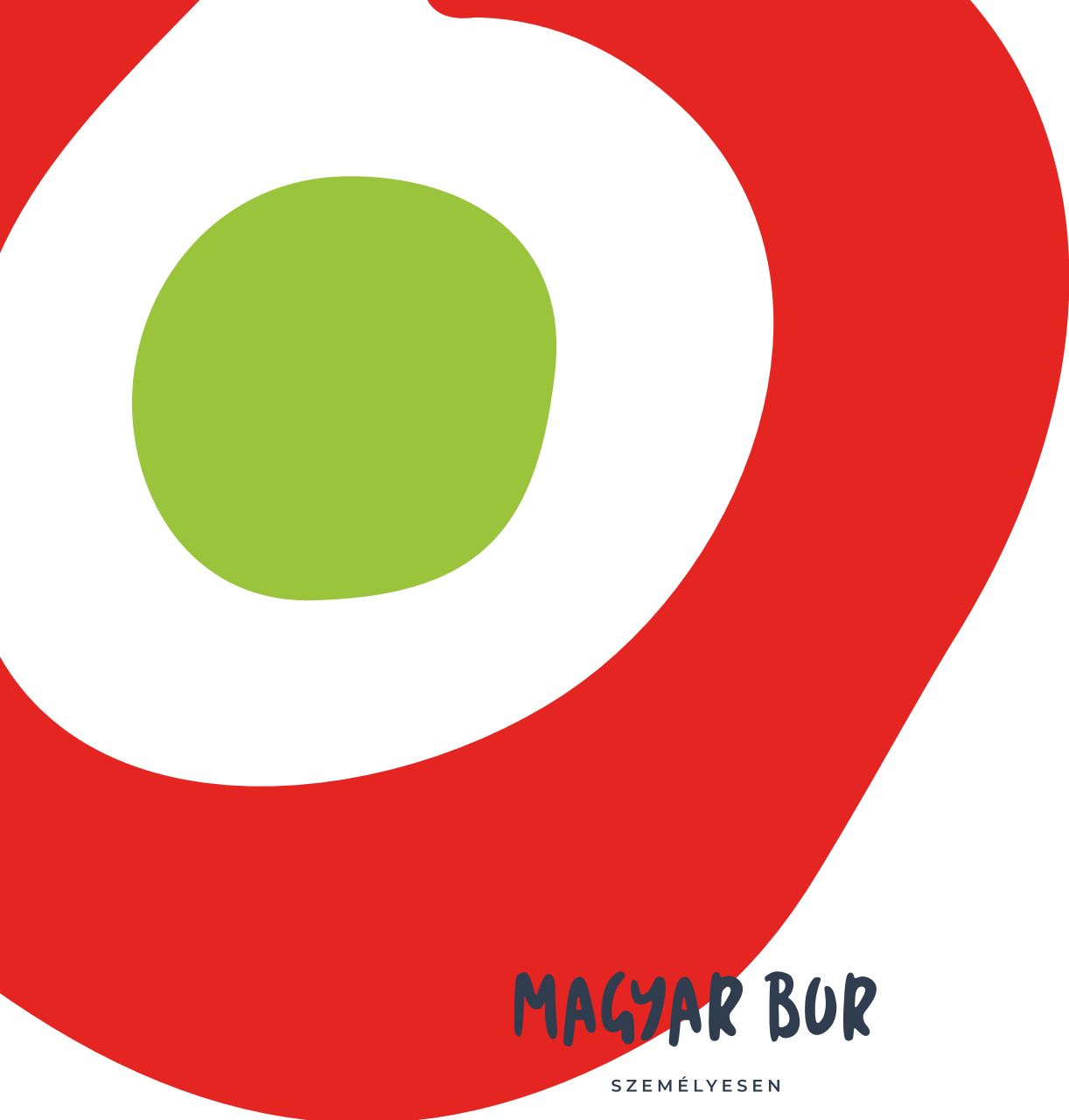




MAGYAR BOR

SZEMÉLYESEN

Szerkesztette:

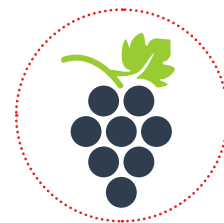
Herczeg Ágnes, DipWSET

BOR A VENDÉGLÁTÁSBAN

KÉPZÉSI JEGYZET

SZŐLŐ- ÉS BORISMERETI ALAPOK	4
A LEGFONTOSABB TUDNIVALÓK A SZŐLŐRŐL	4
A különböző természeti tényezők, és hatásuk a szőlőre és a borra	4
A szőlő minőségét meghatározó tényezők	5
A szőlőbogyó felépítése	6
Egy év a szőlőben	7
Magyarország legfontosabb kékszőlőfajtái	9
Magyarország legfontosabb fehérszőlőfajtái	9
A magyar bor értékpiramisa	9
BORKÉSZÍTÉS	10
Fehérborok	10
Vörösborok	10
Rozéborok	10
ÉRLELÉS	11
Oxidatív borok	11
Reduktív borok	11
MITŐL FÜGG A BOR ÁRA?	11
A BOROK KÓSTOLÁSA ÉS ÉRTÉKELÉSE	12
A kóstolás előkészítése	12
A kóstolás folyamata	13
Nemzetközi szemléletű kóstolás	16
MAGYARORSZÁG ÉS BORRÉGIÓI	20
1. FELSŐ-PANNON BORRÉGIÓ	21
Etyek-Budai borvidék	21
Móri borvidék	23
Neszmélyi borvidék	25
Pannonhalmi borvidék	26
Soproni borvidék	27
2. FELSŐ-MAGYARORSZÁG BORRÉGIÓ	28
Bükkii borvidék	29
Egri borvidék	30
Mátrai borvidék	32
3. TOKAJI BORRÉGIÓ	34
4. BALATON BORRÉGIÓ	37
Badacsonyi borvidék	37
Balatonboglári borvidék	39
Balaton-felvidéki borvidék	41
Balatonfüred-Csopaki borvidék	43
Nagy-Somlói borvidék	44
Zalai borvidék	46
5. PANNON BORRÉGIÓ	47
Pécsi borvidék	47
Szekszárdi borvidék	49
Tolnai borvidék	51
Villányi borvidék	52
6. DUNA BORRÉGIÓ	54
Csongrádi borvidék	55
Hajós-Bajai borvidék	56
Kunsági borvidék	57
BOROK A VENDÉGLÁTÁSBAN	59
BOROK TÁROLÁSA	59
Címketerminológia és stílus	59
ELŐKÉSZÜLETEK	60
Borok optimális felszolgálati hőmérséklete	60
Eszközök előkészítése	60

POHÁRISMERET	61
Vörösborokhoz illő pohár (kehely)	61
Fehér- és rozéborokhoz illő pohár	61
Pezsgők	61
Erősített borok, édes borok	61
A dekantálás menete	61
A BOR FELSZOLGÁLÁSA	62
A PEZSGŐ FELSZOLGÁLÁSA	63
BOR-ÉTEL PÁROSÍTÁS	64
Alapvető szempontok	64
A bor és az étel súlya/gazdagsága/testessége	64
A bor és az étel ízének intenzitása	64
Az ételek és borok savassága	64
Édes ízek az ételekben és borokban	64
Szikárabb ételek és a tanninok	64
Alap ízek a borban és az ételben	65
A BORRÉGIÓK GASZTRONÓMIAI SAJÁTOSSÁGAI	66
A FELSŐ-PANNON BORRÉGIÓ GASZTRONÓMIAI SAJÁTOSSÁGAI	67
A FELSŐ-MAGYARORSZÁG BORRÉGIÓ GASZTRONÓMIAI SAJÁTOSSÁGAI	68
A TOKAJI BORRÉGIÓ GASZTRONÓMIAI SAJÁTOSSÁGAI	69
A BALATON BORRÉGIÓ GASZTRONÓMIAI SAJÁTOSSÁGAI	70
A PANNON BORRÉGIÓ GASZTRONÓMIAI SAJÁTOSSÁGAI	71
A DUNA BORRÉGIÓ GASZTRONÓMIAI SAJÁTOSSÁGAI	72
FELHASZNÁLT FORRÁSOK	74
SAJÁT JEGYZETEK	75



A legfontosabb tudnivalók a szőlőről

A borok legfontosabb alapját a szőlő képezi, így elengedhetetlen a borismereti alapokhoz a szőlővel kapcsolatos alapvető ismeretek elsajátítása. Nem mindenhol lehet szőlőt termeszteni. Az ideális területen az éves középhőmérséklet 10°C és 20°C között mozog, a csapadék 300-800 mm között van. Amennyiben a csapadék ennél kevesebb, vagy rossz az eloszlása, akkor valamilyen öntözéses megoldással kell biztosítani a szükséges mennyiséget. Szerencsére Magyarországon a szőlőtermesztéshez szükséges természetes csapadékmennyiség általánosságban elégséges. Szintén fontos a szőlő beéréséhez a fény. Ezt a gyakorlatban a napsütéses órák számának meghatározásával jelöljük. A tenyészidőszakban 1800-2000 óranyi napsütés szükséges a szőlő optimális beéréséhez. Általánosságban elmondhatjuk, hogy a melegebb éghajlaton több az alkohol, nagyobb a test, több a tannin, és kevesebb a sav. Míg a hűvös éghajlaton kevesebb az alkohol, könnyebb a test, kevesebb a tannin, és több a sav.

A szőlőtermesztés esetében számolnunk kell azzal, hogy az időjárás néha kegyes, néha viszont komoly károkat okoz, s ez jelentősen befolyásolja az adott évjáratban készült bor minőségét. Adott évben a növekedési időszak, különösen az érési időszak a legfontosabb. Az extrém időjárási körülmények, mint a jégeső, az erős szél, az árvíz komoly problémát okozhatnak a termés mennyiségében és minőségében. A jégeső különösen nagy kárt okozhat az érésben lévő szőlőben. Ha a szőlő héja megsérül, különösen fogékonnyá válik a rothadásra. A szokatlanul hideg, vagy meleg időjárás is hatással van az adott évben termelt bor stílusára és minőségére. Az évjáratnak nagyon fontos szerepe van az olyan területeken, ahol az időjárás évről évre nagy eltéréseket mutat.

A modern szőlőtermesztési és borászati eljárások azonban még ezekben a régiókban is lehetővé teszik, hogy az évjáratok közötti különbségek mérséklődjenek, és kevesebb gyengébb év legyen. A szőlőfajták, vagy a különböző helyeken, falvakban és régiókban termelt szőlő házasítása hasznos módja lehet annak, hogy a bor minőségét és stílusát éveken keresztül megőrizzék.

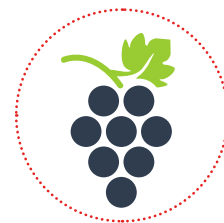
A különböző természeti tényezők, és hatásuk a szőlőre és a borra

A természeti tényezők közül négy van kiemelten hatással a borra: a napfény, a víz, a hőösszeg, és a tápanyag.

Napfény

A napfény az az energiaforrás, ami lehetővé teszi, hogy a szőlő a szén-dioxidból és a vízből cukrot készítsen. A borkészítés szempontjából ez a cukor a szőlő legfontosabb alkotórésze, mert ez erjed alkohollá. Egészen egyszerűen napsütés, víz és szén-dioxid nélkül nem lenne a szőlőben cukor, és enélkül pedig nem lenne bor. A hűvösebb területeken olyan lejtőkre telepítik a szőlőt, ahol jobban ki van téve a napsütésnek, vagy pedig a folyók, tavak fölé, hogy a visszatükröződő napfényt is hasznosítani tudja. A napsütésben gazdag területeken ez szükségtelen.





Napfény

A víz származhat esőből, talajból, valamint öntözésből. A túl sok víz felduzzaszthatja a szőlőt, így magasabb lehet a termés hozam, viszont a cukor és az ízek felhígulnak, a borban kevesebb lesz az alkohol, az íz, és kevésbé lesz testes. Olyan területeken, ahol sok eső esik, így például Magyarországon is, a legjobb szőlők lejtőkön, valamint olyan talajokon találhatók - mint a homok és a mészkő -, ahonnan a víz gyorsan leszivárog. Olyan területeken, ahol nagyon kevés a csapadék, a szőlőt feltétlenül öntözni kell, hogy megfelelő termést adjon. Az olcsóbb boroknál azért öntöznek, hogy nagyobb termést érjenek el. Bár a vízellátás alapvető fontosságú a borkészítés számára, a túl sok csapadék problémákat okozhat. A nedvesség rothadást idézhet elő. Az eső és a jégeső árthat a szőlőtőkének és a bogyónak is.

Hőösszeg

A cukorképződéshez szükség van a hőre, de se a túl sok, se a túl kevés meleg nem jó. Ha túl nagy a meleg, vagy éppen túl hideg az idő a cukorképződés lelassulhat, vagy megállhat. Ezért található a világ szőlőinek nagy része a mérsékelt éghajlaton, a 30-50 szélességi fokok között. A szőlő tudja önmagát hűteni azáltal, hogy vizet párologtat el a levelein keresztül. Ez a folyamat meleg, száraz körülmények között gyorsabban végbemegy. Szélsőséges esetben a szőlő becsukhatja leveleit, hogy megóvja a növényt a kiszáradástól, és így bár meleg van, de nem keletkezik cukor. A melegre ható fő tényezők az éghajlat és az időjárás. Emellett a talaj vagy elnyeli, vagy pedig visszaveri a meleget. A száraz, köves talajok általában melegebbek, mint a nedves agyagtalajok.

Tápanyagok

A levelek által termelt cukor nem csak édessé teszi a szőlőt, az egész növény építőeleme is. Bizonyos értelemben szinte az egész növény abból az anyagból épül fel, ami a levegőben lévő szén-dioxidból származik. A növénynek azonban kis mennyiségű, megfelelő összetételű tápanyagra is szüksége van. Ezeket a talaj szolgáltatja. A szőlő sokféle talajt megterem.

Általánosságban elmondható, hogy ha elegendő tápanyag van egy gyengébb minőségű talajban, akkor az jobb minőségű szőlőt ad.

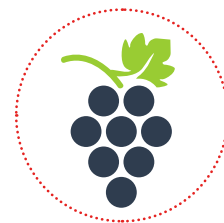
A szőlő minőségét meghatározó tényezők

A szőlő minőségét alapvetően négy fő tényező határozza meg:

1. termőhely (azon belül is alapvetően a domborzat, a talajtani adottságok, és a klíma)
2. szőlőfajta
3. évjárat
4. emberi tényezők (főként az alkalmazott szőlőtermesztési és borkészítési technológia)

Sok olyan művelet van, amivel elősegíthetjük, hogy az azonos fajtajú szőlő azonos időben érjen be, érjen meg. Ezek közé tartozik a gondos metszés, a tőkéken levő szőlőfürtök mennyiségének ellenőrzése, a levelek gondos pozicionálása annak érdekében, hogy csökkentsük vagy növeljük a fürtök hőmérsékletét, valamint a napsugárzásnak való kitettségüket. Ezek a műveletek nagyon munkaigényesek, ugyanakkor meg is növelik a minőséget, és végső soron a bor értékét. A másik véglet a minimális metszés és a maximális gépesítés, amire viszont főként a nagy és sík területek alkalmasak.

A termés mennyisége jelentősen befolyásolja a minőséget. Alacsonyabb terméshozamnál koncentráltabb ízű, érettebb a szőlő. Mivel a termelés kisebb, minden kilogramm előállításához több kerül, ezért drágábban is kell értékesíteni a gazdaságos és fenntartható működés miatt. Ennek ellenkezője a termés maximalizálása öntözéssel, hogy a szőlő megteljen vízzel, melynek eredményeként az ízek és a cukrok felhígulnak. Az ilyen szőlőből készült bor olcsóbb, és viszonylag egysíkú ízvilággal rendelkezik. A legtöbb bor e kettő véglet között található.



A szőlőbogyó felépítése

A cukorképződéshez szükség van a hőre, de se a túl sok, se a túl kevés meleg nem jó. Ha túl nagy a meleg, vagy éppen túl hideg az idő a cukorképződés lelassulhat, vagy megállhat. Ezért található a világ szőlőinek nagy része a mérsékelt éghajlaton, a 30-50 szélességi fokok között. A szőlő tudja önmagát hűteni azáltal, hogy vizet párologtat el a levelein keresztül. Ez a folyamat meleg, száraz körülmények között gyorsabban végbemegy. Szélsőséges esetben a szőlő becsukhatja leveleit, hogy megóvja a növényt a kiszáradástól, és így bár meleg van, de nem keletkezik cukor. A melegre ható fő tényezők az éghajlat és az időjárás. Emellett a talaj vagy elnyeli, vagy pedig visszaveri a meleget. A száraz, köves talajok általában melegebbek, mint a nedves agyagtalajok.

Szár/kocsány

főként kesernyés
ízanyagokat tartalmaz, a
szőlőfürt vázaként szolgál

Héj

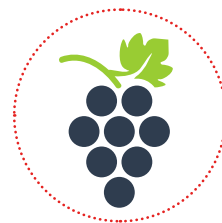
főként szín- és ízanyagok
találhatóak benne,
esszenciális a vörösbor
készítéshez

Bogyóhús

főként cukor, víz, savak és
ízanyagok alkotják, ez adja
a mustot

Mag

kesernyés ízvilága
sérülése esetén negatívan
befolyásolhatja a bor ízét



Egy év a szőlőben

Január ●●●

A fő metszési időszak kezdete. Hagyományosan azt tartják, hogy csak a szőlősgazdák védőszentjének napja, vagyis január 22-e után lehet kezdeni, de napjainkban a munkaerő optimalizálás miatt már néhány pincészet decemberben elkezdli.

Február ●●●

A metszés folytatódik, a gépeket, eszközöket lassan előkészítik a tavaszi munkálatokra.

Március ●●●

A metszés befejeződik, megtörténik a talaj tápanyagpótlása (amennyiben szükséges). A szőlő nedvkeringése megindul, az új hajtások első jelei láthatóvá válnak.

Április ●●●

A tőkét kitakarják, a talajt a szőlő körül meglazítják. Az adott évi termést adó vesszőt az alsó kordonhoz erősítik. Megtörténik a rügyfakadás. Ezekből a rügyekből lesznek az új hajtások. Az új rügyek nagyon érzékenyek a fagyra, így a legfontosabb ezeknek a védelme, főleg a fagyzugos területeken. Ilyenkor történnek az új ültetvények, pótlások telepítése is.

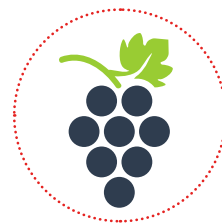
Május ●●●

Elkezdődik a kártevők és gombák elleni védekezés a permetezésekkel. Az idegen sarjakat eltávolítják a tőkéről. A hajtások intenzív növekedésnek indulnak, és a növekvő új hajtásokat a vízszintes drótokba igazítják a levelek benapozottságának optimalizálása, és a levegővel történő átjárhatóság miatt, valamint a géppel történő művelhetőség miatt is.

Június ●●●

Május végén / június elején történik a szőlő virágzása. Ez hagyományosan előrejelzi a szüret várható időpontját is, ami a virágzást követő 100-120 nap. Megjelennek az első bogyó- és fürtkezdemények. A növényvédelem, és a hajtásigazítás tovább folytatódik. Kritikus időjárási tényező a virágzáskori hideg, esős időjárás, és általánosságban a nagyobb viharok és a jégeső.





Egy év a szőlőben

Július ●●●

A hajtások rendszerezése, igazítása, valamint a növényvédelem tovább folytatódik. Az esetleges hozam szabályozó zöldszüret is ilyenkor történik meg a leggyakrabban. Júliusban nagyon szép, mutatós az ültetvény, a fürtök már kialakultak, de aprók.

Augusztus ●●●

A szüreti előkészületek megkezdődnek, a permetezéseket abbahagyják. A bogyók felveszik a végleges színüket, és egyes korai fajták szüretelése elkezdődik. A hónap eleje általánosságban nyugodtabban telik, míg ahogy közeledik a szeptember, úgy lesz egyre intenzívebb a teendő mind az ültetvényeken, mind a borászatban. A szüretet akkor végzik, ha a szőlő minden szempontból elérte a bor stílusának megfelelő érettségi fokot. Nagyobb, sík területen található szőlőkben a szüretet általában géppel végzik, lerázzák a bogyókat a szárról. Ahol egész fürtökre van szükség, valamint a meredek, nehezen megközelíthető helyeken a szüretet kézzel végzik. Csúcsminőségű borokat kézi és gépi szüretelésű szőlőből is lehet készíteni.

Szeptember ●●●

A szüret és a szüretre való felkészülés folytatódik. Ilyenkor már akár napi szinten is történik a szőlők mintázása, az érettség figyelemmel kísérése, mivel az időjárási viszonyok miatt nagyon hamar történhetnek drasztikus változások a bogyókban.

Október ●●●

A szüret utolsó időszaka, az év lassú lezárása a szőlőben. Ilyenkor történik a talaj következő évre történő előkészítése, a szántások, a megtisztítások.

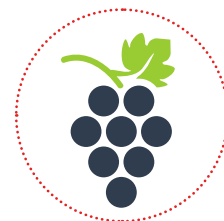
November ●●●

Az igazán hideg területeken a szőlők takarása megtörténik, a levelek teljesen lehullanak, és a szőlő téli, nyugalmi állapotra vált.

December ●●●

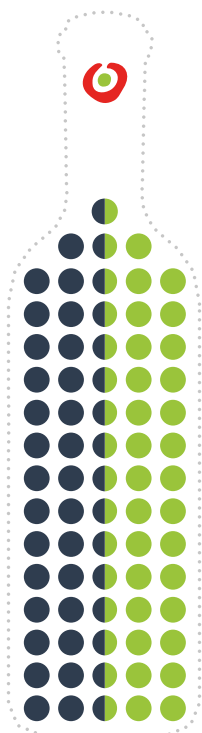
A szőlő nyugalmi állapotban van, egyes helyeken elkezdődnek a metszések.





Magyarország legfontosabb kékszőlőfajtái:

Cabernet Sauvignon
Merlot
Zweigelt
Cabernet franc
Portugieser
Pinot noir
Kadarka
Blauburger
Syrah
Néró



Magyarország legfontosabb fehérszőlőfajtái:

Cserszegi fűszeres
Furmint
Olaszrizling
Ezerjő
Chardonnay
Hárslevelű
Szürkebarát (Pinot gris)
Irsai Olivér
Leányka
Királyleányka
Juhfark
Kéknyelű
Kövidinka

A magyar bor értékpiramisa



1. szint Tokaji Aszú

Az **aszú** **kiemelt pozíciójának** oka, hogy e bor esetében a több száz éves hagyományok és a borvidék egyedi természeti adottságai olyan egyedülálló és magas minőségű bort hoznak létre, amely tisztán megkülönböztethető a világ többi édes borától.

2. szint Dűlős borok

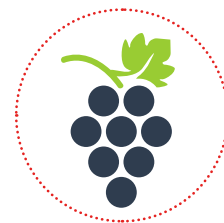
A második szint a dűlős boroké, amelyek az **egyes borvidékek elsőrendű dűlőselektált termékei**, zászlóshajó borai.

3. szint Települési borok

A piramis harmadik szintjén találhatóak azon borok, melyek **jellemzően egy adott településhez köthetőek**, azonos stílusjegyeket hordoznak.

4. szint Régiós borok

A negyedik szint a regionális boroké, amely termékek **regionális identitást hordoznak**, továbbá nagyon jó ár-érték arányt képviselnek.



Borkészítés

A frissen szüretelt szőlő a borászatba érkezik, innen kezdődik a borkészítés folyamata. A folyamat legfontosabb része az erjesztés, amely élesztőgombák segítségével megy végbe. Az élesztő a szőlőben levő cukorból táplálkozik, etilalkoholt, szén-dioxidot és hőt termel. A folyamat a szőlőben lévő ízanyagokra is kihatással van.

Szinte minden szőlőfajta húsa fehér, ahogy az előző fejezet ábráján is láthattuk. A rozé és a vörösbor színét azáltal nyerik, hogy a színanyagot rejtő héjat a mustba áztatják egy folyamatos macerációval. Ha a héjat korán kiveszik, halvány lesz a bor - így készül a rozé a kékszőlőből. Fehérbort egyaránt lehet fehér, illetve kékszőlőből készíteni. Vörösbort csak kékszőlőből lehet erjesztetni.

Fehérborok

Fehérbor készítésekor a szőlőbogyókat megroppantják, összezúzzák, mielőtt kipréselnék, hogy feltárják a szőlő mustot és szilárd részeit. Ezután adják hozzá az élesztőt, vagy erjesztik spontán a borászati filozófia függvényében. A kereskedelemben kapható élesztőkultúra kiszámítható eredményt ad. Sok borász azonban nem ilyen, a kereskedelemben kapható élesztőt használ, hanem hagyja, hogy az erjedés természetesen menjen vége. Ebben az esetben az erjesztést a vadélesztők végzik, melyek megtalálhatók a szőlőültetvényeken és a pincészetekben.

Az erjesztés legtöbbször rozsdamentes acéltartályban megy végbe, de néhányan tölgyfahordót, nyitott tetejű betontartályt, vagy fából készült erjesztő tartályt használnak. A legtöbb fehérbort alacsony hőmérsékleten erjesztik (15-20 °C), hogy megőrizték a finom, gyümölcsös ízeket. A fehérbor édességét optimális esetben a ki nem erjedt cukrok, vagyis a maradékcukrok okozzák.

Vörösborok

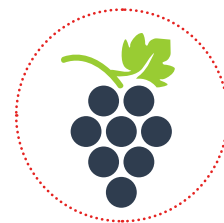
A kék bogyókat összezúzzák, hogy feltárják a héjat, majd a levét a héjjal együtt az erjesztő tartályba teszik. Az erjesztés magasabb hőmérsékleten történik (25-31 °C), mint a fehérbornál. A kierjedt alkohol még inkább segít kivonni a szőlő héjából a színt, a tanninokat és az ízeket. Azért, hogy a szőlő héja állandóan érintkezzen a musttal, a mustot átpumpálják az úszó törkölykalapon, vagy a törkölykalapot megtörik, „lenyomják” az erjedő mustba (csömöszölés). A kész borban a szín és a tanninok erőssége függ a szőlő fajtájától, és attól is, hogy mennyi ideig érintkezett a bor a szőlő héjával. Néhány kékszőlő fajta vastagabb héjú, így több szín, tannin és ízkomponens van benne. Ilyen például a cabernet sauvignon.

Amikor már elég színt és tannint vontak ki, a színbort lefejtik. Ezután kipréselik a héjat, présbort készítenek. A présborok több tannint tartalmaznak és elegyíthetik a színborral, hogy elérjék a kívánt stílust.

Rozéborok

A vörösborokkal megegyezően a rozékat is kékszőlőből készítik. A rozé hasonlóan készül, mint a vörösbor, azonban egyrészt alacsonyabb hőmérsékleten erjesztik (15-20 °C), másrészt rövidebb ideig érintkezik a must a héjjal (4-12 óra).





Érlelés

Érlelni lehet hordóban vagy nagy, semleges fa, vagy rozsdamentes kádakban, tartályokban. A legtöbb kiváló minőségű bort palackozás után még tovább érlelik, ezt sok helyen borvidéki törvény írja elő. A legfontosabb változások azok a lassú vegyi folyamatok, amelyek következtében kialakulnak a komplex ízek.

Oxidatív borok

Már láttuk, hogy az új tölgyfa közvetlenül tölgyes, fás ízeket okoz a borban. A régi tölgyfakádak azonban nem okoznak közvetlenül fás ízt a borban. Azonban mindkét esetben a tároló edény porózus, ezáltal lehetségessé válik, hogy kis mennyiségű oxigén feloldódjon a borban (mikro-oxidáció). Ez lágyabbá teszi a vörösborokban levő tanninokat, ezáltal a bort kerekesebbnek érezzük, valamint karamell, füge, mogyoró és kávé ízek is kialakulhatnak.

Reduktív borok

Az üvegek és a rozsdamentes acéltartályok nem engedik át az oxigént, és nem adnak semmilyen extra ízt a bornak, valamint a lejátszódó vegyi folyamatok is különbözőek, mint a tölgyfakádaknál, hordóknál. Ebben az esetben a bor sokkal inkább megőrzi a szőlő elsődleges gyümölcsösségét. A nagy rozsdamentes acéltartályokban a bor ízei hónapokon keresztül változatlanok maradnak.

Mivel a palackok kisebbek, ezért gyorsabban mennek benne végbe a változások, ami azonban a zárás módjától, és a bor minőségétől is függ. Nem minden bor fejlődik pozitívan a palackban. Gyakori, hogy a kellemes gyümölcsös ízek eltűnnek és helyükben semmi más nem jelenik meg, míg máskor a kialakuló oxidatív animális és növényi tónusok kellemetlenek lesznek. Néhány különleges bornál megmarad a gyümölcsös jelleg, és e körül alakulnak ki az összetettebb ízek. Az ilyen borokat nem könnyű elkészíteni és általában drágábban lehet megvenni, de ízeik minden bor közül a legjobbak közé tartoznak.

Mitől függ a bor ára?

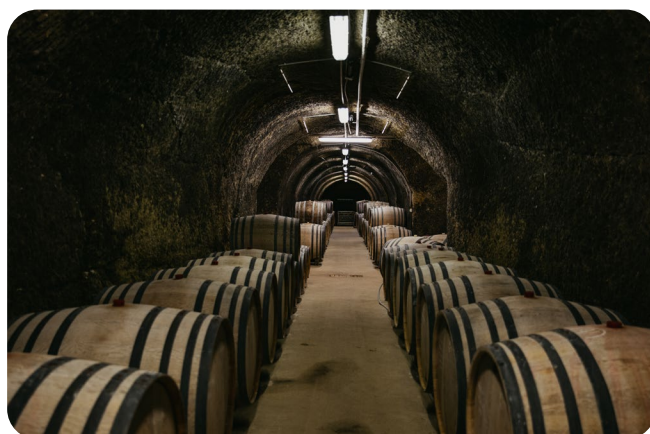
A következőkben pár olyan tényezőt foglalkozunk össze, ami befolyásolja egy palack bor előállítási költségét.

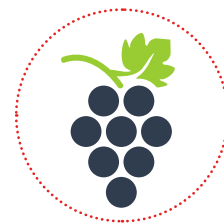
A szőlőben

1. a szőlőterület ára: a legjobb minőséget adó földterületek, parcellák sokkal többbe kerülhetnek, mint az átlagosak, így a befektetett tőke is magasabb.
2. a gépesítettség mértéke - ez szinte lehetetlen a nagyon meredek területeken, vagy adott művelésmódoknál.
3. A munkaerő és/vagy a felszerelés költsége, elérhetősége, és beszerezhetősége
4. A terméshozam, és a szőlő kiválogatásának a mértéke: a rothadt és éretlen szőlőszemek kiválogatása nagyon munkaigényes, és csakúgy, mint a terméshozam kontrollálását, ezt is tartalmaznia kell a végső eladási árnak.

A pincészetben

1. A pincészeti felszerelések és azok kihasználásának mértéke
2. Hordók, egyéb segédeszközök
3. Az érlelési folyamatok, amelynek raktározási költsége van, és leköti a tőkét





Csomagolás, disztribúció és értékesítés

1. A külföldről származó csomagolóanyagoknál a végső eladási árat befolyásolhatják a valuta-árfolyamok
2. Szállítási költségek (ezek a legtöbb bor eladási árának alapvetően kis részét képezik). Minél kisebb mennyiségre oszlik el a szállítási költség, annál jobban emeli a palack árát
3. A nagykereskedő, és a kiskereskedő hatékonysága, valamint az általuk elvárt profittöbbség.

A bor végső kereskedelmi ára az adókat is tartalmazza. A végső tényező azonban, ami meghatározza a bor eladási árát az, hogy a vevő mennyit hajlandó fizetni érte. Lehet, hogy egy üveg bor előállítása sokba kerül, de ha a minőség és az ár nem áll összhangban egymással, akkor nem lehet jól eladni. A marketing és a termelő, a régió vagy a márka hírneve segíthet magasabb árat fenntartani, de ha a minőség nem felel meg a fogyasztók elvárásainak, akkor más borokat fognak vásárolni. Az, hogy bizonyos régiók folyamatosan rendkívül magas áron tudják eladni boraikat annak köszönhető, hogy azok, akik ilyen magas minőségű bort igényelnek, hajlandóak megfizetni azt. Ha megszűnne az igény irántuk, esne ezeknek a boroknak az ára is, vagy többé nem készítenék őket.



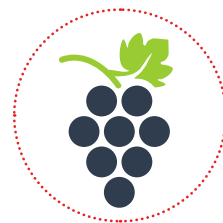
A borok kóstolása és értékelése

A borkóstolás az a folyamat, amikor a borok minőségét, tulajdonságait és egyéb paramétereit az érzékszerveinkkel megvizsgáljuk. Rendszeres, és tudatos kóstolással elérhetjük, hogy tudatalattinkban ez egy stabil és megbízható folyamattá váljon. Érzéseinket, érzeteinket próbáljuk a kóstolás során szavakká formálni, ezáltal a bor benyomása, lenyomata, tulajdonságai és aromavilága tovább megmarad agyunkban. A nemzetközi sztenderd rendszerben történő kóstolás segít abban, hogy átfogóan és globálisan elemezni tudjuk a borokat, és adott paraméterek mentén következetesen ugyanazokat az értékeket kommunikáljuk a borokról. Magyarul „egy nyelven” tudunk beszélni a többiekkel ha borról van szó.

A kóstolás előkészítése

Kóstolásnál fontos, hogy külső hatások ne zavarják érzékelésünket. Az ideális kóstolászoba legyen „illatmentes” (a takarítószer, dohány, étel vagy parfüm illata megzavarhatja érzékszerveinket), legyen elegendő természetes fény, és legyen fehér falfelület, aminek segítségével a borok megjelenését vizsgálni tudjuk. A nyelvünk legyen tiszta, dohánytól, ételtől, rágógói és fogkrémtől mentes. Egy falat kenyér segít eltávolítani ezeket az ízeket. A szénanátha, megfázás vagy fáradtság hátráltatja az ítéloképességünket, mivel akadályozza az illatok és ízek felismerését.

A különböző stílusú borokat különböző formájú és méretű poharakból is ihatjuk, így az adott bor erényei is jobban érvényesülnek. Kóstolásnál ennek ellenére egyfajta pohárral dolgozzunk, hogy egyenlő eséllyel bírálhassuk el a borokat. A klasszikus kóstoló pohár egy tulipán formájú, öblös pohár, ami elég nagy ahhoz, hogy a bort meg lehessen forgatni benne. A szájánál összeszűkül, hogy az aromák koncentrálnodjanak. A szára lehetővé teszi, hogy a bor melegítése nélkül fogjuk a poharat. (lásd később a poharaknál)



A kóstolás folyamata

Megjelenés

A borok megjelenését elsősorban azért vizsgáljuk, mert figyelmeztetni tud a borban lévő hibákra. Ha egy bor túl öreg, rosszul volt tárolva, vagy a dugó hibásnak tűnik (levegő jut a borba), akkor a bort gyenge minőségűnek (fogyasztása nem javasolt) ítéljük meg. Ezek a leggyakoribb hibák, amik már a megjelenésben is megmutatkoznak. A gyenge minőségű borok színe matt, és mindig van bennük enyhe barnás árnyalat. Jóllehet a barna szín nem mindig jelenti azt, hogy a bor hibás. (A barna árnyalat sokszor megjelenik olyan öreg fehérborokban, amelyek sokáig érlelődtek tölgyfahordóban.) Ködösség esetén is gyanakodhatunk hibás borra, de utalhat arra is, hogy a bort nem szűrték le palackozás előtt.

A bor színének helyes megítélése

Először nézzük meg a szín intenzitását! Intenzív, vagy halvány? Ha vörösborról beszélünk, a bor színe lehet bíbor (lilás bordó), rubin (bordó) vagy gránát (narancsos bordó). A lila szín a fiatalságra, a narancs, borostyán és barna pedig az öregedő borra utal. Ne feledkezzünk meg arról, hogy egyes borok nagyon gyorsan váltanak színt, így a bor koráról a színe alapján döntő következtetést nem lehet levonni. Ha fehérborról beszélünk, lehet citrom (citromsárga enyhe zöldes árnyalattal) vagy arany (enyhe narancsos árnyalattal). A zöld szín a bor fiatalságára utal, a narancs és barna pedig az öreg borok jellegzetessége lehet. Rozék esetében lilás rózsaszín (hagymahéj szín) a fiatal borok színe, a narancsos barnás árnyalat idősebb borra utal. A bor színe függhet továbbá a termőhelytől, a szőlőfajtától, a bor korától és a szőlészeti-borászati technológiától.

Az alábbiakban néhány példát láthatunk a bor megjelenésének leírásáról:

Tiszta, intenzív rubinszín

Tiszta, közepesen intenzív gránátszín

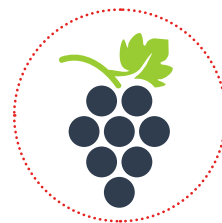
Tiszta, halvány arany

Mattésködös, mélybarna - nagyvalószínűséggel hibás bor.

Illat

A következő lépés a bor illatának megvizsgálása. Forgassuk meg a bort a pohárban, hogy az aroma molekulák felszabaduljanak, majd szagoljunk bele a pohárba. Érzünk kellemetlen illatot? A leggyakoribb hiba, amit szaglással megállapíthatunk, az a dugóhiba. Ez egy kellemetlen, dohos, kartonpapírhoz hasonló szag. A gyenge minőségű borok szaga áporodott, és intenzíven oxidált. Természetesen az oxidatív aromák nem mindig utalnak gyenge minőségű borra. Néhány bort - például a száraz szamorodnit egyes esetekben -, szándékosan oxidálnak a borkészítés folyamán.

Tételezzük fel, hogy a bor nem hibás. Milyen intenzívek az aromák? Könnyű vagy nehéz felfedezni őket? Az illat leírása nagyon szubjektív. Nagyban függ a kóstoló korábbi tapasztalataitól. Néhány leírás először furcsán hangozhat. Egyes illatok jól érezhetőek borban (vaj, vanília, rózsa, málna), mások kevésbé, de a borkóstolók következetesen használják ezeket. Néhány kóstoló kerüli a konkrét aromákat, helyette a nőies, elegáns, esetlen jelzőket használja. Ezek nagyon kifejezők, de nehéz őket definiálni. Sokkal tudományosabb és objektívebb megközelítés a fő kémiai összetevők megtalálása. Ebben segít a WSET rendszer, és az aromakorong, amelyeket a fejezet végén találunk.



A kóstolás folyamata

Íz

Gyakran hallhatjuk, hogy a kóstolás szubjektív. Valóban igaz, hogy másképpen érezzük az édességet, a savakat, tanninokat és a fő aromákat. A saját borkóstolási tapasztalataink is jelentősen eltérhetnek. Ugyanakkor, még ha különbözően érzékeljük is a borok összetevőit, abban általában egyetértünk, hogy két bor közül melyik az édesebb, melyiknek magasabb a sav- és tannintartalma. Innen már csak kis lépés (és sok kóstolás), hogy megállapítsuk, hogy az említett komponensek jelenléte közepes, magas vagy alacsony a borban.

Az ízeket a nyelv különböző részein érezzük. Ezért különösen fontos, hogy a bort az egész szájban megforgassuk. Az édesség azt jelzi, hogy mennyi maradécukor van a borban. A bort akkor is érezhetjük enyhén édesnek, ha valójában teljesen száraz, de nagyon érett szőlőből készült. A magas extrakt- és alkoholtartalmú boroknál is érezhetünk édeskes érzést a szájban. A vörösborok és a fehérborok nagy része száraz, tehát nem tartalmaz maradécukrot. Azokat a fehérborokat, amikben érzünk egy kis édességet, félszáraznak nevezzük. Az édességet a nyelv hegyén érezhetjük leginkább.

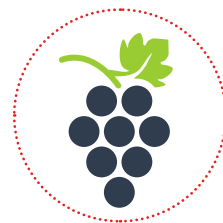
A savasság citromos érzetet ad, és megindítja a nyáleválasztást, ezáltal frissítőnek érezzük a magas savtartalmú borokat. A savasság minden borban jelen van. A fehérborok savtartalma általában magasabb, mint vörösboroké. A rizling és a sauvignon blanc például kifejezetten magas savtartalmú szőlőfajta. A hűvös éghajlatról származó borok savtartalma rendszerint magasabb, mint a meleg éghajlat boraié. A savtartalom különösen fontos az édes borok esetében. Ha túl alacsony a savtartalom, a bort még édesebbnek, émelyítőnek érezzük. A borok savtartalmát a legjobban a nyelv szélein érezhetjük.

A tannin a borban az az alkotóelem, amitől a nagyon erős fekete teákat szárító, összehúzó hatásúnak érezzük. A tanninok a szőlő héjából származnak, és a héjon áztatás időtartamától és a szőlőfajtától függően érezhetjük alacsonynak vagy magasnak a borban. A fehérborok és rozék csak nagyon rövid ideig (vagy egyáltalán nem) érintkeznek a szőlő héjával, így ebben az esetben csak nagyon ritkán érezhetünk tannintartalmat. A vastag héjú szőlőfajták (cabernet sauvignon, syrah) tannintartalma általában magasabb, mint a vékony héjú (pinot noir, kadarka) fajtáké. Az érett, bársonyos tannin mindenképpen meleg klímát igényel. Az éretlen szőlőből származó tanninok összehúzzák és kiszáritják az ember száját, még akkor is, ha a tannintartalom alacsony a borban. A kesernyés ízeket leginkább a nyelv hátsó részén érezzük, az összehúzó hatás pedig az ínyen jelentkezik. Az érett, bársonyos tanninok nagyobb testet és viszkozitást eredményeznek.

A testességet néha a „száj érzeteként” definiálják. A gazdagság, viszkozitás, alkohol-, tannin- és cukortartalom és a héjból származó aromaanyagok összességének érzete. Előfordul, hogy a bor alkoholtartalma magas, de a test mégis kicsi, mivel alacsony a bor tannintartalma és kevés aroma fedezhető fel benne.

Az édességgel, sav- és tannintartalommal ellentétben - amiket közvetlenül a szájban érzünk - az aromakaraktereket akkor fedezzük fel, amikor a bor elpárolog nyelvünkön, és feljut az orrba. Ezért nem tudunk megfázva kóstolni. Hogy segítsük az illékony aromakomponensek feljutását az orrba, célszerű minél több levegőhöz juttatni a bort a szájban. Az aromák csoportosítása megegyezik az illatoknál megismert csoportosítással.

Hosszúság alatt azt értjük, hogy a bor ízét milyen hosszan érezzük a lenyelése (vagy kiköpése) után. A hosszú, komplex utóíz a jó minőség jele.

**Következtetés**

Miután kielemeztük a bort, levonhatjuk a következtetést a minőségére vonatkozóan. A kiindulási pont az, hogy nekünk tetszett-e a bor. Ha tetszett, akkor mennyire tetszett, és mit szerettünk benne? Ha nem ízlett, akkor próbáljuk megfogalmazni, hogy mi nem volt jó benne.

Természetesen egy objektív értékelés túlmutat az egyéni ízléseken. Valaki például nem szereti a magas savtartalmú, vagy túl fás borokat, viszont másoknak ez ízlik leginkább. A kulcskérdés az, hogy az adott típusra jó példa-e a bor. Ezt a kérdést egyszerűen megválaszolhatjuk, ha van elegendő kóstolási tapasztalatunk. Feltételezve, hogy a bor nem hibás, a minőség lehet gyenge, elfogadható, jó, nagyon jó vagy kiváló.

Egyensúly:

A gyümölcsösség és édesség önmagában a bor ízét szirupossá, émelyítővé teheti. A sav- és tannintartalom önmagában vagy nagy mennyiségben kellemetlenné, fanyarrá teheti a bort. Egy jó minőségű borban ezek a komponensek egyensúlyban, harmonikusan vannak jelen.

Hosszúság:

Akkor hosszú egy egyensúlyban lévő, kellemes utóízű bor, amikor az aromák íze jó néhány másodpercig megmarad a korty után, ami egy kiváló minőségű borra utalhat. Rosszabb minőségű borok esetében az aromák a bor lenyelése után egyből eltűnnek, vagy kellemetlen utóízt hagynak.

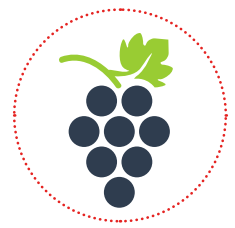
Intenzitás:

A híg, visszafogott ízek gyenge minőségre utalhatnak. Ennek ellenére az intenzív ízek nem mindig utalnak jó minőségre, mivel ezek könnyen felülmúlják a bor egyensúlyát, ezáltal nehezen fogyaszthatók.

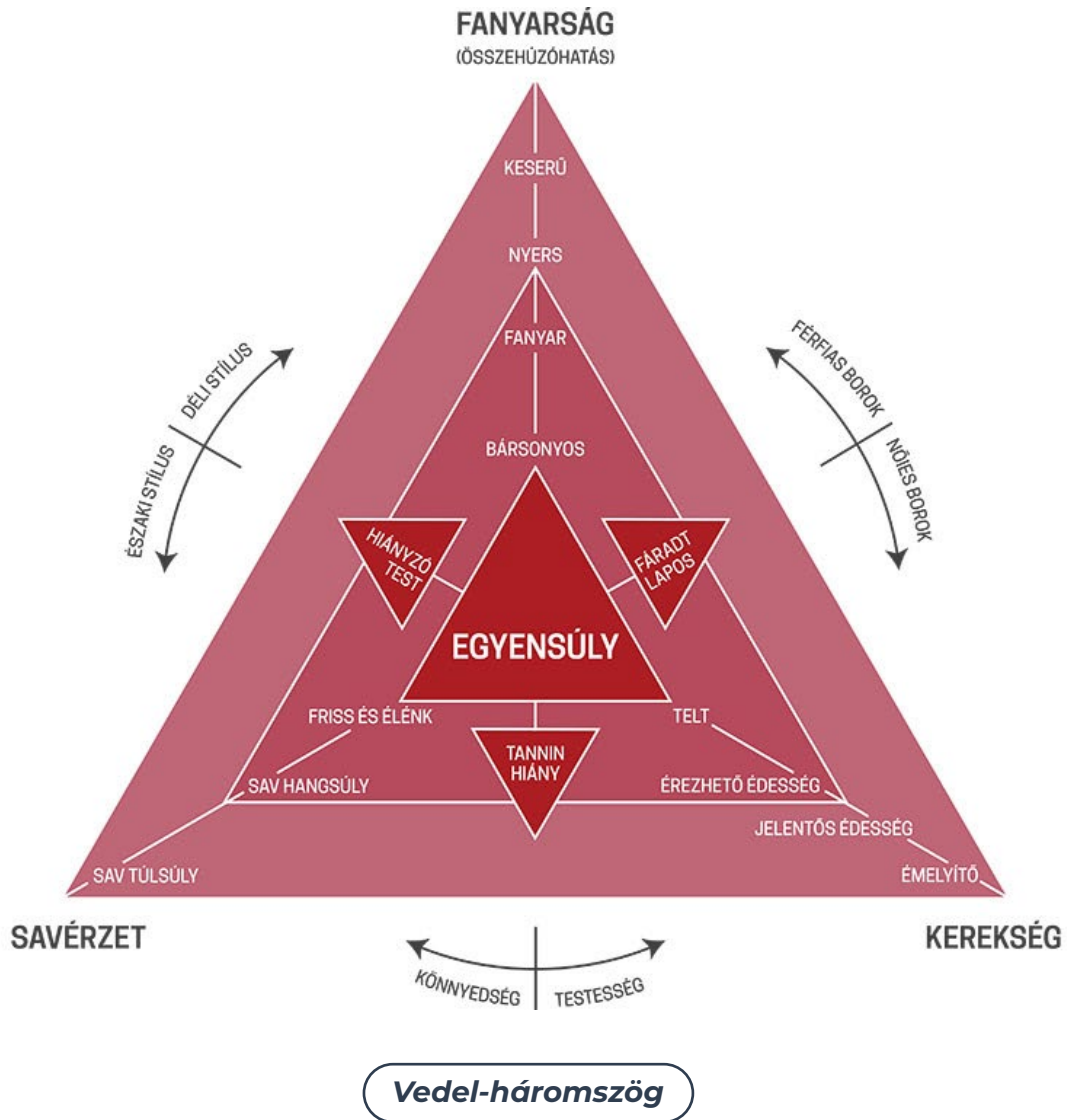
Komplexitás: néhány borban csak egy-két aromát érezhetünk, így hamar unalmassá válnak. A nagy borokban általában több különböző aromát fedezhetünk fel, amelyek a bor nyílásával sokszor szintenként érezhetőek.

Koncentráltság: néhány bor annyira jellegtelen, hogy bármelyik szőlőfajtából és bármelyik termőterületen készülhetett volna. A nagy borokban határozottan érezhetjük a szőlőfajtát és a termőterületet (éghajlat, talaj, alkalmazott technika). Néhány ritka esetben a konkrét termőterületet is meg lehet állapítani a bor ízéből. Mindezen tulajdonságok egymásra rétegződése adja a bor koncentráltságát.

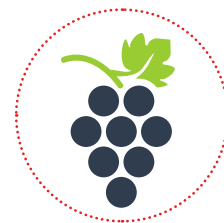




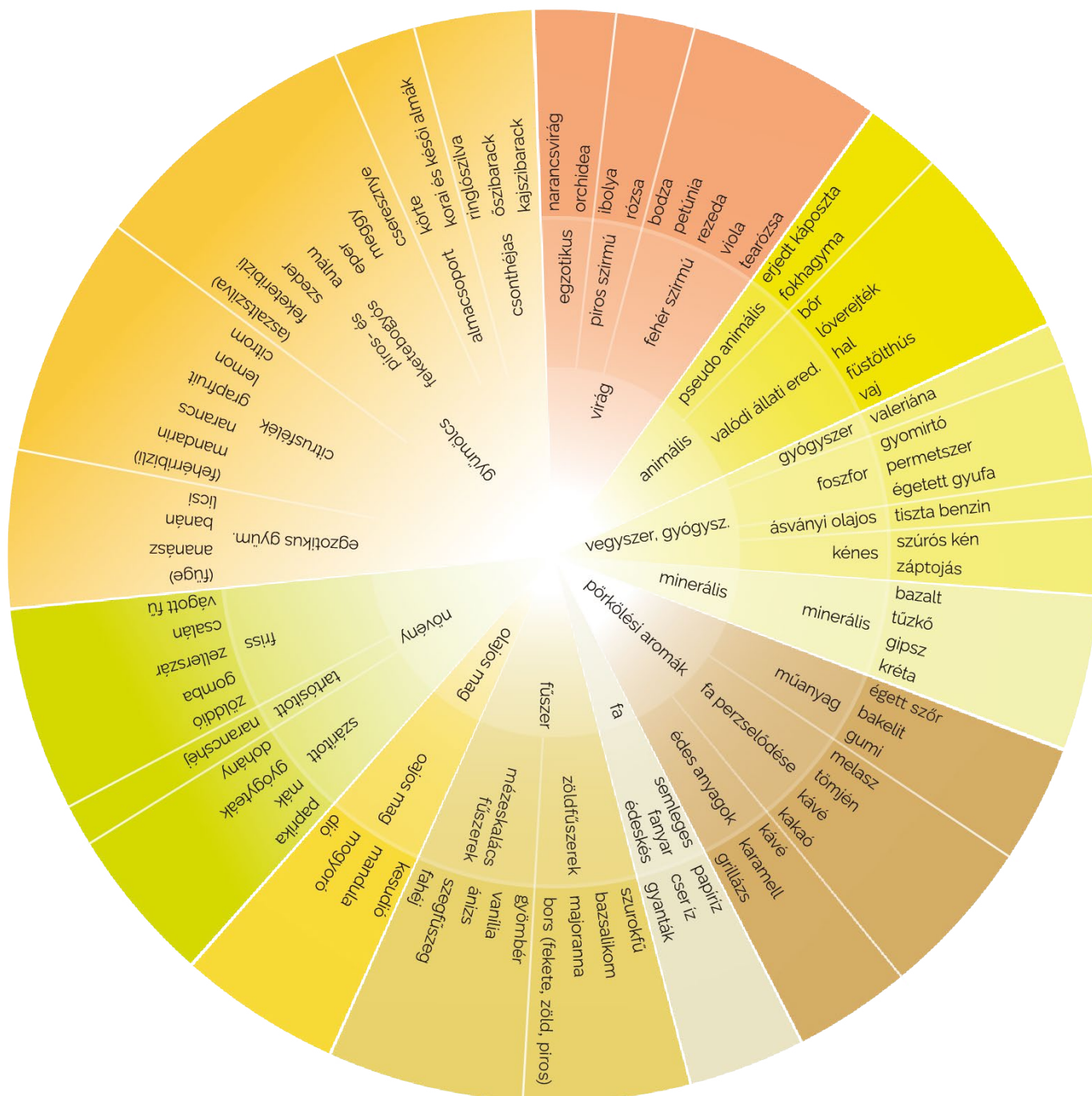
Nemzetközi szemléletű kóstolás



(forrás: [Borkollégium](#))

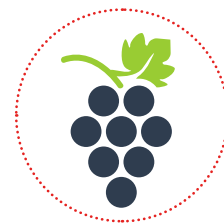


Nemzetközi szemléletű kóstolás



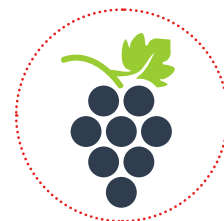
Aroma-korong

(forrás: [Borkollégium](#))



WSET alapú kóstolási rendszer:

MEGJELENÉS		
TISZTASÁG		tiszta – fátyolos
Intenzitás		halvány – közepes – mély
Szín	fehér rozé vörös	víztiszta - citrom – arany – borostyán rózsaszín – lazac – narancs bíbor – rubin – téгла – tawny
ILLAT		
Kondíció		tiszta – nem tiszta
Intenzitás		visszafogott– közepes – kifejezett
Illatkarakter		pl.. gyümölcsös, virágos, fűszeres, zöldséges, vegetális - tölgyhordós jegyek, egyéb
SZÁJBAN		
Édesség		száraz – félszáraz – félédes – édes
Savasság		alacsony – közepes – magas
Tannin		nincs – alacsony – közepes – magas
Testesség		könnyű – közepes – telt
Ízkarakter		pl.. gyümölcsös, virágos, fűszeres, zöldséges, vegetális, ásványos, tölgyhordós jegyek, egyéb
Lecsengés		rövid – közepes – hosszú
KONKLÚZIÓ		
MINŐSÉG		hibás – gyenge – elfogadható – jó – nagyon jó – kiváló



OIV 100 pontos rendszer:

		Csendes borok esetében					Szénsavas borok esetében				
		kiváló	igen jó	jó	elégéses	nem megfelelő	kiváló	igen jó	jó	elégéses	nem megfelelő
Megjelenés	tisztaság	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
	szín	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2
	pezsgés	-	-	-	-	-	10	8	6	4	2
Illat	intenzitás	8	7	6	4	2	7	6	5	4	3
	karakteresség	6	5	4	3	2	7	6	5	4	3
	minőség	16	14	12	10	8	14	12	10	8	6
Zamat	intenzitás	8	7	6	4	2	7	6	5	4	3
	karakteresség	6	5	4	3	2	7	6	5	4	3
	minőség	22	19	16	13	10	14	12	10	8	6
	ízhosszúság	8	7	6	5	4	7	6	5	4	3
Összbenyomás		11	10	9	8	7	12	11	10	9	8

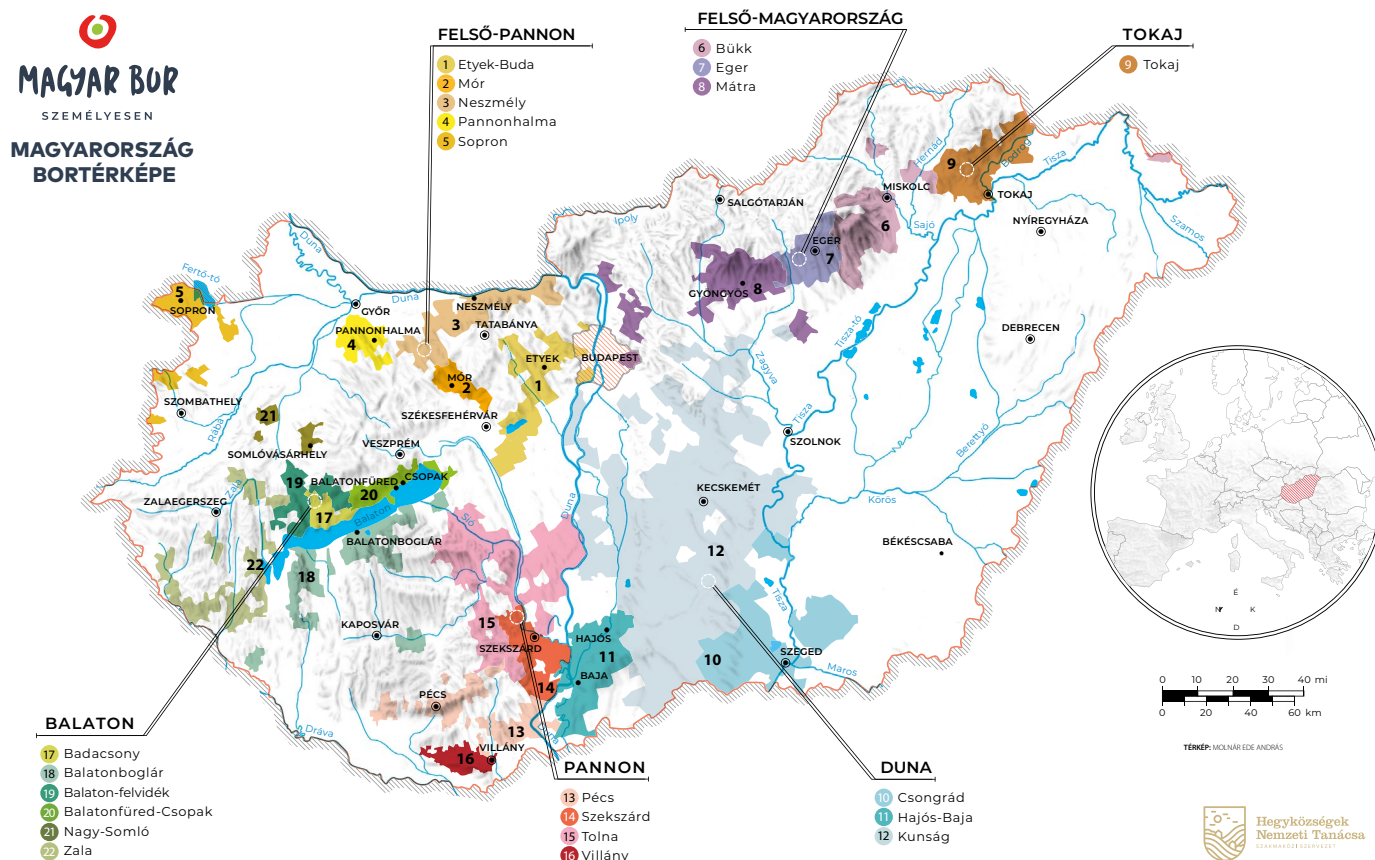


Hazánk a keleti félgömb 16° és 23° hosszúsági köre, és az északi szélesség 46° és 49° foka között helyezkedik el, közel a szőlőtermesztés északi határához. A csapadékmennyiség évi 500-900 mm közötti, ezért nem szükséges a szőlők öntözése. A szőlő tenyészideje hazánkban 200 nap körül alakul, így a késői fajták is biztonsággal beérnek. Rendkívül változatos domborzati és talajadottságok jellemzőek.

Magyarország borkultúráját sokszínűség, eredetiség és egyediség jellemzi. Az ország területén található 6 borrégióban 22 különböző éghajlati, domborzati, talajtani vagy történelmi sajátosságú borvidék fedezhető fel.

A Tokaji borvidék történelmi hagyományaiból és különleges természeti adottságaiból adódóan önálló borrégió. A legnagyobb területű borrégió a Duna és a Tisza folyó között elterülő Duna borrégió. A „magyar tenger” körül található borvidékeket a Balaton borrégió foglalja magába. Az Északi-középhegységben fekvő borvidékek a Felső-Magyarország borrégiót alkotják. Soprontól Budapest felé utazva a Felső-Pannon borrégiót érintjük, a Dunántúl legdélebbi borvidékeit pedig a Pannon borrégió fogja össze.

A borok esetében általában a borvidékeket szokás feltüntetni a palackon, mely a fogyasztók számára tökéletesen behatárolja bor készítésének helyét.





1. Felső-Pannon borrégió

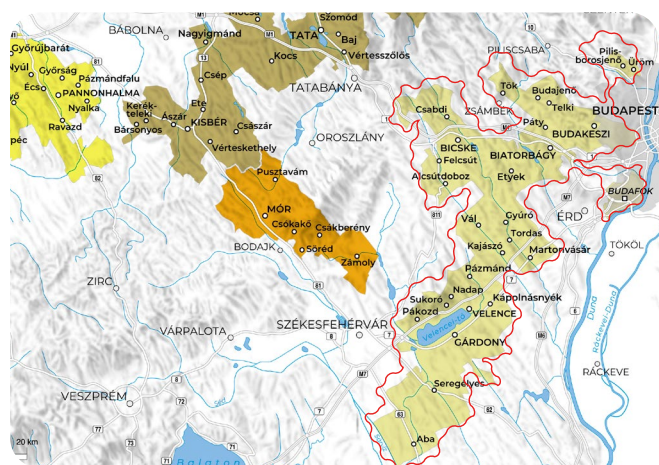
Az észak-dunántúli térségben öt borvidék alkotja a Felső-Pannon borrégiót: az Etyek-Budai, a Móri, a Neszmélyi, a Pannonhalmi és a Soproni borvidék. Kiterjedése relatív nagy: több hegységet és dombvidéket foglal magában Budapesttől a nyugati országhatárig 5500 hektáron. Ebből következően a termesztett szőlőfajták is igen változatosak, a kékfrankostól az ezerjón át a chardonnay-ig terjed a paletta.

A Felső-Pannon borrégió a Vértesi-, a Budai-, a Gerecse-, a Kőszegi-, a Soproni-hegység, illetve a Velencei- és Pannonhalmi-dombság vonulatain, hegyoldalokban és dombvidéken terjeszkedik 150-400 méteres magasságban.

Klímáját az északról érkező óceáni, nedvesebb-hűvösebb levegőáramlatok és déli mediterrán hatások alakítják. Az agyagbemosódásos barna erdőtalaj uralkodó ezen a területen.

A Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik az Etyek-Budai lehatárolt termőterület, melynek domb- és hegyoldalain, illetve fennsíkjaiban történik a szőlőtermesztés. Talaját tekintve Etyek-Buda meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki.

Etyek-Budai borvidék



Termőterülete: 1 695 ha

Talaja elsősorban mészkő, lösz, helyenként dolomit, illetve gránit.

Jellemzően fehérbor termő vidék, amely pezsgőkészítéshez is kiválóan alkalmas.

A borvidék jelentős fajtái a chardonnay, az Irsai Olivér, a sauvignon blanc és a pinot noir.

Etyek-Buda klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le. Etyek-Buda klímájának fontos közös vonása, hogy a borvidék egész területén folyamatos széljárás jellemző, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít a borvidékre.

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja.



Etyeki pezsgők

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető. Etyek-Budán a pezsgőgyártás története szorosan összekapcsolódik Törley József pezsgőgyáros nevével, aki a XIX. század második felében felvásárolt területeire alapozva, 1882-ben telepítette champagne-i pezsgőgyárát Etyek-Budára. Felismerte, hogy az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgő alapbort készíthet és a budafoki (promontoriumi) pincék alkalmasságát a pezsgő előállítására.

Az Etyek-Budai szőlőtermesztés felvirágoztatása ennek tudható be, a 1910-es évek elején már 2 millió palack pezsgő készült Etyek-Budai borokból. Törley József mellett pezsgőmestere, a később Etyek-Budán saját pezsgőgyárát alapító, Louis François is jelentős szerepet játszott az Etyek-Budai pezsgőkészítés hagyományának kialakításában.

A második világháborút követően a Hungarovin budafoki pincészete vált a pezsgőkészítés központjává. A pezsgőgyártás újabb fejlődésnek indult, a tradicionális pezsgőkészítési módszer mellett bevezették a transvasée eljárást és a tartályos pezsgőkészítési eljárást is. Napjainkban a Hungarovin jogutódja, a borvidéken a legnagyobb szőlőterülettel rendelkező Törley Pézsgőpincészet szőlőtermesztési technológiáját célzottan a pezsgőgyártási minőségi követelményekhez igazítva, változatlanul mindhárom gyártási eljárást alkalmazva folytatja a pezsgőgyártási hagyományokat.

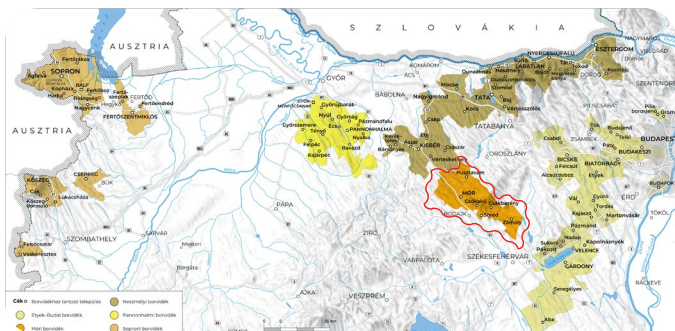
Az Etyek-Budai pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel. Az Etyek-Budai pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a chardonnay, chasselas, zöld veltelíni, olaszrizling, fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajtahasználatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjáráthatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rozé pezsgőknek.

Az Etyek-Budai pezsgők közös jellemző tulajdonsága a pezsgők illat- és zamatgazdagsága, valamint frissessége. Ízükben és illatukban egyaránt a harsány gyümölcsösség és a komplexitás jellemző. Savaik stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul.





Móri borvidék



Termőterülete: 492 ha

Lösz, erdőtalaj és homok alkotja.

Jellemzően fehérbor termő vidék.

Szőlőfajtái közül az ezerjő a leghíresebb, de többek között a királyleányka, és a zöld-veltelini is figyelemre méltó borokat terem.

Fejér megyében, a Vértess és a Bakony hegység között húzódó Móri-árok Vértess-közi oldalán fekszik Magyarország egyik legkisebb történelmi borvidéke, a Móri borvidék.

A borvidék mikroklímájára, uralkodó szélirányára, rányomja bélyegét a Vértess és a Bakony között húzódó Móri árok. Változatos domborzatát kavicsapkás tanúhegyek, hosszanti, széles dombhátak, tagolt hegyláb felszínek, lankás hegylábak teszik izgalmassá. Döntő többségben löszön, mészkőtörmelékkel kevert löszön és oligocén homokon alakult ki az agyagbemosódásos barna erdőtalaj, illetve barnaföld. A dolomiton és mészkövön rendszertalajok találhatók.

Klíma a szőlőtermesztésnek kedvező, bár hűvösebb az átlagnál. Enyhe tél, és egész évben sok légmozgás jellemzi. A nap sugarai nyáron a szőlők nagy részét egész nap érik. Az éves középhőmérséklet 10°C. A tájat közepes fényviszonyok és 600-650 mm lehullott csapadék jellemzi. A legtöbb eső nyáron, míg a legkevesebb februárban és márciusban esik. Az uralkodó szélirány északnyugati. Általában közepesen hűvös és viszonylag csapadékos az időjárás.

A móri bor illat- és zamatgazdag, viszonylag magas alkohol- és savtartalmú, kellemes hatású, általában száraz. Tüzes, testes karaktere és a savak harmóniája magas fokú élvezetet biztosít. Különösen a jó évjáratokban garantálja a borok harmóniáját a határozott savakhoz társuló megfelelő testesség, mely megfelelő pincetechnológia és érlelés mellett prémium borokat tud adni.

A móri borokat a szakirodalom leggyakrabban a kemény, markáns, "férfias" jelzőkkel illeti. Az általában a nagy borokra jellemző gerincesség, testesség, cukor- és savtartalom a vidék borainak meghatározója. A borok kivételes élvezeti értékét adó savgerincét döntően a talajok magas mésztartalma biztosítja. Ugyanez a savgerinc adja a prémium borok esetében azt az eltarthatóságot, mely akár évekre fejlődőképessé, kiteljesedővé teszi a kiválasztott fajtákból készült borokat.

A Móri árok huzatos adottságának köszönhető, hogy kevés a szőlőt károsító gombás betegség. Ennek köszönhetően az évjáratok túlnyomó részében egészséges szőlő kerülhet feldolgozásra. Az egészséges termésből készített fehérborok kiválóan alkalmasak a hosszabb ideig tartó érlelésre, illetve muzeális borok előállítására is.



Kedvező időjárás esetén az ezerjő szőlőfürtjei aransárgára érnek és csodálatos zamattal rendelkeznek. Egyes évjáratokban a bortytises szőlőszemekből különleges minőségű főbor készíthető.

A borvidéken kialakult szőlőművelés és borkészítés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, melyek fontosak tartós hatásukban is. Az, hogy a szőlőművelésben és feldolgozással kapcsolatban jelentősek az eltérések más borvidéken elterjedt szokásoktól, meghatározható részben azzal, hogy a betelepített németajkú lakosok magukkal hoztak hazájuk tájairól ott kialakult művelési szokásokat, másrészt azzal, hogy a betelepített kapucinus szerzetesek is bevezettek új szőlőtermesztési és borkészítési fogásokat, harmadrészt megemlíthető, hogy a korabeli elszigeteltségek következtében a sajátosságok nagy részben helyileg alakultak ki.

A hagyományos művelésű szőlőkben még ma is alkalmazzák a borvidékre jellemző kopaszmetszéses, karós fejművelést, melynek lényege, hogy a tőkén a fürtök közelebb kerülnek a nappal átmelegedő talajhoz, mely kedvező beérést és jobb minőséget biztosít. Ezt a művelési szemléletet a mai napig megőrizték a móri termelők: az alacsony tőkeformák kialakítására törekszik minden termelő a borvidéken.

A borvidék ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az ezerjő, a terület közel harmadán termesztik. Mindezekből adódóan móri bor alatt ma is mindenütt a „Móri Ezerjő”-t értik, a jó termőhely és a kiváló fajta szerencsés találkozásának „eredményét”. A szőlőfajtát hazánkban több helyen termesztik, de igazi otthonra a Vértes dűlőin talált.





Neszmélyi borvidék



Termőterülete: 957 ha

Löszön kialakult barna erdőtalaj jellemzi.

A borvidék leginkább fehérborairól híres.

Bár a chardonnayt termesztik a legnagyobb arányban, nagy potenciállal bír a királyleányka, a hárslevelű és a juhfark is a borvidéken.

A borvidék éghajlata és időjárási viszonyai kiegyenlítették. A napsütéses órák száma 1950-2000 óra, a csapadék mennyisége 550-650 mm. Talaja a síkvidéki ászári körzetben főként márga alapon barna erdőtalaj, a hegyvidéki neszmélyi körzetben lösz, mészkő, dolomit és homokkő. A löszön kiváló minőségű bor terem.

A szőlőterületek jelentős része a Gerecse nyugati részén található. Északról a Duna, nyugatról a Kisalföld határolja. A Duna mikroklímát hozott létre az északi irányú, enyhe lejtőkön. A folyó felszínéről visszaverődő napsugarak – kiváltképpen a délutáni órákban – kedveznek a szőlőtermelésnek.

A dombvidéki jelleg, a mérsékelt nedves-hűvös, a magyarországi átlaghoz képest valamivel kevésbé napsütéses időjárás, - amit előnyösen módosít a dunai mikroklíma hatása - kedvez az illatokban és zamatanyagban gazdag borok előállításának. A Neszmélyi boroknál a fenti természeti környezet, a történelmi hagyományok, valamint az utóbbi 15 évben történt fajtaváltás következtében eltérő stílusú borok készítésére van lehetőség.

A sokszínűség alapját a borvidék éghajlati adottságaiból levezethető szép, karakteres savak adják. A savgerincre épül a különböző talajtani adottságokból adódó testesség, tüzes zamat, amelyek a hosszabb érlelést is lehetővé teszik.

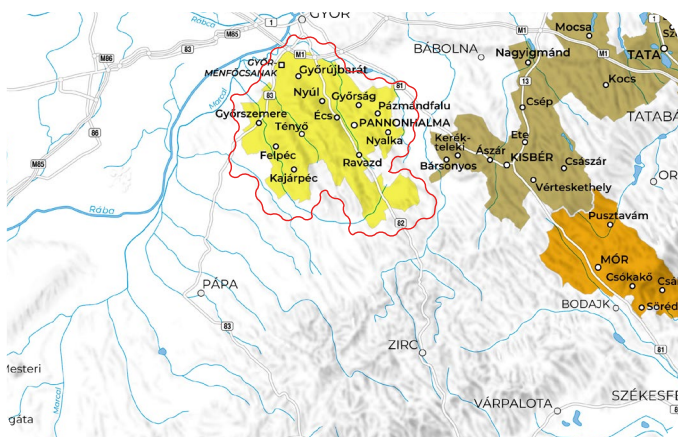
A modern borászati technika a fenti beltartalmi értékekkel rendelkező szőlőkből gyümölcsös illat- és elsődleges zamatanyagokban gazdag üde, friss borok előállításának is kedvez. A borvidék Neszmélyi OEM borai döntően fajtajelleges, illatban, aromákban gazdag, finom savtartalmú fehérborok, melyek rövid, 1-2 éves fogyasztásra készülnek.

Az ilyen stílusú borokat elsősorban a chardonnay, szürkebarát, Irsai Olivér, cerszegi fűszeres, sauvignon blanc, királyleányka fajtákból készítik. A hagyományos fajták – mint pl. az olaszrizling, szürkebarát, ezerjő, rizlingszilváni – a fenti stílusban nagyon szép bort adnak, de a borvidék síkvidéki részén kevésbé illatos, inkább fajtajelleges zamatokban gazdag, testesebb stílusban készülnek.





Pannonhalmi borvidék



Termőterület: 662 ha

Löszös, homokköves talaj

A szőlőtermesztés hagyománya szorosan kötődik a Pannonhalmi Főapátsághoz.

Meghatározó szőlőfajták a rajnai rizling, az olaszrizling és a pinot noir.

A borvidék klímájára a Bakony-vidék, részben a Győri medence és a Marcali medence agroökológiai körzete gyakorol hatást. Időjárási viszonyai kiegyenlítették, országos viszonylatban közepes fény-, hő- és jó csapadék ellátottsága. Az évi középhőmérséklet 10°C, az évi átlagos csapadékmennyiség 550-650 mm. A napfényes órák száma meghaladja az évi 1950-et.

A Pannonhalmi-dombság Győr-Moson-Sopron megye déli részén helyezkedik el. Két fővölgy, a Pannonhalmi-völgy és a Tényői-völgy alakult ki, és kiemelkedett három vonulat: a Pannonhalma, Ravasz-Csanaki és a Sokoró. A Sokoró alapjáról, amelyről beigazolódott, mezozoos vagy paleozoos kristályos kőzet, illetve mészkő alapja van. Erre az alapra települtek a különféle pannon üledéksorok, amelyeknek a valódi vastagságát nagyon változó. Ezek a kőzetek figyelemmel kísérhetők a pannonhalmi Várhegy falu felőli oldalán húzódó horog mentén is, ahol helyenként több méter magas homokkő falakkal találkozhatunk.

A tradíció mellett nagyon fontosak az éghajlati tényezők, amely nagyban befolyásolja itt termesztett borokat. A pannonhalmi borok egyediségét abból lehet levezetni, hogy a Kisalföld területéből kiemelkedik a Pannonhalmi és Sokorói dombságon, a pannonüledéken megrakodott főleg löszön, löszös-homokon kialakult barna erdőtalajokon folyik a szőlőtermelés. A fehér és rozé borok kellemes savszerkezetű friss üde illatú borokat terem.

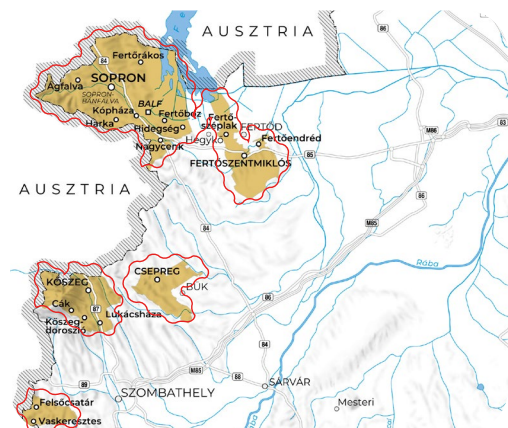
A vörösborok jól iható, elegáns tannintartalmú, de gyümölcsös borok készülnek. A borvidéken, mint a keleti mind a déli és délnyugati oldalon termelnek szőlőt, de ezt is irányítottan végezték a fajtánként eltérő volt az ültetvény összetétel a keleti oldalra az inkább kisebb savtartalommal érlelődő fajtákat ültették, a déli és nyugati oldalra pedig a késői érésű fehér szőlőfajtákat és kékszőlőket. A kitettségek figyelembe vételével minden évben jó minőségű borokat lehet készíteni, még a legszélsőségesebb időben is.

Valamennyi borvidéki területen a szőlőnek fontos talajréteg kémhatása lúgos, a talajok meszesek, amely nagyban befolyásolja az itt termesztett borok minőségét. A talajadottságok és környezeti feltételekből adódóan egy jó savszerkezetű gyümölcsös fehér és vörösborokat lehet termelni. A térségben az uralkodó szélirány észak-nyugati, amely folyamatos légmozgást okoz, ez miatt a növény-egészségügyi problémák sokkal nehezebben lépnek fel a szőlőkben, amely nagyban befolyásolja a borminőségét.

A tradíció alapján, amelyet a Pannonhalmi Apátság feljegyzései esetében a borvidéken, mint a fehér és kékszőlők termesztésének régi múltja van. A borvidéken az írások alapján a házasított borok fontos szerepet játszottak az értékesítésben. A borvidék fajtaszerkezete nagymértékben változott a kor igényeinek, gazdasági környezetnek, de fontos szerepet töltött be a Rajnai rizling, Olaszrizling és Traminer fajta.



Soproni borvidék



Termőterülete: 1524 ha

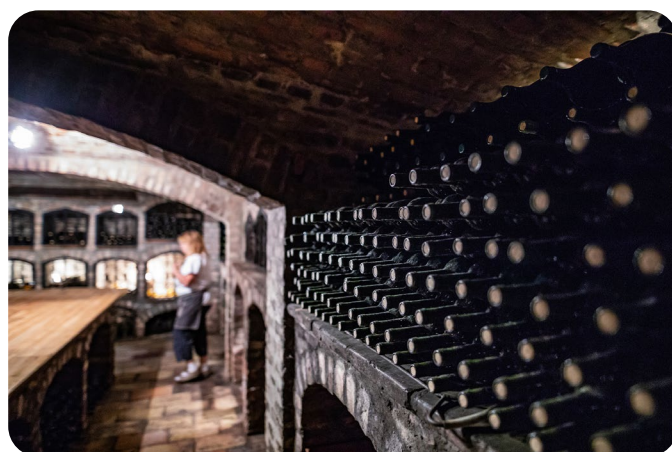
A Soproni-hegység talaját gneisz és csillámpala alkotja, agyag, mészkő és barna erdőtalaj borítással.

Hagyományosan kékfrankosáról híres borvidék, de kiváló zweigelt és zöldvelteli is jellemző.

A Soproni- és Kőszegi-hegység kifutó lankáin találhatók a szőlők. Az ültetvények 150 és 400 m magasan a tengerszint felett helyezkednek el. A területek barna erodált erdőtalajok zömmel, de találhatók löszös, sőt erősen kötött agyagtalajok is. Magas a köves területek aránya, ahol pala, mészkő, kalcit illetve kvarcit található. A borvidék klímájára jelentős befolyással bír a Fertő-tó. Kiegyenlített, nem túl hideg tél és mérsékelt meleg nyár valamint az általában szép hosszú ősz biztosítja a jó termést. A területek általában észak- és délnyugatiak, kevésbé fagyzugosak. A szelek miatt a páratartalom alacsony, kivéve a Fertő-medencét, ahol az őszi reggeli párázás aszúsodást segít elő. Az évi napos órák száma 1900-2000 óra közötti. Az éves csapadék 550-650 mm.

A borvidék alkalmas mind száraz és édes fehér-, könnyed rozé-, valamint könnyed és testes vörösborok készítésére. A soproni borok legfontosabb jellemzője a gyümölcsösség (friss és aszalt gyümölcsök is: meggy, cseresznye, fekete ribizli, vadszeder), és az élénk savéret. Ezt sok esetben kiegészítik az érlelési illatok és ízek, valamint az ásványosság. Az édes borok bizonyos évjáratokban botritiszes jeleget hordoznak.

A természeti környezet az Alpok nyúlványai és a Kisalföld találkozási pontja, a változatos domborzati és talajviszonyok, a kiegyenlített klíma, a Fertő-tó nagy vízfelülete e terület alkalmasságát biztosítja kiváló borok termelésére. Ennek köszönhetően biztosított az itt termő szőlők kellő sav- és cukortartalma. A Fertő-tó medencéjében az őszi reggeli párázás következtében a botrytis is megjelenik. A köves területeken termelt szőlőből készült borokban meghatározó jegy az ásványosság. Mivel a bor régóta nagy szerepet játszik az idegenforgalomban, fontos, hogy egy-egy bortermelő többféle bort tudjon kínálni vendégei részére. Ennek köszönhető, hogy a domináns vörösborok mellett száraz és édes fehérborok, rozék, valamint pezsgők is a borvidék kínálatát gazdagítják.

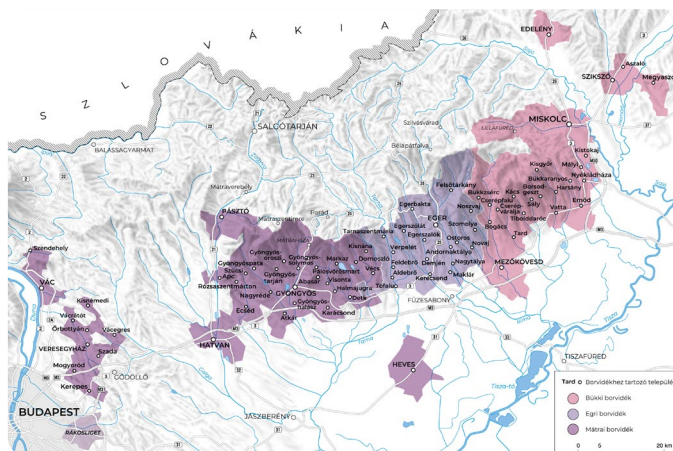




•• 2. Felső-Magyarország borrégió ••

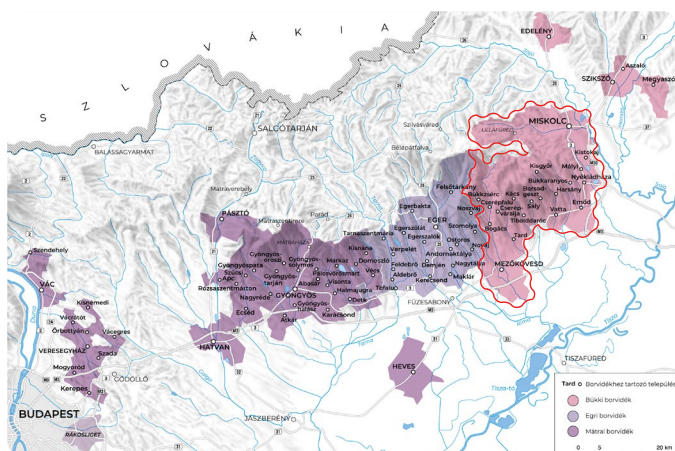
Hegyvidéki léptékű, azaz hazai viszonylatban a legmagasabban fekvő ültetvények alkotják a Bükk és a Mátra közös, 13000 hektáron elterülő borrégióját. Három borvidék, a Bükk, az Egri és a Mátrai borvidék területe tartozik ide, igen változatos szőlőfajtákkal, a leánykától a cabernet-n át a tramiinig.

A Felső-Magyarország borrégió egyedisége, hogy az ültetvények általában 200-300 méteren találhatók magas fennsíkon vagy a hegyek lankás oldalában, a Nagy-Eged-hegy oldalában pedig 500 méteres magasságban terem szőlő. Ebből következően a borrégió klímáját az Északi-középhegység befolyásolja és védi a betörő szelektől. Hegyvidéki talajok jellemzik, mint a vulkáni eredetű riolittufa, andezit, lösz, illetve barna erdőtalajok.





Bükk borvidék



Termőterülete: 872 ha

Meszes vályogtalaj és lösz jellemzi a túlnyomóan fehérbort termő területet.

A borvidék újabban nagy hangsúlyt fektet a zenitre és a zweigeltre, de hagyományosan nagy területen természetnek kékfankost és leánykát is.

A Bükk hegység déli oldalán, az ún. szoknya területeken, tengerszint felett 150 és 250 m magasságban helyezkedik el a borvidék szőlőterületének 90 %-a. Általában riolittufán kialakult lösz, fekete nyiroktalajok, barnaföldek és agyagbemosódásos erdőtalajok találhatók a körülhatárolt területen.

A borvidék klímáját legjobban a Bükk befolyásolja, védelmet nyújtva az Északi hidegektől. Az éghajlata kevésbé kiegyenlített, és esetenként kemény tél is előfordul. Ilyenkor csak a jó fekvés (150 m tengerszint feletti magasság), és a hideg levegő szabad lefolyása menti meg az ültetvényeket a komoly károktól. A tavasz általában későn köszönt be és nem ritkák az október végi fagyok sem. Az utóbbi évtizedben közel 1 fokkal nőtt az átlaghőmérséklet, emiatt a szüret ideje szeptemberre változott. Az évi napfénytartam 1950-2000 óra körül alakul évente. A csapadék 500-550 mm évente. Az éghajlata száraz, hűvös és csapadékszegény. A szőlőterületek jellemzően elkülönülten, általában fennsíkokon vagy Ny-i, DNY-i lejtőkön díszlenek.

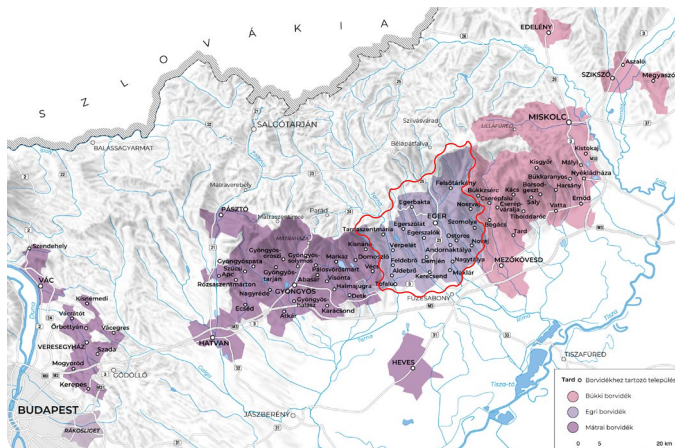
A Bükk borokra jellemző a könnyed frissesség, élénk savasság, íz- és aromagazdagság.

A mustok viszonylag nagy savtartalma aszályos években is kitűnő borok előállítását teszi lehetővé. A kék fajtákból élénk savú, könnyű vörösborok készülnek, melyeket nem lehet hosszú évekig fahordóban érlelni. A borok ízvilágára a gyümölcsösség jellemző (alma, citrus, szilva).





Egri borvidék



Termőterülete: 5 651 ha

A terület legnagyobb részén riolittufa, de mészkő, dolomit és agyagpala is előfordul.

Bár fajtaborok is megtalálhatók, ma leginkább az Egri Bikavér és az Egri Csillag házasítások adják a borvidék hírnevét.

Eger a Mátra és a Bükk-hegység között, az Északi-középhegység és az Alföld találkozási vonalán fekszik, 160-180 méter tengerszint feletti magasságban. Keleti és nyugati irányban az egri völgyet 2-300 méter magas dombok határolják. A várostól északkeletre terül el a Nagy-Eged-hegy hatalmas tömbje, amely 500 méter fölé magaslik. Az Eged kelet-nyugati irányban hosszan elnyúlik, és ez az oldala déli fekvésű.

Az egri földrajzi névhez tartozó termőhelyek talaja Verpelét, Feldebrő, Aldebrő, Tófalva települések határában található lepedék öntéshomok kivételével vulkáni eredetű riolittufán képződött többféle (ramman, csernozjom, kovárványos, erodált) barna erdőtalaj féleség. A szőlőültetvények egy-két kivételtől eltekintve fennsíkokon, valamint ezek enyhe déli, nyugati és keleti fekvésű lankáin helyezkednek el, ezekből emelkedik ki a tengeri mészközüledékeken képződött barna erdőtalajjal bíró Nagy-Eged-hegy és az andezit alapú Mész-hegy.

A kialakult talaj szőlőtelepítésre való alkalmasságát tovább fokozza a város határának kedvező domborzati adottsága. Aszólók a hegyek és dombok déli, délnyugati lejtőin, az ún. „verőkön” települtek. A borvidék jellemző meteorológiai adatainak 47 éves átlaga a következő: évi középhőmérséklet 10,65 °C, évi csapadékmennyiség átlag: 592,6 mm, napsütéses órák számának éves átlaga: 1964 óra. A jelenleg hatályos jogszabályok a szőlőtelepítésre alkalmas területeket az ún. termőhelyi kataszterben nyilvántartva I. és II. osztályba sorolják. Eszerint az Egri borvidéken 18 431 ha I. osztályba tartozó és 3 914 ha II. osztályba tartozó, szőlőültetvény telepítésére alkalmas terület van. Összesen: 22 345 ha.

Ezen a tájon a Kadarka megjelenéséig (XV. század), melyet a török hódítás miatt otthonukból menekülő rácok (szerbek) hoztak Egerbe is csak a fehér szőlőfajták termesztése volt jellemző. A fajtán kívül a szerbek terjesztették el a vörösborkészítés módjait is.

A borvidék alkalmas a könnyű, de hosszú ízű, illetve a nehéz, testes, telt fehérborok termelésére is. Ezen borokra jellemző a gazdag aromavilág és az ásványosság, valamint az, hogy az Egritől délebbi borvidékeken termelt boroktól természetes savakban gazdagabbak.



A borvidéken emellett megtalálhatók gazdag ízvilágú, a magyar átlagnál hosszabb élettartamú rozéborok, sillerborok, melyek illatukban nemcsak a friss gyümölcsök, hanem az érett gyümölcsök aromáit is hordozzák.

A vörösborok viszonylag kevés tannintartalommal rendelkeznek, a szőlő- és bortermeles északi határához közeli helyzetéből és a hegyi-völgyi szél létéből következően kvázi savassággal, hosszú ízekkel, különböző erőteljes gyümölcs és fűszeres aromákkal bíró hosszú idejű érlelésre is alkalmas borok. A fajták nagy számának használata a borvidék létezése során mindig jellemző volt, ezért alakult ki, hogy a borvidék a házásított borok, kiemelten az Egri Bikavér hazája. A Bikavér nevű, sötétvörös egri borféleség neve először 1851-ben fordul elő a közmondások könyvében: „Bikavér így nevezik az erős veresbort, például az egrit”.

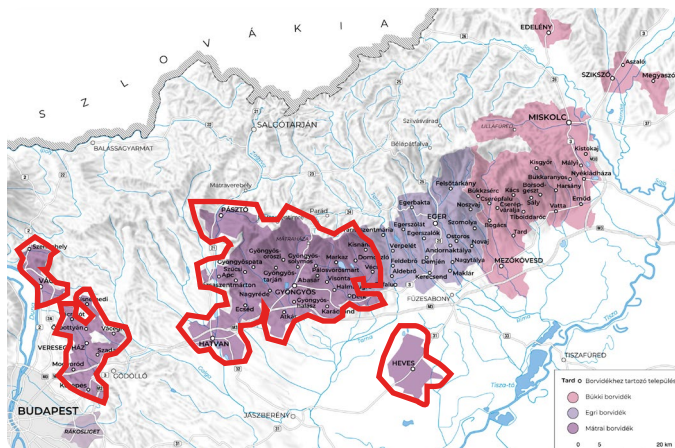
A borvidék általános klimatikus adottságait a Bükk-hegység közelsége alakítja leginkább. Ebből fakad a téli fagyok elleni védettség, a meleg nyári és őszi napok után pedig a „hegyi szélnek” köszönhető hűvös éjszakák biztosítják szőlőinkben a finom elegáns savak és az elsődleges gyümölcs aromák megmaradását. Ezért általánosságban elmondható az egri borokról, hogy izgalmas savakkal, hosszú ízekkel bírnak. Az Egri borvidék talajainak jó vízháztartása, valamint az átlagos évi 600 mm csapadéknak köszönhetően a szőlő növény kiegyensúlyozottan, stresszhatásoktól mentesen fejlődik. Ennek következtében nem alakul ki a vízhiányra visszavezethető éretlen sav a borokban.

Az Egri borvidék többféle klimatikus adottságából és talajösszetételéből adódik az, hogy az egyes dűlők között jelentős eltérések mutatkoznak – különösen a „gyengébb” évjáratokban – a borok alkoholtartalmában, savtartalmában és aromájában. Az Egri Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetben folytatott termőhelyi kísérletek igazolni láttatják, hogy a termőhelyek fekvése, kitettsége elsősorban a borok alkoholtartalmára, tüzességére van nagyobb hatással, a talajösszetétel pedig a finom aroma összetételben játszik nagyobb szerepet. Ennek megfelelően a különböző talajtani adottságokkal rendelkező dűlők eltérő jellegű, egyedi borok termelését teszik lehetővé. Pl. a vulkáni eredetű vékonyabb termőréteggel bíró talajokon termelt borok ásványosabbak, a magas agyagtartalmú mély termőrétegű talajokon termelt borok testesebbek, a debris homoktalajok borai a talaj gyors felmelegedéséből fakadóan tüzesebbek.

A hagyományok és ez a klimatikus sokféleség kívánja meg és igazolja azt, hogy a borvidéken nagyon sok szőlőfajtát termesztene, és sokféle borféleséget állítanak elő. Az egri lehatárolt termőterület klimatikus és talajtani adottságai lehetővé teszik az itt élő termelőknek azt, hogy ez a borvidék egyedi módon, a többi borvidéktől eltérően alkalmas mindenféle bortípus kiváló minőségben történő megtermelésére.



Mátrai borvidék



Termőterülete: 6 238 ha

Változatos talaj: riolittufa, agyag, lösz és márga is megtalálható.

Jellemzően fehérborokat termő vidék, friss, virág- és gyümölcsillatú borokkal.

A borvidék kiemelt fajtái az olaszrizling, a szürkebarát és a kékfrankos.

A Mátrai oldalom alatt álló eredetmegjelölésű borok termelésére lehatárolt terület Magyarország északi részén helyezkedik el. Hazánk legmagasabb kelet-nyugati irányban húzódó hegyvidéke a Mátra, melynek napfényben gazdag, déli lejtőin helyezkedik el legnagyobb dombvidéki borvidékünk. Az északi szelektől védett, részben vulkanikus, részben tápanyagban gazdag, üledékes talajain, kiváló minőségű borszőlő termeszthető.

A borvidék talajai két nagy övezeti csoportba tartoznak. A mezőszégi talajok a borvidék alsó részén, az erdei talajok a felső-kivágott erdők helyén alakultak ki. A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzik. Az éves napfénytartam 1900-2000 óra. Ezek az értékek évjáratok szerint lényegesen változhatnak, de a minimum alá ritkán kerülnek Mátraalján a szőlőtermesztéshez szükséges hőmennyiség elegendő, az öt éves átlag 10,5 °C, a tenyészidőben pedig eléri a 17°C -ot. Sok évben az évi átlag 11°C -főlé emelkedik, ami a kedvező, jó évjáratok fontos jellemzője. Mátraalján a csapadékmennyiség (356-903 mm). A június, július, augusztusi csapadék átlaga kedvező melynek minőség és mennyiség növelő hatása van. A Mátra védő hatása a hőmérséklet alakulását is kedvezően befolyásolja.

Az ökológiai környezet jelentős hatással van a borok jellemzőire, amelyek más borvidéken nem reprodukálhatók. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, egyes évjáratokban alkoholban gazdag borokat jelent. A talaj és a klimatikus viszonyok következtében a fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsöse, könnyedebbek, kevésbé mély színűek, csersavaik szintén gyorsan fejlődnek.

A borok ásványi anyag tartalma gazdag a talajadottságok miatt. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és gyors fogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte.



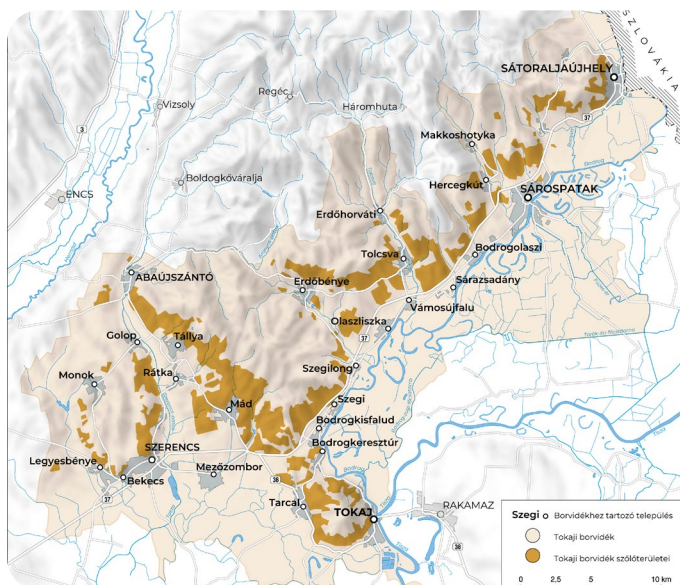
A Mátrai borvidéken lezajlott folyamatos technológiai fejlesztések lehetővé teszik a reduktív technológia alkalmazását a fehér és rozé borok esetében, valamint a friss, a szőlő gyümölcs jellegét hangsúlyozó vörösborok készítését. A Mátra (Mátrai) Superior bor esetében úgy értelmezzük, hogy a terület felül tudja írni a szőlőfajta egyediségeit, amennyiben azt a gazda kellő odafigyeléssel és megfelelően leszabályozott termesztési módszerekkel állítja elő. Ebből a különleges alapanyagból a cél egy autentikus és természetközeli bor készítése, melynek borkészítési folyamatában minél kevesebb hozzáadott mesterséges és módosított értékeket hordozó kezelőanyag kerül.

A Mátrai borvidék ismertsége a fogyasztók körében nagy, amit elsősorban a könnyedebb, gyümölcsös, illetve illatos, muskotályos borokkal alapozott meg. Piaci szempontból az itteni borokat jó ár/érték arány jellemzi. A könnyedebb borok mellett a Mátrai borvidék számos olyan termőterülettel is rendelkezik, ahol a szőlőültetvényeken megtermelt termésből természetközeli, autentikus borok készíthetők. Ezek a borok a Mátrai borvidék ízeit tükröző értékeknek, valamint az eredetvédelmi rendszernek köszönhetően az analitikai paramétereik alapján is kiemelkedő minőséggel bírnak.





••3. Tokaji borrégió••



Termőterülete: 5 477 ha

A borvidék különlegessége, hogy több, mint 400 inaktív vulkán alkotja a területét.

Jellemző vulkáni kőzetek: riolit, andezit és ezek tufái.

Az édes boraival világhíressé vált borvidéken egyedülálló száraz borok és pezsgők is kiegészítik a termékpalettát.

Jelentős szőlőfajták: furmint, hárslevelű, sárgamuskotály, kövérszőlő, kabar és zéta.

Magyarország északi részén húsznál is több kistelepülés alkotja a Tokaji borvidéket, melyek a Zemplén lankái és a Kopasz-hegy (Tokaji-hegy) között, többségében a Bodrog mentén sorakoznak. A Tokaji borvidék a méltán világhíres tokaji aszú és szamorodni hazája: ez a világ legelső ismert zárt borvidéke, hozzá kapcsolódik az első eredetmegjelölésre vonatkozó szabályozás, az első történelmi borvidék hazánkban.

A Tokaji borvidék különlegessége a töppedt szőlőből készült, minimum tizenhét hónapig fahordókban érlelt aszú, mely nem az újkori borkészítés vívmánya. Már a 16. században természetes nemes édes borok készültek a borvidéken, a 17. században pedig az aszúkészítés „receptjét” is feljegyezték.

A Tokaji borrégió és borvidék egyedülálló borászati adottságait és több száz éves kultúráteremtő képességét, értékét 2002-ben az UNESCO Világörökség Bizottság világörökségi címmel ismerte el, amelynek természeti és humán erőforrás alapjai a következők:

- a térség klímája, mikroklímája, amelyet jelentősen alakítanak a térséget érintő folyók

(Bodrog, Tisza), illetve az ezek nyomán kialakuló vizes, mocsaras területek; a mikroklíma vonatkozásában rendkívül fontos az őszi, aszúsodást segítő időjárási feltételek rendszeres kialakulása a borvidék domborzata, klimatikusan védett elhelyezkedése a Zempléni-hegység déli, dél-keleti szegélyén

- az itt található termőterületek, dűlők rendkívül színes, jelentős mértékben vulkanikus eredetű kőzet és talaj összetétele
- az itt termelt, jellegzetes és karakteres szőlőfajták (furmint, hárslevelű, sárgamuskotály, valamint jóval kisebb mértékben a zéta, kövérszőlő, kabar)
- a borkészítési, tárolási és érlelési technológia világon egyedülálló gyakorlata (pl. aszúkészítés, kishordós borérlelés)
- a szőlőművelést és a bortermelést évszázadok óta végző, szorgalmas népesség.

Tokaj a világon egyedülálló, egyedi mikroklímával rendelkezik, ami kimondottan kedvez az aszúképződésnek és ennek révén a XVI. századra visszanyúló hagyománya van a természetes, nemes édes borok, valamint ezen túl magas minőségű száraz fehérborok készítésének. Az augusztus és szeptember eleje még



általában szárazabb, amikor is a szőlő fokozatosan a teljes érettség fázisába jut majd túlérés hatására a bogyók héja ráncosodni kezd. Ezt követően rendszerint beköszönt egy csapadékosabb időjárás, teret nyitva az aszúképződéshez szükséges Botrytis cinerea fertőzésének.

Tokaj-Hegyalja egyike a világ azon borvidékeinek, ahol a Botrytis cinerea gomba áldásos hatása érvényesül, amelyet az elődeink nemes rothadásnak neveztek el.

A nemes rothadás során a Botrytis cinerea az érett szőlőn elszaporodva egy egészen különleges túlérési folyamatot indít be. A nemesen rothadt szőlőszem elvesztve víztartalmának jelentős részét, magas cukorkoncentrációt (55-65%) ér el, míg a savtartalom emelkedése alacsonyabb, hiszen a nemes penész természetes savcsökkentést okoz. Ugyanakkor a nemes penész, a Botrytis aroma jellegben gazdagítja a bort, amelynek következtében mézes, friss vagy aszalt gyümölcsös (hárs, akác, kajszi és birs) illat összetevők alakulnak ki a nemesen rothadt szőlőből készült Tokaji eredetmegnevezésű borokban.

A tokaji borkülönlegességek és borok minőségében fontos tényezőnek számít az alapkőzet és a talaj hatása is. A Zempléni-hegység vulkáni kőzetének, és a fedő tufák sokféleségének eredménye ez a geológiailag rendkívül változatos termőhely. Néhol száz méteren belül akár háromféle tufa morzsalék is megtalálható, plusz a talajréteg mélysége is mind befolyásolja a szőlő életfeltételeit. A Tokaji borvidék leghíresebb történelmi dűlői általában magasabban fekszenek, tufamorzsalékot, egyéb kötőrmeléket is tartalmaznak. Itt a talajok az ásványok mállása révén még gazdagabbak káliumban, magnéziumban és sok egyéb más nyomelemben is. A vidék mintegy 5 %-át – pl. Tarcal, Tokaj térségében – lösz fedi, amely gyorsabban melegszik és így a vegetációs időszak is korábban indul. Ezek az adottságok, a világ más nagy borvidékei mellett, Tokajban kiválóan alkalmasak dűlőszelektált tételek elkészítésére is. A talajviszonyok számos tétel esetében közvetlen

hatással is bírnak a borminőségre a borban megjelenő ásványos ízek által.

A Tokaji borvidék a természeti adottságokon túl rendelkezik még egy különlegességgel, amelyet már az emberi kéz formált és alkotott meg, és amelynek szintén egyedi szerepe van a borkészítésben, ezek a bor érlelésében nélkülözhetetlen szerepet játszó pincék. A nagyrészt tufába vájt pincék hőmérséklete évszaktól függetlenül közel állandó, 8-12 °C körül ingadozik. A jó klímájú pincék fala nemes, pincepenésszel / Cladosporium cellare / vastagon fedett, amelyek a pincelevegő páratartalmának fontos szabályozói is.

Különleges érték a Zempléni-hegység magasabb övezeteiben megtelepült kocsánytalan tölgy erdőinek fája, amely a hordókészítés kiváló anyaga. Mint ismeretes, a hordó anyaga jelentősen befolyásolja a bor érési folyamatát, és hatással van az aromájára és színére is. A bor és a hordó egyedülállónak mondható egysége mutatkozik meg ezzel itt a Tokaji borvidéken, ahova a világ más bortermő területeivel szemben nem messze földről kell szállítani a hordó anyagot. A táj maga termi meg azt, és ősidők óta hozzájárul az egyedülálló, eredeti minőség előállításához.

A tokaji borok számos színváltozata fellelhető, a világosabb sárgától a mély aranyárgáig, érettebb évjáratokban a borostyános színárnyalatig terjedhet. A borok illatában az itt hagyományos szőlőfajták primer aromái mellett a borkülönlegességek esetén határozottan megjelennek a botritiszes jegyek (aszalt gyümölcsök, méz). Elsősorban a borkülönlegességeknél, de az érlelt, telt száraz fehérboroknál is érezhetőek az érlelésből származó illatjegyek.

A borokban hangsúlyos a savtartalom, az íz struktúrájának meghatározó összetevője a savgerinc. A száraz borok esetében a primer fajtajelleg mellett megjelenhetnek az ásványos, valamint az érlelés



során kialakuló ízek is. A borkülönlegességek ízében mindez a botritiszes jegyekkel keveredve komplex és testes, olajos textúrájú borokat ad. A határozott savgerincnek köszönhetően az édes borok a sokszor igen magas (100-250 g/l) cukortartalom ellenére sem laposodnak el, kiváló sav-cukor-alkohol egyensúly jellemzi őket.

Az esszenciák gazdag mézes ízűek, sűrű olajos textúrájúak és szinte észrevehetetlen az alkoholtartalmuk, maximum 5 százalék. Összetéveszthetetlen jellegét az adja a natúresszenciának, hogy az egyenként szedett, aszúsodott szemekből préselés nélkül kicsepegő nedűt tartalmazza. A klasszikus aszúban érezhető a szőlőaroma, friss, virágos-mézes, olajos és finoman savas.

A szamorodni annyiban különbözik az aszútól, hogy az alapját képező szőlőt egész fürtökben szedik – töppedt szemekkel és egész szemekkel együtt –, majd minimum hat hónapig érlelik. Mézes, gyümölcsös jellege a száraz fajtában inkább diós.

Az aszú és a szamorodni készítése két borkülönlegességet is kitermelt. Az egyik a másolás, mely úgy készül, hogy a szamorodni vagy az aszú seprőjét felöntik borral vagy musttal, majd tovább erjesztik. A másik a fordítás: ennek készítése során az aszútészta kipréselik, a kicsepegő esszenciát újra felöntik azonos évjáratú musttal vagy borral, és még fél évig érlelik. A fordítás a második áztatás miatt jellemzően sötétebb, csersavasabb édes bor lesz, míg a másolás kissé élesztős jegyeket kap a seprőtől.



A Balaton körüli hat borvidék egy közös borrégiót alkot összesen több, mint 9000 hektárnyi területen: a Badacsonyi, a Balatonboglári, a Balaton-felvidéki, a Balatonfüred-Csepaki, a Nagy-Somlói és a Zalai borvidék. Jellegzetes fajta az olaszrizling, de olyan különlegességek is megtalálhatók a borrégióban, mint a kéknyelű vagy a juhfark.

désű tava, a Balaton rengeteg visszaverődő napfényt, megfelelő páratartalmat és hűvösebb nyarakat eredményez – így megteremtve egy sajátos mezoklimát. A Balaton medencéjét a környező hegységek, a hideg szelektől óvó Bakony északról, illetve a Zalai- és Somogyi-dombság keretezi. Földtanilag változatos, egyaránt megtalálhatók a vulkáni eredetű, bazaltos, mészkőmálladékos rétegek, mint a löszös, barna és vörös erdőtalaj, a dolomit vagy a pannonhomok.

Ikonikus fajták az olaszrizling, a szürkebarát és a kékenyelű, de a rózsakő is említést érdemel.

tenger finom szemcseméretű rétegei rakódtak rá, melyek a homok és agyag frakcióba sorolhatók. E képződményen alakultak ki a badacsonyi szőlőültetvények barna erdőtalajai. A borvidék szőlőhegyeit északról a Bakony hegység vonulatai határolják, míg délről Közép-Európa legnagyobb tava, a Balaton határolja. E kettős földrajzi sajátosságnak köszönhetően a borvidék kontinentális klímájának szubmediterrán jelleget kölcsönöz, azaz az országra jellemző kontinentális klímánál kiegyenlítettebb időjárás jellemző.



a szélsőséges időjárási körülmények nem jellemzőek a borvidékre. Az átlagos csapadékmennyiség 640 mm, az évi átlagos középhőmérséklet 11,2 °C és a napsütötte órák átlagos értéke 1934 óra/év. A Balaton és az északi hegyek nyújtotta klimatikus hatások következtében a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik sok év átlagában 25 fok fölé.

Badacsonyi borok – ide értve a fehér-, vörös-, és rozé borokat is - gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükből a magas glicerintartalomtól adódó édeskés ízérzet, a Balaton közelségének köszönhető tüzességgel, a bazalt altalaj hatására visszavezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyés ízvilággal egészül ki. A badacsonyi borokra jellemző, hogy komplex aromastruktúrájuk ellenére illatintenzitásuk közepes. A Badacsonyi szőlőhegy névvel megkülönböztetett fehérborokban a Badacsonyi borokra jellemző primer virág- és gyümölcsillatok egészülnek ki az érlelésből adódó szekunder és tercier illatelemekkel.

A Balaton víztömegének hőmérséklet kiegyenlítő hatása, a „tanú hegyek” bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a napsugarakat a hegyoldalra visszasugárzó víztükör, az országos szinten egyik

legintenzívebb besugárzást eredményezik. A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító, szubmediterrán hatása meghatározó a Badacsonyi szőlők fejlődése szempontjából. A sekély mélységű tó vízfelszínén visszatükröződő napsugarak tavasszal a hegyoldalak egyenletes felmelegedését okozzák, és a szőlőnek a rügyfakadás folyamán állandó körülményeket biztosít. A rügyfakadás tehát nem lesz vontatott. Minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, a tavaszi fagyok nem alakulnak ki és a fotoszintézishez szükséges, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérésének optimálisak a feltételei.

A szőlőhegyek bazaltsapkái és a Balaton közelsége együttesen garantálják a legkedvezőtlenebb évjáratokban is a páratlanul magas mustfokot, a borok testes és tüzes jellegét, valamint íz- és zamatgazdagságát. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. Az ilyen talajokon képződött borok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza, ami a Badacsonyi borok különleges ismertetőjele. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a Badacsonyi borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak.



A csendes borok mellett számtalan gyöngyöző- és habzóbor, valamint pezsgő készül itt.

A borvidék északi határát a Balaton tó jelenti, mely jelentősen befolyásolja a borvidék klímáját: az országra jellemző kontinentális klímánál kiegyenlítettebb időjárás jellemző, a szélsőséges időjárási körülmények nem jellemzőek. A borvidék ősz eleji klímáját befolyásoló mediterrán anticiklonnak köszönhetően hosszú, napsütéses nappalok jellemzőek az ősz folyamán. Az éves átlagos csapadékmennyiség (623 mm), több mint a fele (351 mm) a vegetációs időszakban hullik le. Az átlagos napsütötte órák száma 2 000 óra/év, az átlaghőmérséklet 10,6°C.





A balatonboglári borok közös jellemzője az íz- és illatvilágban felfedezhető markáns gyümölcsösség, ami mind a fehér- és rozé-, mind pedig a vörösborokban felfedezhető. Az intenzív gyümölcsösség mellett fontos kiemelni az aromák struktúrájának komplexitását és mélységét is. Ízében a gyümölcsösség mellett a könnyed, ugyanakkor elegáns savak teszik harmonikussá és különlegessé a fogyasztók körében.

A vegetációs időszakban lehulló nagy mennyiségű csapadéknak, valamint a mélységi, jó vízkapacitású talajoknak köszönhetően a meleg nyári napokban is megfelelő a szőlő növény vízellátása. Így a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, a borban tehát a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A borvidék a Balaton déli partján húzódik. A tó közelsége az országra jellemző kontinentális klímát jelentősen módosítja, klímája kiegyenlített, a szélsőséges időjárási körülmények kialakulásának gyakorisága kisebb az azonos szélességi körön elhelyezkedő területekhez képest. A Balaton víztömegének kontinentális klímát befolyásoló hatásaként a korai fagyok kialakulásának esélyét jelentősen csökkenti. A szőlő növekedése szempontjából a tó hatására vezethető vissza, hogy a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ezen hatások eredményeképp minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beéréséhez szükséges feltételek optimálisak, megbízhatóságot eredményeznek a borvidéken és az évjáratok közötti különbségeket is nagymértékben tompítják.

A helyi klimatikus viszonyoknak köszönhetően az olyan késői érésű fajták, mint az olaszrizling, cabernet sauvignon is minden évjáratban megfelelő érettségi állapotban szüretelhetők. A legtöbb évben, az őszi mediterrán anticiklon hatására, akár a túlérétt szüretelésű szőlő is szüretelhető. Ezt bizonyítja a késői szüretelésű, válogatott szüretelésű borok elterjedése a borvidéken. Az éghajlati adottságok, valamint a löszös-homokos, alacsony mésztartalmú talajok, és a korábbiakban bemutatott hagyományos fajták termesztése együttesen eredményezik a balatonboglári borok elegáns savstruktúrájának és zamatanyagainak kialakulását.



[illegible]

A borvidék legjellemzőbb fajtája az olaszrizling és a szürkebarát.

A Balaton víztömegének a Magyarországra jellemző kontinentális klímát módosító hatásából adódóan a tavaszi zsendülés viszonylag későn következik be. Ennek köszönhetően kisebb a tavaszi fagyok kialakulásának lehetősége a borvidéken, így minden évben egyenletes a hajtásnövekedés, megfelelő nagyságú lombfelület alakul ki, tehát a szőlő beérése optimális.



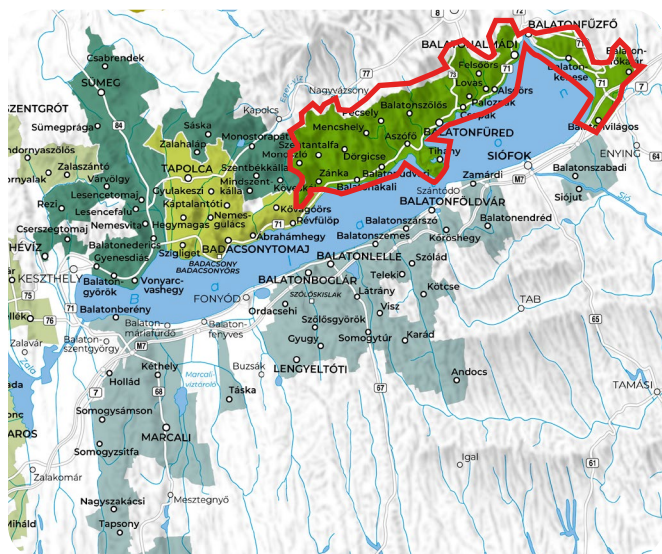
A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának gyors emelkedéséhez vezet, így a Balaton-felvidéki borok testesek.

A Balaton-felvidéki borokra jellemző elegáns savak és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethetők vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztenek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.





Balatonfüred-Csopaki borvidék



Termőterülete: 1 853 ha

Talaja változatos, kristályos pala, amelyre jellegzetes színű, vörös homokkő rakódott.

Elsősorban fehérbort termő terület, ahol a legjellemzőbb fajták az olaszrizling és a szürkebarát, illetve Tihanyban a kékfrankos emelhető ki.

A Balaton északi partjának keleti medencéjében, Balatonfőkajártól Zánkáig terjedő partszakasz első és második hegynyomulata alkotja a Balatonfüred-Csopak lehatárolt termőterületet. A partközeli zónáját vékony, alacsony fekvésű parti lapály képviseli, itt azonban szőlőtermesztés nem folyik. A szőlőtermesztés szempontjából fontos területeket lankás hegyláb felszín és mérsékelten meredek hegységperemi formák alkotják.

A szőlőtermő dűlők alapközeiteinek rétegsorát az ún. középhegységi-típusú felső perm–alsó triász kőzetek alkotják, negyedidőszaki törmelék takaróval. A körzet taljai nem túl változékonyak, agyagbemosódásos erdőtalajok fordulnak elő a területen. A borvidék jellegzetes és egyedülálló talajtani képződménye a vörös erdőtalaj, mely a magas vas-oxid tartalmú permiai homokkő mállására vezethető vissza. Balatonfüred-Csopak klímáját a Bakony-hegység völgyeiből lezúduló hideg levegő és a medence déli oldalán elnyúló Balaton határozza meg. A borvidék szőlőhegyei hatalmas erdőre neteg környezetébe ágyazottak. Ezért a nyári napok a tó felől feláramló páras melegét estétől – a Balaton felé lengedező éjszakai szellő hatására – hűvös erdei levegő váltja fel a szőlősorok között.

Balatonfüred-Csopakon a napsütötte órák száma átlagosan 1950–2000 óra, az évi középhőmérséklet: 11–12 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 650–700 mm, melyből a tenyészidőszak alatt átlagosan 350 mm hullik a borvidéken. A borvidék klímája szempontjából meghatározó, hogy az utolsó tavaszi fagy nap április 5-ére tehető, ami kiemelkedően korai értéknek számít.

A Balatonfüred-csopaki borok diszkrét illatúak, ugyanakkor zamat- és illatgazdagság jellemző rájuk, mely a borok eleganciáját biztosítja. Illatukban és ízükben fontos közös vonás az ásványosság dominanciája, és a fűlledt aromaanyagoktól való mentesség. Ízükben az érett és komplex savstruktúra dominál, ami a borok frissességét, üdeségét biztosítja. A Balatonfüred-csopaki borokra jellemző mandulás utóíz a kóstolást követően hosszan érezhető. Az érett, kifejező savstruktúra és a minerális ízjegyek hangsúlyos megjelenése a talaj magas ásványtartalmára vezethető vissza. A helyi jelentőségű, a helyi termelők által kiválasztott olaszrizling és szürkebarát fajták nagy mennyiségben halmoznak fel Mg-ot és Ca-ot a borokban.

A meleg nyári és a mediterrán anticiklon biztosította hosszú, napos őszi nappalok után a bakonyi szeleknek köszönhető hűvös esték alatt a szőlő növény gyorsan a fotoszintézis sötét szakaszába lép, ami a szőlő cukortartalom koncentrációjának

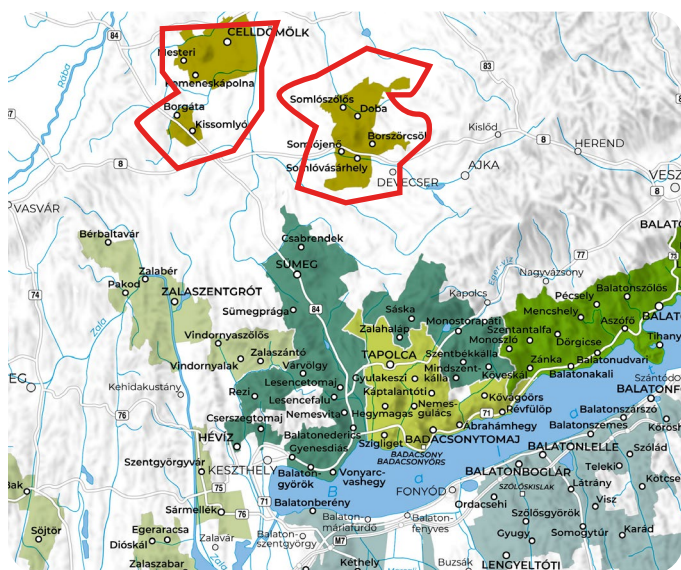


gyorsemelkedéséhez vezet. Ez páratlan természeti adottság eredményezi a Balatonfüred-csopaki borok testességét. A borokra jellemző elegáns savstruktúra és gyümölcsös aromák is az erdőkből lezúduló hideg levegőre vezethetők vissza. Az évszázadok alatt kiválasztott hegyoldalakban, amelyeken ma szőlőt termesztnek, az állandó légmozgásnak és az alacsony tőkeformáknak köszönhetően a szőlőfürtökön a pára hamar felszárad, így a gombás megbetegedések kialakulása nem gyakori, a szőlő egészségesen szüretelhető.

A borok minőségére jelentős hatást gyakorol a hagyományos, helyi pincék építészeti kialakítása is. A Balatonfüred-Csopak talajszerkezetének adott-

ságaiból adódóan a helyi pincéknek csak egy része van a föld alatt, így azokban évközben jelentős hőingadozás figyelhető meg. Ennek köszönhetően a tél folyamán a borok lehűlnek, és fahordós ászkolás ellenére is megőrzi üdeségüket. A nyáron 15-19 fokra felmelegedő pincékben természetesen megtörténik a hőre érzékeny, instabil fehérjék kicsapódása. Ennek a természetes folyamatnak köszönhetően a helyi borászok könnyebben stabilizálják a borokat, melyek jobban megőrzik aromagazdagságukat.

Nagy-Somlói borvidék



Termőterülete: 513 ha

A talajt vulkáni bazalt és tufa alkotja, agyaggal és márgával keveredve.

Fehérbort adó borvidék: testes, kemény karakterű, szép savkészletű borok termőhelye.

Jelentős fajták a juhfark, az olaszrizling, a furmint és a hárslevelű.

A Kisalföld és a Bakony találkozásánál, a Marcal-medence keleti határán kitűremkedő vulkanikus tanúhegyek: a Somló, a Ság-hegy és a Kis-Somlyó. Az ültetvények jelentős része a 170 és 350 m tengerszint feletti magasságokban található. A tanúhegyeket a földtörténet harmad- és negyedidőszakából

származó pannon üledék (homok, kavics, agyag) borítja, ami a bazalttal és a bazalttufával, valamint mésztufával keveredve együtt alkotja a termesztési körzetek alapkőzetét. Ezen a málladékon alakult ki a borvidék jellemző talajtípusa, a jó vízháztartású barna erdőtalaj.

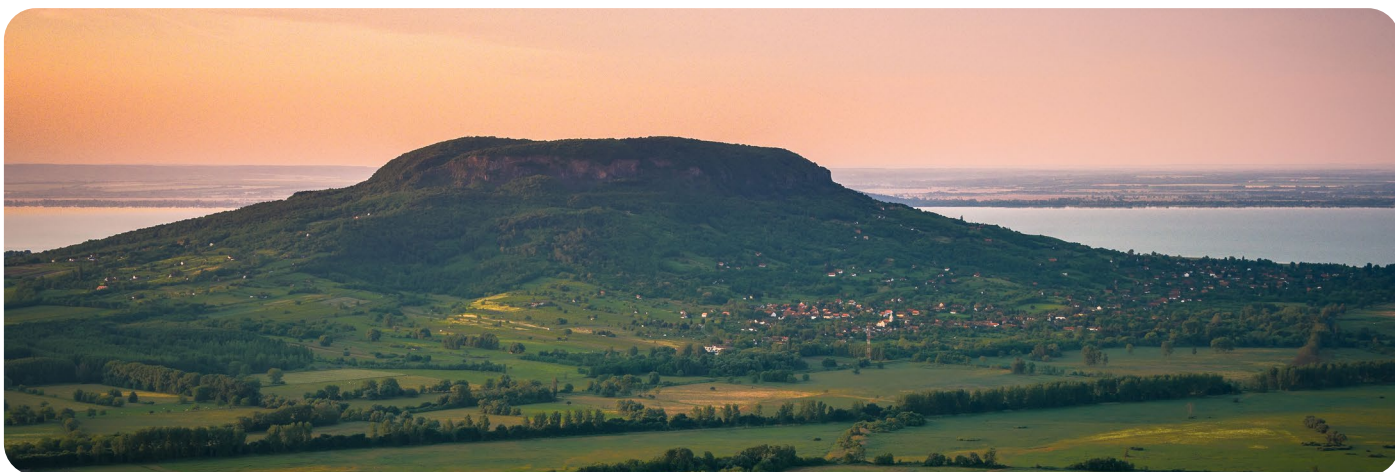


A borvidék klímáját a közelben húzódó domb- és hegyvonulatok, valamint a Marcal-folyó befolyásolja. Ezek együttes hatásaként a Nagy-Somló lehatárolt termőterület éghajlata kiegyenlített, szélsőségektől mentes, korai tavaszodás és inkább enyhe, mint zord tél jellemzi. A nyarak rendszerint mérsékelt melegek, a szőlő számára kedvezőtlen 25 °C feletti középhőmérsékletű napok száma rendkívül alacsony. Az ősz folyamán egy mediterrán anticiklon hatására hosszú, napfényes napokat eredményez, mely a szőlő érése szempontjából meghatározó. A Nagy-Somló klímájára különös hatást gyakorolnak a tanúhegyek bazaltsapkái, melyek felmelegedve a nyári és a kora őszi hűvös napokon kályhaként melegítik a borvidék területét. Az évi napfénytartam 1950-2000 óra között változik. A sokéves átlagban lehulló csapadék 650-700 mm. A szél jellemző iránya az északnyugati, de gyakoriak a déli, délnyugati szelek is. Mivel a terület a légmozgásoknak kitett, a páratartalom alacsony, ennél fogva a ködképződés nem túl gyakori.

A nagy-somlói borok – ide értve a fehér-, vörös-, és rozé borokat is - gerincét a lekerekedett savak adják. Ízükből a magas glicerintartalomból adódó édeskés ízérzet, a bazalt hatására visszavezethető enyhén sós ízjegyekkel és a helyi fajtákra jellemző kesernyős ízvilággal egészül ki. A nagy-somlói borokra jellemző, hogy komplex aromastruktúrájuk ellenére illatintenzitásuk közepes. A Nagy-Somlót körülölelő hegyvonulatok és a Marcal-folyó hatá-

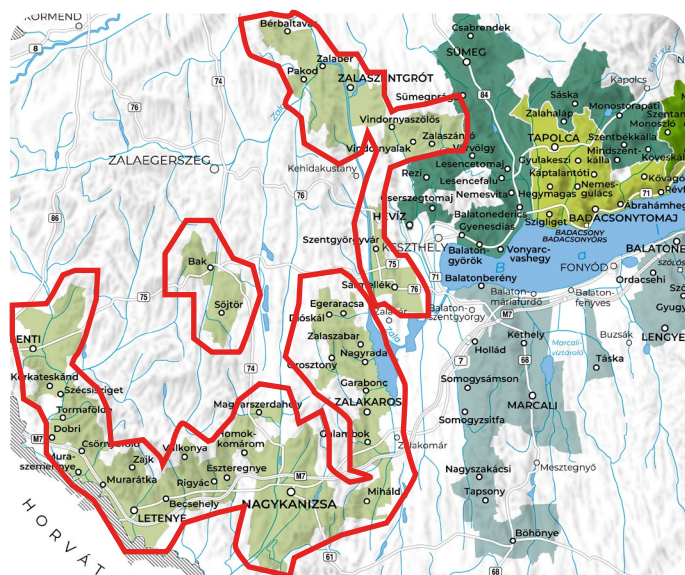
sára a medence és a hegyoldalak klímája kiegyensúlyozottabb, szubmediterrán hatásokat hordoz magán. A „tanúhegyek” bazaltsapkájának pótlólagos hőtárolása, a hegyoldalra nagyobb beesési szögben érkező napsugarak együttesen garantálják a páratlanul magas mustfokot, a borok testes jellegét, íz- és zamatgazdagságát. Az őszi eleji napos, meleg időszakot kialakító mediterrán anticiklon szintén pozitívan hat a szőlő cukrosodására, túlérésére és nemesrothadására. Ezt fokozzák a környező hegyek felől érkező esti hűvös légáramlatok, amik lehűtik a szőlőnövényt. Ezek a természeti hatások, valamint a nagy-somlói termelők által szelektált, helyi jelentőségű, alacsony tőkeformákon nevelt, közepes és késői érésű szőlőfajtákat a szokásosnál később, magasabb cukorfokkal tudják szüretelni.

Az északi, hűvös szelek másik hatása, hogy Nagy-Somlón komplex aromájú, savkarakteres borokat kóstolhatunk. A talajokra jellemző bazalthatás is alapvető szerepet játszik a borminőség kialakulásában. A bázikus jellegű, tehát könnyen málló vulkanikus kőzetből, a bazaltból felszabaduló K, Mg, Ca, és főleg a mikroelemeknek köszönhetően a borok minerális jellegűek és az ásványi anyagok magas koncentrációja a borok sós ízérzetében köszön vissza. A homokos, agyagos altalajnak köszönhetően a nagy-somlói borok savai lekerekedettek, simák, elegánsak.





Zalai borvidék



Termőterülete: 710 ha

Talajtípusai löszös vályogtalaj és barna erdőtalaj.

Alapvetően fehérboros terület és hazánk legcsapadékosabb borvidéke.

Legjellemzőbb fajták: olaszrizling, szürkebarát, tramini és rajnai rizling.

A Zalai borvidék Zala megyében, a Balatontól nyugatra helyezkedik el. Zala megye a szőlőtermeléshez ideális klimatikus viszonyokkal rendelkezik. A hőmérsékleti, csapadékeloszlási, széljárás adottságok optimálisak a minőségi bor előállításához. A klimatikus tényezők közül legfontosabb szerepet a hőigény biztosíthatósága jelenti. A borvidék területén az évi középhőmérséklet 9-11°C, a napsütéses órák éves száma 1950-2000 óra, az éves csapadék 650-700 mm, a tenyészidőszak alatt ebből 400-450 mm. A szélsőségesen nagy hideg és a nagy meleg, amely jelentősen károsítaná a szőlőt ritkábban fordul elő. A nagyobb hőmérsékleti ingadozásokat jelentősen tompítják a Zala menti ártéri területek. A Kis-Balaton visszaállításával a közeli dombokon a kiváló minőségű bor termelésének feltételei tovább javultak. A borvidéken a dombok É-D-i irányban húzódnak, amelyeket NY-K-i irányú völgyek szabdalnak, ez a földrajzi adottság is hozzájárul a jó minőségű Zalai borok termesztéséhez.

A Zala oltalom alatt álló eredetmegjelölés termőterülete Zala megye területét foglalja magában. A Zalai borvidék éghajlatát befolyásoló, az Alpok felől érkező óceáni légáramlatok és az Adria felől érkező mediterrán légáramlatok a nyári időszakban

is megfelelő mennyiségű csapadékot biztosítanak, így az aszályos napok száma az azonos szélességi körön fekvő kontinentális területekhez képest alacsony. A nyár nedvesebb és kevésbé forró, mint a Földközi-tenger mellékén, ugyanakkor az ős napos és szárazabb, mint a kontinentális klímájú vidékeken. A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos fejlődését, és a jó savösszetételű, üde, gyümölcsös frissességű zalai borokat.

A zalai termőterület jellegzetessége, hogy az itt élő emberek a Zala megyére jellemző közepes (pld.: kadarka, kékoportó), illetve késői érésű (pld.: olasz rizling, kékfrankos, szürkebarát) szőlőfajtákat általában a déli, délkeleti, illetve délnyugati kitettséű domboldalakon termesztik. A mediterrán anticiklonok biztosította napos, hosszú ős folyamán a domboldalak tövében lévő kisebb patakok, folyók és a Kis-Balaton felületéről visszaverődő napsugarak a szőlő érését segítik elő, így a zalai borok savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak, a borok testesek, ízgazdagok.

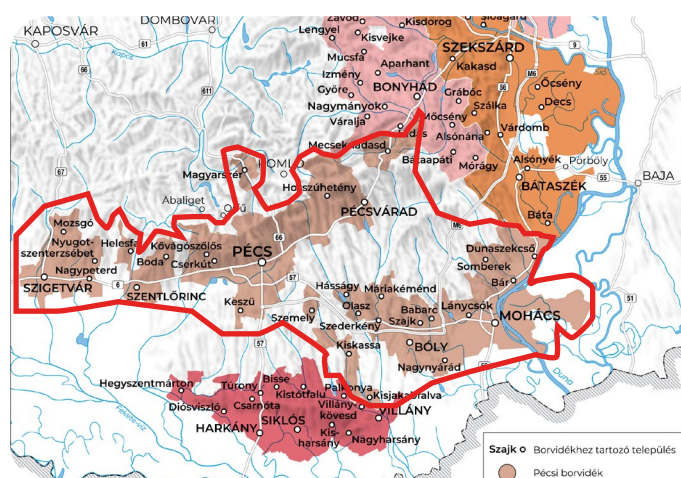


5. Pannon borrégió

A Duna-Dráva és a Balaton által határolt országrész 7800 hektárnyi területén négy borvidék – a Pécsi, a Szekszárdi, a Villányi és a Tolnai – alkotja a Pannon borrégiót. Jellemző szőlőfajtái a cabernet sauvignon és franc, a merlot, különlegességei a cirfandli és a kadarka.

A terület közel egységes dombvidék, a Mecsek-alja és a Villányi-hegység alkotta területen helyezkedik el, melyeken jellemző a sok napsütés és az erőteljes mediterrán mezoklíma. Talaja változatos, a Mecsek mészkőtömbjei éppúgy megtalálhatók, mint a löszös-vályogtalajos részek Villánynál, vagy az agyagos dombvidékek.

Pécsi borvidék



Termőterülete: 581 ha

Löszön képződött barna erdőtalajok, rendzina borítja.

Borai lágyak, teltek, gyakran mediterrán jellegűek.

A hagyományos világfajták és helyi fajták közül kiemelkedik a cirfandli, ami csak itt terem az országban.

A Mecsek és Tolna-Baranyai dombság középtáj, hazánk legdélebbi területei közé tartoznak. A Pécsi borvidék Baranya megyében a 600 méter fölé magasodó, kelet-nyugati irányú Mecsek hegység északi szelektől védett déli kitettségű lejtőin, a Szederkény és Mohács környéki szelíd dombok oldalain, illetve a Zselic délkeleti lankáin található. A borvidék kelet-nyugati irányban Dunaszekcsőtől Szigetvárig több mint 80 km hosszan nyúlik el. A Pécsi borvidék szőlőültetvényei 110-300 méter tengerszint feletti magasságban találhatók, zömmel azonban a 180-270 méter közötti területeken települtek.

A Mecsek hegység erősen érezteti hatását az éghajlatra. A Pécsi borvidék hazánk egyik legmelegebb borvidéke. Klímája, időjárása szubmediterrán jellegű, időjárását döntően az atlantikus és mediterrán hatás alakítja. Baranyában a tél enyhe,

az országban ebben a tengerszint feletti magasságban a legenyhébb. Ez elsősorban a kontinentális hatás alatt lévő területekhez képest azt eredményezi, hogy a nyugalmi időszak hőmérsékleti középértéke kb. 1°C-kal magasabb sok év átlagában. Az erős felmelegedések már kora tavasszal beköszöntenek, különösen a kedvező déli fekvésekben – a szőlő vegetációjára, a tenyészidő hosszára ez kedvező hatású. Az észak felől emelkedő 200-300 m relatív magasságú „fal” (Mecsek hegység) kedvező helyi klimatikus hatása nemcsak a szélárnyék keltő szerepében van, de az erdőfelszín kissé magasabb hőmérsékletű hegyi szeleket produkál, amelyek az átmeneti időszakban a fagyveszélyt mérséklék. A Pécsi borvidéken az évi középhőmérséklet 10,5-10,8°C. A napsütéses órák száma a Dél-Dunántúlon 2000-2070 óra közötti. Pécs, Mohács termőterülete a déli kitettségű lejtők különösen gazdagok napsütésben. A kedvező



sugárzási viszonyok miatt Baranya megye déli, dél-keleti területei az ország legmelegebb vidékei közé tartoznak. Az évi csapadékmennyiség a borvidéken meghaladja a 600 mm-t. Bár ez a csapadékmennyiség elegendő a szőlő normális vízellátottságához, kisebb-nagyobb aszálykárral azonban a Pécsi borvidéken minden harmadik évben számolni kell, mivel a csapadékeloszlás esetenként nem kedvező. A tenyészidőszak legcsapadékosabb hónapja Dél-Dunántúlon tavasszal május-június, ősszel pedig október-november. Az Atlanti óceán hatása a nyár elején, júniusban tapasztalható, a Földközi tenger mediterrán befolyása pedig az őszi, októberi második csapadékmaximumot idézi elő. Baranya megye egész területén jellemző a kettős maximum.

A Kárpát-medence területén a nyár esősebb, rövidebb és kevésbé forró, mint Dél-Európában. Ezért itt később virágzik és érik a szőlő. Az ősze nyúló tenyészidő és a mérsékelt szárazság miatt más a fajtaszerkezet, mint a Mediterránumban, szonosfajták illat- és zamatai egyformák. A hosszú és derűs vénasszonyok nyara igazán csak itt jellemző a borvidék borainak jellegét leginkább ez az időszak határozza meg.

A Tolna-Baranyai dombság Baranya megye területére eső részén az uralkodó agyagbemosódásos barna erdőtalajok mellett csak kis kiterjedésben fordulnak elő rendzinák, csernozjom barna erdőtalajok, csernozjomok. A Mecseken a talajképző kőzet a pannon üledék és a lösz (nyugati rész), a magasabb részeken triász mészkő, de foltokban előfordul a permi homokkő (Jakab-hegy) és a permi agyagpala is. Az erózió miatt megtalálhatók a rendzina fekete és vörösgyagyas változatai, a mészkőfelszín werfeni pala málladácai. A Versendi és Szigetvári körzetekben, valamint a Kelet-Mecsekben a lösz az uralkodó talajképző kőzet.

A löszös erdőtalajú körzetekben mélyvörös színű, finom tanninokban gazdag, strukturált vörösbort

adnak a világfajták: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot és pinot noir. A borvidék fehérbort adó fajtáira jellemző, hogy a mediterrán hatásoknak köszönhetően a savak lekerekedettek, harmonikusak. A fajtákra jellemző intenzív íz-, illat- és zamat anyag rendszeresen kialakul. A borvidék klímája alkalmas késői szüretelésből származó túlrett és töppedt szőlő előállítására. Ezekből a túlrett szőlőkből borkülönlegességek készíthetők.

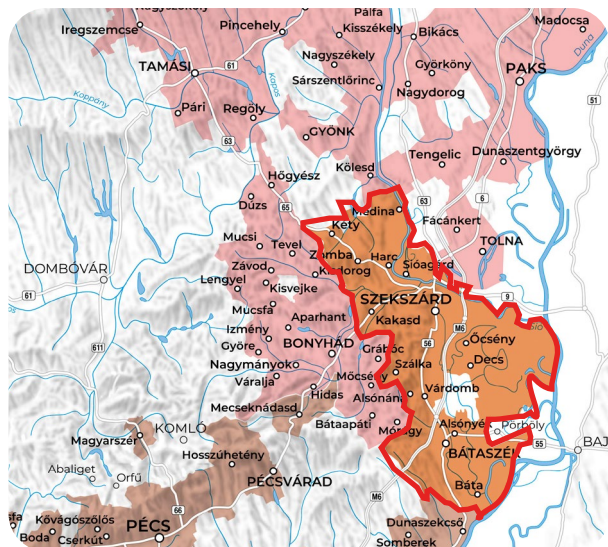
Az évjárat és a szüret időpontjának függvényében a fajták többsége alkalmas fiatal elsődleges aromákkal rendelkező, illetve érlelt testes borok előállítására is. Az illatos fajtáknál az illat, íz és zamatanyag rendkívül elegánsan jelenik meg. A bor előállítása fejlett borászati technológiát igényel. Vörösborszőlő fajtáikból kiváló minőségű rosé borok állíthatók elő. Ezek a borok a fajtára jellemző elegáns illat, íz, zamatanyagokkal rendelkeznek. A borvidék klímája lehetővé teszi a korai szüretet. A mustból Márton napra primőr borok készíthetők. A fajták hosszú érlelésre alkalmas, kiváló minőségű, magas alkoholtartalmú vörösborkok készítését teszik lehetővé.

A lösztalajokon színben gazdag, közepes extrakt tartalmú, illatos, zamat, alkoholban gazdag borok teremnek. Mind- a fehér-, mind a vörösborszőlő fajták termesztésére kiválóan alkalmas területek.

A meszes talajok savban gazdagabb termést adnak, az itt termelt borok könnyen kezelhetők. A humuszban gazdag talajok borainak cser- és színanyagtartalma gazdag, a talajok könnyen felvehető ásványi elemei a borok illat-, íz- és aromaanyagainak meghatározói. A hagyományos, többnyire löszbe vájt borospincék kielégítik az igényes borászat feltételeit – mivel jó érlelési, tárolási lehetőséget biztosító száraz, egyenletes hűvös és egyenletes légnedvességű helyek.



Szekszárdi borvidék



Termőterülete: 2 219 ha

Talaja döntően löszös, éghajlata kontinentális, mediterrán hatásokkal.

Elsősorban bársonyos vörösborairól híres borvidék.

Jellemző borok: a Szekszárdi Bikavér mellett a kékfrankos és a kadarka kap hangsúlyt a borvidék palettáján.

A borvidék a Szekszárdi-dombságon és a Geresdi dombság északkeleti részén terül el. Az észak-déli csapású dombvidéktől nyugatra a 680 m magas Mecsek hegység nyúlványai, keleti felében pedig a Sárköz síksága, a Gemenci tájvédelmi körzet húzódik, amelyet a Duna folyó határol. A Szekszárdi borvidék dűlőire a nagy formagazdagság jellemző. A Szekszárdi borvidék klímája alakításában az atlanti és a mediterrán hatás a döntő, de jelentős a kontinentális klíma befolyása is. Különösen fontos a Duna éghajlatbefolyásoló hatása a borvidéken. A hatalmas folyó vízfelszíne visszatükrözi a napsugárzást, illetve a hatalmas víztömeg jelentősen csökkenti a szélsőséges hőmérsékletváltozások hatásait.

A napsütéses órák száma a Szekszárdi Borvidéken sok év átlagát tekintve 2050-2100 óra. Ez a szőlőre nézve országos viszonylatban is az évek többségében a legkedvezőbb. A forró, a napfényben gazdag nyár és ősz, a „vénasszonyok nyara” még a kései érésű szőlőfajták kadarka, cabernet, olaszrizling, rajnai rizling bogyóinak fajtajelleges beérését, szép színének, finom ízgazdagságának kialakulását is lehetővé teszik. Az évi csapadékmennyiség Szekszárdon átlagosan 598 mm. Ez a csapadékmennyiség a szőlő normális fejlődéséhez elengedő, az évi középhőmérséklet 11,3°C.

Szekszárdi-dombság különböző, szabálytalan irányú dombhátakból és dombsorokból, valamint zezugos futású eróziós völgyekből áll. A széles (100-200 m) platójú ép töréslépcsők 100-150 m magasságra emelkednek. A dombsorokat, völgyközi hátaikat asztal sima platókat lösztakaró borítja, míg a lejtőket, töréslépcsőket és az idősebb deráziós völgyek fenekét vékony lejtőtörmelékes lösz fedi.

A szekszárdi borok zömét a lekerekedett savszerkezetű érett tannintartalmú borok adják. A talaj és klimatikus viszonyok következtében a fehér borok könnyűek, melyek meghatározó jegye mindig a virágos vagy gyümölcsös illat. A fehérborokban sav-alkohol-glicerín-cukor egyensúly érzékelhető. A rozéborok könnyedek, élénk savérzetű, gyümölcsös illataromájúak. A vörösborokat kiegyensúlyozott, könnyen fogyasztható, fűszeres ízű, elegáns tanninú borok jellemzik. A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, melyben a fahordós és palackos érlelésből adódóan a tercier illataromák dominálnak.

A szekszárdi dombság vastag lösztakarója kitűnő alapot biztosít a kékszőlők termesztésének. A szőlőtermesztés szempontjából rendkívül szerencsés, hogy a lösz mindig tartalmaz legalább



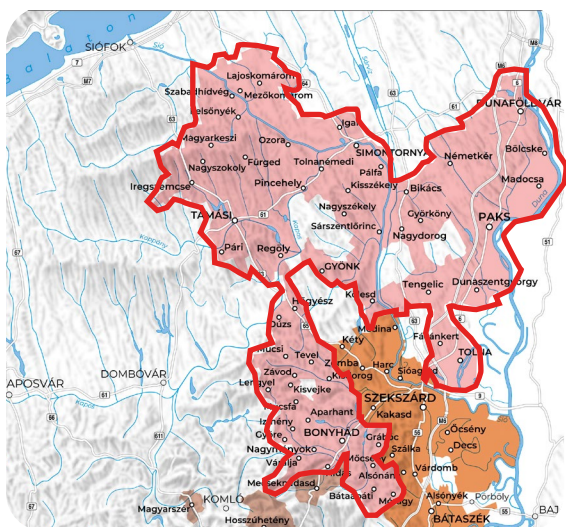
5–7% aktív meszet, de előfordulnak talajok akár 10–30% mésztartalommal is. Ez lényegesen gazdagabb, komplexebb ízvilágot kölcsönöz a bornak. A Geresdi dombvidékhez tartozó területen már agyagbemosódásos barna erdőtalajok is megjelennek. A talajok vízgazdálkodása és tápanyag gazdálkodása nagyon jó, kiváló ízvilágú borokat lehet előállítani. Szelíd dombvonulatok, csalogató völgyek, völgykatlanok teszik változatossá

a borvidéket, különleges mikroklímájú helyek adnak nagy gazdagságot a szőlő fejlődéséhez,éréséhez. A klimatikus tényezők, a domborzat, a talaj, az ökológiai adottságok a Szekszárdi borvidéken harmonikus környezetet biztosítanak a szőlőnek. A borvidék mind a minőségi vörösborszőlő-fajták, mind pedig a minőségi fehérborszőlő-fajták termesztésére és prémium borok előállítására kiválóan alkalmas.





Tolnai borvidék



Termőterülete: 2 301 ha

Talaját vastag lösztakaró fedi.

Vörösborai zömében lágyak, visszafogott tannin-tartalmúak, a fehérborok gyümölcsös illat- és ízjegyekkel, szép savakkal jellemezhetők.

A borvidék számos fajtája közül a kékfrankost, a chardonnayt és a zöldveltelinit lehet kiemelni.

A Tolnai borvidék Magyarország déli részén, nagyobb részben Tolna megyében, kisebb részben Baranya és Fejér megyékben található. A tolnai szőlők többnyire enyhe lejtésű, kedvező, délies kitettséggű, védett domboldalakon, lankákon létesültek. A borvidék legfontosabb és szinte egyeduralgató felszíni képződménye és így leggyakoribb talajképző köze a lösz. A löszréteg vastagsága például Hőgyésznél eléri a 70 métert. A szőlőültetvények kisebb részben (pl. Pincehely, Hőgyész, Dúzs térségében) homokon települtek.

A Tolnai-dombsághoz és Külső-Somogyhoz tartozó szőlőterületek uralkodó talajtípusai a barna-földek (Ramann-féle barna erdőtalajok), az agyag-bemosódásos barna erdőtalajok, de előfordulnak szőlőültetvények mészsírtalajok is.

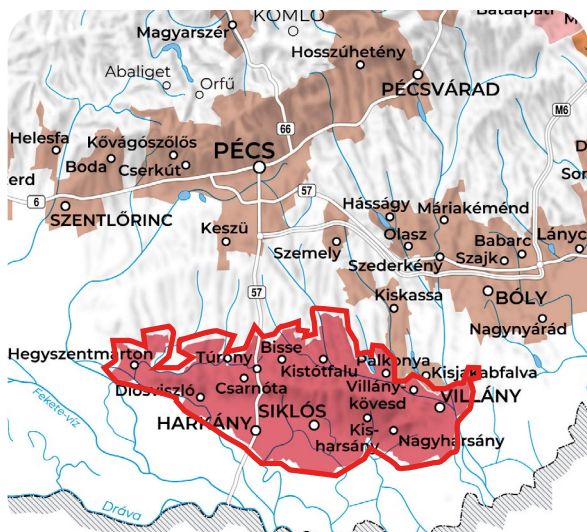
A Tolnai borvidék dombos-hegyes területe a többnyire a mérsékelt meleg - mérsékelt nedves éghajlati típusba tartozik. Az évi nappali megvilágítás időtartama 4400 óra, a tényleges napsütéses időszak egész évben elérheti a 2060 órát. Magyarország szőlőtermő tájain a napfénytartam évi összege sokéves átlagban 1800-2070 óra. Ebből látszik, hogy a Tolnai borvidék nagyon gazdag napfényben. A másik fontos tényező a hőmérséklet.

A borvidéken az évi középhőmérséklet sokéves átlagban 11,8°C, vegetációs idő alatt viszont 15,8°C. A borvidéken évente sok éves átlagban 590 mm, a vegetációs időben 450 mm csapadék hull a szőlőre. Legcsapadékosabb hónap a május és a június. Az uralkodó szélirány az északnyugati. A Tolnai borvidék területének domborzata, talajadottságai, éghajlata és vízrajza alapján a kiváló szőlőtermesztő területek közé sorolható.

A Tolnai borvidéken előállított borok analitikai tulajdonságai a keletkező viszonylag magas alkoholtartalom, a különböző savak kedvező aránya, a testességet okozó anyagok képződése a borvidék klimatikus viszonyainak köszönhető. A borvidékről kikerült borok magukon viselik az évszázados szőlőtermesztési hagyományokon felnövő és a modern ismereteket megszerző borászok kezének nyomát. Ez az érzékszervi tulajdonságokban különösen megmutatkozik a borok ízgazdagságában. A tolnai borokra jellemző a szőlőből származó gyümölcsösség és a finom ászkolásból származó illatok és ízek harmóniája, a kiegyensúlyozott sav és extrakt tartalom.



Villányi borvidék



Termőterülete: 2 390 ha

Talaja mészkőre rakódott lösz és vörösapagy.

Magyarország legdélibb borvidéke, szubmediterrán éghajlattal.

Elsősorban vörösbor jellemzi a vidéket, míg fehérszőlő főleg a sikkosi körzetben terem. Mára a cabernet franc-ból készülő Villányi Franc vált a borvidék meghatározó márkájává, de a többi bordeaux-i fajta és a portugieser is nagy jelentőséggel bír.

A borvidék Magyarország legdélebbre fekvő borvidéke. A helyi éghajlatot a kontinentális és a mediterrán hatás határozza meg. Magyarországon itt köszönt be először a tavasz és a napsütéses órák száma is magasabb az országos átlagnál. Az évi csapadékmennyiség és annak viszonylagos egyenletes eloszlása, valamint a viszonylag jó víztartóképesseggel rendelkező talajok egyaránt hozzájárulnak a vegetációs időszakban a szőlő megfelelő vízellátásához.

A Villányi borvidék, mint lehatárolt termőhely szőlőültetvényei, a környező síkságból kiemelkedő Villányi-hegység déli kitettséggű lankáin kb. 25 km hosszan terülnek el. A termőhely földrajzi helyzete alapján kimagasló mennyiségű és időtartamú napsugárzásban részesül, melyet a hőmérsékleti adatok is igazolnak. A középhőmérséklet kb. 11°C, a vegetációs időszak átlaghőmérséklete 17,5°C. A hidegebb évszakokban a területen gyakori a köd, de a középhőmérséklet -1°C alá nem süllyed. A csapadék évi mennyisége a sokéves átlag alapján 700 mm. Éghajlati szempontból két hatás érvényesül, keveredik a kontinentális és a mediterrán éghajlat, a szőlőborította déli lejtőkön elsősorban a mediterrán hatás érvényesül. Mérsékelt nedves vidék enyhe téllal, ahol a csapadék eloszlása viszonylag egyenletes. Éghajlata összességében kedvező a szőlőtermesztés számára. A hőmérséklet-ingadozás kicsi.

Az uralkodó szél északi és észak-nyugati, de gyakori a nyugat-kelet irányú levegőmozgás is.

A Villányi-hegység alapkőzetét tekintve középső-triász kori mészkőből és dolomitből, jurakori tengeri üledékből származó mészkőből, valamint az alsó-kréta időszakban képződött mészkőből áll. Az alapkőzeten a Villányi borvidék túlnyomó részén csernozjom barna erdőtalaj alakult ki. A pleisztocén időszakban, a hideg, száraz éghajlatú stádiumokban kialakult lösz és löszszerű „lejtőüledék” képezi a talajok anyakőzetét. Mészben való gazdagságából adódóan könnyen aprózódik és mállik, ezért rajta termékeny talajtakaró jött létre. Ennek megfelelően a talajtakaró a lejtőkön változó vastagságú mészben gazdag agyagos lösz, melyeket a fennsík jellegű hegytetőn több helyen redzina vált. A termőhelyet általában jellemzi, hogy viszonylag vastag, tápanyagokban gazdag talaj takarja az alapkőzetet.

A Villányi fehér, rozé és vörösborok íz- és illatvilágának közös jellemzője a gyümölcsös karakter, ami fehér és rozé borok esetében a frissességgel párosul, vörösborok esetében teltséggel, komplexebb, fűszeres jelleggel egészül ki.



A Villányi classicus borok az előző típushoz képest ízében és illatában intenzívebb gyümölcs, illetve fűszeres jelleg figyelhető meg, összetettebb aromaanyagokkal, teltebb, karakteresebb, finom savakkal rendelkező borok. A vörösborok testesebbek, tanninban gazdagabbak.

A Villányi premium borok testes, koncentrált borok, igen összetett íz- és zamatvilággal, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző, sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel. Testes, érlelt borok, a fa-hordós érlelés jegyei színben, ízben és illatban minden esetben megjelennek.

A Villányi super premium borok, amelyek 100%-ban cabernet franc fajtából készülnek, hűen tükrözik a Villányi borvidék különleges adottságait. Nagy formátumú, testes, elegáns, vastag és komplex borok, amelyekben megjelenik a Villányra jellemző kedvesség, kerekesség, gyümölcsösség.

Az ilyen bor hosszú utóízzel bír és hosszabb távú érlelésre is alkalmas.

A helyi klimatikus viszonyoknak köszönhető, hogy szinte minden évben túlrett szőlő is szüretelhető, amelynek következtében igen elterjedtek a borvidéken a késői szüretelésű borok.

A Villányi borvidék elsősorban vörösborai miatt vált ismertté és nemzetközi hírűvé, de a természeti adottságai hagyományosan a fehérborok számára is kedvezőek. A vörösbort adó szőlőfajták változatos palettájának köszönhetően, a rozé borok is szép számmal megtalálhatók a borvidék szortimentjében. Magyarországon a Villányi borvidék az egyik olyan borvidék, amelyik nagy hagyományokkal rendelkezik a siller készítés terén. A siller borok jellegüket tekintve a rozé és a vörösborok között található. A vidéken az 1800-as évek második felében főként kadarkából igen számottevő volumenben készültek siller borok. Ez a fajtaszortiment mára kiegészült a francia fajtákkal és a kékfrankossal.



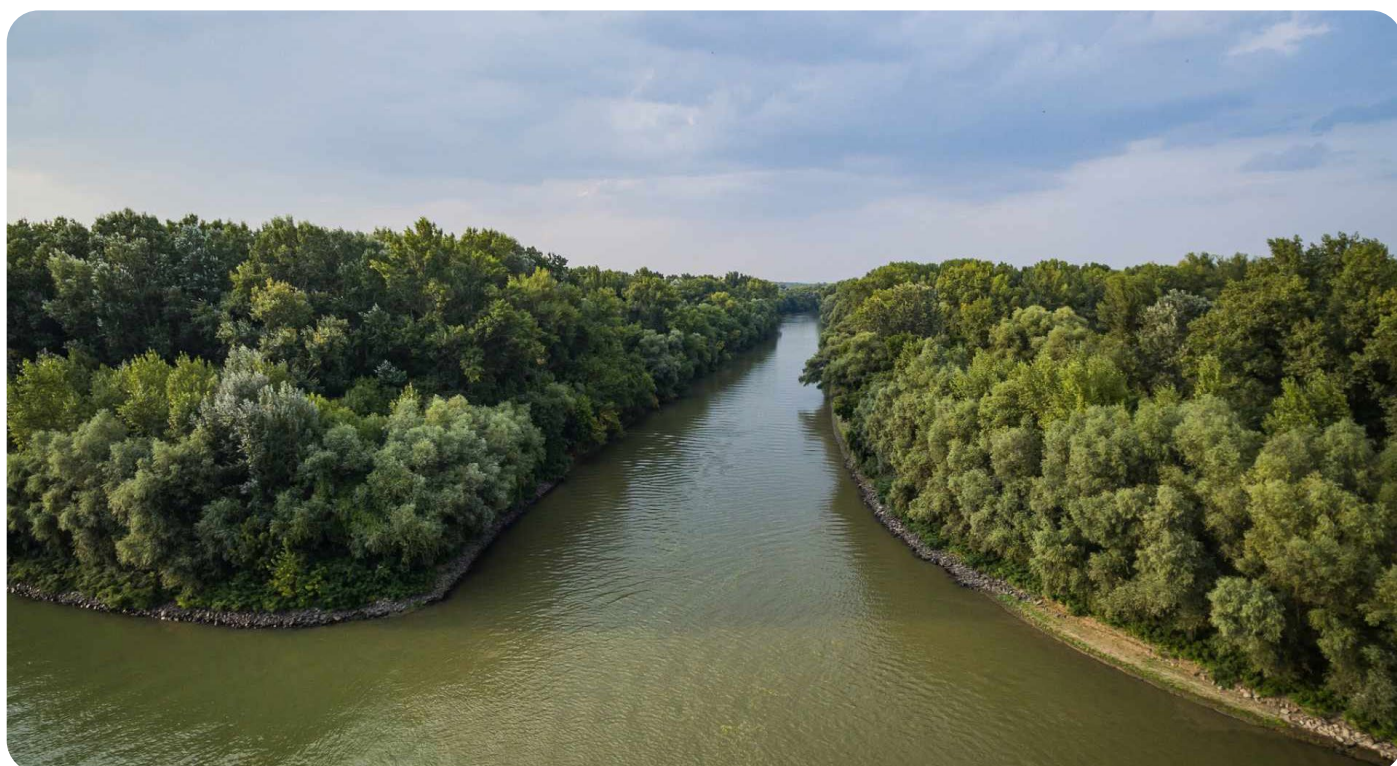
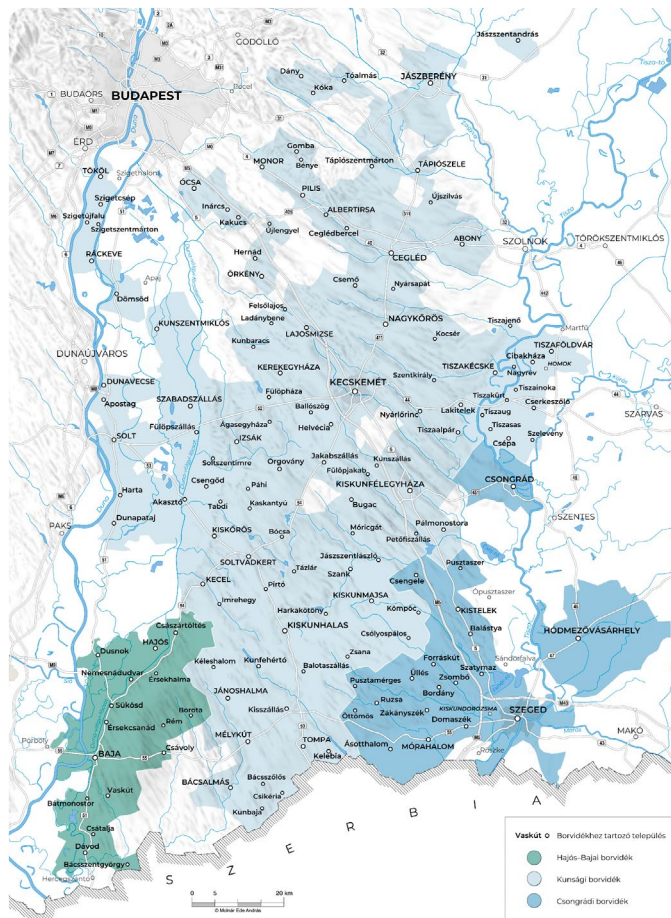
Cabernet franc



6. Duna borrégió

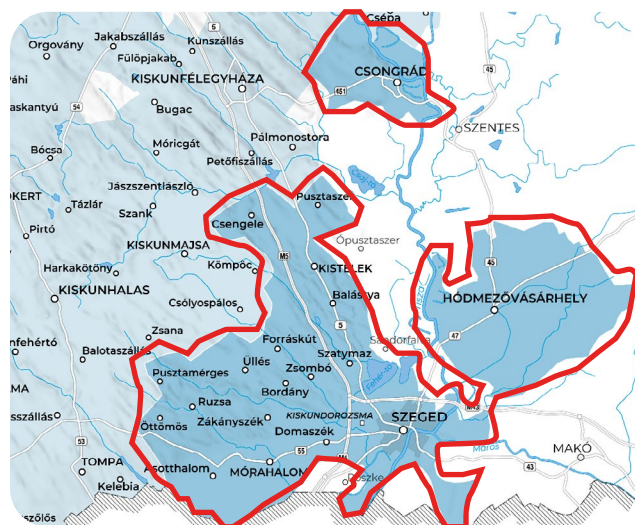
Magyarország legnagyobb bortermő régiója összesen 24000 hektáron helyezkedik el, és mindössze három borvidéket foglal magában, a Csongrádi, a Hajós-Bajai és a Kunsági borvidéket. Jellegzetes fajtáik a cserszegi fűszeres, az ezerjő vagy a rizlingszilváni, de megtalálható itt a kadarka is.

A Duna és a Tisza által határolt összefüggő síkságon jellemző alföldi, homoktalajos területek könnyed karakterű, kevésbé savas boraikról híresek. Az itt uralkodó időjárás alapvetően kontinentális, de a sík terep és a kvarcos talaj miatt nagy a hőingadozás: forróak a nyarak, és a hideg teleket sokszor tavaszi fagyok is követik. Bár az uralkodó talaj mészköves homok, mely leginkább a folyók – elsősorban a Duna – hordalékából származik, található még barna erdőtalaj, feketeföld (csernozjom), réti és öntés-talaj is kisebb mértékben.





Csongrádi borvidék



Termőterülete: 941 ha

Talaja többnyire meszes homok.

Savakban visszafogott, gyümölcsös fehér-, vörös- és roséborok termőhelye.

A feltörekvő borvidéket jól képviselő fajták a kékfrankos, a csersegi fűszeres, és az Irsai Olivér.

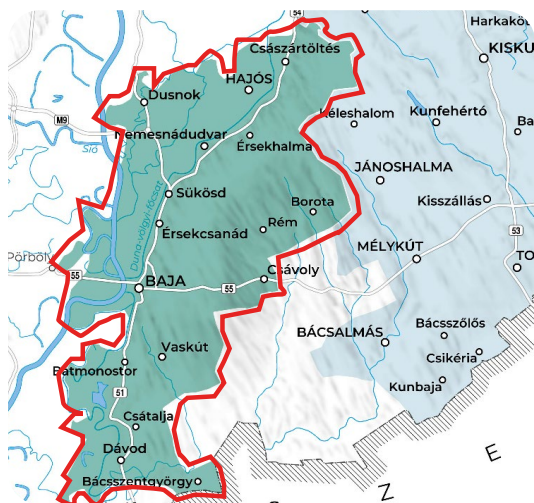
A Csongrádi borvidék Magyarország déli részén, a Tisza folyó két partján mintegy 100 km-es hosszban helyezkedik el. Nyugatról és északról Duna-Tisza Közi Homokhátság, keletről a Maros-Körös köze, délről az országhatár határolja. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően a sík, alföldi jelleg és a térséget átszelő folyók, a Tisza, a Körös és a Maros, illetve ezek mellékfolyói határozzák meg. A tengerszint feletti magasság 120 m alatti, a területek többségén alig haladja meg a 100 m-t. A csongrádi borok termőhelyeinek főként az öntés talajon található lepelhomoktalajok a jellemzők. Kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti talajok is fellelhetők.

A homoktalajok sajátossága, hogy gyorsan melegednek, világos színük miatt a napsugárzást jobban visszaverik, ami elősegíti a szőlő érését is, valamint kvarctartalmuk miatt immunisak a filoxéra szempontjából. A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Egyes években mediterrán hatások tapasztalhatók. A napfényes órák átlaga 2.200, itt a legmagasabb Magyarországon. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, de a területet átszelő folyók, a Tisza, és a Tisza holtágai, a Körös és a Maros, kedvezően hatnak a talaj vízellátottságára és optimális páraviszonyokat teremtenek a szőlő fejlődéséhez és éréséhez.





Hajós-Bajai borvidék



Termőterülete: 1 836 ha

Talaja többnyire meszes homok.

Savakban visszafogott, gyümölcsös fehér-, vörös- és roséborok termőhelye.

A feltörekvő borvidéket jól képviselő fajták a kékfrankos, a cserszegi fűszeres, és az Irsai Olivér.

A Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés területe Magyarország déli részén, a Telecskai dombok északi nyúlványain helyezkedik el. Nyugatról a Duna folyó, északról és keletről a Duna-Tisza-közi Homokhátság, délről az országhatár határolja. A termőtáj kialakításában a Duna folyó meghatározó szerepet játszott. A folyó szabályozását követően alakult ki a folyó jelenlegi medre.

A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően a változatos domborzati viszonyok határozzák meg. A tengerszint feletti magasság a területek többségén 150 m. A domborzat jellemzően észak-nyugat, dél-kelet irányú váltakozó domb-völgy vonulatokkal jellemezhető, ami kedvező fekvéseket biztosít szőlőültetvények számára. A szintkülönbségek a 10-20 métert is meghaladhatják. A területek lejtése 2-10 %. A Hajós-Baja oltalom alatt álló eredetmegjelölés termőhelyeinek a főként a lösz alapon található meszes lepelhomoktalajok a jellemzők (humuszos és futó homok), valamint a kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok is fellelhetők. A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Mind az éghajlati viszonyok, és a viszonylag kis tengerszint feletti magasság miatt gyakoriak a tavaszi és az őszi fagyok is. Az átlaghőmérséklet 11-12°C körüli. A napfényes órák átlaga 2000 óra felett van évente.

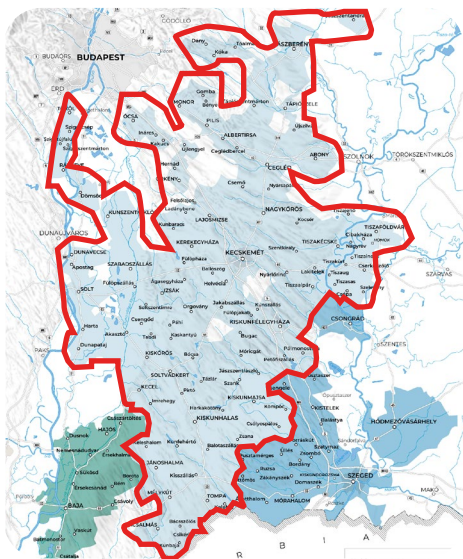
A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

Az ökológiai környezet hatására testes, mérsékelt savtartalmú, lágyabb, alkoholban gazdag borok készíthetők a borvidéken. A lösz altalaj tápanyag-szolgáltató és víztartó képessége sajátos tartalmat ad az itt termelt szőlőnek, a meszes altalaj hatására a boroknál ásványos jegyek tapasztalhatók.

A fehér és rosé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, mély színűek, csersavaik határozottak, fejlődésük lassú. A prémium borok nagy formátumú, komplex illataromájú, telt, gazdag ízű borok, ahol az intenzív gyümölcsösség jellemző. Sok esetben az aszalt gyümölcsökre és lekvárookra jellemző ízek és illatok jelenhetnek meg, gyakran kiegészülve az intenzív fűszeres karakterekkel, melyben a fahordós és palackos érlelésre jellemző illataromák dominálnak.

A késői szüretből származó borok testesek, a készítés módjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradékcukrot is tartalmazhatnak. A jégborok teltek, a maradékcukor-tartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes ízharmonia mutatnak. A termőhely borait hordós és palackos érlelést követően javasolt forgalomba hozni.

Kunsági borvidék



Termőterülete: 20 353 ha

Talaja többnyire meszes homok.

A borok meghatározó szőlőfajtái a cserszegi fűszeres és a kékfrankos, de hagyományos itt az arany sárfehér és a kövidinka is.

Borai általában lágyak, könnyedek, gyümölcsösek.

A termelésére lehatárolt terület Magyarország középső részén helyezkedik el. Legnagyobb része a magyar Alföld Duna és Tisza folyók által határolt területén, a Duna-Tisza közén valamint a Tiszazugban terül el. Északnyugatról a Csepel-sziget, északról a Gödöllői-dombság egyes termőhelyei kapcsolódnak hozzá. A termőhely környezeti jellemzőit alapvetően az alföldi jelleg határozza meg. A tengerszint feletti magasság 150 m alatti. A domborzat síkvidéki jellegű, a szintkülönbségek a 10-20 métert nem haladják meg.

A Kunság termőhelyein zömmel mésztartalmú homoktalajok találhatók (humuszos és futóhomok), valamint kisebb részben barna erdőtalajok, csernozjom, réti és öntéstalajok. A homoktalaj sajátossága, hogy gyorsan melegszik, világos színe a napsugárzást jobban visszaveri, ami segíti a szőlő érését is, valamint 75%-ot meghaladó kvarctartalma következtében immunis a filoxéra szempontjából. Ugyanakkor tápanyagszolgáltató és víztartó képessége, ásványianyag tartalma kisebb.

A termőhely klimatikus viszonyait a Magyarországon alapvetően uralkodó kontinentális éghajlat határozza meg. Erre leginkább a forró nyarak és a hideg telek jellemzők. Az átlaghőmérséklet 10-11 °C.

A vegetációs időszakban gyakoriak - július, augusztus hónapban - a hőségnapok. A napfényes órák átlaga 2.000 óra felett van évente. A csapadék átlagos évi mennyisége 450-500 mm, ami alapvetően kielégíti a szőlő igényeit, de éves eloszlása nem egyenletes.

A borok gyorsan fejlődnek, mérsékelt savtartalmúak, lágy karakterűek. A fehér és rozé borok illatanyaga intenzív, a borok zamatban gazdagok. A vörösborok általában gyümölcsösek, könnyedek, kevésbé mély színűek, csersav tartalmuk kevésbé markáns. A borok, a meszes homoktalajra jellemzően kevésbé ásványosak. A válogatott szüretelésű szőlőből készült borok fajtatipikusak, kiegyensúlyozott sav, alkohol, cukor harmóniával rendelkeznek.

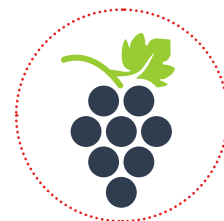
A késői szüretből származó és töppedt szőlőből készült borok testesek a készítés módjának és érlelésnek megfelelően karakteresek. Maradékcukrot tartalmaznak. A jégborok teltek, a maradékcukor tartalmuk, savtartalmuk és alkoholtartalmuk következtében édes ízharmoniót mutatnak.



Az ökológiai környezet - elsősorban a homoktalajoknak köszönhetően - jelentős hatással van a borok jellemzőire. Ez a tipikusság elsősorban a gyorsabban fejlődő, általában könnyű, kisebb savtartalmú, lágyabb, gyors sav-fejlődésű, az évjáratok többségében mérsékelt alkoholtartalmú borokban jelenik meg. A borok, a homokos talajra jellemzően kisebb ásványi anyag tartalmúak. A termőhely borai elsősorban rövidebb érlelésre és korábbi elfogyasztásra javasoltak. Az ökológiai környezet számos, ehhez a termőhelyhez kötődő hagyományos fajta elterjedését eredményezte (ezerjő, kadarka,

kövidinka, stb.). A fajtatipikusság a válogatott szüret alkalmazásával fokozható. Egyes évjáratokban a szőlők különleges értékeket produkálnak. A túlrett és a töppedt termésből alkoholban gazdag, telt, testes borok készíthetők, melyek minősége az érlelés során tovább növekszik. A könnyű, friss borok kiváló alapanyagául szolgálnak a pezsgő és a széndioxid hozzáadásával észült gyöngyöző boroknak. A Kunsági borvidéken telepített szőlőültetvényekben az őshonos, és újonnan nemesített magyar szőlőfajták a meghatározóak.





Borok tárolása

Elsőként tekintsük át, miért fontos a bor megfelelő tárolása. Ha nem a bornak optimális körülmények között tároljuk a palackokat, könnyen előfordulhat, hogy a felszolgált bor hibás illatokat és ízeket mutat.

A következő rövid felsorolás a helyes bortárolás alapjait mutatja be:

1. Ha nagyobb tételt rendelünk, s hosszabb távra tervezzük a borok tárolását, a helyes hőmérséklet kiválasztása és megtartása alapvető fontosságú. A túlzott hőhatás, legyen az akár túl hideg vagy túl meleg, károsan befolyásolhatja a bor minőségét.
2. Fontos, hogy a palackokat fektetve tároljuk. A parafa dugó csak akkor biztosítja a légmentes zárást, ha érintkezik a folyadékkal. Ha állítva tároljuk a palackokat, könnyen előfordulhat, hogy a dugó kiszárad, így lehetőséget teremt az oxigénnek a palackba való bejutásra. Ez káros lehet a borra, mert oxidálja, fáradttá és öreggéteti.
3. A túlzott természetes (napsugárzás) és a mesterséges (világítás) fények is károsíthatják a tárolt készletet. A tartós fényhatás felmelegítheti a bort olyan hőmérsékletre, amely nem kívánt hatásokat indít el benne. Ilyenkor általában előbb öregednek a borok, sokszor előbb, mint az normális lenne a bor korából, érettségi állapotából adódóan.

Összefoglalva: A borokat optimálisan állandó 12°C-on, fénytől védett helyen, fektetve, rázkódásmentesen, körülbelül 70%-os páratartalomban tároljuk.

Címketerminológia és stílus

A szőlőfajtától, régiótól, márkától eltekintve a legáltalánosabb kifejezések, amiket a címkén használnak a bor stílusára és a készítésére vonatkoznak. Vannak egyértelmű kife-

jezések, de néhány további magyarázatra szorulhat.

Hordós érlelésű

Az így készült borokat tölgyhordókban érlelik. Ezek lehetnek régiek vagy újak, és bármilyen méretűek.

Barrique / új, kis tölgyfahordós érlelésű

A bort kis, (225 literes) tölgyfahordóban érlelik. Az új hordó sok aromát és ízt ad bornak. Mivel a hordó kicsi, így a bor nagyobb felületen érintkezik a fával, nagyobb hatást fejt ki rá.

Hordós erjesztésű (csak fehérbor)

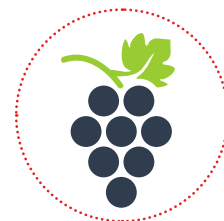
Amennyiben a bort hordóban erjesztik, akkor a tölgyfás ízek jobban integrálódnak. Ez munkaigényesebb, mint ha csak egyszerűen tölgyfahordóban érlelnék, ezért drágább is.

Szüretlen

A legtöbb bort palackozás előtt kezelik, hogy kiszűrjenek belőle mindent, ami miatt zavaros lehet. Néhányan azzal érvelnek, hogy a derítés és/vagy szűrés mellékhatásaként a bor jellegéből túl sok elveszik, ezért néhány termelő minimálisra csökkentti, vagy elkerüli a bor derítését, szűrését. Ezt jelezhetik azzal, hogy a címkén feltüntetik, hogy a bor derítetlen/vagy szüretlen. Ezeknél a boroknál az érés közben valószínűbb, hogy üledék képződik az üvegben, a pohárban pedig valószínű, hogy a bor megjelenése nem lesz tökéletesen tiszta és áttetsző.

Vegetáriánus/vegán

A bor derítésénél használt szerek között található a vizahólyag (tokhalból), és más állati fehérjék (pl. tojásfehérje). Jóllehet ezek közül semmi nem maradhat a borban a folyamat végén, de ezt nem lehet garantálni. Sok vegetáriánus számára az, hogy a bor készítésénél állati terméket is felhasználnak, elegendő erkölcsi alapot szolgáltat ahhoz, hogy ne vegyék meg a terméket. Az olyan borok készítésénél, amik megfelelnek a vegetáriánusoknak, nem használnak vizahólyagot. A vegán boroknál pedig semmilyen állati fehérjét nem használnak.



Bio

A bio borok olyan szőlőből készültek, melyeknél nem használtak szintetikus rovarölőket, gyomirtókat. A biodinamikus borok a bioszőlő termesztésének és a biobor készítésének olyan rendszere, amely összeköti a termőterületet és a borkészítési tevékenységeket a föld és a tágabb univerzum „természetes körforgásával”.

Előkészületek

A borok előkészítése

Mielőtt felszolgálnánk a bort, ellenőrizzük, hogy adottak-e a felszolgálat optimális feltételei. Az ellenőrzést kezdjük a hőmér-

séklettel, főleg azoknál a boroknál, amelyek hűtést igényelnek. Ez elsősorban a fehér-, rozé- és pezsgőborokra vonatkozik. Nézzük meg van-e elég hely a borhűtőben! A készletrotáció fontos része a megfelelő előkészületnek: ha újra töltjük a hűtőt, fontos, hogy a régebbi készletet - amelyik már elérte a kívánt hőmérsékletet - tegyük előre, ezt használjuk fel először. Bizonyosodjunk meg arról, hogy a dugóhúzó és a kapszulavágó kéznél van, van pincérkendőnk, a poharak tiszták, és a helyükön vannak. Amennyiben szükség van dekantálásra, legyen kéznél egy tiszta dekanter, egy gyertya, és ha szükséges egy segédasztal. Fehér és rosé borok, valamint pezsgők esetében jégvödör és jég.



Borok optimális felszolgálati hőmérséklete

Borstílus	Felszolgálati hőmérséklet
Pezsgő	jól behűtve 6-10 °C
Édes borok	jól behűtve 6-8 °C
Könnyű, közepesen testes fehér és rosé	hűtve 7-10 °C
Közepesen testes - testes hordós fehér	enyhén hűtve, 10-13 °C
Könnyű vörösek	enyhén hűtve 13 °C
Közepesen testes, testes vörös	szobahőmérsékleten 16-18 °C

Arra mindig figyeljünk, hogy a borok túlhűtése is okozhat gondot, tompíthatja az aromák intenzitását. A vörösborok szakszerű felszolgálása is hőmérséklethez kötött. Az optimalizált hőmérsékletű raktárból - ahol hűvös van - időben hozzuk ki a megfelelő tételt, hogy felvehesse a megfelelő szervírozási hőmérsékletet. Egyes vörösborok esetében pedig arra is szükség lehet, hogy némileg lehűtsük azokat. Ne feledjük, hogy az átlagos szobahőmérséklet nagyban függ az adott időszak hőmérsékletétől, a fűtés és légkondicionálás mértékétől. A vörösborok felszolgálásánál

fontos, hogy az előkészített tétel hőmérséklete ne legyen se túl meleg, se túl hideg.

Eszközök előkészítése

Miután megvagyunk a bor előkészítésével, jöhet a szervírozáshoz szükséges eszközök ellenőrzése.

Borlisták, itallapok

Akár fix, nyomtatott borlistával dolgozunk, akár egy táblára kiírt borsorunk van, fontos, hogy minden olyan információt feltüntessünk, ami segítheti a fogyasztó döntését.

Fontos információ: a borhoz használt szőlőfajta, fajták, a termelő, a borvidék és az évjárat is, ezeket lehetőség szerint tüntessük fel. Szintén fontos, hogy egyértelmű legyen a bor ára, illetve az, hogy milyen mennyiséghez (poharaztatás esetén a pohár mérete) milyen ár tartozik. A kínált borokténylegesen a rendelkezésünkre kell álljanak, és az is alapfeltétel, hogy folyamatosan ellenőrizzük az adott listát, nem történt-e változás a kínált borokban. Ez akár évjáratkülönbséget is jelenthet. Ezzel azt a kellemetlenséget kerülhetjük el, hogy a fogyasztó által kiválasztott borokból nincs készletünk, ezzel arra kényszerítve őt, hogy újra átgondolja választását. Ha az adott tételből nincs elég készletünk, készüljünk olyan alternatívákkal, amelyek helyettesíthetik a kiválasztott tételt. Előfordulhat, hogy négy palackunk van a listán kínált tételből, de a fogyasztó nyolcat szeretne. Ilyenkor van jelentősége az alternatív kínálatnak.

Mindig ellenőrizzük a nyomtatott listát, hogy tiszta és hibáktól mentes legyen. A táblára írt kínálatot is rendszeresen ellenőrizzük, a tiszta, hibátlan kiírással elkerülhetjük a reklamációt. Ha több tétel is kiesik a kínálatból, vezessük át a cserét a listákon.

Pohárismeret

Mivel az eltérő stílusú borok különböző pohár-típusokban érvényesülnek a leginkább, fontos, hogy a megfelelő típusú pohárban szolgáljuk fel az adott stílusú bort. Ez azért is fontos, mert ez alapvetően meghatározhatja a fogyasztó elégedettségét. Mivel a legtöbb vendéglátóipari-egységben csak néhány pohártípus található meg, fontos, hogy kiválasszuk a bortípusnak leginkább megfelelőt.



Vörösborokhoz illő pohár (kehely)

Vörösborok esetében fontos, hogy megfelelően nagy poharat használjunk. A nagyobb méretű tulipán formájú kehely biztosítja, hogy megfelelően nagy felületen érintkezzen a levegő a pohárban lévő borral, így engedve kibontakozni a sokáig levegőtől elzárt italt. Ez a formájú kehely biztosítja azt, hogy optimális feltételek mellett élvezzük a vörösborok aromáit. A megfelelő méretű pohár azért is fontos, hogy legyen hely a bor körbeforgatására, ami szintén segíti az aromák optimális érvényesülését.

Fehér- és rozéborokhoz illő pohár

Ha a frissesség és a gyümölcsösség hangsúlyozása a cél, legjobb, ha egy közepes méretű, tulipán formájú poharat választunk. A fehérborokra és rozékra jellemző gyümölcsösség és frissesség akkor érvényesül a legjobban, ha a pohár alkalmas arra, hogy az intenzív aromákat a pohár szájához vezesse, kihangsúlyozva annak érényeit.

Pezsgők

A pezsgőket flótéből szolgáljuk fel. Az italt meghatározó szénsavgyöngyök, és a frissesség leginkább ebben a pohártípusban érvényesülnek. Fontos, hogy a szénsavgyöngyök minél hosszabban járassák át a bort, lendületet adva a frissesség kiteljesedésének.

Erősített borok, édes borok

Ezeket borokat azért kell kisméretű poharakból kínálni, mert ezzel érhető el leginkább a gyümölcsös aromák érvényre juttatása.

A poharaknak mindig cseppmentesen tisztáknak kell lenniük. Ellenőrizzük azt is, hogy nincs-e apró sérülés, megpattanás a poharak szájánál. Ezek kellemetlen sérüléseket okozhatnak a vendégek ajkán.

A dekantálás menete

A dekantálandó bort borkosárban hozzuk az asztalhoz, majd az asztalhoz hozzuk tálcán a dekantálót, gyertyát gyertyatartóban, kóstolópoharat, csészéaljat.

A bort a kosárban bemutatjuk a megrendelőnek, a bort nagyon óvatosan mozgatva, különösen, ha idősebb, várhatóan sok üledéket tartalmazó borról van szó. A bort szóban is bemutatjuk, közöljük a termőhelyet, a szőlőfajtát, a borászat, vagy a borász nevét és az évjáratot.

A gyertyát gyufával meggyújtjuk. Öngyújtó használata szakmai hiba. A gyufa lángját pedig később a vendégtől elfordulva gyors mozdulattal oltjuk el.

A borosüveg kapszuláját a gallér alatt késsel körbevágjuk, vagy teljesen eltávolítjuk, eközben nem szabad a palackot forgatni. Az egészben levett kapszulát dekantálás után elegánsan vissza lehet helyezni az üveg szájára.

Felszolgáló kendővel megtöröljük a palack száját és a dugó tetejét. A dugót kihúzzuk, eközben sem szabad a palackot forgatni. A dugót sérülésmentesen, egyben kell eltávolítani. A kihúzott dugót ellenőrizzük, nincs-e hibája, zavaró illata, illetve meggyőződünk arról, hogy a dugó állapota a bor korának megfelelő-e, és árulkodik-e a megfelelő tárolásról. A dugót csészealjon a megrendelő elé tesszük. A palack száját belülről és kívülről is megtöröljük.

A kosárban lévő borból kóstolónyi mennyiséget töltünk a kóstoló pohárba, ezt a dekantálóba öntjük, és a dekantálót kiöblítjük. A bort visszaöntjük a kóstoló pohárba, és megkóstoljuk. A bort óvatosan kivesszük a kosárból, abban a helyzetben tartva, ahogyan a kosárban volt, és lassan, de határozottan és cseppmentesen töltjük át a dekantálóba, a palack nyakát a gyertya áteső fényénél tartva, hogy azonnal észrevegyük, amikor az üledék is megindulna.

A dekantálóból a megrendelőnek kóstolónyi mennyiséget töltünk. A megrendelő beleegyezése után a megfelelő sorrendben töltünk, a legvégén a megrendelőnek. A poharakat méretüktől függően csak 1/5-1/3 részig töltjük, mindenkinek azonos mennyiséget.

A gyertyát eloltjuk (de nem fújuk): legjobb, ha a gyufával a kanócot egy pillanatra a megolvadt viaszba nyomjuk, majd a kanócot ismét egyenesre igazítjuk.

A vendég előtt a dugót elvesszük, a kisegítő asztalt letakarítjuk, ha van erre a célra szolgáló kis láncsal összefogott két tűnk, ezeket a dugó két végébe szúrjuk, és a láncnál fogva a palack nyakára akasztjuk.

Az eszközöket az asztalhoz és az asztaltól csak tálcán vihetjük.

A bor felszolgálása

- Mielőtt nekilátnánk a palack kibontásának, mindig mutassuk meg a címkét a vendégnek, hogy megbizonyosodhasson arról, hogy valóban azt a bort bontják ki számára, amelyiket rendelte.
- Miután a vendég visszaigazolta a választást, vágjuk le az üveg nyakát takaró kapszula tetejét. Ezt a dugóhúzókon található speciális késsel vagy a kifejezetten erre a célra kifejlesztett kapszulavágóval tehetjük meg. Fontos, hogy mindig az üveg szájához legközelebb eső részen vágjuk le a kapszulát.
- Tisztítsuk meg az üveg nyakát egy tiszta törülközővel, majd amilyen óvatosan és érzéssel csak lehet, húzzuk ki a dugót a palackból. Mielőtt töltenénk, még egyszer tisztítsuk meg a palack nyakát és száját.
- Töltsünk kóstolónyi mennyiséget a pohárba, hogy a vendég eldönthesse, hogy kéri-e vagy sem



A pezsgő felszolgálása

- Pezsgőt bontani a benne uralkodó nyomás miatt veszélyes! Mielőtt nekikezdünk egy palack pezsgőbor kinyitásának, mindig gondoljunk erre. Hűtéssel csökkenthető a nyomás, de ilyen esetben is előfordulhat - főleg kis rutinnál -, hogy a dugó kivágódhat a palackból, és megsebesíthet valakit. A balesetek elkerülése végett javasolt, hogy használjunk törőruhát a pezsgő kibontásánál.
- A következő lépések betartásával szakszerűen és biztonságosan bonthatunk ki egy pezsgőspalackot.
- Elsőként távolítsuk el a palack nyakát takaró fóliát, majd tekerjük le a dugót rögzítő drótot. Miután ezt megtettük, kezünkkel biztosítjuk, hogy a dugó a helyén maradjon.
- Döntsük meg a palackot 30°-ban, egyik kezünkkel markoljuk meg a dugót, a másikkal a palackot. FONTOS: ne a dugót tekerjük, hanem a palackot.
- A dugót erősen a kézben rögzítve, amilyen finoman csak lehet, távolítsuk el a palackból.
- Ne feledjük el, hogy akkor végeztünk igazán jó munkát, ha a pezsgő nem pukkan, hanem legfeljebb szisszen.



Bor-étel párosítás

A bor gyakran az étkezéseinket kíséri. Több irányelv is van arra vonatkozóan, hogyan lehet borokat és ételeket harmonikusan párosítani. Eredetileg a borstílusok úgy alakultak ki, hogy egy-egy adott régió konyhaművészetét kiegészítsék, tehát ez egy jó kiindulópont arra nézve, hogyan párosítsunk borokat és ételeket. Nincs olyan, hogy valamihez kizárólag egyetlen bor tökéletes, de bizonyos választások harmonikusabbak, mint mások.

Alapvető szempontok

Az optimális ízharmonikiák megtalálásához szükségünk lesz arra, hogy mind az étel, mind a bor stílusát, struktúráját és elkészítési módját ismerjük. Ahhoz, hogy elkerüljük az étel vagy a bor túlzó dominanciáját, meg kell találni az egyensúlyt. A főbb tényezők, amiket figyelembe kell venni:

1. Az étel súlya/nehézsége összhangban legyen a bor testességével.
2. Az étel és a bor ízének intenzitása összhangban legyen.
3. Az édes ételeket édesebb borokkal párosítsuk
4. Kerüljük el, hogy olajos vagy nagyon sós ételeket magas tannintartalmú vörösborokkal párosítsunk.
5. „Rágósabb” húshoz válasszunk magas tannintartalmú borokat.
6. Sós ételhez édes vagy magas savtartalmú bort válasszunk.
7. Zsíros vagy olajos ételeket magas savtartalmú borral párosítsunk.

Amennyiben figyelembe vesszük ezeket a szempontokat, elkerülhetjük, hogy a bor és az étel a legrosszabbat hozza ki egymásból, illetve azt is, hogy bármelyik is felülkerekedjen. Más szempontok abban segítenek, hogy olyan bor és ételpárosításokat találjunk, ahol a bor és az étel igazából egymást erősíti.

A bor és az étel súlya/gazdagsága/testessége

Az első és legfontosabb tényező, amit figyelembe kell venni, hogy az étel nehézségét a boréhoz párosítsuk. A gazdag, nehéz ételekhez, pl. vadakhoz, sült húshoz, vörös húsból készült sütekhez testes borok illenek. Gyakran az erőteljes vörösbor a közkedvelt választás, bár a legfőbb szempont a bor testessége, nem pedig a színe, vagy az íze. Sok ételhez egy gazdag, testes érlelt fehérbor jobb választás lehet, mint egy könnyebb vörösbor. A könnyebb ételeknek, mint pld. a fehér húshoz vagy a hal, jó kiegészítője lehet egy könnyű bor. Jó lehet általában a fehérbor jut sokunknak az eszébe, ám a könnyed, alacsony tannintartalmú vörösbor is sikeres választás lehet. A bor kiválasztásánál igen nagy szerepe lehet a szósznak is, ugyanis gazdagsága, fűszeressége révén jelentősen befolyásolhatja döntésünket. Egy gazdag, krémes szóshoz megfelelően testes bort kell választani, ami kiegészíti a lágy, krémes, vajjas ízt.

A bor és az étel ízének intenzitása

Az étel súlya/nehézsége és gazdagsága után a legfontosabb dolog, amit figyelembe kell venni, az íz és annak intenzitása. Az ízintenzitás hasonló a nehézséghez, de nem ugyanaz. Gondoljunk egy olyan ételre, ami nehéz, de ízben szegény. Erre példa a főtt krumpli vagy a főtt rizs, amelyek ugyan nehezek, de ízben mégis szegények. Ellenpárként gondoljunk egy tányér nyers, vékonyan szeletelt paprikára, amelyik ízben gazdag, mégis könnyű. A borok hasonlóak lehetnek. A rizlingből pl. könnyű, intenzív ízű bor készül, míg a chardonnay-ból testes, nehéz borok is készülhetnek, amelyek viszont ízben visszafogottak lehetnek. A különösen finesszes borok és az erős ízekkel rendelkező ételek nem illenek össze. Az ételek súlyát - így a hozzá választott bort is - meghatározza azok elkészítési módja is. Ha az étel kíméletes módszerrel készült - pl. párolták - könnyedebb, és kevésbé intenzív ízű bor illik hozzá, míg a sütekhez, amelyek elkészítési módjuk miatt markánsabbak, testesebb, robusztusabb borok a legjobb párok. Ennek oka pedig az, hogy az étel elkészítési módja fokozza ízének intenzitását.

Az ételek és borok savassága

Az ételekben érezhető savanyú ízek miatt a bort kevésbé érezzük savasnak, és így kevésbé élénk, frissítő. Ezért az étel savasságához kell a bor savasságát párosítanunk. A savasságra ritkán gondolunk ételekkel kapcsolatban, pedig a paradicsom, citrom, ananász és az ecet mind-mind sok savat tartalmaz. Az olyan alapanyagokat, amelyek savasak - pl. paradicsom, olívaolaj, citrom és balzsamecet - bátran párosítsuk savban gazdag borokhoz. A vinaigrette-vel ízesített ételek, saláták savasságuk révén erősen befolyásolják a bor savérzetét. Amikor vinaigrette-et készítünk, azért használunk olajat, hogy csökkentse az éles savérzetet. Olyan ételekhez, amelyekben a fanyar, savas ízek dominálnak - pld. a citrom, a lime, vagy az ecet - gondosan kell kiválasztani a hozzájuk illő bort, egyébként az étel elnyomja a bor ízét.

Édes ízek az ételekben és borokban

A borok fanyarnak, túl savasnak tűnhetnek, ha olyan étellel fogyasztjuk, amely valamelyest édes. Az édes ételhez legjobban egy hasonlóan édes, vagy kissé edesebb bor illik; minél edesebb az étel, annál edesebb bort adjunk hozzá. A késői szüretelésű borok, főleg a botritiszesek, és az édes muskotályos alapú borok ideálisak a gyümölcsös desszertekhez, krémekhez. Éticsokoládés tortákhoz, desszertekhez jól párosíthatóak a tanninos ám gyümölcsös vörösborok is.

Szikárabb ételek és a tanninok

A vörösborban levő tannin reakcióba lép a proteinnel. A proteindús ételek, különösen a közel nyers vörös hús, lágyabbá teszi a csersav érzetét a szájban. Ezért alkotnak remek párosítást a magas tannintartalmú szőlőfajtákból - pld. cabernet sauvignon-ból, syrah/shirazból - készült borok a rostos sült hússal, pörköltekkkel és steakekkel. A könnyű, gyümölcsös, alacsony tannintartalmú vörös borok jól illenek a fehér húshoz, mert azokban kevés a protein. A sós húshoz ízt kiemeli egy kis édesség. Gondoljunk olyan klasszikus párosításokra, mint a sonka és a füge. Ugyanez működik a boroknál is. A Roquefort sajt és

a tokaji híres házasítás. A sós ételeknek jót tesz egy kis savasság. A sós ételekhez, mint pld. olívbogyó, osztriga vagy más kagyló a friss, száraz, könnyű fehér borok illenek a legjobban. A gazdag, olajos ételekhez, mint amilyen a pástétom is, a magasabb savtartalmú borok illenek a leginkább. A tokaji szintén jól illik a hízott libamájhoz. Itt a bor és az étel súlya azonos, a borban levő savak pedig segítenek „áthatolni” az étel zsírosságán. Ez szintén példa az édes bor és a zamatos, gazdag étel társítására. A friss, ropogós savú borok, mint a rizling, vagy a kékfrankos, jól illenek a zsíros húsokhoz: kacsához, libához. A zsírban sült ételekhez magas savtartalmú bort kell választani, mivel az étel elkészítési módja növeli annak zsírosságát.

Alap ízek a borban és az ételben

A bor és étel párosításánál vagy a párhuzamokra, vagy az ellentétekre építünk. Arra figyeljünk, hogy az étel domináns íze gyakran a mártásban van. Füstölt ételekhez kellően karakteres bort kell választani, hogy kiegyenlítse a füstölés erejét. A kissé füstölt pizstráng klasszikus partnere a Brut pezsgő. A füstölt húsok - pld. disznó - számára előnyös a borban található kis édesség, ami megtalálható néhány somlói borban - főleg, ha a bort a főzéshez is használjuk. Füstös, grillezett ízekhez tökéletesen illik az erős tölgyfahordós bor, mint amilyen a Villányi

cabernet sauvignon. Minél erősebben füstölt az étel, annál erőteljesebb lehet a bor tölgyfahordós jellege.

A fűszeres ételekhez azok a borok illenek legjobban, amelyek igazán érett, zamatos szőlőből készülnek, és vagy nem, vagy csak kissé fahordós jellegűek (sok fűszer hangsúlyosabbá teszi a tölgy ízét). Egy cserszegi fűszeres, vagy egy érett, gyümölcsös szekszárdi merlot bármikor odaadható erősen fűszeres ételekhez is. A csípős fűszerek, pld. a chili, csökkentik a borban levő édes érzetet, ezért a száraz vörösborokat még összehúzóbbnak érezzük.

Az ételben levő gyümölcsös ízekhez a gyümölcsös/virágos borok illenek. Egy gyümölcssalátához jó választás lehet egy muskotályos bor.

DE A LEGFONTOSABB:

Mivel mindannyiunk ízlése különböző, így alapvetően mi magunk tudjuk eldönteni, hogy mi ízlik, s mi nem. Érdeemes kísérletezni az ízekkel - párhuzamokkal és ellentétekkel- bátran párosítsunk ételeket borokkal, izgalmas kombinációk kerekedhetnek ki belőle. Szóval, szabad a vásár, de a fent említett, párosításra vonatkozó alapelveket érdemes betartani, és ne a vendégeken kezdjük a kísérletezést.

Top 10 ikonikus magyar étel és bor

Típus	Étel	Bor ajánlás
Hideg	Libamáj, kacsamáj (hidegen elkészítve)	Tokaji aszú 6 puttányos
Hideg	Körözött színes grillezett paprikasalátával	Balatoni olaszrizling friss évjárat
Leves	Gulyás	Egri bikavér
Leves	Halászlé	Szekszárdi kadarka
Meleg	Töltött káposzta	Tokaji furmint (érlelt)
Meleg	Csirkepaprikás (javasolt elkészítés: galuskával; továbbá alternatív lehetőség: borjúpaprikás) vagy Harcsapaprikás (javasolt elkészítés: csuszával)	Soproni kékfrankos
Meleg	Szarvasgerinc (javasolt elkészítés: erdei gombákkal vagy vadasan)	Cabernet franc Villány
Meleg	Tojásos nokedli, saláta	Hárslevelű
Desszert	Somlói	Tokaji szamorodni
Desszert	Dobostorta (mini)	Tokaji aszú 6 puttányos



A Felső-Pannon borrégió gasztronómiai sajátosságai

A Felső-Pannon borrégióban - amely magába foglalja az Etyek-Budai, a Móri, a Neszmélyi, a Pannonhalmi és a Soproni borvidéket- erős sváb, illetve a nyugati határhoz közeledve osztrák hatás érződik. Ez természetesen az alapanyag használatban is érezhető.

E régiót első sorban a zöldségek (paradicsom, zeller, sárgarépa, kerekrépa, bab, káposzta) és a gyümölcsök (ribizli, málna, alma, fekete áfonya,

gesztenye) jellemzik. Valamint nagy hangsúlyt fektetnek a pannonhalmi bencésektől származó fűszernövények különféle felhasználására. Emellett jellemző a tejtermékek, a tésztaételek, kenyerek fogyasztása és a különféle ételek zsírban sütése is. Ételeiben egyaránt fellelhetők az édes, sós, illetve savanyú ízek. Jellegzetes ételek közé tartozik a babpogácsa, babos rétes, káposztás ételek, húskenyér, kemencében sült ételek.

Alapanyag	Helye a térképen	Régió	Borrégió
paradicsom	Pákozd környéke	Közép-Dunántúl	Felső-Pannon
málna	Nagymaros környéke	Közép-Magyarország	Felső-Pannon
ribizli	Szob környéke	Közép-Magyarország	Felső-Pannon
alma	Fertőd	Nyugat-Dunántúl	Felső-Pannon
fekete áfonya	Sopron környéke	Nyugat-Dunántúl	Felső-Pannon
gesztenye	Iharosberény	Nyugat-Dunántúl	Felső-Pannon
gesztenye	Kőszeg, Velem	Nyugat-Dunántúl	Felső-Pannon
kerekrépa	Győr-Moson-Sopron megye	Nyugat-Dunántúl	Felső-Pannon
sárgarépa	Fertőd környéke	Nyugat-Dunántúl	Felső-Pannon
zeller	Hegykő környéke	Nyugat-Dunántúl	Felső-Pannon

A Felső-Magyarország borrégió gasztronómiai sajátosságai

A Felső-Magyarország borrégióban (Egri, Bükki, Mátrai borvidék) jellegzetes ételeken keresztül megjelenik a palócok (kásából, lisztből készült ételek) - tótok ráhatása (juhsajt, tésztás ételek), illetve a Matyó hagyományok is (krumpliból, káposztából, babból készült ételek).

A régióra jellemző alapanyagok közé tartoznak még a különféle gombák (csiperke, kucsmagomba,

trombitagomba) és gyümölcsök (alma, görögdinnye, sárgadinnye, eper, szamóca, szeder) is. Továbbá különféle növényeket is előszeretettel használnak, mint például a csipkebogyó, bodza, kökény, köszméte, rozmaring. Húsok közül a legnagyobb jelentősége a muflonnak és a pisztrángnak van. A régió jellegzetes ételei a levesek (Palóc leves), burgonyából, káposztából készült ételek, lepények (túrós-kapros lepény), egytál ételek.

Alapanyag	Helye a térképen	Régió	Borrégió
alma	Eger	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
bárány	Kelemér	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
bodza	Nógrád megye (Mátraterenye környéke)	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
csiperke	Mátraterenye	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
fekete cseresznye	Szomolya	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
görögdinnye	Heves	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
kucsmagomba	Heves megye	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
kucsmagomba	Nógrád megye	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
muflon	Nógrád megye környéke	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
pisztráng	Szilvászád	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
sárgadinnye	Heves megye	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
szeder	Nógrád megye	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
tombitagomba	Heves megye	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
tombitagomba	Nógrád megye	Észak-Magyarország	Felső-Magyarország
eper	Tahitótfalu környéke	Közép-Magyarország	Felső-Magyarország
káposzta	Vecsés	Közép-Magyarország	Felső-Magyarország
kökény	Nógrád megye (Mátraterenye környéke)	Közép-Magyarország	Felső-Magyarország
köszméte	Szentendre környéke	Közép-Magyarország	Felső-Magyarország
rozmaring	Soroksár környéke	Közép-Magyarország	Felső-Magyarország
szamóca	Szentendrei-sziget	Közép-Magyarország	Felső-Magyarország
tök	Vecsés környéke	Közép-Magyarország	Felső-Magyarország

A Tokaji borrégió gasztronómiai sajátosságai

A Tokaji borrégió híres a nevezetes gyümölcsseiről: az alma, fűrtös meggy, szilva, kajsziabarack, emellett tipikus alapanyag a som, dió, sütőtök, szarvasgomba, vargánya, illetve a húsok közül a tyúk és a pulyka.

A Tisza folyónak köszönhetően, e régió jellegzetességei közé tartoznak az édesvízi halak (harcsa,

ponty, csuka) is. Tipikus ételei a halakból és gombákból készült ételek, levesek („Tokaji halászlé”, gombóclevés), illetve pástétomok, kecske és juhsajtok, mangalica. Szintén elterjedtek a savanyított zöldségek, savanyú levesek, tésztaételek, továbbá a régió gyümölcsseiből készülő pálinkák és lekvárok.

Alapanyag	Helye a térképen	Régió	Borrégió
alma	Szatmárcseke	Észak-Alföld	Tokaj
alma	Vásárosnamény	Észak-Alföld	Tokaj
dió	Milota	Észak-Alföld	Tokaj
fűrtös meggy	Újfehértó	Észak-Alföld	Tokaj
harcsa	Tisza	Észak-Alföld	Tokaj, Duna
meggy	Újfehértó (fűrtösmeggy)	Észak-Alföld	Tokaj
pulyka	Vállaj környéke	Észak-Alföld	Tokaj
sütőtök	Nagydobos	Észak-Alföld	Tokaj
szarvasgomba	Jászság	Észak-Alföld	Duna
reték	Jászberény környéke	Észak-Alföld	Duna
szilva	Panyola	Észak-Alföld	Tokaj
kajsziabarack	Gönc	Észak-Magyarország	Tokaj
som	Szabolcs-Szatmár-Bereg (Császló környéke)	Észak-Magyarország	Tokaj
vargánya	Zemplén	Észak-Magyarország	Tokaj
bodza	Zemplén	Észak-Magyarország	Tokaj
tyúk	Tiszakerecseny (Tiszántúl)	Észak-Alföld	Tokaj

A Balaton borrégió gasztronómiai sajátosságai

A Balaton borrégió területén helyezkedik el a Badacsonyi, a Balatonboglári, a Balaton-felvidéki, a Balatonfüred-Csopaki, a Nagy-Somlói és a Zalai borvidék. Ezen a vidéken is fontos szerepet játszanak a helyi alapanyagok, melynek fő meghatározója a Balaton. A tóban sokféle hal megtalálható, mint például a fogassüllő, ponty és a tokhal.

Továbbá fontos alapanyagai közé tartozik a dió, mandula, lencse, tök (tökmagolaj) és a burgonya. A napsütéses órák számának köszönhetően, e térség is gyümölcsben gazdag (cseresznye, meggy, őszibarack, szilva, ribizli, málna). A régió jellegzetes ételei közé tartozik a halászlé, a metéltek, illetve a környék erdőiből származó vadhúsok, de környékén elterjedtek a kenyérfélék, lángosok, kelesztett tészták.

Alapanyag	Helye a térképen	Régió	Borrégió
dió	Lengyeltóti	Balaton	Balaton
fogassüllő	Somogy, Balaton környéke	Balaton	Balaton
lencse	Nemesvámos környéke	Balaton	Balaton
mandula	Káli-medence	Balaton	Balaton
tokhal	Keszthely	Balaton	Balaton
ponty	Balaton	Balaton	Balaton
dió	Őrség	Nyugat-Dunántúl	Balaton
kerekrépa	Nagykanizsa környéke	Nyugat-Dunántúl	Balaton
körte	Őrség	Nyugat-Dunántúl	Balaton
körte	Göcsej	Nyugat-Dunántúl	Balaton
tök	Őrség	Nyugat-Dunántúl	Balaton
burgonya	Somogy	Dél-Dunántúl	Balaton

A Pannon borrégió gasztronómiai sajátosságai

A Pannon borrégió területén található a Pécsi, Szekszárdi, Tolnai és a Villányi borvidék. Ebben a térségben a szerb, majd bolgár hatás is érzékelhető, melynek fontos eleme volt a kertészet, illetve a káposzta termelés. Továbbá a sváb betelepítéseknek köszönhetően e térségben is megjelennek a hüvelyesek, burgonya, illetve a galuskás, gombás, káposztás ételek.

Emellett fontos alapanyagok a cseresznye-paprika, a szarvasgomba, a csiperke, a paprika, a zöldborsó a kelkáposzta és a szelídgesztenye is. A régióban jellemző húskok a magyar szürkemarha, magyar tarka szarvasmarha, őz, szarvas, vaddisznó, vízibivaly, fűj és tyúk.

Alapanyag	Helye a térképen	Régió	Borrégió
őz	Soponya	Közép-Dunántúl	Pannon
szarvas	Soponya	Közép-Dunántúl	Pannon
vaddisznó	Soponya	Közép-Dunántúl	Pannon
cseresznyepaprika	Bogyiszló	Dél-Dunántúl	Pannon
csiperke	Szekszárd	Dél-Dunántúl	Pannon
fűj	Sellye környéke	Dél-Dunántúl	Pannon
homoktövis	Somogy megye	Dél-Dunántúl	Balaton
magyar szürke marha	Tamási	Dél-Dunántúl	Pannon
magyar tarka szarvasmarha	Bonyhád	Dél-Dunántúl	Pannon
medvehagyma	Mecsek, Orfű környéke	Dél-Dunántúl	Pannon
őszibarack	Pécs	Dél-Dunántúl	Pannon
őz	Zselic	Dél-Dunántúl	Pannon
paprika	Bogyiszló környéke	Dél-Dunántúl	Pannon
szarvas	Zselic	Dél-Dunántúl	Pannon
szarvasgomba	Mecsek (Villány)	Dél-Dunántúl	Pannon
tyúk	Tamási (Tolna megye)	Dél-Dunántúl	Pannon
vaddisznó	Zselic	Dél-Dunántúl	Pannon
vízibivaly	Tamási környéke	Dél-Dunántúl	Pannon
zöldborsó	Mohács környéke	Dél-Dunántúl	Pannon
kelkáposzta	Mohács környéke	Dél-Dunántúl	Pannon

A Duna borrégió gasztronómiai sajátosságai

A Duna borrégió, mely a Csongrádi, Hajós-Bajai és Kunsági borvidéket foglalja magába, rendkívül változatos alapanyagokkal rendelkezik. E régióban érezhető a szerb, illetve sváb konyha asszimilálódása, a fűszeres, erős ételek, sülték. Rendkívül gazdag gyümölcsökben (őszibarack, kajszibarack, körte, meggy, naspolya, őszibarack) és zöldségekben (reték, spárga, batáta, csicsóka, fokhagyma), emellett

számos fűszer- és gyógynövény (borókabogyó, borsikafű, homoktövis, majoranna petrezselyem) gazdagítja e területet.

A Duna borrégióban emellett a kacsa, liba, fácán, fogoly, és a harcsa is fontos alapanyagok, illetve a nagy reputációval rendelkező fűszerpaprika is elengedhetetlen eleme a helyi gasztronómiának. Ezenfelül a kolbászok, szalonnák, kenyérfélék, halak (halászlé, halpaprikás) fogyasztása is magas e területen.

Alapanyag	Helye a térképen	Régió	Borrégió
őszibarack	Nagykőrös	Közép-Magyarország	Duna
reték	Nagykőrös	Közép-Magyarország	Duna
reték	Cegléd	Közép-Magyarország	Duna
kacsa	Szeged	Dél-Magyarország	Duna
liba	Szeged	Dél-Magyarország	Duna
spárga	Kelebia, Öttömös	Dél-Magyarország	Duna
almapaprika	Bács-Kiskun megye	Dél-Magyarország	Duna
batáta	Ásotthalom környéke	Dél-Magyarország	Duna
borókabogyó	Kiskunság	Dél-Magyarország	Duna
borsikafű	Bács-Kiskun megye	Dél-Magyarország	Duna
cseresznyepaprika	Kalocsa	Dél-Magyarország	Duna
cseresznyepaprika	Szeged	Dél-Magyarország	Duna
csicsóka	Bácsalmás környéke	Dél-Magyarország	Duna
fácán	Duna-Tisza köze	Dél-Magyarország	Duna
fogoly	Orosháza környéke	Dél-Magyarország	Duna
fokhagyma	Makó	Dél-Magyarország	Duna
fűszerpaprika	Szeged	Dél-Magyarország	Duna
fűszerpaprika	Kalocsa	Dél-Magyarország	Duna
harcsa	Maros	Dél-Magyarország	Duna
harcsa	Kőrös	Dél-Magyarország	Duna
homoktövis	Szeged környéke	Dél-Magyarország	Duna
kacsa	Orosháza	Dél-Magyarország	Duna
kajszibarack	Kecskemét	Dél-Magyarország	Duna
körte	Kecskemét	Dél-Magyarország	Duna
majoranna	Bács-Kiskun megye	Dél-Magyarország	Duna
meggy	Kecel	Dél-Magyarország	Duna

Alapanyag	Helye a térképen	Régió	Borrégió
naspolya	Szentes környéke	Dél-Magyarország	Duna
őszibarack	Szatymaz	Dél-Magyarország	Duna
őszibarack	Kecskemét	Dél-Magyarország	Duna
paprika	Szentes	Dél-Magyarország	Duna
petrezselyem	Makó környéke	Dél-Magyarország	Duna
ponty	Szeged	Dél-Magyarország	Duna
ponty	Akasztó	Dél-Magyarország	Duna
pulyka	Orosháza környéke	Dél-Magyarország	Duna
sáfrányos szeklice	Békés	Dél-Magyarország	Duna
sáfrányos szeklice	Csongrád megye	Dél-Magyarország	Duna
szilva	Békés	Dél-Magyarország	Duna
tokhal	Békés megye	Dél-Magyarország	Duna
tök	Horgos	Dél-Magyarország	Duna
tyúk	Duna-Tisza köze	Dél-Magyarország	Duna
vöröshagyma	Makó	Dél-Magyarország	Duna
birs	Mezőtúr	Észak-Alföld	Duna
juh	Hortobágy	Tisza-tó	nem tartozik borrégióba
kakas	Alföld	Tisza-tó	nem tartozik borrégióba
magyar szürke marha	Hortobágy	Tisza-tó	nem tartozik borrégióba
sziki kamilla	Hortobágy környéke	Tisza-tó	nem tartozik borrégióba
káposzta	Hajdúhadház	Észak-Alföld	nem tartozik borrégióba
gyöngytyúk	Tiszántúl	Észak-Alföld	nem tartozik borrégióba
köszméte	Debrecen-Hajdúság	Észak-Alföld	nem tartozik borrégióba
magyar tarka szarvasmarha	Hajdúság	Észak-Alföld	nem tartozik borrégióba
mák	Tiszántúl	Észak-Alföld	nem tartozik borrégióba
mangalica	Hajdúság	Észak-Alföld	nem tartozik borrégióba
reték	Hajdúság	Észak-Alföld	nem tartozik borrégióba
torma	Hajdúság	Észak-Alföld	nem tartozik borrégióba
szilva	Debrecen	Észak-Alföld	nem tartozik borrégióba
zöldborsó	Debrecen környéke	Észak-Alföld	nem tartozik borrégióba
kacsa	Békéscsaba	Dél-Magyarország	nem tartozik borrégióba
liba	Békéscsaba	Dél-Magyarország	nem tartozik borrégióba
liba	Orosháza	Dél-Magyarország	nem tartozik borrégióba

FELHASZNÁLT FORRÁSOK

- Mészáros-Nagymarosy-Rohály: Borkollégium Bortankönyv 1. Alapfok
- <https://boraszat.kormany.hu/> - termékleírások
- www.bor.hu
- <https://vinoport.hu/eleterzes/nehany-szo-a-dekantallasrol/2035#>
- Magyar Turisztikai Ügynökség fotóarchívuma és Herczeg Ágnes
- Térképek: Molnár Ede András

