



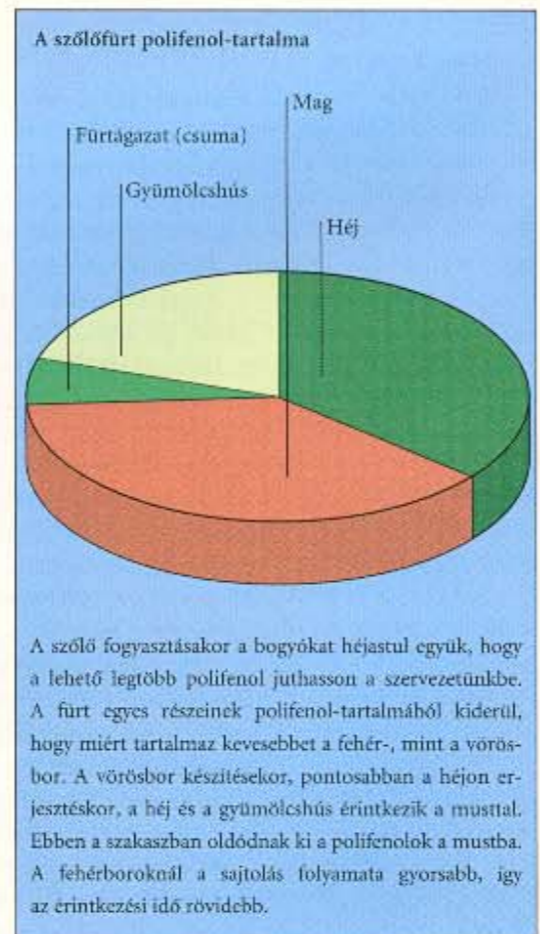
A bor több mint ezer összetevőből áll, ezek közül jó néhányat a mai napig nem sikerült azonosítani. Ezen alkotórészek többsége, így a vitaminok, az ásványi anyagok a szőlőből – a bor alapanyagából – származnak. A többi anyag a borkészítés során keletkezik, például az etil-alkohol vagy a glicerin, míg mások, így a cukor vagy a C-vitamin teljesen vagy részben lebomlik. A bor 75–90 százaléka víz. A 15%-os különbség abból adódik, hogy az egyes szőlőfajták borában változó a csersav, a szerves savak, az ásványi és pektinanyagok mennyisége, ezek együttesen alkotják az extrakttartalmat (vonadékanyag-tartalmat). A 11% (v/v) alkoholt tartalmazó bor lehet könnyű és nagyon tetszetős, míg a 13%-os (v/v) már könnyen a fejünkbe száll. A döntő tényező mindig a bor összetétele és a különböző alkotórészek – sav, maradékcukor, alkohol, taninok és színanyagok – kiegyensúlyozottsága. A többi alkotórész a borban kisebb mennyiségben lehet fel. A cukortartalom a száraz boroknál általában 2 g/l alatt van, a nemes, édes boroknál azonban akár az 500 g/l-t is elérheti.

Akárcsak a sajt és a kenyér, a bor is az élelmiszerek közé tartozik. Sőt a bor mértékletes fogyasztása az egészségünkre is kedvező.

Az évszázadok során a bort nemcsak élvezeti cikként tartották számon, hanem orvosságként is. Sokáig alapvető élelmiszernek számított, általában a szomjúság csillapítására, vízzel keverve fogyasztották. Számos kiadványban a leghigiénikusabb itlnak nevezik a bort. Valóban kevésbé volt veszélyes hígított bort, mint esetleg fertőzött vizet inni.

A 20. század elején az önmérsékletre buzdítók hadjáratot indítottak az alkohol közvetett és közvetlen hatásai ellen. Ezen mozgalmak hatására például az USA-ban alkoholtilalmat is bevezettek. Észak-Amerikában és Skandináviában még ma is igen szigorúan szabályozott az alkoholléértékesítés.

Az USA-ban az üvegek címkéjén figyelmeztetésnek kell szerepelnie az alkohol egészségkárosító hatásáról. Az 1990-es években egyre többen emelték föl szavukat a borfogyasztás előnyös hatásai mellett anélkül, hogy a túlzott alkoholfogyasztás káros hatásait szépitették volna. A Földközi-tenger menti országokban hagyományosan mindennap isznak bort az étkezések-



## Rendszeres és mérsékelt fogyasztás

„Se túl sokat, se túl keveset” a helyes jelmondat, hogy a bor egészségünkre tett jótékony hatása érvényesüljön. Mérsékelt fogyasztáson a testsúlytól és a nemről függően napi 2-4 pohár bort értünk. Azonos mennyiségű alkohol elfogyasztása után egy 55 kg testsúlyú nő vérében magasabb alkoholszint mutatható ki, mint egy 80 kg-os férfiban.

A „mérsékelt fogyasztás” fogalma tehát az ember testsúlyának függvénye. A fogyasztás rendszeresége is nagyon fontos. Amikor napi 2-4 pohárról beszélünk, akkor ezen nem átlagértéket értünk. Az a gyakorlat, hogy hétköznap egyáltalán nem iszunk, de a hétvégén nagy mennyiségű alkoholt fogyasztunk, semmiképpen sem ajánlatos, főként,

ha a bor egészségre gyakorolt kedvező hatását akarjuk kihasználni. A bort mindig étkezésekhez fogyasszuk, és ne chgymorra igyuk!

hez. Egyszóval teljesen másképp viszonyulnak a borhoz, mint az átmulatott szombat éjszakákhoz, amikor főként sört és magas alkoholtartalmú italokat fogyasztanak.

A szemlélet elterjedéséhez a kezdő lökést Serge Renaud francia tudós adta az amerikai CBS adó „60 minutes” című műsorában. Ebben az adásban mutatták be „A francia paradoxon” című, világszerte elvégzett felmérést, amelyből kiderül, hogy a franciák az amerikaiakhoz hasonlóan sok zsírt fogyasztanak, a szív-koszorúér-betegségekben elhalálozottak száma Franciaországban mégis 2,5-szer kevesebb, mint az USA-ban. Rámutattak, hogy a halálozási arány a szívbetegségek esetében annál alacsonyabb, minél nagyobb a borfogyasztás. Franciaországban, Portugáliában és Olaszországban, valamint más, borokat gyakran, de mértékletesen fogyasztó országokban az érrendszeri betegségek nagyon ritkán lépnek föl, míg leggyakoribbak a skandináv országokban és Nagy-Britanniában. Az alkohol a vér sűrűségét csökkenti, és rendszeres borfogyasztás mellett a káros koleszterin (LDL) szintje is alacsonyabb a vérben.

A bor egészségre gyakorolt kedvező hatását nem csak az alkohol okozza. Tudományos értekezések tanúsítják ugyanis, hogy nem minden alkoholtartalmú ital hat kedvezően az ember egészségére. Ebből a szempontból a bor többi alkotóanyagát is meg kell vizsgálnunk, így a polifenolokat is. Ez utóbbiak jótékony hatással vannak a hajszálerek állapotára és az érfalak kollagénrostjaira. Megakadályozzák, hogy a vérlemezkék összetapadjanak és vérrögök képződjenek az erekben. Erős antioxidáns hatásúak, így gátolják az agy és a szív sejtjeinek elváltozását. A bornak a szívbetegségek megelőzése mellett a rák és az Alzheimer-kór kezelésében is gyógyhatást tulajdonítanak. Az említett tanulmányok eredményeit nem csak a bornak tulajdoníthatjuk. A Földközi-tenger mellett és az USA-ban élők étkezési szokásainak összehasonlítása azt mutatja, hogy Dél-Európában több friss gyümölcsöt és kevesebb vörös húst, több sajtot és kevesebb zsíros tejet, több olívaolajat és kevesebb vajot, szalonnát fogyasztá-

nak. Talán ezért is olyan népszerű ma a mediterrán konyha. A bor rendszeres és mértékletes fogyasztása tehát – más tényezők mellett – meghosszabbíthatja életünket.

Ásványianyag-tartalom (g/l)		
	Must	Bor
Kálium	1 – 2,50	0,7 – 1,50
Kalcium	0,04 – 0,25	0,01 – 0,20
Magnézium	0,05 – 0,20	0,05 – 0,20
Nátrium	0,002 – 0,25	0,002 – 0,25
Vas	0,002 – 0,005	0,002 – 0,02
Foszfor	0,08 – 0,50	0,03 – 0,90
Mangán	0 – 0,05	0 – 0,05

A kalcium és a kálium egy része kiválik és kristályok képződnek belőlük a d-borkósav hatására. Ezeket a kristályokat néha megtalálhatjuk a dugó borral érintkező részén.

Vitamintartalom (mg/l)		
	Must	Bor
Aszkorbinsav (C-vitamin)	38,0 – 95,0	0
Tiamin (B <sub>1</sub> -vitamin)	0,10 – 0,50	0,04 – 0,05
Riboflavin (B <sub>2</sub> -vitamin)	0,003 – 0,08	0,008 – 0,30
Pantoténsav (B <sub>5</sub> -vitamin)	0,5 – 1,00	0,4 – 1,20
Piridoxin (B <sub>6</sub> -vitamin)	0,3 – 0,50	0,2 – 0,50

A bor vitamintartalma nagyon alacsony. Amíg a must viszonylag nagy mennyiségben tartalmaz C-vitamint, addig ez a borból teljesen hiányzik. Tudnunk kell azt is, hogy a borban található szulfid – akár csekély mennyiségben is – semlegesíti bizonyos vitaminok hatását.

Polifenol-tartalom (g/l)		
	Must	Bor
Antociánok	0,004 – 0,90	0 – 0,50
Flavonok	Nyomokban	0 – 0,05
Tanninok	0,1 – 1,50	0,1 – 5,00

Az antociánok vörös és kék színanyagok, amelyek a vörösborszőlő-fajták héjában találhatók. A flavonok sárga színanyagok, amelyek kisebb mennyiségben minden fehér- és vörösborszőlő-fajtában fellelhetők. A szőlő különböző formákban tartalmaz tanninokat, attól függően, hogy azok a héjban, a gyümölcshúsban vagy a kocsányban találhatók. A hordós érlelés során is növekedhet a bor tannintartalma.



Kelet-Európa országai közül egyedül Magyarország tud igazán kiváló minőségű, valóban világhíres borokat felmutatni. Például a Tokaji aszú, amelyet XIV. Lajos francia uralkodó „a királyok borának, a borok királyának” nevezett, évszázadok óta a gyűjtők ritka értékű bora, amelyet csak dicsőítményekkel ajánlanak.

A Tokaj-hegyaljai borvidék délnyugati szélén fekvő Disznókő már 1772-ben a legjobb Tokaji-termelőnek számított. 1992 óta reneszánszát éli

## A VULKANIKUS TALAJ

A mai Magyarország területét valamikor a Pannontenger borította, amit az Alpok, a Kárpátok és a Dinári-Alpok nyúlványai zártak közre. Sok kis és már régen kialudt vulkán működött közre a szőlőtalajok kialakításában. Míg a Tokaj-hegyaljai borvidék Magyarország északi részén helyezkedik el, nagyjából Colmarral egy magasságban, addig a legdélibb, a villányi borvidék, Cognac magasságában fekszik.

Már a rómaiak lefektették a szőlőtermesztés és a borászat alapjait a Duna mentén, ahol annak idején Pannónia tartományuk terült el. Bár a magyarok a szőlőtermesztés kultúráját magukkal hozták, honfoglalásukkor már szépen termő szőlőhegyeket találtak a Kárpát-medencében. Mivel az 1241. évi tatárjárás a szőlőül-

*Jobb oldalon:*  
A Balaton-melléki falu, Szégliget sztréti felvonulásán a kedvelt szőlőfajtából, a Szürkebarátból (Pinot gris) készítették el a hagyományos „borhang”-ot

tetvényeket is elpusztította, IV. Béla király szükségesnek látta azok újraterelítésének határozott támogatását, mivel a magyarországi éghajlat kiváló feltételeket kínál a szőlőtermesztésnek. Az itt termő szőlőből készült borok széles választéka a száraz, igen illatos és zamatos fehérboroknál kezdődik, és Tokaj-Hegyalja híres édes boráig, a Tokaji aszúig tart. Emellett természetesen számtalan kitűnő vörösbor is megtalálható mind a helyi, mind pedig a nemzetközi szőlőfajtákból.

1989 után a magyarországi szőlő- és bortermelés hatalmas nehézségekkel birkózott meg, mivel az állam jelentős támogatásokat vont el. A termőfelület a 60-as évek 250 ezer hektárjáról 98 ezer hektárra csökkent. Szerencsére nem a híres borvidékeken hagytak fel a szőlőműveléssel. A rendszerváltásig a magyarországi borászok termésük mintegy 50 százalékát elsősorban a Szovjetunióba exportálták. A nyugat-európai országokba irányuló export a nagy verseny miatt ugyancsak nehéz volt. A 90-es évek végére a borexport az összes termelés 25 százalékára esett vissza.

## BORVIDÉKEK ÉS SZŐLŐFAJTÁK

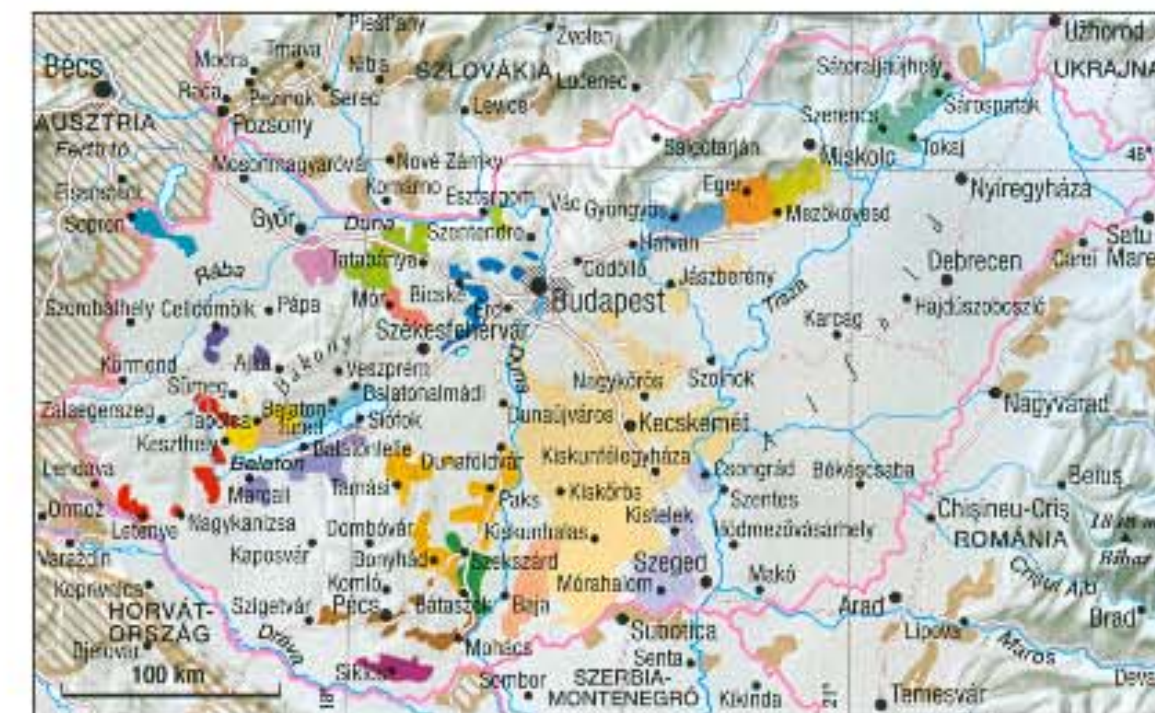
Magyarországon kontinentális klíma uralkodik: a nyár forró és száraz, a tél nagyon hideg. A magyar szőlőterület körülbelül fele lapos, sík vidéken fekszik, ahol főleg fehérborfajtákat termesztnek; a hegyek aljáról gyakran származnak kiváló vörösborok.

A nemzetközi szőlőfajták, a Cabernet sauvignon, a Cabernet franc, a Merlot, a Pinot noir, a Sauvignon blanc, a Chardonnay, a Rajnai rizling, az Ottonel muskotály, az Olaszrizling, a Szürkebarát, a Kékfrankos és mások mellett sok helyi szőlőfajtát is termesztnek. Ilyen a fehérboroknál az Ezerjő, a Furmint, a Hárslevelű, a Kéknyelű, a Leányka; a vörösboroknál pedig a Kadarka, amelyet újra felfedeztek, telepítenek.

Magyarországon összesen huszonnégy jól körülhatárolt borvidéket különböztetünk meg:

Budapesttől a déli országhatárig Magyarország két nagy folyója, a Duna és a Tisza közötti homoktalajokon terül el a Nagy-Alföld, a puszta. Magyarország legnagyobb termőterületén, a Kunszágon, a filoxéra pusztítása után telepítettek szőlőt, mivel a kártevő a homokos talajban alig vagy nem tud károsítani. E csapadékban szegény terület nyarai forrók, telei hidegek. Itt szüretelik az ország bortermésének mintegy felét, elsősorban száraz és édes fehérborokat, egyszerű vöröseket, valamint étkezési szőlőt. A Hajós-Bajai borvidék Magyarország legmelegebb régiója. A löszös-agyagos talajba ültetett szőlők kiváló fehér- és vörösborokat adnak.

A Dunántúlon, a Duna mellett és a Balaton körül nagyon sokszínű a szőlőtermő terület: sík szőlők, vulkanikus lejtők, dímbs-dímbs táj. Innen elsősorban száraz és felszáraz fehérbo-



- Tokaj-Hegyaljai
- Bükkaljai
- Egri
- Máttaaljai
- Ászár-Neszemélyi
- Pannónhalmi-Sókoráljai
- Soproni
- Móri
- Etyek-Budai
- Somlói
- Balaton-melléki
- Balaton-felvidéki
- Badacsonyi
- Balatonfüred-Csepel
- Balatonboglári
- Tolnai
- Kunsági
- Csongvédi
- Hajós-Bajai
- Szekszárdi
- Mecsekaljai
- Villányi
- Szomszédos országok borvidékei

rok, valamint pezsgők alapborai származnak. A móri lejtők leghíresebb bora az Ezerjő, a somlói vulkanikus talaj pedig a Somlói furmint és a juhfark hazája. Sok helyre a száraz vörösbor jellemző: Sopron északnyugaton elterülő borvidékén sok a Kékfrankos, a Duna melletti Szekszárdon különösen finomak az erős vörösborok, és végül Villányban található Magyarország legjobb és legérdekesebb vörösborai.

Északkelet-Magyarországon található a Máttaalja, ahol kitűnő fehérbor készítenek, elsősorban muskotályszőlőkből, akárcsak Egerben. Egészen fent, északkeleten van Tokaj-Hegyalja, Magyarország híres borvidéke.



## EGER, SZEKSZÁRD, VILLÁNY



Bár az Egri borvidék Magyarország északkeleti részén található, Villány pedig legdélebbre, a horvát határ mellett, egy rendkívül fontos dologban megegyeznek: a magyar vörösborkészítés központjai.

Az ősi Eger Magyarország egyik legfontosabb borkereskedelmi központja, és bizonyosan az ország egyik legszebb városa is. A hasonló nevű borvidék leghíresebb bora az Egri bikavér. Ez a vidék „zászlósora”, amely külföldön is jól ismert. Valamikor ennek a cuvée-nek az uralkodó bora a Kadarka volt, ma már a Kékfrankos. A Bikavér további alkotórészei a Cabernet sauvignon, a Portugieser és a Merlot, de más fajták is helyet kaphatnak benne. A Bikavér eredete egy monda vezethető vissza: az Eger várát védő katonák ebből a borból nyertek elég erőt ahhoz, hogy a törökök hónapokig tartó ostromát 1552-ben sikeresen visszaverjék. Egeren kívül a Bikavér nevet csak a Szekszárdi borvidéken lehet hasonló cuvée-khez felhasználni. A Bikavér fiatalabb éveiben feketevörös színű. Erős bor, és közvetlenül a palackozás után uralkodók a cserzőanyagok – legendás ital, amely azokra az időkre emlékeztet, amikor még a boroknak volt idejük a pincében teljesen megérni. Az Egri bikavér vásárlásánál ügyeljünk arra, hogy az állami védjegy, a vizsgálati számot is tartalmazó nyakszalag rajta legyen a palackon. A Bikavér készítéséhez felhasznált szőlőfajtákat természetesen fajtatisztán vagy más cuvée-khez ászkolják.

Eger környékén az időjárást a határos mélyföldről érkező meleg levegő és az északi hideg szelek határozzák meg. Eger szőlőtalaja vulkanikus eredetű, részben mészkő, agyag, kova vagy agyagpala. Ezen a vidéken fontos szerepet játszik

Az egri új szőlőtelepítések a magyar szőlőtermesztés fejlődését példázák



Az Egri bikavér a Cabernet- és Merlot-fajtáknak köszönhetően modern arculatot kapott

A kis szőlőparcellák elhelyezkedése az ódon egri belvárosra emlékeztet



a tufa. A legtöbb pincét ebbe a puha kőbe vésték, akár csak az Eger városa alatti sok kilométer hosszú pincerendszert és a vár kazamatáit.

A vörösborkok mellett meg kell említenünk a fehérborokat is. Legjellemzőbbek az Olaszrizling, a Leányka, a Tramini és az Ottonel muskotály. Debről származik a Hárslevelű.

A kis Villányi borvidék különleges módon hívta fel magára a figyelmet. Néhány feltörekvő termelő a rendszerváltás előtt kilépett a szövetkezetből, és nyugati példára készített borokat. Azóta ezek a kiemelkedő minőségű borok magas áruk ellenére nagyon keresettek a nemzetközi borpiacon. A szőlőültetvények a villányi hegyvidék – kis mészkőhegy homokos löszréteggel – lankás lejtőin terülnek el. A mediterrán éghajlat és a talajviszonyok szerencsés kombinációjának köszönhetően itt teremnek Magyarország legjobb vörösbora. Tapasztalt és tehetséges borászok készítik őket, akik ugyanolyan jól értenek a fahordókhoz, mint a legmodernebb pincészeti technikákhoz. Ma a Merlot, a Cabernet sauvignon, a Cabernet franc, a Kékfrankos, a Zweigelt és a Portugieser a meghatározó szőlőfajták. A borok legtöbbször testesek, alkoholban és cersavban gazdagok, intenzív aromásak és hosszú évekig érnek.

A szekszárdi szőlő- és borkultúra gyökerei egészen a kelta időkig vezetnek vissza. A borvidék klímája szubmediterrán jellegű, meghatározó talajtípusai a löszvályog és a homok. A szekszárdi vörösbort vidámitó, inspiráló hatását IX. Pius pápa is érezte, aki névnapjára 1865-ben szekszárdi vörösbort kapott ajándékba Liszt Ferentől, s levelében a fenséges italról megjegyezte: „ez a szekszárdi bor tartja fenn egészségemet és ép kedélyemet”. A borvidékre a lágy vagy harmonikus fajtajelleges fehérborok, illetve a mély színű testes, bársonyos, fűszeres zamatu kitűnő minőségű vörösborkok jellemzőek. A Szekszárdi bika-ért hagyományosan a Kadarka, a Kékfrankos és a Portugieser borok házasításával készítették.

## FONTOSABB TERMELŐK

### BOCK PINCE \*\*\*

#### VILLÁNY

50 ha, 450 000 palack. Borok: Portugieser, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir, Syrah, Ermitage, Cappella Cuvée. Bock József Magyarország legismertebb és legjobb borászai közé tartozik. Specialitásai a barrique-olt vörösborkok, amelyekkel az 1990-es évek elején Magyarországon az elsők között kezdte, és amelyekkel nagy sikereket ért el. 1996-ban a város közepén található birtokán panziót és éttermet nyitott.

### FIGULA PINCESZET \*\*\*\*\*

#### BALATONFÜRED

25 ha, 150 000 palack. Borok: Olaszrizling, Szürkebarát, Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot, Kékfrankos, Szilénusz, Gella.

Figula Mihály hosszú évekig nagy pincészetekben dolgozott, míg 1993-ban végre megalapította saját szőlőgazdaságát a Balaton mellett. A magyar szőlőtermesztésért végzett munkájának elismeréseként 2000-ben ő lett az év borásza. Karsú, savas fehérborokat készít a pincészet. 2008-ban történt váratlan halála után családja folyamatosan dolgozik tovább a minőségi borok előállításán.

### GÁL TIBOR PINCESZET \*\*\*\*

#### ÉGER

53 ha, 220 000 palack. Borok: Pinot noir, Kékfrankos, Merlot, Kadarka, Syrah, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Chardonnay, Szürkebarát, Tramini, Sauvignon, Leányka, Egri bikavér.

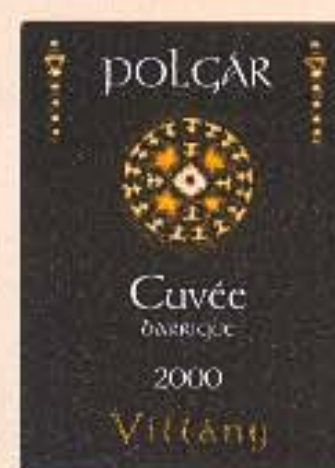
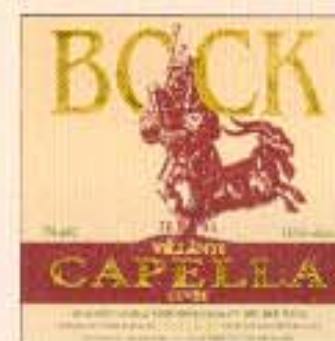
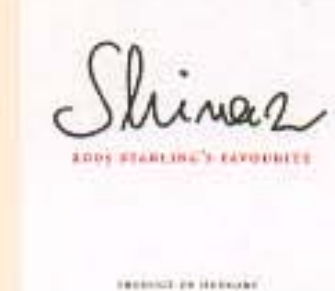
Gál Tibor már életében borkészítő-legendává vált. Nemcsak az Ornellaia „felfedezője” volt, Flying wine-maként kedvelték a borászok, mivel megmutatta nekik, hogyan lehet újra tipikus magyar borokat készíteni. Életének utolsó éveiben felépítette birtokát, ahol csak csúcstermőhelyekről származó szőlőt dolgoztak fel. Dél-Afrikában bekövetkezett tragikus halála után családja folytatja a vállalkozását.

### GERE ATTILA PINCESZETE \*\*\*\*

#### VILLÁNY

60 ha, 400 000 palack. Borok: Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Syrah, Kópár Cuvée, Solus.

Gere Attila erdészi munkáját hagyta ott, amikor 1991-ben megalapította saját szőlőgazdaságát. Híres termőhelyein – Kópár, Ördögárok és Csillagvölgy – régi magyar és új szőlőfajtákkal kísérletezik. Pincéjében nagy fahordókat használ; a csücsborok azonban az új barrique-ban érnek. 1992-ben az osztrák Franz Weningerrel együtt éttermek számára kezdett csücsborokat készíteni. Gere rövid idő alatt bekerült Magyarország legjobb borászai közé.



### PFNEISZL \*\*\*

#### SOPRON

27 ha, palack n. a. Borok: Kékfrankos, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, és Zenit, Újra együtt, Tango, Impression Rouge.

A burgenlandi Sopronkeresztúron élő borászcsalád 1993-ban visszaszerezte egykori magyarországi szőlőbirtokait, és azóta kettes számú szőlőgazdaságukat igazgatják Sopronban. 2006-ban biogazdálkodásra álltak át. A hazafias szellemű „Újra együtt” borral Magyarország 2004-es európai uniós csatlakozását ünnepelték meg.

### POLGÁR PINCESZET \*\*\*\*\*

#### VILLÁNY

65 ha, 180 000 palack. Borok: Portugieser, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Olaszrizling, Elixir, Polgár Cuvée.

Polgár Zoltán családi vállalkozásában tipikus fehér- és vörösborkokat termelnek. Ő is a gyorsan fejlődő borkészítők közé tartozik. Egy a török időkől való pincében saját bortreort épített, ahol a vevői lezárt rekeszekben tárolhatják boraikat.

### VIDA PÉTER \*\*\*\*\*

#### SZEKSZÁRD

10 ha, 60 000 palack. Borok: Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Cabernet franc, Vida Cuvée.

Vida Péter büszke Kadarkáira, amelyek 85 éves tőkékről származnak. Specialitásai a vörösborkok, amelyeket általában egy nagy tölgyfa hordóban érlel.

### VYLYAN VINUM BORÁSZAT \*\*\*

#### KISHARSÁNY (VILLÁNY)

125 ha, 500 000 palack. Borok: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah, Kadarka és Kékfrankos; Duennium.

Itt a hangsúly a vörösborkokon van; készítenek klasszikus, nagy hordóban ászkolt, könnyű borokat helyi fajtákból, és prémiumot, nemzetközi fajtákból, az új barrique-ban. A csúcstermőhelyről származó jó évjárat legjobb szőlőjéből készült cuvée a Duennium.

### WENINGER PINCESZET \*\*\*\*

#### BALF

24 ha, 80 000 palack. Borok: Kékfrankos, Merlot, Syrah, Cabernet franc, Fehérburgundi, Fretner.

Franz Weninger borász a burgenlandi Haracsonyból érkezett. Villányban van szőlőgazdasága és 1997 óta a Soproni borvidéken is. A szőlőültetvények a Fertő tó mellett terülnek el, kiváló, ásványi anyagokban gazdag talajon. Ifj. Weninger édesapja irányításával nagyon koncentrált borokat készít. A borok – elsősorban Kékfrankos és Syrah – Magyarország legjobbjai közé tartoznak.



Régi pincékben érik a Tokaji aszú. Egyes palackjait még a 18. században helyezték el ott

## AZ ASZÚKÉSZÍTÉS

A Tokaji aszú készítése teljesen egyedi módon történik. A túlérett, botritisszel borított Furmint, Hárslevelű és Sárga muskotály (Muscat Lunel) fürtöket október–november hónapokban válogatással, lépcsőzetesen szüretelik. A szüreteléshez használt puttony befogadóképessége 25 kg. Fürtől fürtre kiválasztják és külön szedik az aszúsodott bogyókat, amelyekből kiméletes darálással aszútészta készítenek. A kívánt puttonyszámot 3 és 6 között aszerint állítják be, hogy az egy gönci hordóban lévő 136 liter tokaji musthoz vagy borhoz hány puttonynak megfelelő aszútészta adnak. Ezután következik a meghatározott ideig tartó „áztatás”, hogy minél több illat- és ízanyagot nyerjenek ki a szemekből. Ma a magára és borára adó pincemester ügyel arra, hogy a felhasznált alapbor igen jó minőségű legyen és egy kevés maradék cukrot is tartalmazzon.

A puttonyszám a továbbiakban az aszú borok besorolásánál, az édesség a maradék cukortartalom mennyiségénél is fontos: mennél nagyobb a puttonyszám, annál édesebb a bor. A 3 puttonyos aszú 60–90 g, a 4 puttonyos 90–120, az 5 puttonyos 120–150, a 6 puttonyos 150 g/l érték feletti maradék cukrot tartalmaz. A cefreáztatás és préselés után a bort több (5–7) évig kis fahordókban érlelik, majd a jellegzetes, félliteres, fehér palackokba töltik.

Felejthetetlen élmény egy nagy tokaji évjárat kóstolása. Minél feljebb haladunk a puttonyszámban, annál töményebben, gazdagabban, áthatóbban, összetettebben mutatkozik meg a bor aromája. A nagy cukortartalommal harmonizáló savtartalom a kiegyensúlyozottság meg-

nyugtató érzését adja. A borok aromája a rózsára, mézre, szilvára, sárgabarackra, csokoládéra emlékeztet. Az igen kiváló évjáratokban a tokaji bornak van az aszúnál is édesebb változata, amely Tokaji aszúeszencia néven kerül piacra és literenként legalább 180 gramm maradék cukrot kell tartalmaznia. Ez egy nagyon alacsony alkoholtartalmú bársonyos Tokaji, amelyet az aszú színmustjából préselnek. Nagyon magas cukortartalma miatt (60%) éveig és csak igen lassan erjed. Ezt a nemes és nagyon ritka terméket nevezik a magyarok Tokaji eszenciának vagy nektárnak.

Tokaj-Hegyaljának másik jellegzetes bora a Tokaji Szamorodni is. A lengyel eredetű szó jelentése: ahogyan megtermett. A bor a Tokaji aszú egyszerűbb változata. Ugyanúgy a borvidékre jellemző szőlőfajtákból készül, de a fürtök csak részben borítottak botritisszel és nem válogatják őket külön. A termés minősége és az aszúszemek mennyisége szerint a maradék cukortartalom nagy különbségek lehetnek. Az édes Szamorodni mellett létezik száraz Szamorodni is. A botritisszel nem fertőzött, egészséges szemek izletes, határozottan gyümölcsös és finoman fűszeres aromás bort adnak, amely kitűnő aperitif.

## A SOPRONI BORVIDÉK

A borvidék érdekessége, hogy a késői szüretelésű édes borok előállításának is kedvez. Ezek a borok nem új keletűek a vidéken, jelenlétük 1524-re vezethető vissza. A soproni bor a 12–15. században vált európai hírvé. A 14. század elején Magyarország legjelentősebb borvidékei között tartják számon, amelynek kereskedelmi kapcsolatai messze túlnyúlnak az ország határain. A Monarchia idejében a szőlőterületek egy borvidéket alkottak a Sopron-Ruszt-Pozsonyi néven ismert területtel; hasonló fajták és művelési módok jellemezték őket. A 19. század végéig főként fehérborszőlő-fajtákat termesztettek, azóta pedig a vörösbort adó fajták szerepe a meghatározó. A 19. századtól a poncichterek, a németajkú gazdák messze földön híressé tették a soproni bort. A vörösbort háromszorosan pozitív élettani hatása közismert: a bécsi orvosok a két világháború között megállapították, hogy a soproni szőlőben lévő borkősavas sók a bél- és gyomorrenyhéséget gyógyítják. A városra jellemző, hogy más borvidékekkel ellentétben a pincéket nem a szőlőhegyekbe, hanem a városban, saját házaik alá építették a gazdák. A borvidék két körzete a Soproni és a Kőszegi; legértékesebb területei a Fertő tó környéki hegyoldalakon, lankákon találhatóak.

## FONTOSABB TERMELŐK TOKAJBAN

### A VILÁG LEGRÉGIBB AOC-BORAI?

Már 1700-tól, sok évvel a nemes portugál borok területeinek földrajzi meghatározása előtt a Duna-völgyben, feljegyezték Tokajban a legjobb fekvésű területeket, dűlőket. Ebben latinul a borok minősítése (1., 2., 3. osztályú) is szerepelt. A különböző kategóriákat ugyanúgy különböző jellemzőkkel határozták meg, ahogyan az ma az AOC-boroknál történik. Franciaországban ezt csak 1935-től vezették be.

### ÁRVAI ÉS TÁRSA PINCÉSZET \*\*\*\*

TOKAJ  
82 ha, 120 000 palack. Borok: Furmint, Hárslevelű, Muskotály, Sauvignon blanc, Chardonnay, Aszú, Cuvée, Vulcarus és Szamorodni.  
A birtok minden címkéjén Hétfürtös áll, amely egyszerre márka és szlogen is. Ennyi fürt szőlő teremhet egy tőkén – ez jelzi a szigorú hozamkorlátozást. A szőlőültetvények hét faluban találhatók 28 termőhelyen. Egy tokaji szőlőgazdaság esetében szokatlan, hogy itt a szokásos három szőlőfajtánál többet ültettek.

### DEMETER ZOLIÁN PINCEJE \*\*\*\*

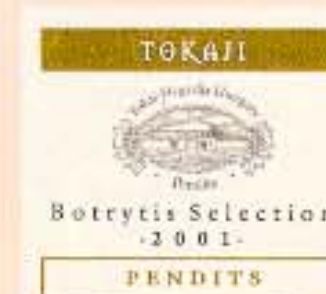
TOKAJ  
4 ha, 6000 palack. Borok: Furmint, Hárslevelű, Aszú és Főbor.  
A borász tizenegy éve vezeti a kis birtokot, és nem is tervez bővítést. Aszúja mindig hatputtonyos. Ezenkívül száraz fajtatiszta borokat készít, amelyek hasonlítanak ugyan a Szamorodni-ra, de Főbornak nevezik őket.

### GRÓF DEGENFELD SZŐLŐBIRTOK \*\*\*\*

TARCAL  
35 ha, 200 000 palack. Borok: Furmint, Hárslevelű, Muskotály, Aszú és Andante.  
A magyar grófné és német férje rendszerváltás után modern szőlőgazdaságot rendezett be a birtokán, amelyet a legjobbak közé fejlesztett. A parkban négy-csillagos szállodát is épített, valamint Tokajban egy konferenciaközpontot. Egyértelműen a csúcsmínőséget tűzték ki célul, amelyet nemcsak az édes borokkal, hanem a száraz Furminttal is elértek.

### KIRÁLYUDVAR \*\*\*\*

TARCAL  
75 ha, 48 000 palack. Borok: Furmint, Hárslevelű, Muskotály, Aszú, Sec és Cuvée Ilona.  
Szepsy István egy amerikai befektető számára építette fel az új szőlőgazdaságot, és kölcsönadta neki addigra már legendássá vált minőségfilozófiáját is. A bort legelőször hat hónapig barrique-olják, aztán még palackokban klimatizált helyiségekben érlelik. A szőlőültetvények egy részét kiadták a gazdaság dolgozóinak, akik az ott termelt szőlőt a birtoknak adják el, és így módon motiváltak a magas minőségi elvárások betartásában.



### PENDITS SZŐLŐBIRTOK \*\*\*\*

ABAÚSZÁNTÓ  
11,5 ha, 6500 palack. Borok: Furmint, Hárslevelű, Muskotály, Aszú, Botrytis Selection és Szellő.  
A budapesti Wille-Baumkauff Márta 1991-ben német férjével együtt berendezett egy szőlőgazdaságot. A Tokaji borvidéken egyedül ez a gazdaság teljesen biodinamikus. A termőhelyek 1867 óta első osztályúnak számítanak.

### SZEPSY ISTVÁN \*\*\*\*

MÁD  
44 ha, 50 000 palack. Borok: Furmint, Hárslevelű, Muscat Lunel, Aszú, Szamorodni és Cuvée.  
Szepsy István 1976 vásárolt folyamatosan kiváló termőhelyeket – Király, Nyulászó, Szent Tamás, Úrágya és Lapis – a Tokaj-hegyaljai borvidéken. A szigorú hozamkorlátozás gyakori botritiszedéshez vezet, így csak hatputtonyos Aszút, valamint száraz Furmintot készít. A modern, redukáltan ászkáló tokajiak vezéregyénisége; egyértelműen a legjobb termelőnek számít.

### TOKAJ DISZNÓK SZŐLŐBIRTOK \*\*\*\*

MEZŐZOMBOR  
100 ha, palack n. a. Borok: Aszú és Szamorodni, (Furmintból, Hárslevelűből, Zétából és Muskotályból). A legjobb termőhelyek: Disznókő, Lajos és Kapi.  
A szőlőgazdaság, amelynek barokk épülete a szőlőben áll, azon birtokok közé tartozik, amelyek saját Tokaj-stílust fejlesztettek ki, amióta a francia AXA-csoport, amelynek több gazdasága van Bordeaux-ban, a tulajdonos és befolyásolja a szőlőtermesztést. Csak csúcstermőhelyekről származó termést dolgoznak fel.

### TOKAJ HETSZŐLŐ \*\*\*\*

TOKAJ  
49 ha, 150 000 palack. Borok: Furmint, Hárslevelű, Muskotály, Aszú és Szamorodni.  
A szőlőgazdaság több évszázadig nemesi kézben volt. A történelmi Rákóczi-borpince az archívummal és a múzeummal a tokaji városközpontban áll, és még mindig a birtokhoz tartozik. A privatizálás során a francia befektető, a GMF vette meg a gazdaságot 1991-ben. Különlegességek a fajtatiszta Aszúk.

### TOKAJ – OREMUS SZŐLŐBIRTOK \*\*\*\*

TOLCSVA  
110 ha, palack n. a. Borok: Aszú és Szamorodni  
Ez a híres pincészet 1993-ban került a spanyol Bodega Vega Sicilia tulajdonába, amely azóta a legmodernebb technikát vezette be. Minden döntés azonban a főborász, dr. Bacsó András kezében van, aki tapasztalatait az egykori borkombinátban szerezte. Harmadik komponens a Furmintból kifejlesztett Zéta, amely korán érő és különösen érzékeny a botritiszre.