

Bor és fesztivál

Debreceni Egyetem 2014/15. tavaszi félév

Kurzusvezető: dr. Juhász Erika, tanszékvezető főiskolai docens,

Debreceni Egyetem Bölcsészettudományi Kar Andragógia Tanszék

Borkóstolás szabályai

- a száraztól haladjunk az édesebb,
- a fiatalabbtól az öregebb,
- a könnyedebb fajtáktól a testesebbek felé
- tartsuk be a fehér, rosé, vörös sorrendet, ahol csak lehetséges.

Kóstolás feltételei

- Megfelelő környezet
- Borospohár: alakja, tartása
- Megfelelő hőmérséklet: a borok ideális fogyasztási hőmérséklete:

Vörös 14-18 C fokon

Desszertbor 12-14 C fokon

Fehér 10-12 C fokon

Rosé 8-10 C fokon

Pezsgő 7-8 C fokon

Megfelelő környezet: A kóstoláshoz ideális környezet és megfelelő lelki állapot szükséges.

Az ideális kóstolószoa „illatmentes” (nincs takarítószer, étel vagy parfüm illat), elegendő természetes fény van benne, és van fehér felület (pl fal vagy abrosz), amely segítségével a borok megjelenését vizsgálni tudjuk.

A borok kóstolása során nyelvünk legyen tiszta (ételtől, rágótól, dohánytól stb. mentes). Két kóstolás között pedig pl. egy falat kenyérral semlegesíthetőek a szánkban maradt ízek.

A megfelelő egészségügyi és lelki állapot is szükséges: a megfázás vagy fáradtság befolyásolja az ítéloképességünket, mivel akadályozza az illatok és ízek felismerését.

A borkóstolás lépései:

1. lépés: Megjelenés vizsgálata

- Szín
- Intenzitás
- Tisztaság

A bor színének helyes megítélése:

Először a szín intenzitását vizsgáljuk: Intenzív, vagy halvány?

A bor színe függ: a termőhelytől, a szőlőfajtától, a bor korától és a szőlészeti technológiától.

Vörösbor esetén: 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.

Fehérbor esetén: a bor színe 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.

Rosé borok esetén: a lilás rózsaszín a fiatal borok színe, a narancsos barnás árnyalat idősebb borra utal.

A borok megjelenése már a borban lévő hibákat is képes előre jelezni, ezért érdemes erre is figyelni: a leggyakoribb hibák, amelyek már a megjelenésben is megmutatkoznak, ha pl. egy bor túl öreg vagy rosszul volt tárolva vagy a dugó hibás, akkor gyenge minőségű lesz a bor (fogyasztásra már nem javasolt).

A gyenge minőségű borok:

- színe általában matt, és mindig van bennük enyhe barnás árnyalat (bár a barna szín nem mindig hibát jelez),
- ködös vagy zavaros – ebben az esetben is gyanakodhatunk hibás borra, de utalhat arra is, hogy pl. a bort nem szűrték le palackozás előtt (szüretlen).

2. lépés: Illat - a bor illatának megállapítása:

- Intenzitás
- Kor
- Szőlőfajta
- Eljárás

A bor pohárban való megforgatásával célunk, hogy az aroma molekulák felszabaduljanak, így intenzívebben érezzük a bor illatjegyeit. Az illatok leírása nagyon szubjektív. Nagyon függ a kóstoló korábbi tapasztalataitól: nem csak a borkóstolás gyakorlatának, hanem a különféle

aromák ismeretétől (pl. gyümölcsök, zöldségek, virágok, fűszerek, magvak stb. ismerete). Az illatfelismerő képességünk fejleszthető, pl. olyan egyszerű módon, hogy minél több fajta gyümölcsöt illatozunk meg a piacon egy bevásárlás során.

A borok illatában fellelhető jellegzetes **aromakarakterek (illatcsaládok)**:

- 1) gyümölcsös (pl. citrusfélék, piros bogyós gyümölcsök stb.)
- 2) virágos (pl. bodza, rózsa stb.)
- 3) fűszeres (pl. édes: fahéj, vanília, szerecsendió; pikáns: boróka)
- 4) animális (pl. bőr, ázott gyapjú stb.)
- 5) vegetális (pl. magvak, gomba, kaszált fű stb.)

Az illat vizsgálata során tudunk következtetni egy jó bor esetében a bor életkorára, minőségére, milyen szőlőfajtából és milyen eljárással készülhetett. A gyenge minőségű borok szaga áporodott és pl. intenzíven karamell, vaj, sherry szagú.

Az intenzitás vizsgálatánál figyelembe kell venni azt is, hogy egyes illatok jól érezhetőek a borban (vaj, vanília, rózsa, málna), mások kevésbé.

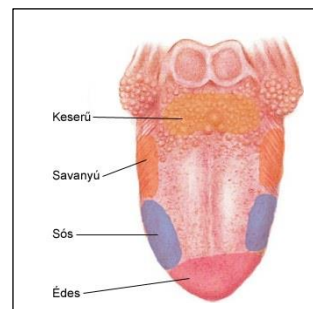
Gyakori borhiba, amely szaglással is megállapítható, pl. a dugó hiba: amennyiben kellemetlen, dohos, kartonpapírhoz hasonló szagot érzünk a borban, akkor elkezdhetünk gyanakodni.

Sűrű szövésű illat: a bor illata több szinten és folyamatosan jelenik meg a kóstolás folyamatában.

Szárazpróba: a bor elfogyasztását követően 4-5 perccel, az üres pohárba beleszagolva a valódi és hibától mentes kellemes, a borra jellemző illatokat érezhetjük.

3. lépés: Íz - a bor ízének megállapítása

- Cukor
- Sav
- Tannin
- Test
- Élettartam



Az ízeket a nyelv különböző részein érezzük. Ezért különösen fontos, hogy a bor az egész szájban megforgassuk.

Az édesség azt jelzi, hogy mennyi maradékukor¹ van a borban. A bort akkor is érezhetjük enyhén édesnek, ha valójában teljesen száraz, de nagyon érett szőlőből készült. Az édességet a nyelv hegyén érezhetjük leginkább.

¹ Maradékukor: A must borrá erjedése végén, vagy a leállított erjedést követően a borban maradt természetes cukortartalom. A bor szárazsági fok szerinti besorolásában játszik meghatározó szerepet. (www.boraszportal.hu)

A savasság citromos érzetet ad. Szárítja az ember száját, ezáltal frissítőnek érezzük a magas savtartalmú borokat. A savasság minden borban jelen van. A fehér borok savtartalma általában magasabb, mint vörös borok esetében.

A tannin az az anyag, amitől a nagyon erős fekete teákat szárító, összehúzó hatásúnak érezzük. A tanninok a szőlő héjából származnak, és a héjon áztatás időtartamától függően érezhetjük alacsonynak vagy magasnak a borban. A fehér és rosé borok csak nagyon rövid ideig (vagy egyáltalán nem) érintkeznek a szőlő héjával, így ebben az esetben csak nagyon ritkán érezhetünk tannintartalmat.

A testet néha a „száj érzeteként” definiálják. A gazdagság, alkohol-, tannin- és cukortartalom és a héjből származó aromaanyagok összességének érzete.

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

Borfajták

5 dolog határozza meg: a szőlőfajta, a termés minősége, a termőhely, a szőlősgazda és a borász hozzáértése, valamint az adott év időjárása.

Színe szerint:

- **Fehérbor:** színe lehet vízszerű – sárgászöld (zöldessárga) – citromsárga – aranyszínű – borostyánszínű – barna; A színintenzitás a korról mélyül;
- **Rozé:** színe a rózsaszíntől kezdve a narancsig terjed. A színintenzitás a korról mélyül. Alapanyaga: kékszőlő; a vörösbortól és sillertől eltérően rövidebb, pár órással 4-24 órással héjon áztatás jellemzi, melynek célja a gyümölcsaromák és némi színezőanyag kinyerése. Illata és zamata inkább a fehérboréhoz van közelebb.
- **Siller:** színe sötét-rózsaszín; siller bor csakis kékszőlőből készülhet. A rozé bornál tovább áztatják a héjon (24-48 órán át), ezért több szín és cserzőanyag oldódik ki, viszont illata és zamata inkább a vörösboréhoz van közelebb.
- **Vörös:** A vörösborok színe a pirostól egészen a lilás-feketéig terjedhet. A vörösbor kékszőlőből készülő bor, amely a szőlő héjában lévő színanyag kioldódásával nyeri el a színét. A héjon áztatás ideje meghaladhatja akár a 14 napot is.

Bor előállítás módja (érlelés) szerint:

- **Oxidatív – Hordós:** hosszabb érleléshez alkalmas, a bor oxigénnel történő érintkezése Cél: a másodlagos aromaanyagok kifejlődésének.
- **Reduktív – acéltartályos:** az érlelés oxigéntől elzárt környezetben, acéltartályban történik. Célja a szőlőből származó erjedéskor keletkezett elsődleges illat-, zamatanyagok megőrzése, általában könnyű fehér vagy rosé boroknál alkalmazzák.

- **Barrigue:** egy speciális, úgynevezett barrikhordóban érlelt borfajta. A barrikhordó tölgyfából készült 225 liter űrtartalmú. A hordóba töltött bor a hordó fájának anyagait kioldja, emiatt a nedű kiegészül a fa jellegzetes anyagaival, ízvilága és illata is megváltozik. Általában 9-24 hónapig érlelik benne a vörösborokat, de max. 3 évig és maximum 3 alkalommal használják.
- **Palackos:** A készre kezelt bor érlelése palackban, a kedvező ízek kialakulása érdekében. Számos bornak jót tesz a palackos érlelés (chardonnay, burgundi, bordói, tokaji), ill. a pezsgőknél alkalmazzák.

Fajtabor: Egyetlen szőlőfajtából készített bor.

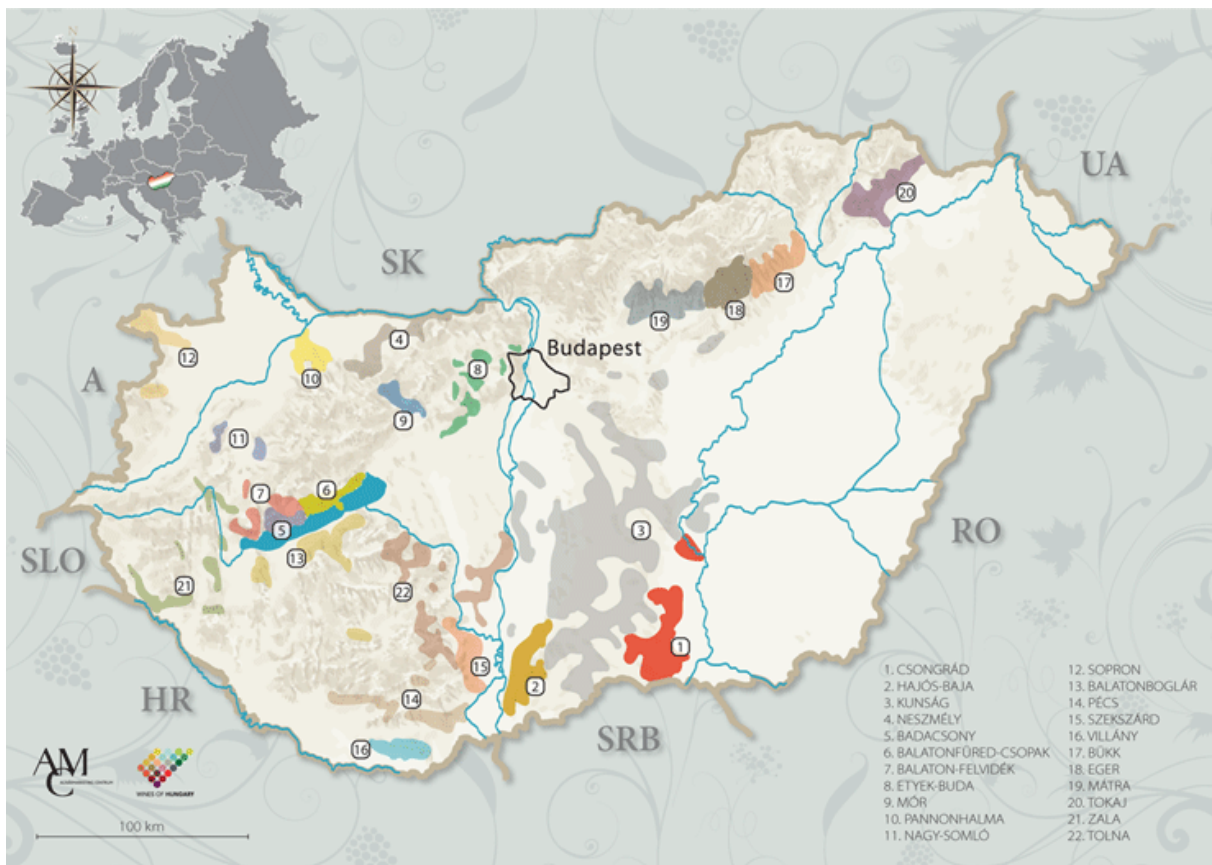
Cuvé: házasítás, két vagy többfajta must vagy bor adott célú összekeverésével készült bor.

Magyarország borvidékei

- 7 borrhéció: Tokaj, Eger, Duna(Alföld), Észak-Dunántúl, Pannon, Balaton, Sopron
- 22 borvidék

Magyarország borvidékei: Földrajzi elhelyezkedésünkéből adódóan sokkal több fehérboros, mint vörösboros terület van Magyarországon

- Fehérboros vidékek: pl. Etyek-Budai, Neszmélyi, Móri, Pannonhalmi, Badacsonyi, Somlói, Tokaji
- Vörösboros vidékek: pl. Szekszárdi, Villányi, Egri, Soproni



(Forrás: www.bor.hu)

A szőlő termesztését és bor előállításának legfontosabb szabályait Magyarországon a 2004. évi XVIII. törvény és a kapcsolódó rendeletek szabályozza.

Európai Bizottság 2006 nyilvánosságra hozta a szőlő-bor közösségi szabályozás reformjára vonatkozó álláspontját. A borpiaci reform 2008. augusztus 1-én lépett hatályba.

Célja:

- az európai uniós bortermelők versenyképességének növelése, az EU-ban termelt borok hírnevének megszilárdítása, az e borokat megillető piaci részesedés visszaszerzése,
- egyensúly teremtése a kínálat és a kereslet között valamint a szabályozás egyszerűsítése
- bortermelés hagyományának megőrzése

Jelenleg az EU bortörvénye szerint az „Oltalom alatt álló Eredet-Megjelölésű” (OEM) és az „Oltalom alatt álló Földrajzi Jelölésű” (OFJ) körzetek váltják fel a korábbi borvidéki rendszerünket, eredet-jelölési és területi kategóriánkat.

A borok földrajzi árujelzőire vonatkozó szabályozás egységessé vált az Unióban:

- OFJ - oltalom alatt álló földrajzi jelzés
- OEM - oltalom alatt álló eredet-megjelölés

A használatban lévő borneveket a borok készítését tartalmazó termékleírással egészítették ki a borvidékek és ezek a hazai rendeletekben is megjelennek (pl. külön FM rendelet az Egri vagy a Villányi borvidék védett eredetű borairól).

A klímaváltozás következményei:

Az éghajlat és az időjárás hatással van a bor minőségére és stílusára.

A vízhiány és szárazság, a melegebb klíma következtében Magyarországon (is) előbbre tolódnak és egybe csúsznak a különböző fajtájú szőlők érése és a szüret időpontja (október végétől szeptember elejére). Ha nem sikerül időben (az optimális - megfelelő érési állapotban) leszüretelni a szőlőt, akkor a szőlő gyümölcscukor tartalma megnövekedik és vagy magas alkoholtartalmú bor készül belőle (14 alk. fok feletti), vagy túlérlik és használhatatlanná válik.

A napfény az energiaforrás, amely segítségével a szőlő a széndioxidból és a vízből cukrot készít. A borkészítés szempontjából ez a szőlő természetes cukortartalma, amely alkohollá erjed.

Meleg éghajlat = magasabb alkohol, nagyobb test, magasabb tannin, kevesebb sav

Hűvös éghajlat = alacsonyabb alkohol, könnyebb test, kevesebb tannin, több sav.

II. Borok és fesztiválok

Borfesztiválok funkciói:

- Ismeretterjesztés (hazai bor és gasztronómia, megismerése, szakmai előadások, konferenciák, kiállítások)
- Szórakoztatás (kulturális- és művészeti produkciók)
- Hagyományok ápolása/újjáélesztése (borkészítési technikák, ünnepek, borlovagrendek)
- Közösségépítés, településfejlesztés
- Turisztikai vonzerő

Borfesztiválok céljai

- Borok és készítőik megismerése
- Borkóstolás
- Hazai borfogyasztási kultúra színvonalának fejlesztése
- Magyar borok elismertségének javítása

Borfesztiválok és fogyasztók

- Sok minőségi bor megkóstolása egy helyen
- Összehasonlítás lehetősége
- Bortermelőkkel való találkozás, akik szívesen válaszolnak kérdéseinkre
- Szimpatikus borokból vásárolhatunk



ISMERET- ÉS TAPASZTALATSZERZÉS

Borfesztiválok és hatásaik

Borfesztiválokon való részvétel



Több szakmai ismeret

Gyakoribb borkóstolás



Az igényes, kulturált borfogyasztói háttér megteremtése

Borfesztiválok típusai

- 1) Tematikus borkóstolók
- 2) Gasztronómiai és kulturális programokkal kiegészített borfesztiválok

1) Tematikus borkóstolók

- Csillag bontás – Finnország, Szlovákia, itthon: Eger, Debrecen, Győr, Budapest (2015. március 15.)
- Egri Csillag Borfesztivál – Eger (2015. április 8.)
- Iván-völgyi kadarka túra – Szekszárd (2015. június 26-27.)
- Egri Bikavér Ünnepe – Eger (2015. július 9-12.)

2) Gasztronómiai és kulturális programokkal kiegészített borfesztiválok

- Szegedi Borfesztivál – Szeged (2015. 05. 15-24.)
- Gourmet fesztivál – Budapest (2015. 05. 21-24.)
- Badacsonyi Borhetek – Badacsony (2015. 07. 17–26.)
- Debreceni Borkarneval – Debrecen (2015. 08. 6-9.)
- Bor... mámor... Bénye – Erdőbénye (2015. 08. 13-16.)
- Győri Bornapok (2015. 08. 20-23.)
- Budavári Borfesztivál (2015. 09. 9 - 13.)
- Bioétel- és borfesztivál – Hajdúszoboszló – (2015. 09. 11 – 13.)
- Villányi Vörösborfesztivál – Villány (2015. 10. 2–4.)
- Márton napi borfesztivál – Budapest, Gellért Hotel (2015. 11. 6-8.)
- Etyeki Piknik (4 db/év) – Etyek
- Bonjour – Budapest (rendezvénysorozat)

Budapesti prémium boresemények nemzetközi előadókkal és borokkal

1) VinAgora Borgála

VinAgora: hazánk legrangosabb nemzetközi bor-megmérettetése, a VinAgora Nemzetközi Borverseny, az egyetlen olyan verseny Magyarországon, ahol a magyar és külföldi borok együtt kerülnek elbírálásra nemzetközi szaktekintélyek által.

A Borversenyt a Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. rendezi. A versenyen részt vehetnek a bortermelők mindazon borai és különleges borai, melyek a származási ország

előírásainak megfelelnek. A zsűrit nemzetközi szakemberek alkotják a világ minden tájáról, a különleges borok bírálatát (a késői szüretből származó borok, jégborok, botrytizált és erősített borok) értékelését egy specialistákból álló bizottság végzi.

Díjak:

- Ország legjobbja = Ha egy külföldi országból legalább 20 minta érkezik, akkor a nevezett minták közül a legmagasabb pontszámot elért arany érmes bor különdíjban részesül.
- "VinAgora legjobb fajtabora" - A magyar minták különdíja! Ha egy adott fajtaból legalább 15 minta érkezik, akkor a fajtan belül a legtöbb pontot elért, arany érmes bor nyeri el a "VinAgora legjobb magyar fajtabora" címet.
- Vinagora Borverseny közönségkóstolója, a Vinagora Borgála: a borkedvelők is megkóstolhatják a nevezett és díjazott magyar, külföldi borokat.

2) Vince Budapest:

A VinCE Budapest Wine Show különlegessége a világ topszakértőit és ikonborászatait felvonultató mesterkurzusokban és workshopokban rejlik.

Mesterkurzusokat különféle témákban tartanak, pl. Kalifornia, Ausztrália boraik és termelőket népszerűsítő kurzusok, a chardonnay művészete stb.

Borvásárlási tippek:

- Ár – érték arány
- Informatív palack: legyen rajta a termőhely, borászat neve, évjárat, alkoholfok, száraz-édes
- Meghatározó a cél: esti könnyed borozgatáshoz, ajándékba vesszük
- Ismertség: borkurzusról, borfesztiválról, vendégeskedésből stb.
- „Felkészülés”: utána nézünk a borásznak, kifejezetten érdeklődünk egy-egy termék iránt stb.
- Alkalom, Étél-ital párosítás is előkerül egy idő után

III) A borkurzusra ellátogatott borászatok előadásaiából

- 1) 2015. március 18. – Jekl Béla – Jekl Pincészet - Villány
- 2) 2015. április 01. – Juhász Attila - Juhász Testvérek Pincészet – Eger
- 3) 2015. április 08. – Sebestyén Csaba - Sebestyén Pince - Szekszárd
- 4) 2015. május 06. – ifj. Szepsy István - Szent Tamás Szőlőbirtok & Pincészet – Mád
- 5) 2015. május 13. – Pázmányi Dániel és Nagy Mihály – Haraszthy Pincészet – Etyek
- 6) 2015. május 20. – Szöllösi Mihály – Szöllösi Pincészet – Neszmély

1) Jekl Béla – Jekl Pincészet – Villány

1996-ban alakult családi vállalkozás
10 ha szőlőterület

A Villányi borvidék területi és éghajlati adottságaiból adódóan a vörös szőlőfajták dominánsak. Hagyományos szőlőfajtái:

- kékoportó (külföldön főként portugieser vagy blauer portugieser néven ismert)
- kékfrankos
- kadarka

A rendszerváltást követően lehetőség nyílt a világi szőlőfajták, köztük a burgundiai pinot noir és a bordeaux-i vörös fajták (pl. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) telepítésére és kipróbálására. Mára már túlsúlyossá vált a Cabernet Sauvignon fajta termesztése, azonban hosszútávon a Cabernet Franc fajtát szeretnék a borvidék zászlósborának.

Jekl Béla jól ismeri Villányt hegyközségi elöljáróként, továbbá növényvédő szakmérnökként közel negyed évszázadon keresztül gondozta a legtöbb szőlőskertet. Nevéhez köthető az első magyarországi pinot noir-ültetvények.

Pannon Borműves Céh tagja: 1999-ben tíz nagy presztízsű családi pincészet alapította, jelenlegi 31 tagja van az egész országból. Az alapító tagok célja nem csak a legmagasabb minőségű borok készítése, hanem az etikus magatartás megvalósítása is. Feladatuknak tekintik a kimagasló minőségű magyar borok népszerűsítését, és a kulturált borfogyasztás meghonosítását Magyarországon.

A Magyar Borbíráló Bizottság tagja és a Villányi Borvidéki Borbíráló Bizottságot irányítja. A Bizottságok a borvidékek védett eredetű borainak minősítésére létrehozott állandó testülete. Feladatuk a védett eredetű borok forgalomba hozatali eljárás előtti minősítése, a származási bizonyítvány kiadásának engedélyezése.

Kikerics a villányi borok védjegye: a kikerics a villányi védett eredetű borok szimbóluma, a villányi borok védelmét és hitelét jelzi 2006-tól kezdődően. Ha egy bor a Villányi borvidék eredetvédelmi szabályzatában előírt követelményeknek megfelel és a Borvidéki Borbíráló Bizottság is megfelelő minőségűnek tartja, akkor viselheti a kikerics védjegyet.



Miért kikerics a jelképe? A Magyar kikerics egyedülálló, kizárólag a Szársomlyó hegy déli oldalán, a legkorábban nyíló virág. Villány egyik hagyományos szőlőfajtája, a Portugieser is ilyen hamar érő fajta, így a legelőször forgalomba hozható bor készíthető belőle (a népszerű Márton-napi újbor ünnepe is a Portugiesernek köszönheti sikerét).
Érdekesség: minden villányi borásznak van portugieser bora.

2) Juhász Attila - Juhász Testvérek Pincészet – Eger

A Juhászvin Kft. 1996-ban alakult családi vállalkozásként.
60 hektáros birtokon gazdálkodnak.

A legfontosabb dűlőik Eger, Egerszalók, Demjén, Andornaktálya és Maklár határaitban találhatóak. Kezdetben 30 Hl, mára már 10.000 Hl bort állítanak elő.

Az Egri borvidék mintegy 5340 hektárnyi szőlőterülettel rendelkezik. A lakosság csaknem 1000 éve foglalkozik szőlő- és bortermeléssel, a Juhász Testvérek Pincészetnél pedig már a nagyszülők is szőlőtermesztéssel foglalkoztak.

Az egri borvidék egyik legnagyobb pincészete a Juhász Testvérek Pincészet, mintegy 2 millió palack/év forgalmukkal.

Egri bikavér

Az Egri Borvidék Hegyközségi Tanácsa 1997-ben fogadta el az Egri Bikavér Szabályzatot, ami megfelel Európában egy eredetvédett borral szemben támasztott követelményeknek. A szabályzattal az Egri Bikavér lett Magyarország első védett eredetű bora.

Egri borvidék védett eredetű borairól a 102/2009. (VIII. 5.) FVM rendelet szól.

Típusai: védett eredetű klasszikus bor, védett eredetű superior bor

Az Egri bikavér az egri borvidéken termelt szőlőből készült vörösbor-házasítás.

Az egri bikavér bor készítésének szigorú szakmai követelményei vannak, mint pl.

- megfelelő minőségű szőlők feldolgozását a többi szőlőtől elkülönítetten történik
- a szőlőcefrét min. 8 napig héjon erjesztik
- préselés csak szakaszos üzemi szőlőpréssel történhet
- a bort legalább 6 hónapig fahordóban kell érlelni
- bor édesítése tilos

A bikavér készítés házasítási szabályai

- a bor legalább 3 vagy 5 szőlőfajta borának házasítása (a szőlőfajta száma attól függően 3 vagy 5, hogy klasszikus vagy superior bikavér kategóriáról beszélünk)
- egy fajta bor aránya nem haladhatja meg az 50% v. 30 %-ot (az arány a klasszikus bikavér esetében 50%, a superior kategória esetében 30 %)

- Min. 3 vagy 5 szőlőfajta bora arányának meg kell haladnia külön-külön az 5%-ot (a szőlőfajta száma attól függően 3 vagy 5, hogy klasszikus vagy superior kategóriáról beszélünk),
- a fajták között a kékfrankos fajtának kell a legnagyobb arányt képviselnie (legalább 30%-os, de legfeljebb 50%-os arányban)
- a turán és bíborkadarka borának aránya együttesen és külön-külön sem haladhatja meg a 10% v. 5 %-ot (az arány a klasszikus esetében 10%, a superior kategória esetében 5 %).

Az Egri bikavér legenda:

A bikavér elnevezés a török időkből származik. Az egri várat az oszmán túlerő ellen védő vitézek megerősítésére a vár kapitánya, Dobó István vörösbort hozatott fel a pincékből. A törökök látták, hogy az italtól a vitézek új erőre kaptak. A törökök babonásak lévén a lecsurgó vörös folyadékról azt hitték, a bikák véréből issza az ellenfél és ettől kapják bátorságukat és erejüket az egri várvédők.

Egri Csillag:

Az egri borvidék borászainak kezdeményezésére és a borvidéki tanács támogatásával megalkották a bikavér fehér párját, az Egri Csillagot. A tervezett bor elnevezésére pályázatot hirdettek meg és 2010. évi Bikavér ünnepen hirdették ki a verseny eredményét. Az Egri Csillag szintén védett eredetű bor, amelyet a 102/2009. (VIII.5.) FM Rendelet fehér házasított borokra vonatkozó szigorú előírásoknak megfelelően állítható elő.

Seprőn tartás:

Az érlelődő borokat időről-időre átfejtik egy másik, tiszta hordóba, hogy megszabadítsák a hordó aljára lesüllyedő üledéktől, a borseprőtől.

A borász dönthet úgy, hogy az újbort seprőn tartja és minden héten szándékosan felkeveri a seprőt, hogy megállítsa a kéntartalmú vegyületek kifejlődését, amely tönkre teheti a bort. Ezzel egyúttal elősegíti az illat- és zamatanyagok üledékből történő kioldódását is. Ezen túl a borseprő felkeverésével megakadályozza, hogy a bor magába szívja a fában lévő durva csersavakat és ízeket, így a bor halványabbá és simább szerkezetűvé válik.

3) Sebestyén Csaba - Sebestyén Pince – Szekszárd

1998-ban alapított családi pincészet.

A szekszárdi borvidék alapvetően egy vörösboros borvidék: 10%-ot sem éri el a fehér szőlőültetvények aránya.

A **fehér szőlőfajták** közül a Sebestyén Pincészet a Cserszegi Fűszeresből készít fajtabort.

A *Cserszegi Fűszeres* magyar nemesítésű fajta, melyet kizárólag Magyarországon termesztnek: Bakonyi Károly Cserszegtomajon, az Irsai oliver és a Piros tramini szőlőfajtákból keresztezte. Fagyűrő, illatos fajta, fűszeres zamatú. Csersav tartalma magas, amely a bor élettartalmát képes megnyújtani.

A szekszárdi borvidék meghatározó **vörös szőlőfajtáiból** fajtaborokat készít:

Magyar fajták közül – Kékfrankos, Kadarka

Világi fajták közül – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Zweigelt, Sagrantino.

Fuxli, a szekszárdi siller

fuchsli, amely kis rókát, rókácskát jelent. Szekszárdon a siller Fuxli nevet – talán az ott élő svábok miatt – kapta, a vörösbe hajló (róka) színe miatt.

A siller 2010-től éledt újjá, bár már korábban is jelen volt a régi paraszti életben: a vörösborok készítésekor a mai siller előállítási technológiát alkalmazták, azaz hosszabb ideig áztatták a szőlőt héjon, hogy minél több csersav ázzon ki belőle a bor eltarthatósága céljából, viszont max. 2 napig (kevesebb ideig, mint egy vörösbort), hogy könnyed és frissítő maradjon.

A borstílust 2011-ben a Heimann Pincészet élesztette újjá a borvidéken (bár ők már régen művelték a szekszárdi siller műfaját fuchslin néven) további 5 szekszárdi borászat összefogásával. Az együttműködést és a közös munkát a felépített márkanév, az egységes megjelenés és címke is tükrözi. Aki Fuxlit szeretne forgalomba hozni, annak meg kell felelnie az általuk közösen kialakított előírásoknak:

- min. 50%-ban kárpátaljai szőlőből (kadarka, kékfrankos) kell készíteni
- 2 napos maceráció²
- megjelenés időpontja Húsvét előtt

A must erjesztése (tartályos vagy hordós) már a pincészetek saját döntésén alapszik, de 1-2 hétig tart. Az érlelés 1-2 hónapon át történik és a kiejedt borokat házasítják.

A fenti feltételek mellett továbbá eleget kell tenni a Fuxli bíráló bizottságnak is. A bizottság tagjait a korábbi évben Fuxlit forgalomba hozó borászok alkotják. A bizottság 75%-ának támogatása szükséges ahhoz, hogy egy-egy szekszárdi siller megkaphassa a Fuxli minősítést.

A Fuxlik megjelenésre vonatkozó előírások (egységes brand):

- csavarzárás palack,
- feltűnő narancssárga kapszula,
- levédett márkanév használata,
- a címkén megjelenő róka (bár minden pince egyedi rókát kaphat),
- címke hátoldalán fuxli ajánlások (egymás fuxliját ajánlják).

4) ifj. Szepsy István - Szent Tamás Szőlőbirtok & Pincészet – Mád

A Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet vezetője és főborásza ifjabb Szepsy István, 18. generációs borász. A Szepsy család az 1500-as évektől készít borokat a Tokaji borvidéken. 1631. - Szepsy Laczkó Máté elkészíti az első Aszú bort az új áztatási eljárással.

A birtok tagja a Mádi Körnek és természetesen a Kör szabályai szerint műveli szőlőit.

A Mádi Kör Eredetvédelmi Egyesület, tevékenységének célja a Mád község közigazgatási területén található termőhelyeken, az Egyesület tagjai által termelt borok minőségének biztosítása az Egyesület által megalkotott szigorú és következetesen érvényesített követelményrendszeren keresztül, amely a „mádi bor”, mint önálló fogalom megteremtése a piacon.

A Tokaji borvidék a 19. szd. végéig fejlődött, azonban 1860-as évekből nagy pusztítást végzett Európa szőlőültetvényeiben a filoxéra³ járvány. A borvidék fénykorában 15 ezer hektár szőlőterülettel rendelkezett, mára ez 6 hektárra csökkent.

A borvidéket 27 település alkotja, amely közül a legnagyobb Mád (a borvidék 1/5-ét adja).

A borvidék fő szőlőfajtája: a furmint – a fehér szőlő 75%-át adja.

További 5 fehér fajta termelhető a borvidéken:

- Hárslevelű
- Sárga muskotály

² A vörös- és rozé-, illetve sillerborok héjon áztatásának folyamata.

³ Amerikából Európába került gyökértetű, amely a kötött talajú szőlők gyökerén élőszkodik és elpusztítja azokat.

- Zéta
- Kövérszőlő
- Gohér

Egyedülálló talajszerkezettel rendelkezik a tokaji borvidék és ezen belül is a mádi szőlőterületek: több millió évvel ezelőtti vulkáni tevékenységnek köszönhetően különleges geológiai képződmények alakultak ki. Mád egyik legfontosabb ásványa, a zeolit, amely porózus szerkezete révén a többlet csapadékvizet a mélyebb rétegekbe vezeti és így a gyökerek csak a mélyebb geológiai rétegből tudják felvenni a vizet, immáron az ásványi anyagtartalommal együtt. A szőlő ennek a nagy mennyiségű agyag és ásványi tartalomnak köszönhetően egy speciális és egyedülálló karaktert kap – pl. a furmint különleges és karakteres ízét a terméskorlátozás hatására az ásványi anyag koncentráció halmozódása eredményezi.

2005 – Mádi Kör Eredetvédelmi Egyesület szabályai szerint:

7-14 tonna / hektár alatti termés esetén használhatják a mádi elnevezést (a 7 tonna mennyiség egyébként az Európai Unió szabványa is egyben)

4-7 tonna / hektár közötti termés esetében, már a település nevét is feltüntethető

4 tonna / hektár alatt pedig már a dűlő neve is használható a bor megnevezésekor.

A terméskorlátozás és így a minőség jelentőségére hívják fel a figyelmet ezáltal.

5) Pázmányi Dániel és Nagy Mihály – Haraszthy Pincészet – Etyek

Pincészetet 1996-ban alapították: a tulajdonos Argentínában született, Amerikában nevelkedett üzletember, akinek nagy szerelme a bor. Amikor Magyarországon járt 25 éve felismerte hazánk rendkívüli adottságait és azonnal ideköltözött, hogy pincészetet nyithasson. Azóta ide köti a felesége és gyermekei is. Persze az argentin és kaliforniai borászataitól sem tudott megválni, így minden látogató élvezheti a 3 ország borait Etyeken.

A Haraszthy Pincészetnek így két testvérpincéje is van: az egyik Kaliforniában, a másik Argentínában.

A borkészítés mellett komoly hangsúlyt kap a gasztronómia is - éttermük 2006 óta üzemel.

Céljuk évről-évre a magas minőségű borok készítése, a burgundi fajták minél magasabb szintű kibontása, illetve a bor és gasztronómia kapcsolatának bemutatása.

A pincészet névválasztása:

A pincészet argentin–magyar házaspár tulajdonosa egy, a borászatban híres spanyol-magyar barátság előtt tiszteleg ezzel a névválasztással. Haraszthy Ágostont a kaliforniai szőlőkultúra atyjának tekintik, a Sonoma-völgyben elsőként ismerte fel az európai típusú szőlőtermesztés lehetőségét, melyet spanyol barátja segítségével, Mariano Guadalupe Vallejával meg is valósított.

Haraszthy Ágoston (1812-1869 – „kalandor üzletember”) az itthoni bizonytalan helyzet miatt az Egyesült Államokba kivándorolt üzletember volt. 1857-ben látogatást tett a Sonoma-völgyben, ahol egyből felismerte a vidék kiváló adottságait és földterületeket vásárolt. Szőlőültetvényeket és egy borászatot létesített, amelyet Buena Vistának keresztelte. Ez a borászat a mai napig aktív. Haraszthy hitte, hogy azon a vidéken olyan minőségű borokat lehet termelni, amelyek a legnevesebb európai borokkal is versenyre tudnak kelni. 1861-ben újabb látogatást tett Magyarországon és más európai bortermelő országokban, és több, mint 300

szőlőfajtaival tért vissza az Egyesült Államokba. Ezekben az években elévülhetetlen érdemeket szerzett a Zinfandel szőlő és bor kinemesítésében. Könyvet is adott ki a Kaliforniai szőlőtermesztés és borkészítésről.

Mariano Guadalupe **Vallejo** Kaliforniában született, spanyol ajkú családban. Itt találkozott Haraszthy Ágostonnal akivel jó barátok lettek. Ranch szomszédok voltak rengeteget segítve egymásnak a gazdálkodásban. Gyermekeik egymás között házasodtak így fonva össze végérvényesen a két család életét.

6) Szöllősi Mihály – Szöllősi Pincészet – Neszmély

Neszmélyi borvidék

Az első szőlőtőkét még a rómaiak telepítették be a borvidékre, bár a szőlőtermesztés Mária Terézia korában virágzott fel újra és a környéken élénk borkereskedelem folyt. A borvidékre jellemző igen karakteres nedűk a magas savtartalomnak köszönhetően jól bírták a vízi szállítást, ezáltal szinte egész Európában ismertté váltak.

A borvidék a Vértes, a Gerecse és a Duna által határolt lankákon helyezkedik el. 1977-ben Ászár-Neszmélyi borvidék néven kapta meg a borvidéki rangot, majd neve 2009-ben Neszmélyi borvidékre változott. 2008-tól három körzetet ölel fel: az Ászári, a Neszmélyi és a Tatai hegyközséget.

A borvidék nem a legkisebb borvidékeink közé tartozik, a kb. 1550 Ha területével. Talajszerkezetét tekintve alapvetően agyaglösz alkotja.

A borvidék éghajlati adottságai (hűvösebb, csapadékosabb időjárás) a fehérszőlő termesztésének kedveznek, ezért alapvetően fehérboros borvidékről beszélünk Neszmély esetében. Borai általában reduktív karakterűek, szárazak, élénk savtartalmúak.

Termesztett szőlőfajták:

A borvidék fő fajtája az olaszrizling, de mellette az Irsai Olivér, Chardonnay, Szürkebarát és a Sauvignon blanc is zászlós bornak számít.

Az olaszrizling a filoxéra után került Magyarországra, így a Neszmélyi borvidékre is. Nagyon elterjedt fajtává vált – volt, hogy a magyarországi szőlőterületek 65%-át olaszrizling ültetvények alkották.

Az Irsai Olivér hungaricumnak számító szőlőfajtát Kocsis Pál nemesítette a Pozsonyi fehér és a Csabagyöngye keresztezésével. Finom elsődleges gyümölcsös fajtajellegének köszönhetően reduktív eljárással könnyed, légies, gyors fejlődésű bort készítenek belőle. Az év első bora, szelíd savakkal rendelkező, zamatában a frissen szedett szőlőre emlékeztető bor

A Szöllősi Pincészet

A pincét még gróf Zichy Miklós építtette 1830-ban. Egy 65 méter hosszú, 7 méter széles és 3 méter magas boltíves pincéről van szó, amely kupolájában bormúzeumot alakítottak ki (a Magyarországi Borrendek és a „Zsigmond Király” Borlovagrend zászlósborainak múzeumát).

2009-ben az Év Pincészete díjat nyerte el.

A Szöllősi Pincészet ökológiai szőlőtermesztést folytat: a szőlőterületein vegyszermentes növényvédelemmel igyekszik az ültetvényeit gondozni. Így többek között a szőlősorok közé pillangósok (pl. vöröshere) ültetését alkalmazza. A pillangósokban gazdag takarónövény borítás mellett a szőlő tápanyag- és vízfelvétele kiegyensúlyozottabbá válik, nem függ annyira

a csapadékviszonyoktól. A pillangósok a levegőből megkötött nitrogénnek köszönhetően a szőlőtalajt gazdagítja és csökkenti a kórokozók megjelenését, hozzájárulva ezzel a könnyebb és hatékonyabb növényvédelemhez.

A Pincészet barrique hordós érlelést is alkalmaz, pl. a Chardonnay-ok esetében.

A barrique hordó különböző intenzitással kiégetett új tölgyfahordó, úrtartalmát tekintve kb. 225 literes. A barrique hordóban történő érlelés során a bor jellegzetes aromaanyagokat vesz át a hordótól: a borban érződik a fának, valamint a hordó kiégetésének az íze is ezáltal módosítja a bor karakterét.

A barrique hordók háromszori töltésre alkalmasak (nem használják 2-3 évnél hosszabb ideig), mert ezt követően jelentősen csökken az aromaátadó hatásuk.

A barrique hordók különböznek a pörkölésük erősségétől függően, így enyhén, közepesen vagy erősen pörkölt hordókról beszélhetünk. A pörkölés erőssége meghatározza a hordó ízét is: az enyhébb pörkölés vaníliás ízt, az erősebb pörkölés gesztenyés vagy akár bőrös, animális illatok/ízek irányába viszi el a hordót.

Felhasznált források:

WSET középfokú tananyag

bor.hu

boraszportal.hu

www.ilprimo.hu

www.juhaszvin.hu

<http://sebestyen-szekszard.hu>

www.szenttamas.hu

www.hvp.hu

www.szollosipinceszeti.hu