

# Borvidékeink természeti adottsága és hírneve

*Az alábbiakban – nem országnagyobbító szándékkal – a Kárpát-medence és hegységkeretének medence felé ereszkedő hegylábi lejtőin fekvő borvidékek természeti adottságairól és hírnevéről írok; a teljesség igénye nélkül, szemelgetve, mint a szép, szemelt rizlingnek való fürtöket, fanyar, édessé töppedt, aszúnak való szőlőszemeket.*

A minőségi szőlőtermesztés éghajlati feltételei Európában, illetve a Földközi-tenger tágabb környékén jelenleg az északi szélesség 34. és 49. foka között adóttak. Északabbra hidegebb van: sem az évi hőmennyiség, sem a napsütéses órák száma nem elegendő, délebbre – ahol már csaknem forró, félsivatagi az éghajlat – túl sok a hőségnap (napi csúcstérték >30 °C) és nem elég a csapadék. A „jelenleg”-et azért kell hozzátenni, hogy megérthessük, miért gyakoriak nálunk az olyan szőlőművelő községek, melyeknek vallon alapítói a 12–15. században az Alsó-Mosel és az Alsó-Rajna vidékéről – vagyis valamivel az északi szélesség 50. fokán túlról (!) – települtek be Magyarországra.

## HEVESI ATTILA

### AZ ÉGHAJLATI FELTÉTELEK

Az északi féltekén a 10–14. század között lényegesen melegebb volt, mint ma. A szőlőtermesztés északi határa kb. az Ardennek és az Eiffel-hegység déli hegy lábain húzódott. A 14. századdal kezdődően fokozatos lehülés indult meg (ún. „kis jégkorszak”), emiatt a vallon szőlőművelők tömegesen vándoroltak dél-délkelet, így Magyarországra fel is, magukkal hozva néhány

más szőlőfajtát, szőlőművelési és tárolási módot.

Természetes tehát, hogy a szőlő fő termőterülete a mediterrán Európa: a Pireneusi-, az Appennini- és a Balkán-félsziget a hozzájuk tartozó szigetekkel, valamint Dél-Franciaország, továbbá a Kaukázus nyugat-délnyugati, Fekete-tengerre ereszkedő előtere (Délnyugat-Oroszország, Grúzia). Földrészünk valódi mérsékelt övbe eső szőlő- és borvidékei – Loire mente, Champagne, Burgundia, Mosel és Rajna mente, Dél-Morvaország, Kárpátok–Kárpát-me-

*A szekszárdi szőlővidék.  
Kimmach László akvarellje*



dence – lényegesen kisebb területűek. Mennyiség és minőség tekintetében tehát Dél-Európa a földrész, sőt a „világ” vezető szőlőtermesztője és borkészítője.

Annak okait, hogy a Kárpát-medencének és hegységkeretének szőlője és bora néhány tekintetben versenytársa lehet Mediterráneumból való rokonainak, szőlő- és borvidékeink sajátos természeti adottságaiban kell keresnünk. A Kárpát-medencének és hegységkeretének nyara esősebb, rövidebb és kevésbé forró, mint Dél-Európáé. Ezért itt később virágzik, később érik a szőlő. Az őszebe nyúló tenyészidő és a mérsékelt szarazság miatt néhány szőlőfajtából itt nem vagy kevesebbet termesztnek, más a fajták aránya, mint a Mediterráneumban, és az azonos fajták illat- és zamatanyagai sem egyformák. Így van ez a valódi mérsékelt öv többi szőlő- és borvidékén is. De a hosszú és derűs vénasszonyok nyara igazán csak a Kárpát-medencének és hegységkeretének jellemzője. Nyugatbra, az Atlanti-óceán felé párásabb és rövidebb ez a szeptember végi-október eleji időszak. Délebbre, a Földközi-tenger mellékén pedig a szüretet ilyenkorra már befejezték.

Egri látkép



### AZ ASZÚSODÁS TITKA

Annak, hogy a történelmi Magyarország borai közül a legkülönlegesebb és az egyik leghíresebb az aszú, melyet a 19. századi szőlőgyökértetű- (filoxéra) járvány előtt nemcsak Tokaj-Hegyalján

és nemcsak fehér, hanem fekete (kék) szőlőfajtákból is készítettek (Fertőmélék: Ruszt; Mátraalja; Nyugat-Bükkalja: Eger; Kelet-Bükkalja: Miskolc; Beregszázi-Hegyalja: Muzsaly; Aradi-Hegyalja: Ménes), szintén a hosszú vénasszonyok nyara a fő oka.

Az aszúsodásnak két lényeges időjárási feltétele van. Az egyik a tartós verőfényes, száraz időjárás szeptember végén-október elején. Ilyenkor a szőlőszemek cukortartalmuk növekedése közben összetöpednek. Azok az évek, amikor a vénasszonyok nyara az átlagosnál hosszabb, az ún. „főzőesztenődök”. Az aszúsodás másik feltétele, hogy október elején-közepén 1-3 nap csöndes esője a szemek „hárttyáját meglágyítsa, következzenek megint fényes, meleg napok, de harmatos, hideg és deres éjszakák, melyek a szőlőszemeket fonnyasszák, szárítják, meg aszalják”. (Szirmai Antal, 1810.) A csöndes esők után a Botryotinia fuckeliana tömlőgomba könnyen behatol a meglágyult héjú szemekbe, ahol, az újabb száraz időjárás miatt a vizet ugyan elvonja, de a cukrot alig lebontva nemes rothadást okoz.

Az aszúsodás föltételei tehát a Kárpát-medencében és hegységkerete belső szegélyén a legkedvezőbbek Európán



ban, mert nyugatabbra rövidebb a vénasszonyok nyara, a Mediterráneumban pedig, mivel ott a szőlő érésekor (nyár vége) még a rövid eső is ritka – ha viszont előfordul, zivatarosan erős és elveri a szemeket –, a nemes rothadáshoz szükséges gomba megtelepedésének alig van esélye, ezért aszúsodás helyett inkább mazsolásodás történik.

## DOMBORZAT ÉS TALAJ

A szőlőtermesztés domborzati és talajadottságait illetően a Kárpát-medence és hegységkeretének belső pereme kevésbé különbözik a nyugatabbra fekvő térségektől. Tény azonban, hogy a szőlőgyökértetű-járvány után itt volt a legtöbb lehetőség a homokbuckák déli, délies lejtőire telepített szőlők kialakítására, mert nyugatabbra e szélességek között kevesebb a bucka, keletebbre nem elegendő a csapadék.

Bár a szőlő mélyre nyúló gyökérzete következtében nem igazán talajigényes, a jó talajt meghálálja. Tőlünk nyugatabbra, a hegységek és dombságok lejtőlábain lényegesen ritkábbak az olyan nagy tápértékű talajok, mint a mezőségi erdő- és mezőségi talaj. Tudjuk továbbá, hogy azokon a lejtőkön, amelyeken több száz éve folytatnak szőlőtermesztést, a talajok felső s többnyire középső szintje is megcsonkult vagy teljesen lehordódott, s a művelés e hiányos talajok legelső szintjén, vagyis az „anyakőzet” aprózódott-mállott felszínén folyik. Ezért igen fontos tényező az anyakőzet aprózódásra-mállásra való hajlama, ásványos összetétele.

Történelmi borvidékeink javán a talaj anyakőzete valamilyen vulkáni tufa, láva, illetve lösz, továbbá belőlük származó lejtőhordalék. E kőzetek törmelke-málladékának szemcsenagysága változatos, könnyen fölvehető ásványai miatt szinte „nyers” állapotában is megfelelő, esetenként jó „szőlőtálat”, amely lényeges szerepet játszik a szőlő, illetve a bor illat- és ízanyagainak meghatározásában. Alföldi szőlővidékeink homokos talajai kevésbé csonkák, de ásványösszetételük szegényesebb, előnyük viszont, hogy a szőlőgyökértetű nem kedveli a homokot.

## A HÜVÖS PINCE

Bár a kőzetösszetétel szőlőminőséget jelentősen megszabó tényező, a borászatban egyéb, szinte még lényegesebb



szerepe is van. Az igényes borászathoz elengedhetetlen a jó érlelési és tárolási lehetőséget biztosító száraz, egyenletesen hűvös és egyenletes légnedvességű pince.

Ahhoz, hogy a bor illat- és zamatanyagai igazán összhangba érlelődjenek, nem elég egy esztendő. Tudjuk továbbá, hogy az időjárástól függően vannak gyöngé, közepes, jó és kitűnő évjáratú borok. Az igazi borásznak a kitűnőből és a jóból tárolnia kell annyit, hogy bora minőségét – szakszerű följavítással, házasítással – évtizedeken át állandósítani, vagyis, amikor szükséges, az időjárástól függetleníteni tudja. Borospincének a legalkalmasabbak az állékony, de lyukacsos (laza szerkezetű), ezért jól szellőző, könnyen faragható kőzetek. Az ilyen kőzetekbe vájt pincék légnedvessége és léghőmérséklete az év folyamán alig ingadozik; lyukacsokban könnyen megtelepednek a nemes rothadást segítő gombák és baktériumok. Ezért borospincének legmegfelelőbb kőzetek a vulkáni tufák, a lazább (fiatalabb) mészkövek és a lösz. A Kárpát-medencében és hegységkeretének belső szegélyén mindhárom kőzetfajta elterjedt. A Bükkalja (egri

Szüret, 1919



borvidék) Európa egyik legnagyobb riolit-riodácittufa térsége. Ezek a kőzetek Tokaj-Hegyalján és a Mátraalján andezittuffáival együtt fordulnak elő.

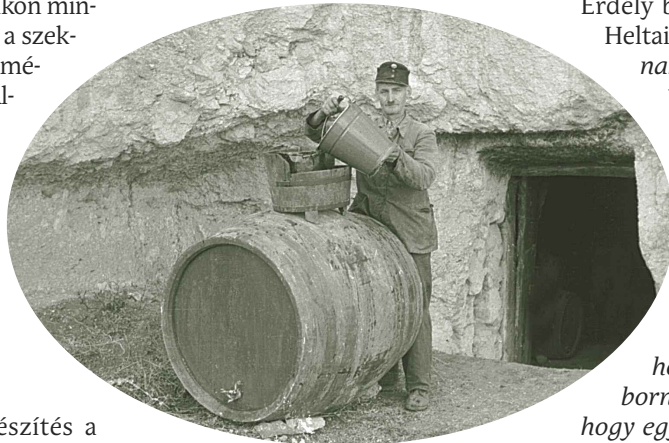
A Balaton-felvidéken, a Badacsonyi, a Boglári és a Somlói borvidéken gyakori a bazalttufa, a soproni és Fertő-melléki borvidéken a lyukacsos fiatal mészkő; ez utóbbi „ad szállást” Budafok és Kőbánya pincészeteknek. A tufák mellett az ún. hegyaljánok mindenütt előfordul a lösz, amely a szekszárdi, mecsekalji, Móri, Neszmélyi, Etyeki borvidéken és az Alföldön a fő „pincehordozó”. A lösznek is köszönhető, hogy a Duna-Tisza közén a borok minősége néhol megközelíti a történelmi borvidékek boraiét (pl. Hajós).

## KORAI HÍRVERŐK

A szőlőtermesztés és borkészítés a Kárpát-medencében és belső hegységkeretében valamivel több mint két évezredre, a kelták idejéig (Kr. e. III–I. sz.) vezethető vissza. A Római Birodalomhoz tartozó Pannoniában (Kr. u. 2–3. sz.), Északnyugat-Moesiában (a mai Bácska és Bánság [Temesköz]), valamint Dáciában (Kr. u. 3. sz.) a szőlő- és borkultúra igazi mediterrán hatások révén fejlődött tovább. A népvándorlások népei közül a hunok, az avarok és a magyarok a Fekete-tenger és a Kaukázus érintkezési sávjából már jelentős – és a rómaiakétól eltérő – szőlő- és borfogyasztó tapasztalatokkal érkeztek a Kárpát-medencébe.

Priszkosz rétor és történetíró, aki 448-ban követként járt a hunoknál a Kárpát-medencében, megírta, hogy „Attilának boros kupát adtak, s akkor a hun király fölköszöntötte a küldöttség vezetőjét”. A bizánci *Suidas* lexikon (10. század) megemlíti, hogy Krum bolgár kán avar foglyai szerint birodalmuk bukásának (8. század vége, 9. század eleje) egyik oka az „iszákoság” volt, „mert mindenki részeges lett, mivel a bor kimeríthetetlen mennyiségben állt rendelkezésre”.

A középkori Magyarországról szóló történelmi-földrajzi leírásokban szinte mindenütt szerepel a szőlő és a bor.



Antonio Bonfini írja *Rerum Hungaricarum decades* című könyvében (1494): „A pilisi megye pedig a Dunára rúg ki, hegyes-dombos terület, egészében szőlőtermő, a hévizek miatt kéntartalmú bor terem, mely gyorsan részegít.” (Fordította: Kulcsár Péter.)

Ehhez szinte folytatásul kínálkozik Oláh Miklós Magyarországról szóló könyvében (*Hungaria*, 1536) a pesti borpiacot leíró sorok: „nevezetes sok különleges boráról, nemcsak az édes ízükkel kiváló szerémiokról (mintha krétiak volnának), hanem a baranyaiakról, somogyiakról és más fajtákról is. [...] A lengyelek, sziléziak és sok különféle nemzeti fiai itt veszik a bort. [...] A Duna [...] partján sok heverésző

embert láthatsz fényes nappal, ezek Pesten az édes Bakkhoszt mértéken túl hörpölték, most gőzölgik ki, és hosszú órákon át tisztulnak meg hortyognak.” (Fordította: Németh Béla.) Könyvében Oláh Miklós hosszú bekezdést szentel Magyarország bortermelésének; az ún. történelmi borvidékek leírásakor a későbbi szerzők többsége e munkához nyúl vissza.

Erdély borainak első igazi hírverője, Heltai Gáspár *Krónika az magyaroknak dolgairól* címmel Kolozsvárt 1575-ben megjelent könyvében olvashatjuk, hogy „A székelyeknek földjén Vásárhely felett nem törem bor, de mindenféle gabona sok. A több helyeken pedig Erdélyben (csak Brassótól és Fogaras környékétől megválva) bőv bor terem, elannyira, hogy soholt egyebet nem isznak bornál, mert igen olcsó, elannyira, hogy egynéhányszor egy budai pintet [1 budai pint = 1,67–1,83 l] vesznek egy pénzen.”

## A HAZAI BOR DICSÉRETE

A jó bornak nem kell céger. E közismert szólás(köz)mondás csak részben igaz. Hírnév a jó bornak is kell. Tény, hogy ennek alapja a bor minősége, de jó hírét a szó, a tudós és az író-költő betűje hordja szét.

Mátyus István, Marosszék főorvosa így írt *Ó és új Diaetetica* című művében (1787–1793): „Régen dolgoznak az emberek és nagy szorgalmatossággal keresnek olyan barátságos eszüköt, melly rólok minden nyavalyát és erőtlenséget elfordítana, és őket hosszú életűekké tehetné. De vallyon a bornál jobbat és alkalmasabbat lehessené ki-gondolnoki, én nem láthatom. Vagynak sok hasznos és dítséretes orvosok, de a borhoz éppen nem hasonlíthatók, mivel ez nem csak a testben dolgozik, hanem az elmét-is meg-újítja, s annak munkáit tsuda-képpen segíti. Mitsoda, úgy mond, az élet bor nélkül? A bor az elmének tehetségeit tsudaképpen neveli. A földi unalmok közül kivesszi és csak nem égbé emeli; jókká, igazakká, bátorokká, böltsékké teszi az embereket.”

Benkő Sámuel, a hazai orvosföldrajz-orvoslégtörténet egyik megalapozója, aki 1778-tól haláláig, 1825-ig volt Borsod vármegye főorvosa, egyebek között a következőket írja a miskolci és a tokaj-hegyaljai borokról: „Ha valaki a miskolci borokat mérsékelten issza, az emberi szervezetre a hatásuk ez: szorulást nem okoznak, erős vizelethajtók, az epebajban és a székrekedésben szenvedőknek kevésbé ártanak, mint a városon kívül termelt borok. A tokaj-hegyaljai [...] borok ellenkező hatást gyakorolnak az emberi testre: amíg kóstolgatják őket, kábító illatot és ízt árasztanak; a beleket inkább eldugítják és felhevítik; ezért a vizeletet kevésbé indítják meg; a búskomorságban szenvedőknek ártanak; hatásukra gyorsan elálmosodik és hamar lerészegedik az ember [...] néha az érett szemekben enyvel balzsammá sűrűsödött illó olajat lehet találni, amit a magyarok arany tseppnek neveznek.” (Topographia oppidi Miskoltz historico-medica; Kassa, 1782, ill. Miskolc, 1818. Fordította: M. Kiss Júlia.)

Bár Miskolc határában a gyökértetűjárvány után a szőlőket alig újították meg, a borházakat és a pincéket a két világháború között is rendeltetésüknek megfelelően használták, s az Avason még országos híre volt a pincészezésnek. A hordókban ugyan már nem miskolci, hanem főleg a bükkaljai Borsodgesztről meg Tokaj-Hegyaljáról való borokat tároltak, de a présházaknál a város tudósai és művészei olyan jeles vendégeket láttak szinte rendszeresen vendégül, mint Móra Ferenc és Mórucz Zsigmond. Sassy Csaba, Miskolc egyik érdemes verselője 1925-ben írja:

„Szögedében Móra Ferenc  
úgyis folyton ásat,  
Hogy idejött az Avasra,  
itt sem talál másat.  
De itt az elődök ástak  
az Avas gyomrába  
Finom, hűvös, mély pincéket,  
sokat, egyre-másra.”

A borházak és pincék jelentős része az Avason és a Tetemváron mindmáig megvan, némelyikben a bor is. S ha jó hírük eddig megtartotta őket, talán megújulnak.

S befejezés előtt még – mivelhogy leginkább a földrajztudományt művelem – elmondom, hogy id. Lóczy Lajos (1849–1920), a magyar földtan- és földrajztudomány messze földön híres művelője, bizonyos mértékig a szőlőnek és a bornak köszönheti, hogy nagyszere-

rű tudóssá lett. Szüleinek az arad-hegyaljai Ménes mellett, Ópáloson (Paulis) volt 20 hold kitűnő szőlője. Annyira nevezetes, hogy Széchenyi István fiai, Béla és Ödön 1858-ban fölkeresték a Lóczy-birtokot, ahonnan bort a bécsi előkelőségek is vásároltak. Találkoztak az akkor 9 éves Lajossal is. Lóczy Lajos édesapja meghalt, mielőtt fia befejezhetné volna gimnáziumi tanulmányait. Édesanyja a szőlő jövedelméből biztosította, hogy fia Aradon érettségizhessen, majd egyetemi tanulmányait Svájcban (!) végezhesse. Sajátos tény, hogy Széchenyi Béla nevezetes ázsiai fölfedezőútjának (1877–1880) legértékesebb tudományos eredményei Lóczy Lajos kutatómunkájához fűződnek.

A borok hírnevének öregbítéséhez költők is hozzájárulnak. Ezért végezetül idemácsolom Kányádi Sándor Az elveszett követ című versének utolsó előtti szakaszát:

„Gördítsük le hát  
titokról a követ:  
vénséges vén pince  
mélyén ült a követ.  
Az történt ugyanis,  
Enyedre bójövet  
szörnyen megsomjazott,  
s vizet kért a követ.  
– De vízzel Enyeden,  
ó, nagyságos követ,  
akkor se kínáljuk,  
ha kerébe töret!  
Kortyolt egyet-kettőt,  
de minthogyha tüzet,  
lett a bortól egyre  
szomjasabb a követ.  
Lement a pincébe  
– elég is a szöveg! –  
még most is ott iszik  
az elveszett követ.  
Agák, bégék, basák  
Enyed táján jövet,  
jutottak a nyomon,  
ahová a követ.  
Ott van a szultán is,  
– azt fújja az öreg:  
Tudtam én, hogy egyszer  
megkerül a követ.”

Nagy kár, hogy Kányádi Sándor csak valamikor az 1970-es években írta meg ezt a verset. A sok, különböző irányból jött követnek, agának, bégnek, basának és szultánnak korábban is bőven lett volna hely és még bor is Magyarországon pincéiben. S szőlősgazdáink értékesítési gondjai is csökkennének. ♦

  
SEBESTYÉN  
Szekszárd



Előzetes telefonos egyeztetés  
után, nagy örömmel  
fogadunk borbarát társaságokat,  
illetve csapatát erősíteni  
szándékozó cégeket  
20-25 főig.

A borkóstolót angol  
nyelven is vállaljuk.

7100 Szekszárd, Kalász u. 26.  
Telefon: 06-30-378-1210

[www.sebestyen-szekszard.hu](http://www.sebestyen-szekszard.hu)

Borainkat forgalmazza  
a Budapest Bortársaság.