

# A bikavér legendája

*A bikavér igazi magyar vörösborképzés: nemes száraz vörösborképzés.*

*Az előállítás módja szerint pedig több (minimum három) vörösborszőlő-fajta házasított borából készült borkülönlegesség. A fantáziánév a vér vörös színét és a bika által jelképezett vad természeti erő képzetét egyesíti. A bikavér legendáját az is táplálja, hogy a bor születésének helyét, időpontját, készítésének eredeti módját homály fedi, a dicsőségért sokáig vetekedett két város: Eger és Szekszárd.*

**A** bikavér kifejezés 150 éves múltra tekint vissza, bár a tudatos névhasználat ennél kissé fiatalabb. Ilyen mély, telt vörös színű borképzést már korábban is készítettek az egri és a szekszárdi borvidékeken. A bikavér készítése az egri és a szekszárdi borvidékek dűlőinek eltérő természeti adottságaira vezethető vissza. Egy gazdának több dűlőben volt kisebb-nagyobb szőlőültetvénye, amelyeket a természeti csapások (fagy, jégeső) és a betegségek nem egyforma mértékben érintettek, így soha nem ment tönkre az összes termés, és a termelő nagyobb biztonsággal számíthatott sikerre. A különböző adottságú – fekvésű, mikroklímájú – dűlők eltérő minőségű terméseit együtt feldolgozva optimális minőségű bort készíthettek maguknak a gazdák.

Korábban a egyes szőlőfajtájú ültetvényekből egyszerre szüretelték a különböző szőlőket, és vegyesen dolgozták fel. A kék szőlőt taposással zúzták szét, majd a kádban rövid héjon erjesztéssel készült az egri vörösborképzés, amely a szőlőhéjból kiáztatott festékanyagától sötétvörös, szinte feketébe hajló színt kapott. „Az egri borvidék pincekezelése is külön-

*böző a természetők szerint – írta Keleti Károly, a szőlészeti statisztikusa 1874-ben –, s míg egyes kiválóbbak a legnagyobb gondot fordítják rá, fentartván vele az egri borképzés világhírét, mások s a nép általában még nem jutottak el a zárt erjedésig, a szorgalmas fejtésig, szóval az okszerűbb kezelés általános elfogadásáig. [...] Tolna borvidékén az új borképzés az erjedés után azonnal a hordóba kerül törkölyéről. A zárt erjedés a legnagyobb pontossággal szokott végrehajtatni.”*

Az elmúlt 100-150 évben azonban átalakult a bikavér készítésének filozófiája és

technológiája. A szőlőültetvények a szőlőrekonstrukciók hatására egyre egységesebb képet mutattak, az eltérő szőlőfajtákat külön-külön ültették, egymástól elkülönítve szüretelték és tárolták. Majd a fajtatiszta borokból házasítással készítették a bikavért.

A szőlőművelési és borászati eljárások fejlődésével megváltozott a bikavér fajtaösszetétele is. A 19. századig szinte kizárólag a kadarka és annak változatai jelentették a vörösborképzés alapanyagát a két borvidéken. Az első szőlőrekonstrukció (1880–1910) hatására a fűszeres zamatú kadarka mellett

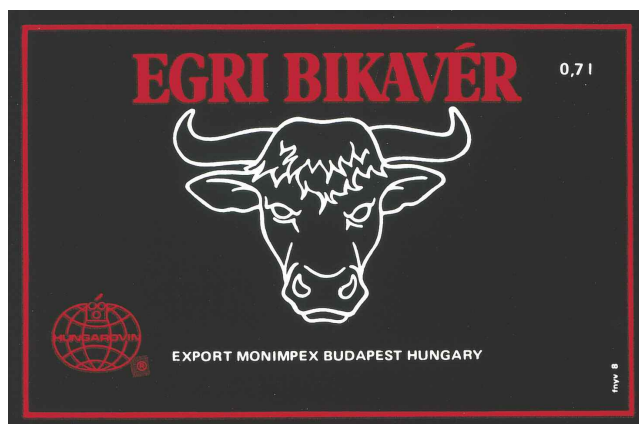
más kék szőlők jelentősége is megnőtt.

Egerben megjelent a mélyvörös, testes kékfrankos (ekkoriban nagyburgundi néven emlegették), a tüzes és illatos medoc noir (francia neve mornen noir), valamint a lágyságot adó oportó, néha cabernet. Az így összeállított Egeri Bikavér vált annak idején világhírűvé. Szekszárdon a kadarka, a kékfrankos és a merlot szőlőkből titkolt recept alapján készült a karakteres, fűszeres, gazdag ízvilágú, gránátvörös színű, zamatos, testes bikavér.

A nagyüzemi termelés bevezetésével a tömegtermelésre alkalmatlan kadarka és a medoc noir kiszorult, a helyükre kékfrankos, zweigelt, merlot, itt-ott cabernet került. Ezután a bikavér alapját a kadarka helyett a kékfrankos adta, a tüzeséget pedig a cabernet-fajták nagyobb részarányával próbálták biztosítani, bár ezáltal átalakult a bikavér korábbi karaktere. Az utóbi időkben újra szorgalmazzák a szőlősgazdák a kadarka telepítését, és keresik az utat a bikavér eredeti ízvilága felé.

A honfoglalás után a szekszárdi bencés apátság I. Béla király által kiállított alapító oklevele tartalmazta az

MÁTÉ ANDREA



első biztos adatot a környék szőlőműveléséről, amely felsorolta az 1061-es adományokat. Ebben név szerint is szerepeltek a Csin és Bika nevű szőlőskertek, amelyek a mai napig létező dűlőnevek. Sokan azt a következtést vonták le, hogy a bikavér kifejezés a Bika dűlőnevből alakult ki.

Az egri hagyományok a bikavér elnevezést Eger első, 1552-es török ostromához kötik. Úgy tartják, hogy a vár parancsnoka, *Dobó István* kapitány az ostrom szorongató óráiban vörösbort hozott a várfalon harcolóknak. Az asszonyok hordták a falra a vérszínű folyadékot, amely vörösre festette a védők szakállát, sőt olykor még a páncélját is. Az ostrom döntő napjaiban az a hír terjedt el a török seregben, hogy a magyar katonák bikavért isznak. Így a bika ereje lüktet a magyarok ereiben, ettől váltak olyan vadakká, ezért a törökök inkább abbahagyták az ostromot.

A kutatások szerint azonban hazánkban a török hódoltságig csak fehérbort készítettek. A törökök elől menekülő, illetve a török seregekkel együtt beérkező rákok hozták magukkal a kadarka fajtát és a héjon erjesztéses vörösborkészítés

technológiáját Magyarországra. A kadarka alapvetően a török hódoltság területén terjedt el, így jutott el a Budai, az Egri, a Szekszárdi és a Villányi borvidékre (1541 Buda és Szekszárd, 1596 Eger elfoglalása). A 19. század közepéig azonban nem jelenik meg a bikavér kifejezés írott formában sem összeírásokban, sem oklevelekben, sem útleírásokban.

A 19. századtól kezdve számos irodalmi alkotásban megjelenik a szekszárdi táj és legfőbb jellegzetessége, a bor. Szekszárd Garay Jánosnak – a nagyotmondó, kicsit itókás Hány János-figura megalkotójának – köszönheti a helyi övörös borra használt bikavér nevet, amelyet a költő először *Szegszárdi bordal* című versében írt le 1846-ban.

*„Töltsd pohárba, és csodát látsz!*

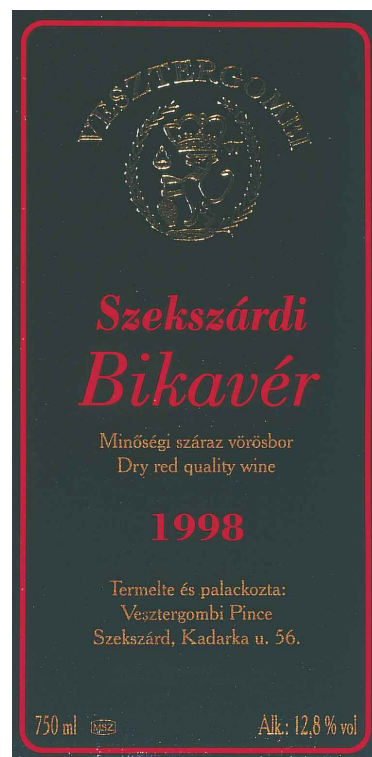
*Színe mint a bikavér,  
S mégis a gyöngy, mely belőle*

*Fölragyog, mint hó, fehér.  
És a tőke, melyen termett,  
Nemde oly zöld, mint a rét?  
Hol leled föl szebben együtt  
Szép hazánk háromszínét?”*

Az *Erdélyi János* által szerkesztett *Magyar Közmondá-*

*sok Könyvében* a „Bikavér” címszónál a következőt olvashatjuk: *„Így nevezik az erős veresbort, például az egrit.”* A szócikk nem zárja ki más borvidék hasonló névhasználatát, de nem is említi más vidéket. Azt azonban érdemes megjegyezni, hogy ebben az időszakban – 1850 és 1852 között – Garay, aki korábban Erdélyivel közösen indította el a *Regélő Pesti Divalapot*, az egri fürdőekben próbált gyógyulást találni súlyos betegségére. Így nem zárható ki, hogy a költő személye hatással volt a bikavér kifejezés terjedésére. A „ki használta előbb a nevet” vitában nem érdemes egyik borvidék felett sem pálcát törni, mivel az Egri és a Szekszárdi Bikavér a hazai borászat különlegességének számít, és sikerei az ország hírnevét öregbítették évtizedeken át.

Az első tudatos bikavérkészítők – mint például a Gröber család – a 20. század elején tűntek fel. Vagyis a század első felében már Egerben és Szekszárdon egyaránt készítettek bikavért. A fejlődés sokáig töretlen volt, ám a második világháború után a szocializmus időszakának tervutasításos módszere nem került el a borvidékeket sem. Eldöntöt-



ték, hogy az Egri Bikavérből exportmárkát faragnak. Ez egyet jelentett azzal, hogy Szekszárdot megfosztották a névhasználat jogától, a Szekszárdi Bikavért száműzték a szakkönyvek, az értelmező szótárak oldalairól. Ahogyan Garay János emléke a magyar irodalomban a feledés homályába merült, úgy vesztette el Szekszárd a bikavér hírnevét. Az Egri Bikavért ugyan világszerte ismert márkává tették, ám nem kiváló, hanem gyenge vagy csak közepes minőségű áruként, ami a nagyüzemi tömegtermelés elkerülhetetlen következménye volt.

A változást az elmúlt nyolc-tíz év hozta meg. Szekszárd például újra használhatja a bikavér nevet – bár ezt Egerben inkább veszteségként élték meg. A Szekszárdi Bikavér visszakerült a borászati kiadványokba, de még mindig csak egy-egy rövid mondatban utalnak létezésére, míg az Egri Bikavér kiválóságáról hosszasan beszélnek. Sok idő és munka kell azonban ahhoz, hogy az Egri és a Szekszárdi Bikavér megtépázott hírneve helyreálljon. ♦

