

TDK-dolgozat

Márkus Csilla

BA

2013

Badacsony, a folyékony szerelem

Badacsony, love is in the liquide

Tartalomjegyzék

BADACSONY, A FOLYÉKONY SZERELEM	1
A BORTURIZMUS DEFINÍCIÓJA ÉS TULAJDONSÁGAI	3
BORVIDÉKEK.....	7
BADACSONYI BORVIDÉK	16
<i>Ökológiai jellemzése.....</i>	<i>17</i>
BADACSONYI SZŐLŐFAJTÁK	18
OLASZRIZLING	19
RAJNAI RIZLING.....	19
RIZLINGSZILVÁNI (MÜLLER THURGAU).....	19
SZÜRKEBARÁT	20
KÉKNYELŰ.....	21
OTTONEL MUSKOTÁLY	21
CHARDONNAY	21
BORUTAK	22
DE MIK IS AZOK A BORUTAK?	22
BADACSONYI BORUTI KARTA.....	23
PROGRAMOK	26
PINCÉSZETEK	29
VARGA PINCÉSZET.....	29
<i>Szőlő útja a palackig.....</i>	<i>31</i>
Fehérbor készítés	31
Vörösborkészítés	31
Rozé borkészítés.....	32
Pezsgőgyártás – avagy a borok királynőjének elkészítése	33
RONGITS LÁSZLÓ - CSOBÁNC	34
HOTEL BONVINO	36
BORFOGYASZTÁSI SZOKÁSOK MAGYARORSZÁGON	38
ÁLTALÁNOS BEMUTATÁS	38
FRÖCCS	40
SAJÁT KUTATÁSOK ALAPJÁN	43
KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASLATOK	52
ZÁRÁS	55
MELLÉKLETEK:	I
IRODALOMJEGYZÉK	

Badacsony, a folyékony szerelem

Ez több nézőpontból is igaz, Badacsony híres a rizling borairól, melyről a későbbiekben lesz szó. Emellett Badacsony nem csak a helyi borok kiváló alapját képzik, de sok helyi mondának, hiedelemnek adja az alapkövét. Egyiket ezek közül egy szerelmes szál sző át, melynek „szereplői” a borvidék hegyei. A Szent-György hegy az alvó királykisasszony, melyet a hegy sziluettje jól mutat. A királyfi nem más mint a Csobánc, de ő hiába látja minden nap a királykisasszonyt, aki csak úgy ragyog a naplementében; ő a sejtelmes, távoli lányt, a Szigliget-et szereti, aki mindvégig fátyolba burkolózik. A Szigligeti hegy a Csobáncról alig látható, hiszen ködbe rejtőzik, a homály takarja. Talán ezért is oly vonzó, titokzatossága, „félénksége” miatt.¹

Hogy bebizonyítsam mennyire is hatja át a szerelem a vidéket, megemlíteném a Rózsakő legendáját.

A Kisfaludy ház felett található egy nagy és lapos bazalttömb, amit Rózsakőnek neveznek. Valamikor egész régen a hegyről gurulhatott le ideig. Nevét Szegedy Rózáról kapta (1886-ban vésték ezt a szikla oldalába), aki a hagyományok szerint Kisfaludy Sándorral szokott rajta üldögelni, valószínűleg ez magyarázza a vele kapcsolatban született legendát is. A helyiek szerint a Rózsakő varázserővel bír.

„Hogyha egy leány meg egy legény ráül a kőre, háttal a Balatonnak, egymásnak kezét fogva, még abban az évben egymáséi lesznek. De az is elég, ha a leány ül a kőre háttal a tónak, rágondol szerelmesére és felsóhajt. Akire gondol, annak a szíve érte fog dobogni.”²

Nekem ezért is nőtt a szívemhez ez a borvidék, hiszen számos kincset rejt magában, amely megannyi lehetőség kapuját nyitja meg előttünk.

Az emberek barátságosak, úton-útfélen vendégül látják az arra járókat; kutatásaim során sem volt ez másképp. Azért is oly kedves számomra ez a borvidék, mert a családomnak is van itt egy kisebb szőlőterülete.

¹ népi monda

² népi monda

Mindemellett megvan a borvidéknek a sajátos varázsa, mely kiszabadítja az embert a napi robotból, a mókuskerékből. Ezt a következő idézet jól szemlélteti.

„A borvidéki ember nem tart otthon nagyobb mennyiségű bort, hiszen termelésének épen abban rejlik egyik fő varázsa, hogy érette kell menni. A högy felé ballagva kivetkezik mindennapjainak szürkeségéből, gondjaiból, amúgy megoldhatatlannak tetsző kényszereiből.

Maga meget hagyja a házakat, irigyeit és ellenségeit, mizseráló feleségét, s mire megforgatja a tanya ajtajának zárjában a nagy kulcsot, felszabadult emberré válik.”

Hát igen...!

Ez az idézet mindent magába foglal.

Dolgozatomban először röviden szeretném bemutatni hazánk borvidégeit.

Majd pedig bővebb kitekintést teszek a Badacsonyi borvidékre, a hely kiemelt látványosságain, programjain, kiemelt pincészeteinek szemüvegén keresztül.

Primer kutatásom során igyekeztem minél többet megtudni a badacsonyi borászatról, borokról, a Varga Pincészet-ben, Bonvino-ban illetve Rongits Lászlóval készített beszélgetésből.

Valamint dolgozatom másik szálát saját kutatásom adja, mely egy kérdőíves megkérdezés volt. Ebben arra voltam kíváncsi, hogy az emberek mennyire ismerik hazánk borvidégeit, borútjait és mennyire is vagyunk borfogyasztó nemzet?

Végezetül megfogalmazom azon javaslataimat, amely e méltán híres borvidék jövőbeni sikeressége miatt szükségesek.

A borturizmus definíciója és tulajdonságai

A borturizmus a turizmus azon ága, amely a bort, mint vezérmotívumot tekinti, és ezt szem előtt tartva építi fel maga köré „várat”. A vár építőköveit az adott borvidék szőlőtermesztésének és borászatainak eredménye, a történelmi, kulturális és gasztronómiai értékei képzik.

A „vár” tehát maga a helyi hagyomány és a kultúra, a táj és természeti értékek, melyet véd és bemutat az ide látogatóknak.

A vendégek megfigyelhetik a bor útját az ültetvényektől egészen a borospincéig, mindezt különböző kulturális eseményekkel tehetik a vendégfogadók még vonzóbbá.

A borturizmus lényege, hogy életben tartsa a helyi borokat, ételeket, társadalmi és kulturális kapcsolatokat, a térség sajátos légkörét, mint élményt kínálják a turizmus piacán. A trendek kihasználásával a borvidékek nagy gazdasági fejlődésnek indulnak, hiszen munkalehetőséget biztosít, növeli a fogyasztást és a térségfejlesztő hatása is megfigyelhető. A térség elősegíti a kulturált borfogyasztásának népszerűségét.

Hall. et. al. definíciójában a borturizmus „...szőlőbirtok, pincészetek, borfesztiválok és kiállítások látogatása, melynek során a borkóstolás és a borvidék egyéb tulajdonságaihoz kapcsolódó élmények jelentik az elsődleges vonzerőt a turisták számára.” – Ez a definíció jól megragadja a borturizmus legfontosabb elemeit, valamint annak sokszínűségét. Központba kerül a bor és közvetlen környezete. A borturizmus egy jó kiegészítője más turisztikai termékeknek, részét képezheti akár ettől eltérő attrakcióknak is. Néhány példa:

- ✓ eseményturizmus – borfesztiválok
- ✓ falusi illetve ökoturizmus – borutak
- ✓ gasztro-turizmus.

A borturizmus tehát a desztináció egy összetett vonzerejét képi. Az összetettséget az alábbi ábrával szemléltetném.



1. ábra - saját szerkesztés

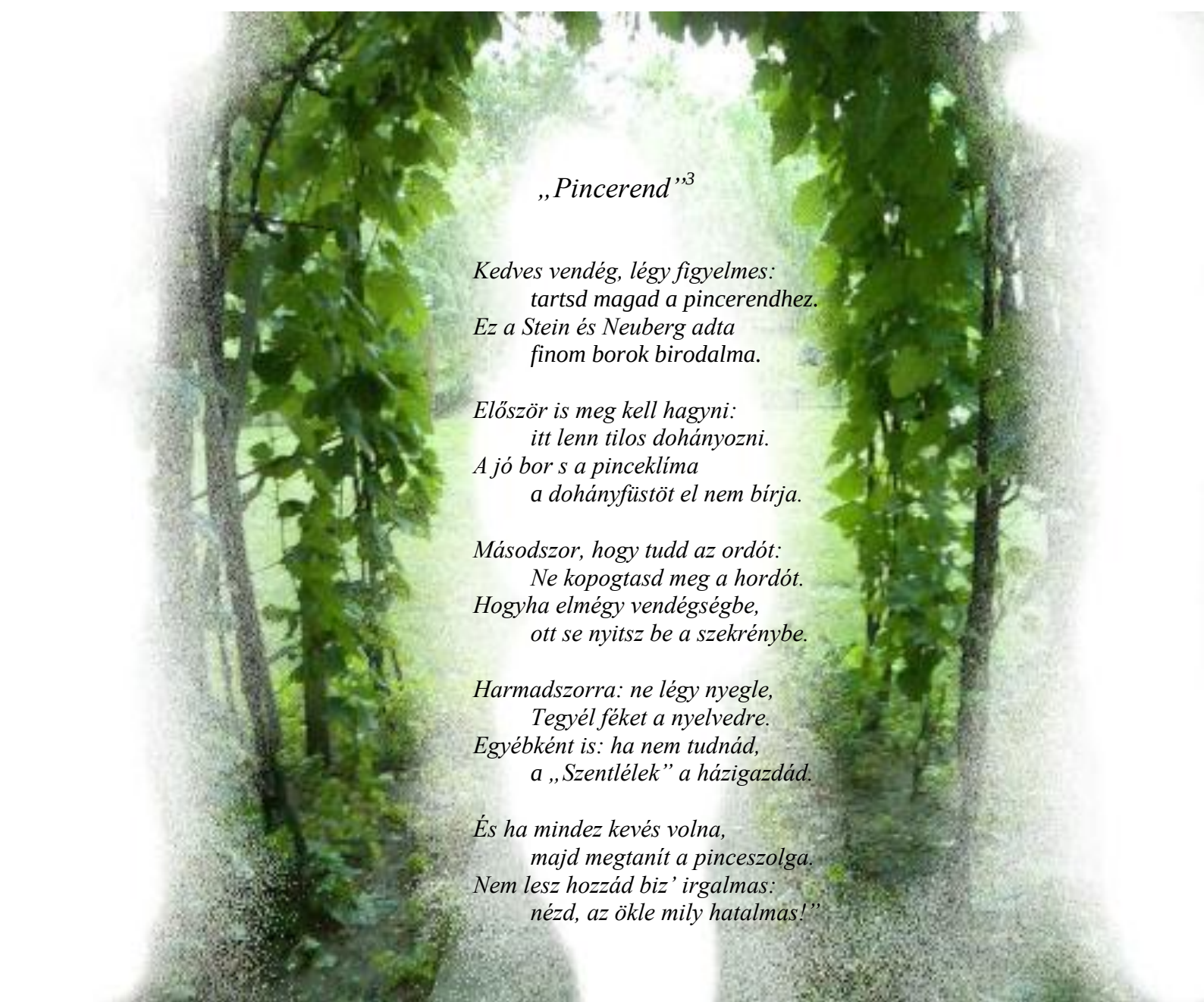
A Badacsony és Bor metszete adja a selymes folyású BadacsonyiBor-t, a Bor és Turizmus összeolvadásából születik meg a fellendülést mutató BorTurizmus, és végül, de nem utolsó sorban a BadacsonyiTurizmus született meg a kép bal oldali Badacsony és Turizmus házasságából. Ha pedig a három egység közepére tekintünk, ott találjuk a BadacsonyiBorTurizmust, melyet a lenti ábra mutat.



2. ábra - saját szerkesztés

A magyarországi borturizmus fejlődésének, megindulásának egyik oka, hogy a 90-es évek elejétől egyre több borász „adott hírt magáról”, szerepelt a publikum előtt. A fogyasztók körében egyre inkább kúsztak feljebb a ranglétrán a borászatok, nőtt a szolgáltatások iránti érdeklődés. Egy-egy pincelátogatás alkalmával lehetőség nyílt a borászatok megismerésére, a borkészítés rejtelseinek felfedezésére, borok kóstolására, és mindez növeli a minőségi borfogyasztás kedveltségét.

Azonban a pincelátogatóknak egyvalamit szem előtt kell tartaniuk, ez nem más, mint a Pincerend, mely a pincét és a pincés gazdát megvédi a rossz szellemektől. Azt is mondhatnánk, hogy ez a pincekultúra írott szabálya.



„Pincerend”³

*Kedves vendég, légy figyelmes:
tartsd magad a pincerendhez.
Ez a Stein és Neuberg adta
finom borok birodalma.*

*Először is meg kell hagyni:
itt lenn tilos dohányozni.
A jó bor s a pinceklíma
a dohányfüstöt el nem bírja.*

*Másodszor, hogy tudd az ordót:
Ne kopogtasd meg a hordót.
Hogyha elmégy vendégségbe,
ott se nyitsz be a szekrénybe.*

*Harmadszorra: ne légy nyegle,
Tegyel féket a nyelvedre.
Egyébként is: ha nem tudnád,
a „Szentlélek” a házigazdád.*

*És ha mindez kevés volna,
majd megtanít a pinceszolga.
Nem lesz hozzád biz’ irgalmas:
nézd, az ökle mily hatalmas!”*

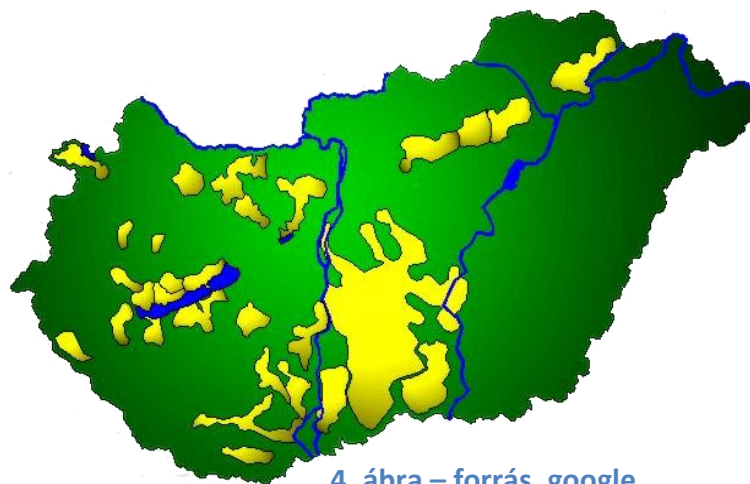
3. ábra - saját szerkesztés

Amit ténylegesen tilos már a kezdetektől fogva és amiért a legszigorúbb büntetést rótták fel az elkövetőnek, az nem más, mint a hordó – legyen az üres vagy teli – megkopogtatása. Hogy miért is? A bor nyugalma szentnek tartották a kereszténység idején. Tilos volt háborgatni, megkopogtatni, ugyanis a zaj felébreszti a rossz szellemeket. Hogy ezt akkoriban ki hitte el? ... Én nem háborgatnám a szellemeket!

³ Marcus del Monego: A bor lelke, Anekdoták és történetek a borról

Borvidékek

Szekunder kutatásaim során rá kellett jönnöm, milyen kevéske kis anyag áll rendelkezésre, milyen „szegényes” a könyvek repertoárja a magyarországi borvidékekről. Mikor a könyvtárak folyosóin barangoltam, valamint a könyvesboltokban keresgéltem boros



4. ábra – forrás, google

könyvek után, nagy csalódás ért. A könyvek többsége inkább a külföldi borvidékek bemutatására szakosodott; ha mégis találtam magyar borvidékekről szóló könyveket általában kimerültek a Tokaji borvidék bemutatásában, vagy csak néhány mondat szerepelt a többi borvidékről. De kutatásaim révén egy áttekinthető képet tudok nyújtani a borvidékekről, főszerepben a Badacsonyi borvidékről, hiszen dolgozatomnak is 'Ő' a főszereplője.

Ászár-Neszmélyi borvidék

Az Ászár-Neszmély borvidék Északkelet-Dunántúlon, a Gerecse és a Vértes nyugati lejtőin, a Dunától délre nagyjából 1 601 ha-on terül el, mivel hivatalos elnevezését és határait sűrűn változtatják.

A középkori hagyományokkal rendelkező borvidék nagy múlttal büszkélkedhet. A területre jellemző szőlőfajták – Chardonnay, Rizlingszilváni (Müller-Thurgau), Zöldveltelini, Olaszrizling - szeretik az itteni aránylag magas páratartalmat és a közepes mennyiségű csapadékot. A borvidék borait általában reduktív körülmények között állítják elő, így tartva meg az intenzív gyümölcsillatot és az élénk savakat.

Balaton-felvidéki borvidék

A borvidéken 2200 éves múltja van a szőlőművelésnek és a borkultúrának: a kelták kezdték el a hagyományt. Az Eszterházy család rendelkezett a legtöbb szőlővel a környéken, a csemegebor készítése rendszeressé vált. Még ma is megtekinthető XVIII. századi dézsmapincéjük Szentbékállán.

A Keszthelytől Zánkáig futó terület – kivéve a Badacsonyi borvidéket – három jól elkülöníthető részre tagolható: az első a Káli körzet a második a Balatonederics, Lesencei körzet a harmadik a Cserszeg-Rezi körzet.

A borvidék borait 40 évig más borvidékek nedűinek házasítására használták, de ma már jó minőségű borok is készülnek a környéken. A legfontosabb szőlőfajták közé sorolhatjuk az Olaszrizlinget, Szürkebarátot, Zenit-et, Tramini-t és a Rajnai rizlinget is.



5. ábra - saját kép

Balatonfüred-Csopaki borvidék

Feltételezhetjük, hogy már Probus császár idejében fejlődésnek indult a térségen a szőlőművelés. A falfestmények is erről árulkodnak, melyeken szőlészeti tárgyú, szüreti jelenetek ismerhetők fel. A Balaton fővárosaként emlegették, ahol a különböző bálakon méltó helyet kapott az itt készült fehérbor is. A borvidék közel 2 100 ha-t ölel fel.

A szőlőterület domináns fajtái az Olaszrizling, amely a szőlőtőkék közel 50 %-át teszi ki, emellett még megtalálható a Rizlingszilváni, Ottonel muskotály, Irsai Olivér, Tramini is. A térség borait két fő csoportba sorolhatjuk: a balatonfüredi borok tüzesebbek, testesebbek; míg a csopaki rizligék savasság összetett és finom összhangot képeznek.

Balatonboglári borvidék

A borvidék a Balaton déli partján Zamárditól egészen Balatonkeresztúrig húzódik; de még ide sorolják a Kéthely és Marcali körül elterülő szőlővidéket is, melynek a nagysága így kb. 10 000 ha, ebből jelenleg 2 663 hektár a ténylegesen beültetett termőterület.

A borvidék nagy virágzásnak indult a XX. század közepén, melyet a nagymértékű szőlőtelepítés eredményezett. A terület meghatározó szőlőfajtái: Chardonnay, Királyleányka, Zöldveltelini, Merlot, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon.

Balatonmelléki borvidék

A borvidékhez tartozó községek, települések elszórtan helyezkednek el a Zalai-dombság területén és a Keszthelyi-hegység északnyugati felén a szeres településrendszer miatt.

Az elaprózott birtokrendszerű borvidék kb. 6 100 ha-on terül el, amelyből kb 1 000 ha van betelepítve szőlővel. Az évszázados múltú



borvidék hagyományai és borszőlőfajtái csaknem megegyeznek a Balatonfelvidéki borvidékével.

6. ábra – Sztanev Bertalan-dr. Kendéné Toma Mária, Pincétől az asztalig

A filoxéravész óta a helyiek már nemcsak a borszőlő, hanem a csemegeszőlő termesztésében is kiváló eredményeket értek el, bár a szőlészeti-borászati elismertsége még egy kicsit várat magára.

Az uralkodó szőlőfajták: Olaszrizling, Zöldveltelini, Chardonnay, Rizlingszilváni.

Bükkaljai borvidék

A borvidék a Bükk-hegység déli lejtőjén terül el; akár az egri borvidék folytatásának is nézhetnénk. A termő szőlőterület 1 504 hektárt tesz ki. Az itt termő vadszőlőt már az ősember is ismerte. Ulászló borsabadalma is jegyzi az itteni borkészítést: „Miskolcon idegen bort nem árulhat, aki ez ellen vét, a bévitt bort elveszíti.”.

Az itteni meszes vályogtalajon, valamint a löszös talajon megtalálhatjuk a Leányka, Olaszrizling, Cserszegi fűszeres, Zweigelt, Kékfrankos szőlőfajtákat.

Az itteni borok többsége illatos, savakban gazdag; üdeségét tekintve kiváló pezsgő készítésére, de egyelőre még nincsen ilyen irányú befektetése a borvidéknek.

Etyek-Budai borvidék

A körzet még csak nemrég nyert borvidék besorolást, már az Árpád-házi királyok idején virágzott itt a szőlőtermelés.

A XIX. századtól a Törley család híres pezsgői alapanyagának fehér borát is a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei hegységig húzódó 5 600 ha-os (1 868 ha ebből szőlővel telepített) területről származik. A pezsgőborok tárolásához a klíma is nagyban hozzájárul, hiszen az ökológiai adottságok lehetővé teszik a korai szüretet.

A vidékre jellemző meszes borok íz-világában nagy szerepet játszik a nagy mésztartalmú talaj. A pezsgők és kiváló borok alapanyagaként szolgál az Olaszrizling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Zöldveltelini, Szürkebarát.

Egri borvidék

Az elmúlt évtized nagy léptekben fejlődő borvidéke Magyarország északi részén, a Bükk-hegység délnyugati oldalán fekszik.

Az egyház nagy szerepet játszott a szőlőművelés fejlesztésében, fejlődésében, hiszen egyik fontos kelléke a szertatásoknak a bor is.

Domináns szőlőfajták a Leányka, Királyleányka, Olaszrizling, Ottonell muskotály, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Blauburger, Pinot noir.

A körülbelül 22 200 ha-on elterülő borvidék 5 080 hektáros része van betelepítve szőlővel. Magyarország eredetvédett borai közül az első az Egri Bikavér; miután a „Bikavér Kódex” 1997-ben megalakult.

A bikavér olyan cuvée, melynek lelkét régebben a Kadarka adta, ma már a Kékfrankos dominál, melyhez még Oportó, Medoc Noir, Cabernet Sauvignon és Cabernet Franc társul.

Csongrádi borvidék

Az alföldön található három borvidék – Csongrádi, Hajós-Bajai, Kunsági – története nagyon hasonló. A Csongrádi borvidék a Tisza alsó folyásánál, a folyó jobb partján terül el 14 300 ha-on, ahol a szőlőültetvény nagysága 2 683 hektárt tesz ki.



7. ábra – saját kép

A XVI-XVII. században itt is elterjedt a vörösbortermelés, valamint a szőlőfajták közül előnyt

élvezett a kadarka. Mária Terézia – 1779. éves rendeletében – indítványozta az alföldi szőlőtermesztést a futóhomok megfékezése érdekében. A filoxéra itt nem pusztított.

A borvidéken főként asztali minőségi borokat készítenek, melyek fő összetevői a Kövidinka, Olaszrizling, Kunleány, Zweigelt és Kékfrankos.

Hajós-Baja

Története nagyon hasonlít a többi alföldi borvidékéhez.

A különbség talán a hajósi pincefalun fedezhető fel. A bort löszbevált pincékben őrizték. A műemlékvértékű pincefalu a borturizmus központját képezi. A borvidék a Duna-Tisza közén terül el, annak is déli részén, a „bácskai löszhát lejtőin” körülbelül 14 900 hektáros területen, ebből termő terület 1 940 hektárra becsülhető.

Az enyhe lejtésű dombok lösz, löszös vályog talaj kiváló helyet biztosít a Kunleány, Cserszegi fűszeres, Chardonnay, Királyleányka, Kadarka szőlőfajtáknak.

Kunsági borvidék

A XIX. század végére a szőlőterület nagysága többszöröződött. Ez az arány a XX. század második felében még inkább nőtt, ám ekkor csak az egyszerű tömegbort adó fajtákat termesztették. A 70-es évektől kezdve már minőségi fajták is helyet kaptak a 25 935 hektáros szőlőterületen.

A borvidék Magyarország legnagyobb borvidéke, területe (103 900 ha) 5 megyéhez tartozik a Duna-Tisza közén.

A meszes homok, lösz, vályog és réti talajokon megtalálhatjuk a Kadarka, Kövidinka, Izsáki fehér, Ezerjő, Piros szlanka és Pozsonyi fehér szőlőfajok

Mátraaljai borvidék

A borvidék a Mátra-hegységtől délre helyezkedik el; a szőlőültetvények Hatvantól Domoszlóig terül el; e terület 6 844 hektáros része szőlővel telepített rész.

A XX. század elején világhírnévre tett szert a Debrői hárslevelű, emellett elismert borok közé sorolhatjuk a Visontai rizling, az Abasári rizling valamint a Domoszlói muskotály borokat.

További szőlőfajták: Chardonnay, Tramini, Leányka, Szürkebarát, Kékfrankos, Olaszrizling, Cabernet Sauvignon és Cabernet Franc szőlőfajtákat egyaránt.

A borvidék még híres kóser borairól is, hiszen néhány pincéjében egészen régi idők óta készítenek.

Móri borvidék

A borvidék a Bakonyt és a Vértest szétválasztó Móri árokban terül el körülbelül 2 000 hektáron, amelyből 868 hektáros terület van betelepítve szőlővel.

A rómaiak alapozták meg a szőlőtermesztést.

Az elmúlt században a borvidék hírneve és jelentősége igencsak megnőtt. 1901-ben kérvényezte a borvidék, hogy önálló útra léphessen, hiszen egészen addig a Neszmélyi borvidékhez tartozott.

Éghajlata kedvez az Ezerjő (a termőterület 40 %-át teszi ki), a Chardonnay, Rizlingszilváni, Szürkebarát és Tramini szőlőfajoknak.

Pannonhalma-Sokoróaljai borvidék

Pannonhalma az egyik legkorábbi borvidék; nemrégiben nyilvánították borvidékké. A filoxéra járványt követően a templomok szószékeiről hirdették a helyes és racionális szőlőtermesztés és borászat tudományát.

A mintegy 4 000 hektáros (ebből 679 hektár szőlővel betelepített) terület a Bakony-hegységtől északra fekszik. A Pannonhalma, Csanak és Szemere hegyek alkotják a magját.

Jellemző fajták az Olaszrizling, Rizlingszilváni, Chardonnay és Tramini szőlőfajtáknak.

Pécsi (Mecsekaljai) borvidék

A borvidéken kettős szőlőkultúra nyomait lehet felfedezni. A két technológia a következő: az egyik az itáliai, ez a rómaiaktól maradt fenn; a másik a kelta – görögöktől eltanult módszer.

A szőlő megbecsülése, nagysága Baranya megye címerében is látható. Ez feltehetőleg a heving hatása lehetett. A heving nem más, mint betöppedt szemű érett fürtök, melyeket kökényágakra aggattak, hogy azok eltarthatóak legyenek.

A pécsi borvidék a Baranyai-dombság, a Mecsek és a Mórágyl-rög déli lejtőin terül el 7 000 hektáros területen, ebből viszont mindössze 773 hektár körüli terület van szőlővel telepítve.

A homok, agyag és mészkő rétegeket lösz és vályog talaj fedi, melyen megtalálható a következő szőlőfajták: Cirfandli, Olaszrizling, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Somlói borvidék

Hazánk legkisebb – 315 hektár -, de igencsak híres borvidéke; nevét a Somló hegyről kapta. A Dunántúl közepén a Kis- Alföld keleti határán terül el.

Zircen 1742-ig nem volt patika; a betegeket a „somlai borral” gyógyították.

A területen kizárólag fehér fajtákat termesztenek: Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Olaszrizling, Chardonnay, Tramini.

A somlói bort a nászéjszaka boraként is emlegetik. A hiedelmek szerint a nászéjszakán elfogyasztott „somlai bor” gondoskodik a fiú trónörökösről.

Soproni borvidék

A hűség városáról elnevezett borvidék 1 800 hektáros területe a szőlővel beültetett rész. A rómaiak idejében Scrabant néven ismert vidéken, az Alpokalján, a Soproni hegységben, és a Fertő-tó déli illetve nyugati peremén terül el.

Az egyik domináns szőlőfajta, amit itt termelnek a Kékfrankos (a terület 65 %-át teszi ki), amely a franciák kékszínű pénze után kapta nevét a napóleoni háborúk idején.

Emellett még megtalálható a Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Zöldveltelini és a Chardonnay is.

A borvidék érdekessége, hogy a kizárólag saját termelésű borokat forgalmazott a vidék. Cégére általában fából vagy kovácsoltvasból készült, rúdon elhelyezett vörösfenyőből készült csokor volt.

Szekszárdi borvidék

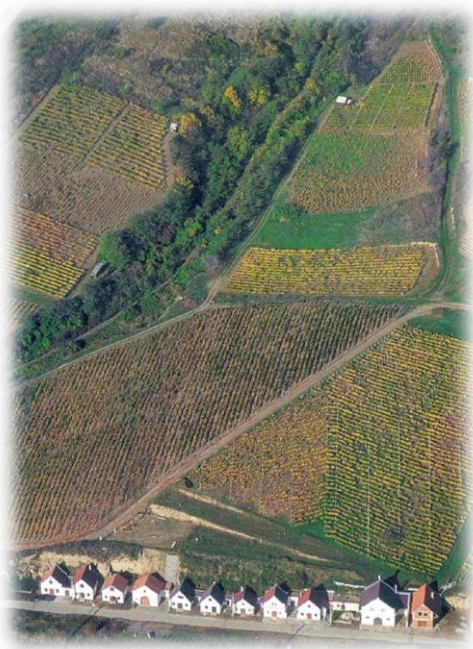
A nagy történelmi múltra visszatekintő borvidék közel 2150 hektáros szőlőültetvénnyel rendelkezik, ahol a következő szőlőfajtákat termesztik: Kékfrankos, Zweigelt, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kadarka, fehér fajták közül a Chardonnay és az Olaszrizling a domináns.

A borvidék a Tolna – Baranyai dombság és a Duna menti síkság között terül el, ahol már időszámításunk előtt a kelták is szőlőtermesztéssel foglalatoskodtak, melyet tárgyi emlékeke is bizonyítanak.

Szekszárdon találtak egy szarkofágot, melyet szőlőfürtök díszítettek.

Tokaj-Hegyaljai borvidék

A 5 662 hektáros területen három hegy – sátoraljaújhelyi Sátor-hegy, az Abaújszántói Sátor-hegy és a Tokaji Kopasz-hegy – szőlőültetvényei ápolják és szolgálják a vidék borainak jó hírnevét.



„Vinum regum, rex vinorum” – Királyok bora, a borok királya.

Egyes források szerint XIV. Lajos Napkirály étlapján szerepelt ezen megnevezés, mely azóta is megmaradt.

Ha Tokaj, akkor fontos megemlíteni az Aszú borokat, melyeket puttonyszámmal kategorizálnak, ettől függően nevezzük három, négy, öt illetve hat puttonyosnak az aszú bort.

**8. ábra - Sztanev Bertalan-dr. Kendéné
Toma Mária, Pincétől az asztalig**

23 litert tesz ki) aszútésztához öntenek egy gönci hordónyi (136 liter) mustot.

A borvidék főbb szőlőfajtái közé tartozik a Furmint (70 %), a Hárslevelű, a Sárga muskotály valamint a Zéta fajták.

Tolnai borvidék

A Tolnai dombság és a Mezőföld délkeleti részén elterülő borvidékre a kisebb szőlőskertek, házi-kertek a jellemzőek.

Az 1998-ban önálló borvidékké lett terület közel 2 740 hektárján található szőlőültetvényes.

Jellemző borai az alábbi szőlőfajtákból készülnek: Tramini, Zöld veltelini, Rajnai rizling, Kadarka, Kékfrankos és Merlot.

Villány-Siklói borvidék

Hazánk legdélebben fekvő borvidéke 1 800 hektáron az határ mentén fekszik a Villányi-hegység keleti és déli oldalán.

A szőlőművelés eredete egészen a római korig visszanyúlik.

A török uralom alatt Villány teljesen elpusztult. A betelepülő németek magukkal hozták a Portugieser, azaz a Kékoportó szőlőfajtát; a falvak közelében pincesorok épültek, mely boraival együtt méltán nagy hírnévre tett szert.

A lösz és vörösapagy talajon megtaláljuk a Kékoportó mellett a Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt, Pinot Noir, Kadarka, Chardonnay, Hárslevelű szőlőfajtákat is.

A borvidék Magyarország legjobb minőségű vörösborait adja, de mégis a legnagyobb területen telepített szőlőfajta az Olaszrizling.

Badacsonyi borvidék

*„A Badacsonyi borvidék névadó hegye, a Badacsony, több mint 2 000 éves borkultúrája révén az ember és a természet egymásra találásáról tesz **tanúbizonyítást**.”⁴*

Az egymásra találás eredményeképp születnek a jobbnál jobb borok a vidéken, melyért érdemes ellátogatni a borvidékre.

Ebben **a fejezetben** szeretném külön kiemelni az általam választott borvidéket, mivel a dolgozatom fő témájának alapjait is „A nagy Ő” adja.

Badacsony legalább annyira ismert kiváló borairól, mint strandjairól és kikötőjéről.

A borvidék a maga körülbelül 4 200 hektáros nagyságával – melyből jelenleg 1 640 hektár körüli terület a ténylegesen szőlővel beültetett rész – a Dunántúl középső és a Balaton észak-nyugati részén, vulkanikus hegyek lejtőin helyezkedik el. Keleten Balatonszepezd, nyugaton Szigliget, északon Tapolca határolja. A legjelentősebb szőlőhegye a Balatonba mintegy félszigetként benyúló Badacsony. A borvidékhez tartozik még a Szent György-hegy, a Szigligeti hegy, az Ábrahámhegy, a Gulács, a Csobánc és az Öris-hegy. A borvidék jellegét, az itt termő borok különleges ízét, zamatát az egykori vulkánból itt maradt lepusztult bazaltkúpok kedvező adottságokkal rendelkező talaja biztosítja.

Ásatások leletei szolgálnak bizonyítéknak, hogy már 2 000 évvel ezelőtt **virágzó szőlőkultúrával büszkélkedhetett** a környék, viszont feltehetőleg már a kelták korában is fellelhetőek voltak a szőlőültetvényesek a vidéken.

A hegy lábánál vezetett a rómaiak egyik híres, ismert hadiútja Aquincumba. Probus császár idejére emlékeztetnek a szüreti motívumokkal ellátott római kori épületmaradványok, szobrok, sírok. Ebből következtethetünk, hogy már ekkor igen fontos szerepet kapott a szőlő.



9. ábra – saját kép

⁴ Badacsony város honlapja

A filoxéravész utána a Badacsonyi borvidék is teljesen „átrendeződött”. Ekkor építették a várfalhoz hasonló támfalakat az erózió megakadályozására.

Ökológiai jellemzése

Klímája kiegyenlített, mentes a szélsőségektől. Az alacsony hőmérséklet okozta fagykarak a borvidék szőlőhegyeit nem sújtják. Különösen a déli, délnyugati lejtők napfényes, védett területein alakult ki kedvező mikroklíma a szőlőtőkék számára. **A szőlőtökéket itt a nap többszörösen is süti**, ugyanis a **Balaton víztükre** visszaveri a



10. ábra – saját kép

napsugarakat egyenesen az **ültetvényekre**, emellett a **bazaltsapkák** tárolják a hőt, így nem csak védelmet biztosítanak az északi szelektől, hanem egyben hőt is sugároznak az ültetvényekre. Így a balatoni szőlő háromszor is fürdözik a nap fényében; valamint a nagy víztömeg magas a páratartalomról is gondoskodik. A bazaltsapkák és a víz együttese nagy intenzitású besugárzást eredményez és mindez garantálja a magas mustfokot, a borok testes jellegét, íz- és zamatgazdagságát is.

Talaja változatos. A vulkanikus hegyek lejtőit pannonagyag, pannonhomok, helyenként lösz takarja, amelyek a hegy csúcsa felé haladva bazalt és bazalt-tufatörmelékekkel keveredik össze. De a szőlő kedveli még a barnaföldet s az agyagbemosásos erdőtalajt is. A bazaltmálladékon képződött talajok tápanyag ellátottsága rendkívül jó. Magas kálium és magnézium tartalommal bírnak. Ezek egészségvédő hatása akár a **gyógybor** jelző használtára is feljogosíthatná azok termelőit.

Badacsonyi szőlőfajták

A borvidék szinte kizárólag 99%-ban fehér borszőlő fajtákat termesztett. Egy időben teljesen kizárták a kékszőlőket a hegyről. Amióta a fajtajegyzéket a szakminisztérium helyett a hegyközségi tanács határozza meg, lehetőség nyílik a kékszőlő termesztésre is, hogy a piaci igények miatt a gazdák ne kerüljenek hátrányba más borvidékekkel szemben. A badacsonyi borok jellegzetesen testesek, magas extrakt-, alkohol- és savtartalmúak. A 16 telepíthető fajta között vannak hagyományosak, mint a Kéknyelű, az Olaszrizling vagy a Szürkebarát. Világfajták közül a Chardonnay, Sauvignon, Rajnai rizling, Pinot blanc, új nemzetiségű a Zenit, de megtalálható még a Zeusz, az Ottonel muskotály Rizlingszilváni és a Tramini is. A vörösborszőlő fajták közül a térségben telepíthető a Cabernet Sauvignon, a Pinot noir és a Kékfrankos szőlőfajták.

Jó évjáratokban, ha az égiek is úgy akarja készítenek kései szüretelésű borokat, sőt jégbort is.

A bort nem csak finom zamataért fogyasztjuk; a bornak kellemes mellékhatási is vannak. Tudjuk, hogy gyógyír sok bajra. Példának okáért felsorolnék párat: a vörösbort jó a vérkeringésnek, ami szívet melengető, de van ennél még jobb is; a legújabb spanyol kutatások szerint a napi két pohár bor védelmet biztosít a megfázás ellen. (Csak hogy lássuk, van még ezt hova továbbfokozni...). A fehérbor segít elkerülni a csontritkulást. És van még egy „különleges” tulajdonsága a fehérborok királynőjének, a rizlingnek. A rizlingben lévő csersavaknak élénkítő hatása van, alkoholtartalma 10 % körül mozog, ezért nincs álmosító hatása.

Kóstoláskor a kajsziarackra és almára emlékeztető ízeket fedezhetünk fel benne. Ezen ízeket a középkorban afrodiziákumként könyvelték el, és ekképp is használták.

Markus del Monego írása alapján kijelenthetem, hogy a rizlingnek a mai napig megvan az afrodiziákum hatása; ajánlatos végiggondolni az este kimenetelét, mielőtt kinyitnánk egy palack 'csudajó' rizlinget.

De nem csak egyfajta rizling létezik, számos fajtáját ismerhetjük. Ezen fajták közül a vidéken hármát emelnék ki.

Olaszrizling

A rajnai rizlinggel csak névrokonságban állnak. Franciaországból származik, de hazánkban jobb eredményt hoz, mint eredeti otthonában. Több országban Wälschriesling-ként ismerik.

Biztonságosan termő fajta, nem igényel túl nagy szakértelmet; a kevesebb szakmai háttérrel bíró szőlősgazdák is jó eredményt érhetnek el vele.

Savai finomak, szelídebbek a rajnai rizling savaihoz képest, illatban nem igazán

gazdag. Ez a fajta hajlamos a töppedésre, és nemes penészképződésre.

A hatvanas években egy tőke maximum 1 kg-ot termett, de az is előfordult, hogy magas mustfok (20) fölött volt fél kilogrammja egy tőkén.

Napjainkban az Olaszrizling egyre fontosabb és elismertebb szőlőfajtaként sorolható. Ez talán köszönhető a kései szüretelésnek is, mivel így a borban különleges illat és zamatanyagok fedezhetőek fel.

Azon illatot és zamatot adó anyagok, amelyek értékessé teszik a fajtát, igazán csak a badacsonyi borvidéken jönnek elő. Ezt már a régi időkben felfedezték, hiszen a szőlősgazdák fennhagyták a szőlőt, hogy előbukkanjanak a szép illat illetve zamataromák.

Rajnai rizling

Ha a rizlinget emlegetik, többnyire mindenkinek ez a fajta jut az eszébe. Elsősorban a történelmi borvidékeken terjedt el, termesztették kisebb táblákban – Badacsonyi, Somlói, Villányi, Mecseki, Szekszárdi borvidékeken.

Erősen savas, borára a savdominancia jellemző, illata friss.

A szőlőből egyedülálló, erős karakterű bor készíthető. Savainak köszönhetően sokáig érlelhető, még a százéves palackjai is jól fogyaszthatóak.

Rizlingszilváni (Müller Thurgau)

Nevét nemesítőjéről kapta, Hermann Müller-Thurgau-ról. Magyarországon 2008. dec.31-étől használják ezt a nevet, mivel a Rizlingszilváni elnevezés nem felelt meg az Európai Unió előírásainak. Bő termő fajta, és finom bort ad; bár mindez időzítés kérdése.



**11. ábra - Sztanév Bertalan-dr. Kendéné
Toma Mária, Pincétől az asztalig**

Ugyanis ha túl későn szüretelik, a bor íze jellegtelenné válik, a szemek lefolynak a fűtről. Ha időben leszedik, akkor is figyelni kell az érlelésre, tárolásra, ugyanis hamar megöregszik, mert nem bővelkedik savakban, a többi szőlőfajtaéhoz képest.

Vigyázni kell, mert hamar megégphet, ezért a borvidéken nem termelhető mindenhol, inkább a hűvösebb helyeket kedveli.

Szürkebarát

Ha Badacsony, akkor Szürkebarát. De honnan is ered ez a név?

A szürke csuhás szerzetesek egy francia eredetű szőlőfajtát, a Pinot gries-t helyi különlegességgé emelték ki. Ennek köszönhetően ismerjük ez a fajtát Szürkebarátként.

Bizonyos évjáratokban a szemei betöppednek, sőt aszúsodnak, ilyenkor finom csemegebort készítenek belőle.

Tehát a szürkebarát a pinot család tagja, közvetlen rokonai a pinot noir és a pinot blanc.

A fajtára jellemző, hogy a fűtje apró és tömött, emiatt könnyen berothadhat. Érett bogyói lilás-vöröses színben függenek a tőkén; bora épp ezért halvány aranyárga színben pompázik, akár a rozéra is emlékeztethet.

A bor illata fűszeres, zamatos, a méz jegyei köszönnek vissza, a fajtára jellemző aromái és ízei szárazon mutatkoznak igazán.

Az e szőlőből készült bor elkészíthető cukor hozzáadása nélkül is, ezért is honosították meg a szerzetesek; a misebornál ugyanis követelmény a bor tisztasága.

A bor hosszabb érlelést is elbír savassága miatt. akár 10-15 évig is lehet a palackban, úgy hogy az nem válik kárára.

Egy kis érdekességet említenék meg a Szürkebarátról, hiszen egész kalandos útja volt. Mint azt fentebb említettem Franciaországból származik, valószínűleg Wallisig vidékéről. Majd 2 évszázad múltán egészen Dél-Németországig jutott. Lazarus von Schwendli kapitány ittjártakor igencsak megkedvelte borainkat, azonban ő Tokajban ismerkedett meg vele; úgy gondolta ebből a fajtából készült a Tokaji aszú, így ebből a szőlőfajtából importált, mely így Markgräflerlandban és Elzász déli részén is meghonosodott. A sokáig tokaji pinot gris-ként emlegetik – egy félreértés miatt.



12. ábra - saját kép

A bor 1711-ben éledt újjá sikertelensége után. Elzászban, Németországban és Ausztriában magas minőségű fűszeres kései szüretelésű, valamint aszút is készítenek belőle.

Kéknyelű

Hasonnevei: Blaustängler. A levélnyelének kékes-vörös színeződéséről nevezték el.

A Kéknyelű egy ősi magyarfajta. Ezt a szőlőfajtát csak Badacsonyban termesztik. Badacsony „zászlós bor”-ának neve összeforrt a borvidékkel. Összes területe alig 10 ha-rúg.

Különlegessége, hogy kizárólag női virágú, így beporzást illetően a szél segítségére szorul, illetve a Budai Zöldet szokták mellé telepíteni.

Bár minden évben kiváló minőséget ad, nem terem túl nagy mennyiségben.

Színe friss halványzöld, melyet az érlelés során is megőriz; íz világa egyszerű a többi borral ellentétben. Illatában igen hasonlít a királyleánykáéra, határozott, de nem túl tolakodó. Élénk savérzetet ad, bora a több éves érlelés után adja ki igazi ízét.

Ottonel muskotály

Illata intenzíven parfümös, a narancsvirágéhoz hasonlít, kiváló savakkal bír, bár ezt sokan nem tudják. A Badacsonyi borvidéken készítenek belőle édes, félédes és száraz bort is.

Régebben termeltek Sárga Muskotályt is, de ma az Ottonel Muskotály jellemző a borvidékre.

Ez a fajta nagy odafigyelést és szakértelmet igényel, már a metszésnél ügyelni kell, de megéri a gondoskodást, ugyanis nagyon finom itallal hálája meg a törődést.

Emellett kiváló Muskotály cuvée készítésére, például az Irsai és az Ottonel házasításával finom bor kapunk

Chardonnay

Az itthon kereklevelűként is ismert fajta, illata zöldalma és tűzkoillatú, a füstre is emlékeztethet.

Kóstolásakor különböző ízeket fedezhetünk fel, mint például a sárgadinnye, méz valamint az összetett savak is érezhetőek.

Az elegáns borok közé sorolhatjuk, a hosszú érlelés vajás íz hatást kölcsönöz a bornak.

Borutak

A hármas egység – szép táj, kellemes tó, finom borok – „varázsát” a badacsonyi turizmus már kezdetektől jól használta ki. Már a 19. században szívesen látogatták a turisták a hegyoldalban lévő ódon pincéket illetve prэшázakat finom boraikkal.

A régióba érkező vendégek elé táruló látványhoz, szőlőskertek, helyi pincék, Badacsony központjában fellelhető borozósor, illetve vendéglátó egységek nyújtanak kikapcsolódási lehetőséget. Egy borospince előtt mulatva időnként az összes érzékszervünknek gyönyörűséget szerezhethünk, hiszen a borok jó zamata a táj szépségével párosul. Személyes tapasztalatból mondhatom, hogy a poháron átnézve kékebb a tó, még zöldebbek a szőlőshegyek, és még szebbek a fehér falú prэшázak és a hegyek lábához húzódó kis falvak.

Egy adott borvidék borúttal való bemutatása a vendégek részére nem fehér folt a turisztikai terméskálán. Magyarországon illetve Európában is évek óta működő borutak jelzik, hogy a vendégek szívesen látogatják az egyes borvidékeket, ha azon színvonalasan be tudják mutatni tevékenységüket, termékeiket.

De mik is azok a Borutak?

*„Természet és Ember harmóniája itt ez a táj,
hazája már évszázadok óta szőlőnek és bornak,
amelyben a régiek szerint a kialudt vulkánok tüze ég tovább,
ez itt a Vulkánok Völgye.*

Borút a Vulkánok Völgyében... egy jóízű kaland.”⁵

Az alábbi idézet véleményem szerint jól megfogalmazza mi is a borút... „egy jóízű kaland”.

Egy kicsit tudományosabb megfogalmazásban: a borutak egy adott borvidéken nyújtanak szervezett és összehangolt turisztikai programot. –Hogy ez mit is jelent valójában?

Az egyes pincészetek, szolgáltatók kínálatukat, szolgáltatásaikat programmá szervezik össze. Ez javítja a település infrastruktúráját illetve összekovácsolja a helyi

⁵ Badacsony város honlapja

lakosságot is. Ezen szerezett egységek a borúti egyesület irányításával működnek. (jelen esetünkben a Badacsonyi Borút- Egyesület)

A Badacsonyi Borvidéki Borút Egyesület 1999. június 30-án alakult meg Badacsonytomajon. Az egyesület 50 taggal kezdett bele pályafutásába; az alakuló ülésen 50 tag került bejegyzésre. A tagság összetétele változatos; 6 önkormányzat, 8 hegyközség, 12 egyéni vállalkozó, 3 társas vállalkozás és 21 magán gazda képviseli az alapító tagok körét.

A borutak egyfajta biztosítást nyújtanak az arra járó turistáknak. A vendégek minden „állomáson” ugyanazt a kiváló, magas szintű, ellenőrzött minőséget kapják. Minden szolgáltató egy minősítési rendszer alapján van rangsorolva, mely kiterjed a nyitva tartásra, vendégfogadásra, felszereltségre, szakmai tudásra illetve a nyelvtudásra, a kínált borok fajtáira és sok más tényezőre egyaránt.

A borutat képviselő felek az európai borutak céljaként kitűzték az érintett borvidéken a borút megformálását, a borkultúra fejlesztését, a minőségi bortermelés előre mozdítását valamint a minőségi borok eladásának növelését.

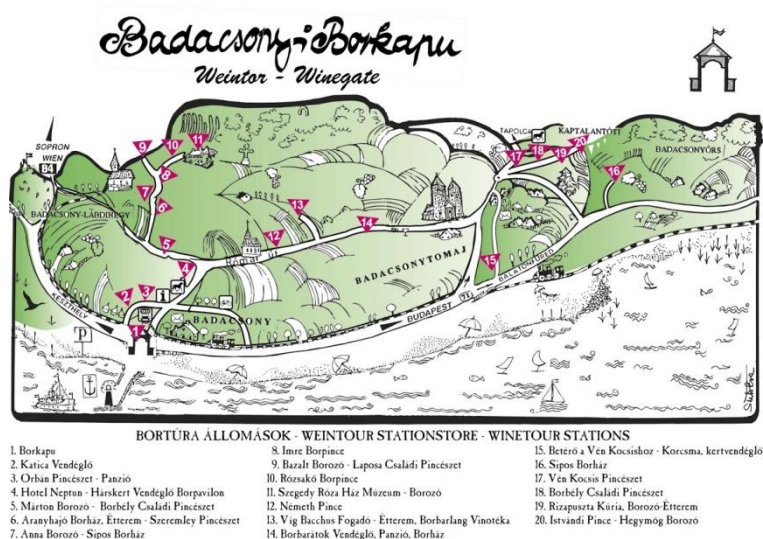
Ahhoz, hogy az említett célok megvalósulhassanak a résztvevők a következő szempontokat tartják szem előtt.

- ☞ a borút mutassa be a vidéki életmódot, kiemelve a borkultúrát valamint védje a kulturális és épített örökséget
- ☞ óvja meg a borvidék látképét, tájjellegét, a szőlőültetvényeket
- ☞ a borút emelje ki a térség sajátosságait

A borúti szolgáltatások minőségére vonatkozó követelményeket egy szabályrendszer határozza meg. Ezen szabályozás egyre inkább ösztönzi a résztvevőket – és a borúthoz nem tartozókat is – a minőségi fejlesztésre.

Badacsonyi Borúti Karta

A badacsonyi borúti karta – ugyanúgy mint a többi borútnak – célja a termékkínálat minőségbiztosítása. Ennek eléréséhez a Badacsonyi borvidék az alábbi célkitűzéseket állította fel maga elé:



13. ábra – forrás Badacsony város honlapja

- ☞ a badacsonyi bor elismertségének elérése a turizmus piacán
- ☞ a borút jó hírnevének megalapozása, egyedi és egysége arculatának megteremtése
- ☞ a minőségi bortermelés előtérbe helyezése, annak erősítése
- ☞ a borvidék jellegének, természeti, kulturális, gasztronómiai értékeinek megismertetése
- ☞ termelési hagyományait beépíteni a programokba
- ☞ a helyben fogyasztás növelése illetve a tartózkodási időnek nyújtása a területen
- ☞ információ nyújtás kibővítése az egész vidéken.

Azon felek, akik a borút programhoz csatlakozott egy minőségi bizonyítványt kapott, eszerint köteles eleget tenni és tiszteletben tartani a Borúti Kartát és betartani a mindenkori hatósági előírásokat, ilyen például az ÁNTSZ, VPOP, OBI, Fogyasztóvédelem, Hegyközség rendelkezései.

Ezek a következő pontokat szabályozzák:

- ☞ Nyitva tartás
 - ✓ jól látható helyen ki kell függeszteni
- ☞ Vendégfogadás
 - ✓ minimum 2-4 fő befogadásának kell megfelelni, valamint a maximális befogadóképesség feltüntetése kötelező
 - ✓ a vendégfogadóhely építészetiileg be kell hogy illeszkedjen a környezetbe
 - ✓ a vendégfogadóhely tisztaságának fenntartása
 - ✓ a saját borral nem rendelkező vendégfogadó egységeknek is tudni kell kínálatot biztosítani a helyi borok választékából
- ☞ Felszereltség
 - ✓ a felszereltségnek elsősorban a vendég kényelmét kell biztosítani
 - ✓ a fogadóhely megfelelő számú mellékhelyiséggel kell, rendelkezzen
 - ✓ fontos a megfelelő világítás biztosítása
 - ✓ a közelben biztosítani kell a telefonhasználatának lehetőségét
- ☞ ajánlott a vidékre jellemző berendezés és dekoráció használata
- ☞ a vendégek által jól látható helyre ki kell függeszteni a borúti karta által kiadott minőségi bizonyítványt illetve a borvidék térképét
- ☞ meg kell határozni a vendégfogadással kapcsolatos tudnivalókat, ilyen például az előzetes bejelentkezés, nyelvhasználat, tarifák stb.

☞ Információnyújtás

- ✓ a résztvevőknek csatlakozniuk kell a borút információs rendszeréhez.
- ✓ a vendéglátónak felkészülnie kell lennie, teljes körű információt kell nyújtania a helyi és környékbeli látnivalókról, programokról, turisztikai szolgáltatásokról, helyi ételkülönlegességekről, és ami a legfontosabb a vidék borkultúrájáról, borairól

☞ Borkóstolás és borértékelés

- ✓ a vendégfogadók és vendéglátóegységek kizárólag az OBI által minősített borokat forgalmazhatják
- ✓ a kínálatban szereplő borok minimum 60 %-ának a helyi borvidékről származó bornak kell lennie
- ✓ a borkóstolókon minimum egy ingyen kóstolást kell kínálni az oda látogatóknak
(a kóstolást befejezően nem kötelezheti a vendéglátó a vendéget vásárlásra)
- ✓ a bort megfelelő hőmérsékleten kell kínálni
- ✓ az árlistát jól látható helyen kell elhelyezni
- ✓ a kiállított valamint a kínált borokról írott tájékoztatóval is kell rendelkeznie a vendéglátónak

A badacsonyi borúthoz számos (36) pincészet és vendéglátóegység tartozik.

Néhány ezek közül: Bazalt Borozó, Borbarátok Vendéglő-Panzió, Első Magyar Borház-Szeremley Birtok Kft., Hotel Neptun, Muskátli Vendéglő és Cukrászda, Németh Pince, Rizling Fogadó, Szigliget Borház-Vinóthek, Varga Pincészet

Programok

A bornak egyre több esemény, fesztivál, ünnep igyekszik rangot adni és ezzel együtt kínál kitűnő szórakozást, kikapcsolódást a vendégeknek. Rendszeresen a borhetek és a különböző szüreti multságok. Márton napkor újborkóstolókat tartanak, de a Vince napi bor-ünnepek is egyre több érdeklődőt vonzanak.

Badacsony minden évben színes program kínálattal várja az ide érkezőket, turistákat. A kistérség a Balaton és a bor harmóniáját felhasználva kínál kellemes időtöltést az ide érkezőknek. Ízelítőnek összeválogattam néhány programot. Azt gondolom, ezek közül minden korosztály megtalálja a számára legideálisabbat.

Barangolás Badacsonyba

Pünkösdi eljegyzés – fiatal művészek fesztiválja

Badacsonyi borhetek

Badacsonyi fényvarázs – aug 19.

Rózsakő fesztivál alkalmán kulturális, szórakoztató programsor a „Hegy, víz, bor és szerelem” jegyében várja az idelátogatókat. Remek családi programot kínál kellemes környezetben. Gyerekprogramok, bortúrák, kiállítások, zenés-táncos produkciók nyújtanak felhőtlen kikapcsolódást mindenkinek. A fesztiválhoz hozzá tartozik a szív alakú bazaltkő legendája is – melyet fentebb említettem. Aki ismeri, a legendát az fogja kézen párját... és egy éven belül jöhet a házasság.

Badacsonyi szüret

Túralehetőségek

Látnivalók:

Bogyay-Malatinszky kúria

Kisfaludy Sándor kilátó

Kő kapu

Kőoszlopok jól szemléltetik a két elemi erő, a víz és a szél erejét. E két természeti erő eróziós munkája nyomán létrejött a hatalmas, még álló bazalttoronyok körül a ledőlt, széttöredezett



14. ábra – saját kép



15. ábra - saját kép

oszlopokból keletkezett valóságos kőtenger, kőfolyás. A közelében fakadó Klastrom-kútüdítő vizével az ott járók olthatják szomjukat. A kitűnő minőségű ivóvíz minden évszakban tartja a 4-5°C körüli hőmérsékletet. Közelében állt egykor a Szent Imréről elnevezett pálos kolostor. Egyik néphagyomány azt tartja, hogy a kolostorban lakó szerzeteseknek adományozott szőlőben termelték először a francia, pinot gris-t, azaz a szürkebarátot – melyet már fentebb említettem –, melynek bora hozzájárult Badacsony hírnevének kialakulásához.

Bujdosók lépcsője

A Bujdosók lépcsőinek foka – mely nem kevesebb 464 lépcsőfoknál – igazi kihívást rejt a turistáknak, de ha eljutnak már a tördemici kilátóig (379 fok) csodálatos panorámában lesz részük. A Bujdosók lépcsőjének pihenőkkel elválasztott szakaszait a kuruc kor nevezetes személyeiről (Bercsényi Miklós, Mikes Kelemen, Cinka Panna) nevezték el.



16. ábra – saját kép

A kilátóhely csodás látványt nyújt az oda látogatóknak, élénk tárul a Szent György-hegy tetejének bazaltorgonás vonulata, lejjebb pincékkel és présházakkal teleszórt oldala, balra Szigliget várának romja trónol egy dombtetőn, majd balatonedericsi Sárkány-erődöt pillanthatjuk meg, jobbra a Kő orra, a Csobánc, a Gulács. A távolban pedig a Keszthelyi-hegység vonulatai kéklenek.

Ranolder-kereszt

A hegy délnyugati lejtőjén, mintegy 400 méteres magasságban áll a klasszicista kőkereszt egészen 1857. szeptember 14-e óta. A kőkeresztet állítójáról, a veszprémi püspökről nevezték el Ranolder-keresztnek. A kereszt egy-egy nagyobb darabját 40 bivallyal vontatták fel e hegye. A Balaton lélegzetelállító panorámájában gyönyörködhetünk a kereszt árnyékában.

Klastromkút

Hertelendy Ferenc emlékmű



17. ábra – saját kép

Rodostó turistaház

Harangozó-bőre

St Donát kápolna

St Imre templom

Csobáncon még egy híres szokás a Márciusi **gyepűjárás (gyepütiprás)**. A csobánci szőlőket látogatják végig, egy kis kóstolóval egybekötve. Elmaradhatatlan az Újbor kóstolása, mely erre az időre már teljesen letisztult. Ilyenkor a hegyközség vág egy disznót; húsát szétosztják vállalkozó pincék között, s ebből készült finomságokat kóstolgatva iszogatnak finom borokat. Ilyenkor legalább 10-14 pincét járnak végig, s a záró helyeken bizony már a nóták is előkerülnek... gyalogosan sem rövid a táv.

Ugyancsak márciusban tartanak hivatalos **borversenyeket** is, ahol 100-120 bort szolgálnak fel a zsűri elé. Kétféle zsűri van (3 asztal mellett): a hivatalos zsűri mellett társadalmi zsűri is szavazhat. Természetesen az eredményhirdetés után ekkor is nótázni kezd a nagyszámú társaság...

Júliusban Gyulakeszi vár ura tartja a három napos **Gyulakeszii napokat**.

Ugyancsak szép szokás a Csobánc hegyen álló **Szent Donát kápolnában tartandó mise** is, mely alkalommal közös imát és misét tartanak a gazdák Szent Donát tiszteletére, aki a jég- és mindenfajta csapás ellen védi meg a szőlőt. Egyébként maga a hegy, mint egy kard kettévágja és eltereli a déli lejtőn lévő szőlők felől a jégfelhőket.

Valamint a csobánci gazdáknak van még egy igen kedves szokása, mely nem más mint a **májusfa állítás**. Az újonnan érkezők befogadásának jelképeként a helyieket – ha elnyerték a helyi közösség bizalmát – állítanak egy májuszfat. A májusfaállítás után persze a kitáncolás sem maradhat el, mely egy hónapra rá történik nagy mulatság keretében.

Véleményem szerint a programok kínálata igencsak változatos, még ha csak az itt felsorolt pár eseményt is tekintjük. A vidék sok látnivalót rejt, bár sokan nem is tudnak ezen lehetőségekről, hiába kínálja tálcán a város igazgatósága, a szállodák, helyi pincészetek.

A város sok energiát fektetett a marketingmunkába, mely véleményem szerint célt is ér. Sajnos ezt nem tudom konkrét adatokkal alátámasztani, de mikor a vidéken járok szemmel látható a különbség; egyre több turistát látni a vidéken, ismét egyre több az idelátogató, legyen szó akár külföldiekről akár belföldiekről.

Pincészetek

Mielőtt belevágnék a pincészetek rövidke bemutatásába, elmondanám miért is pont ezen pincészeteket, szállodát választottam.

Nem csak egyoldalú képet szerettem volna mutatni az itt található pincészetekről, szerettem volna kicsit is, nagyot is, különlegeset is mutatni; és természetesen nem egy helyről, hiszen a borvidék elég nagy, hogy lehessen válogatni.

Minden leírás saját tapasztalatok és elbeszélgetések alapján történt. Minden helyet személyesen kerestem fel, ahol nagy örömmel fogadtak és segítőkészen minden kérdésemre válaszoltak; ezen beszélgetések nem mondhatóak interjúknak, mivel nem is szántam annak. A Bonvino szálloda kivételével spontán tértem be a pincészetekbe, ahol még a nagy munka és a „meglepetés” ellenére is szívesen fogadtak.

Varga Pincészet

Ami megfogott benne az nem más, minthogy egy család munkáját tükrözi, de nem csak az alapító tagok családi viszonyát kell érteni ezen; az egész pincészet olyan, mint egy nagy család, a kellemes légkör elősegíti a jó hangulatú munkát is. Mindezen felül az oda látogatókat is szívesen fogadják, legyen szó akár kisebb akár nagyobb turistacsoportról, akár egy magánszemély látogatásáról, mindig szívesen fogadják a pincészetben és mutatják be a különböző munkafolyamatokat, és válaszolnak kérdéseinkre, ha netán nem értenénk valamit.

De vajon hol is van e családias légkörű üzem...?

A Varga család borászati üzeme a Badacsonyi hegy lábánál, a Balaton és a környező tanúhegyek által közrefogva; 5,6 hektáros ősforrás parkban található, mely 1990-ben jött létre.



18. ábra – saját kép

A Varga Pincészet Kft éves, több mint 7 millió belföldi palackos bor eladásával már 2005-ben a magyar piac vezetőjévé vált. De nem csak belföldi, külföldi eladás szempontjából is jelentős szerepet játszik az ország legnagyobb családi borászata. Évente több mint 9 millió palackozott bort illetve pezsgőt értékesítenek. A három generáció által működtetett pincészet munkája egy hagyományokat megőrző, autentikus, kitartó és elkötelezett borászatot mutat be.

A pincészet ma 200 hektárnyi saját tulajdonú szőlőültetvénnyel rendelkezik. A szőlővel beültetett területek nagy része a Balaton környékén található, de észak-keleti irányba, az egri borvidéken is rendelkezik a család közel 60 hektáros szőlőterülettel. A saját termesztésű szőlőalapanyag azonban nem fedezi a szükségleteket, ezért a környékről, közel 300 különböző szőlőtermelőtől is felvásárolnak szőlőt.

A csodás nedű eléréséhez a szőlőnek számtalan fázison túl kell jutnia, amelyet nagy szakértelemmel bíró szőlészek és borászok felügyelnek.

A Varga család vállalkozásában megtalálható a legújabb csúcstechnikák és a régi hagyományőrző tradíciók is egyaránt. E két tényező összehangolt működése kiváló minőségű borok készítését segíti elő.

A nemesacél tárolók, a szabályozható hűtéstechnika, a gépiesített szőlőfeldolgozó és palackozó berendezések, gépek képviselik az új technikákat, melyek nagy szerepet játszanak és elengedhetetlenek a nagymennyiségű szőlő feldolgozásában és annak megfelelő tárolásában, palackozásában, csomagolásában. A „helyes” préselés, a must tisztítása, az erjedés alatti megfelelő hőmérséklet biztosítása, a hő automatikus elvonása, a higiénikus tárolás valamint tisztítás, szűrés a magas és minőségi borok készítésének alapvető feltételei.

Hogy hol is van akkor a tradíció, a hagyomány? – mindez az érlelésben rejlik.

A borok érlelésében tovább él a tradíció, a kiváló minőségű borokat a mai napig fahordóban (barik fahordóban), majd ezt követően palackban érlelik.

Szőlő útja a palackig

Fehérbor készítés

A fehérszőlő, miután lebogyózták cefreként a présbe kerül. A pincészet három darab 40 ezer kg szőlő befogadására alkalmas préssel rendelkezik; mind a 3 prést alacsony nyomáson használják, így kiküszöbölik a szőlőmagok összenyomását.

Erjesztés előtt a mustot tisztítják, a tisztítást ülepitéssel végzik. A mustban lévő szilárd anyagok, szennyeződések külön kifejlesztett speciális tartályokban 5-6 óra alatt ülepednek le a tartály aljára. A tartály tetején lévő „színmust” kerül majd csak tovább erjesztésre. A mustaljból must-sűrítményt készítenek egy vákuumszűrő segítségével.

Az erjesztés során nagy mennyiségű hőmérséklet keletkezik, mely rontja a készülendő bor minőségét. Ha az erjedő must hőmérséklete 30 °C fölé szökik, a bor értékes illat- és íz-anyagokat veszthet, így a megfelelő hőmérséklet (15-18 °C) megtartásáról automatikus hőszabályzó rendszer gondoskodik.



19. ábra – saját kép

Vörösborkészítés

A vörösbor elkészítése számos tényezőben különbözik a fehérbor készítésétől.

A bogyózás fázisa után rögtön egy úgynevezett vörösborerjesztő tartályba teszik a szőlőt, ahol a must és a bogyók együttesen erjednek. Ez azért elengedhetetlen a vörösborkészítés során, mivel a színyanyagok, ami a színét adja a bornak, a szőlő héjában találhatóak; ezt a színyanyagot alkohol oldja ki, mely az erjedés során keletkezik. Szakmailag ezt a folyamatot héjon erjesztésnek nevezik. A törköly könnyebb, mint a must, ezért a tartály tetején úgynevezett törkölykalap keletkezik. A felszínre kerülő törkölyt időközönként visszakeverik az erjedés fázisában lévő borba, különben a színyanyagok nem kellőképpen oldódnak ki a héjból.

A régi időkben fa kádakban erjesztették a vörösbort, és amikor a tetején képződött a törkölykalap, akkor a fa szerszámmal „csömöszölték”, lazították. Ez sajnos az ilyen nagy pincészeteknél kivitelezhetetlen, de erre már számos megoldást kitaláltak, gépek segítségével ez ma már könnyedén kivitelezhető.

A héjon erjesztést követi a préselés, ilyenkor a lehető legtöbb nedvességet próbálják meg kinyerni a törkölyből.

Rozé borkészítés

A lazacos – vöröshagymára emlékeztető – színt úgy érjük el, hogy a bogyózás során megrepedő héjból kifakadó vörös színanyag megfesti a szőlő zöldessárga színű húsát.



20. ábra – saját kép

Készítése megegyezik a fehérbor készítésével, itt nincs héjon erjesztés, nincs idő a színanyagok teljes kioldására, ezért kapunk rózsaszínes hatást.

Érlelés

Az érlelés kulcsfontosságú szerepet kap a borkészítés során.

A Varga Pincészet tároló kapacitása a 14 millió literen is túlmutat. Legnagyobb részét a nemesacél tartályok képezik, azonban a vörösborok és a testesebb fehérborok tölgyfahordós érlelést is kapnak. Lehetőség nyílik az úgynevezett fahordós (barrique) technikára is.

A pincének lehetősége van több mint 200 ezer palack fekvő-tárolására is.

Pezsgőgyártás – avagy a borok királynőjének elkészítése

A Varga Pincészet 1999 óta foglalkozik pezsgő-gyártással. A pincészet jelenleg 2-2,5 millió palack előállítására képes. A pezsgő készítéséhez egy speciális alapbor szükséges. Élesztő segítségével egy másodlagos erjedést indítanak be a bornál, amelybe így szén-dioxid és alkohol keletkezik.

A pezsgő végső jellegét a 'likőrözés' adja meg. A Varga Pincészet pezsgőinek különlegessége abban áll, hogy az ízek kialakításában semmilyen mesterséges anyagot nem használnak. A borászat kulcsszerepe a megfelelő alapbor kiválasztásában rejlik, hogy természetes úton ériék el a „megálmodott” íz- és illathatást.

A Varga Pincészet a nagytermelőket képviseli dolgozatomban. Azonban szeretném megmutatni a másik oldalt is. A kis mag

Rongits László - Csobánc⁶

Rongits László magánemberként képviseli a Badacsonyi borvidék szőlősgazdáit.

A Mosonmagyaróváron élő 'Laci bácsi'-nak igen érdekes a története. Neki és feleségének a Csobánci hegyen van szőlőbirtokuk, melyet igen szeretnek és idejük nagy részét megpróbálják kiélni az itt adott eseményekben, illetve a hely adta természetben.

Idekerülésük igen csak kalandosnak mondható. Minden még a nászúton kezdődött. Házasságukat megünnepeelve ide utaztak és az egész környéket végig



21. ábra – saját kép

járták, túrázták; már akkor igen megtetszett nekik a hely, a szép vidék és a barátságos emberek.

Egészen Olaszországig utaztak, ahol találkoztak egy környékbeli emberrel, akivel jó barátságot kötöttek, majd minden évben meglátogatták őt, segítettek neki a munkálatokban. Innen jött a végső elhatározás, hogy ők is vesznek egy területet, hiszen amúgy is sok emlék köti őket ide.

'Laci bácsi' szőlőterületének talaja igen változatos, van egy rész, amelyet a vörös tufa jellemez, a másik részen löszös, homokos talajon növekszik a szőlő. A két talajon két teljesen más karakterű bor terem.

A szőlőterület 3 részre osztható, két helyen Olaszrizlinget termel, de két különböző típusú talajban. A löszös talajon az Olaszrizling egy lágyabb, nem túl savas hatású bort ad; míg a vörös tufa talajból kikerülő szőlő bora egy markánsabb, testesebb, savasabb bor. A harmadik részen vegyes szőlőből készül egy harmadik fajta bor. Itt a muskotályos íz jellemző, mivel többségében az a cuveé bor alapja, de még van benne Saszla és természetesen Olaszrizling. A 3000 liter körüli bormennyiséget a 12-14°C-os pincében fahordókban érleli.

⁶ Tanár Úr ajánlása alapján kerestem fel Laci bácsit



22. ábra – saját kép

illattal, hangokkal, hiszen a madarak igazán kiváló kíséretet nyújtanak a borkóstolás mellé. 'Laci bácsi' és felesége jóvoltából azt is megtudtam, melyik madarak kísérték dalukkal a beszélgetésünket.

Borai kiváló minőségéről tanúbizonyságot ad a borversenyeken elért eredmény, melyre igazán büszkék lehetnek. Sokszor megjárták már a boraikkal a dobogós helyeket.

Csobáncot még vonzóvá teszi az elhelyezkedése is; hiszen egyik oldalról ráláthatunk a Káli-medencére, a másik oldalon pedig a Tapolcai medence terül el. A 'Rongits portáról' igen szép rálátás nyílik mind a két területre, valamint számos hegy megcsodálható; éjszakánként pedig a csillagokban gyönyörködhetünk, bár ez utóbbi a környékbeli hegyek valamennyikére elmondható. Ahogy azt már korábban is említettem; itt minden érzékszervünk eltelik a csodás látvánnyal,

Hotel Bonvino

A Balaton partján a Badacsonyi borvidéken belül számos szálláslehetőség közül választhatunk. A kínálat között találunk a kisebb magán-szálláshelyektől kezdve, a panziókon át, a szállodáig bezárulva több lehetőséget is, így az idetérő vendég kedvére válogathat, kiválaszthatja az ízlésének megfelelő ’nyugvó-helyet’, ahol a nap végén kipihenheti izgalmaikat.



23. ábra – saját kép

A sok lehetőség közül elsősorban kiemelném a nemrégiben megépült bor és wellness szállodát, amely nem más, mint a Hotel Bonvino szálloda.

A BONVINO⁷ mint szókapcsolat a latin szókapcsolatból származik. Jelentése Jó Bor, ahol a jó szót a ’bon’ képviseli, a bor jelentését pedig a ’vino’ tükrözi. Azért kapta a szálloda ezt a nevet mivel a szálloda teljes kompozíciója, felépítése a bor körül forog, hiszen minden adott; a csodálatos borvidék kiváló minőségű boraival együtt.

A szálloda EU-s pályázat alapján épült; a projekt elnevezése ’Hiánypótló turisztikai beruházás’; ezért is épült pont Badacsonyra a szálloda, hiszen 50-70 km-es körzetben nem volt olyan szállodai kapacitás, amilyenre szükség lett volna, kiváltképp a nyári tavaszi időszakra tekintve. Mivel a cél a teljes éves kihasználtság maximalizálása, ezért az elgondolást meg kellett tölteni egy olyan tartalommal, mely lehetővé teszi a szezonális megnyújtását, esetleges eltörlését. Ezért kapcsolták össze a bort a wellness-szel, hiszen a szálloda nem csupán borszálloda, de wellness-szolgáltatásokat is nyújt a vendégeknek.

De hogy is függ össze a bor és az egészség?

A bor kultúránk egyik legrégebbi és legkedveltebb itala. Az ókorig visszanyúlhatnak a feljegyzések, miszerint a bornak több jótékony hatása is van. A bor jelképe a háromszög volt, mely egyben magában foglalta a táplálékot, az orvosságot és egy bizonyos mágikus hatást, a mérget is. A bor mellett a hosszú élet titka, szokták mondani, ami nem igazán megfigyelhető a barátok és apácák körében. „Nem vitás, a középkori apácákkal jól

⁷ személyes interjú alapján, Pásztori Eszterrel



24. ábra - saját kép

gyógy-turizmusra épít, Hévíz a gyógy-turizmus fellelőjére. Kijelenthetjük, hogy akár még több szálloda is elérne a környéken, úgy még jobban fellendülne a vidék turizmusa.

Mivel a szálloda nem szakosodott speciális igények kielégítésére, – tekintsük példának a gyógy-turizmus, a városi turizmust vagy akár a falusi turizmust – így minden korosztályt szívesen látnak, akik az aktív turizmusban részt vesznek. Hiszen itt lehetőség nyílik pihenésre és sportolásra is egyaránt, hiszen a hegy kiváló lehetőségeket rejt magában a barangolni, túrázni vágyóknak, valamint a Balaton azoknak, akik inkább szívesen úsznak, vagy csak megmártóznának a vízben. A bor és a wellness összekapcsolásaként az eddigi látogatók korosztályának skálája igen széles; kiterjed egészen a fiatalos, aktív 50-60 évig is.

Az EU-s pályázati forrás 70 %-ot fedezett a szálloda felépítésének költségvetéséből, ezen megítélt támogatás összege 203 486 121 Ft⁹, a fennmaradó 30 %-ot a saját tőke képezte.

kitoltak.”⁸ Kutatások is kimutatták, hogy a férfiak akkoriban tovább éltek, mint nő társaik. A bor fertőtlenítőhatása minden megmagyaráz. Ezek után már érthető a bor és egészség, a bor és wellness kapcsolata.

Konkurenciát tekintve viszonylag előnyös helyzetben van a szálloda, hiszen a környéken nincs még egy ilyen kaliberű szálloda, a legközelebbi Balatonfüreden illetve a másik irányba tekintve Hévízen találhatóak, de az egy teljesen más szegmens irányába nyújt kedvező lehetőségeket, kifejezetten a

⁸ Marcus del Mondego: A bor lelke, Anekdóták és történetek a borról

⁹ Adatok forrása: MIR , adatok lezárása 2009.07.26.

(Kistérség: Tapolca, Konstruktív: KDOP-2.1.2 Szálláshelyek és a turisztikai termékkínálat értékét növelő egyéb szolgáltatások infrastrukturális és minőségi fejlesztése)

Borfogyasztási szokások Magyarországon

Ebben a fejezetben a borfogyasztási szokásokat szeretném bemutatni.

Elsősorban nagy átlagban szeretnék beszélni, majd a hazánkban igen kedvelt fröccsről szeretnék néhány szót ejteni.

Ezen fejezet harmadik és talán főpillérét képező részben saját kutatásomat szeretném bemutatni, amely egy kérdőíves felmérés alapján készült. (A kérdőívet mellékletként illesztettem be a dolgozatomba.)

Általános bemutatás

A magyar lakosság körében sokak számára a bor tradicionális italként számít. A többsége a megszokott, bevált ízeket szereti. Sokan úgy vélik a bor minden alkalomhoz illik, a bort az alkoholos italok királynőjének tartják, elegáns és könnyed ital. Nem olvad bele a mindennapokba, inkább alkalomhoz kötött.

Ma egyre inkább megfigyelhető a kiegyenlítődés a borfogyasztás terén az eltérő adottságú országokat illetően. Ma már nem mondhatjuk, hogy csak a franciák borozgatnak; manapság egyre elterjedtebb hazánkban is a minőségi borfogyasztás. Egyre nagyobb a kereslet a magasabb minőségű



25. ábra - saját kép

borok iránt, egyre többen keresnek fel someliéket, borszakértőket, hogy akár egy meghitt vacsorához a megfelelő bort válasszák – a söripar erős marketing politikájának és tömény szeszesitalok ellenére. Az értékforgalom évente akár 10 %-kal is emelkedik. Más kutatások alapján kiderült, hogy a piac igényei a vörös borok iránt nagyobbak, körülbelül 60-40 %-os

arányban a vörösbor javára. A fogyasztók ízlésvilága továbbra is az édesebb kategóriájú borok felé hajlik.

A bor nem hogy csak alkalomhoz illő ital, de a borfogyasztásnak külön rituáléja is van. Miért éppen rituálé? A bort a magyar ember soha sem issza, mindig kóstolja! Brillant



26. ábra - saját kép

Savarin – akit a gasztronómia Arisztotelészeként is emlegetnek – szavaival élve: „Az igazán szakértő csak kortyolgatva issza borát, mert ahányszor csak szünetet tart, ugyanannyi gyönyörűséget érez, mint amennyit akkor érzett volna, ha egy hajtásra kiüríti a poharát.” Egy szó, mint száz: a borra időt kell szánni.

Fröccs

*„Fölfelé megy a borban a gyöngy,
Jól teszi
Tőle senki e jogát el,
Nem veszi.”*

/Vörösmarty Mihály: A fóti dal/

Kis hazánkba a borfogyasztás egyik legelterjedtebb fogyasztási formája, már hosszú évtizedek óta a fröccs.

A fröccs 200 éves múlttal rendelkezik. Az emberek azon morfondíroztak, hogyan lehetne egy kicsit szellősebb az ital, de úgy, hogy az ízében gazdag maradjon. Itt jön képbe a szóda. De a szóda hogy is lett?

A szódát Jedlik Ányosnak köszönhetően 1829 óta ismerjük. A történethez tudni kell, hogy neki a gyomra nem bírta tisztán a bort; vízzel hígítva pedig – valljuk be őszintén – elveszítette gazdagságát, bukéját.

Egy fóti szőlőbirtokon, mely Fáy András birtokában volt, költők, írók borozgattak. Itt kortyolt Vörösmarty Mihály is, akinek Jedlik Ányos éppen bemutatta nagy találmányát. Jedlik az italt „Spricc”-nek nevezte – az akkori német nyelvhasználat miatt –, mire Vörösmarty a szóda poharába fröccsenése után magyarosította „Fröccs”-re. Hiszen mégis csak magyarok vagyunk!



27. ábra - forrás: [fröccsklub hivatalos honlapja](#)

Fröccsöt készíthetünk kedvünkre ugyanúgy vörös- mint fehérborból, bár a fehér a klasszikusabb. Néhány íratlan szabályra azonban érdemes ügyelni.

☞ Fontos, hogy NE ásványvízzel, hanem szódával készítsük el.

☞ Illetve célszerűbb a bort előre engedni a pohárba, majd utána a szódát – persze nem a nemek közötti különbségre való tekintetre, hanem –, mert így biztosítjuk a jó keveredést.

A buborékok szellősebbé teszik a bort.

A fröccs fogyasztásához még elengedhetetlen, hogy tudjuk mit is kérjünk, hiszen a fröccs nem csak egy fajta lehet. A fröccs számos formája és árnyalata megtalálható; ez jól látható az alábbi táblázatban. Itt jól láthatjuk, hogy a fröccsnek nagy kultúrája van.

Az én kedvencem a diákfröccs, ha vezetek akkor természetesen a színészfröccsöt választom...



28. ábra - forrás: [balatonsound honlapja](http://balatonsound.honlapja)

Fröccsfajták – a bor és buborék arány változatai¹⁰

Kisfröccs	1 dl bor és 1 dl szódavíz
Nagyfröccs	2 dl bor és 1 dl szódavíz
Hosszúlépés	1 dl bor és 2 dl szódavíz
Házmester	3 dl bor és 2 dl szódavíz
Viceházmester	2 dl bor és 3 dl szódavíz
Gyermekfröccs	1-2 cl bor és 2 dl szódavíz
Távolugrás (Sóherfröccs)	1 dl bor és 9 dl szódavíz
Lakófröccs	1 dl bor és 4 dl szódavíz
Háziúr	4 dl bor és 1 dl szódavíz
Mafla vagy maflás	5 dl bor és 5 dl szódavíz
Lámpás	15 dl bor és 5 dl szódavíz
Polgármester	6 dl bor és 4 dl szódavíz
Alpolgármester	4 dl bor és 6 dl szódavíz
Deák-bólé (Ijesztett)	1vagy 2 dl bor és 1 spriccentésnyi szódavíz
Krúdy-fröccs	9 dl bor és 1 dl szódavíz
Csatos vagy csattos	1 liter bor és ½ liter szódavíz
Újházi fröccs	bor és kovászos uborka levének keverése
Diákfröccs	1 pohár szódához egy kevéske bor
Színészfröccs	2 dl szódavíz, az is langyosan
Magyar-Angol (Puskás-fröccs)	6 dl bor és 3 dl szódavíz (olaszrizlingből)
Avasi fröccs	7 dl bor és 3 dl szódavíz
Málnás fröccs (Kagál)	bor + málna + szóda
Borszem Jankó	2,5 dl szódás málnaszörp és 2,5 dl bor
Kass vagy Tisza fröccs	szegedi találmány, fröccs+ pezsgő
Bakteranyós	2,5 dl bor és 2,5 dl szódavíz
Matrózfröccs	semmi köze a borhoz, 1 korsó sör mellé rum
Postásfröccs	semmi köze a borhoz, dupla fekete mellé rum

¹⁰forrás: fröccsklub hivatalos honlapja

Saját kutatások alapján¹¹

Primer kutatásom második szálaként igyekeztem felmérni környezetem ismeretét a borokról, borfogyasztási szokásaikról, és ehhez egy kézenfekvő módszert választottam, a kérdőíves megkérdezést, mely elsősorban on-line formában történt.

Kérdőívemben azt kutattam, hogy az emberek milyen gyakran és melyik borvidékről fogyasztanak szívesen bort, valamint hogy mennyire ismerik, ismerik-e a borvidékeket és a hozzájuk tartozó bor utakat.

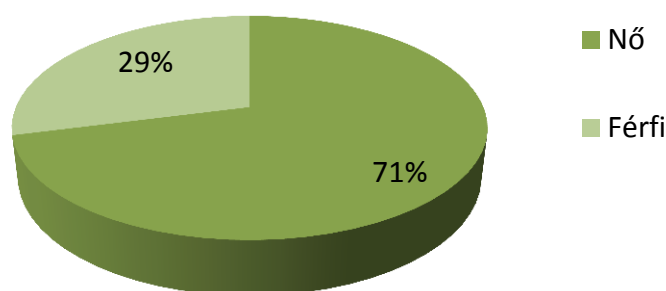
Kérdőívemet az IBM SPSS Statistics Data Editor rendszer segítségével dolgoztam fel. A megkérdezettek köre nem reprezentatív, mivel mind össze 138 főt sikerült megkérdezniem.

A megkérdezés sajnos még nem reprezentatív, de a jövőben szeretnék egy teljes körű felmérést végezni. A megkérdezés ideje: 2011. 11.02. –2011. 12. 17

Felmérésem során az alábbiakat összegezhetem.

Először is a demográfiai adatokra voltam kíváncsi, és ebből is legelőször a nemek szerinti megoszlást vizsgáltam meg:

Nemek szerinti megoszlás



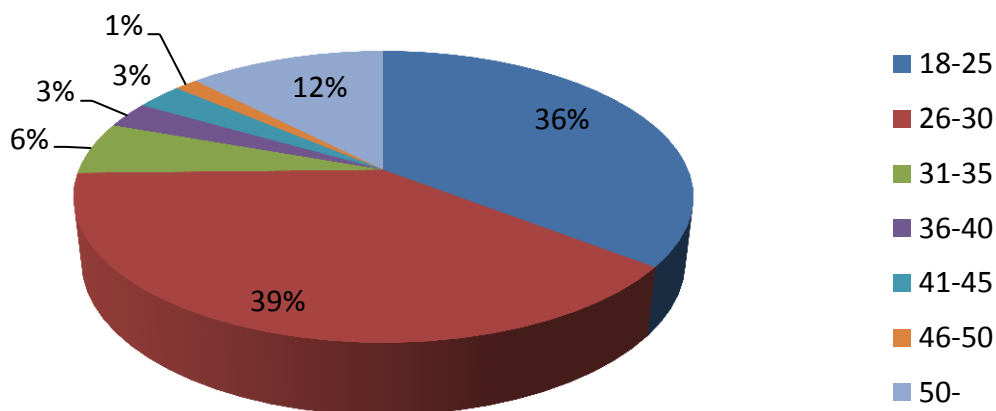
A kérdőívet összesen 138 ember töltötte – 98 nő (71 %) és 40 férfi (29 %). Ebből azt gondolhatnánk, hogy a nők szívesebben fogyasztanak el egy pohárka bort, mint a férfiak,

¹¹ a diagrammokat a kérdőíves felmérések alapján készítettem

de mivel nem reprezentatív a felmérés, ezért ezt így általánosan nem jelenthetem ki, inkább azt mondanám, hogy a nők kitöltési hajlandósága magasabb volt, mint a férfiaké.

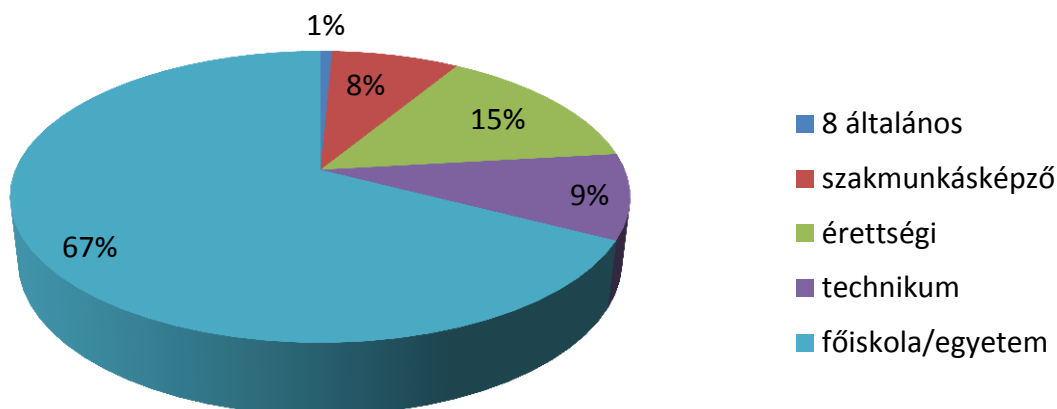
A következő ábra az életkor szerinti megoszlást mutatja. A tortadiagramon jól látszik, hogy a megkérdezettek 39 %-a (54 fő) a 26-30 év közötti korosztályból került ki, Második helyen a 18-25 év közöttiek állnak a maguk 49 főjével.

Életkor szerinti megoszlás



A demográfiai kérdések végén kíváncsi voltam, a megkérdezettek iskolai végzettségére. Mely a következő tendenciát mutatta. A minta 2/3-a rendelkezik főiskolai/egyetemi végzettséggel, míg 24 %-uk érettségizett, illetve technikumi vizsgát tett.

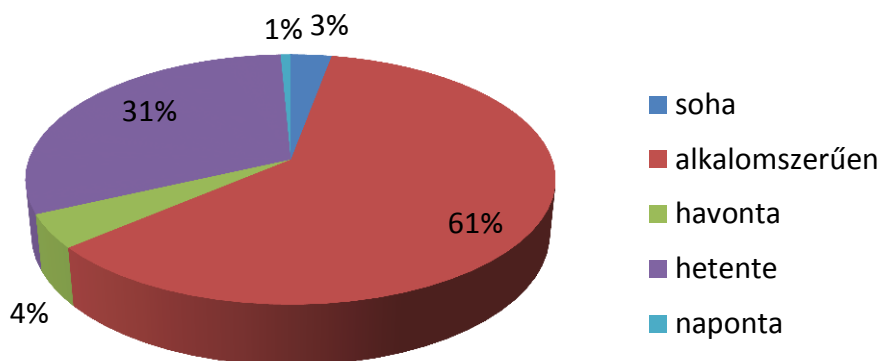
Végzettség szerinti megoszlás



A továbbiakban kíváncsi voltam, az általam választott témában, a borvidékek, borutak ismertségére, borfogyasztási szokásokra.

Kérdőívem következő kérdésében a borfogyasztás gyakoriságáról érdeklődtem. A kitöltők 61 %-a (84 fő) alkalmoszerűen fogyaszt bort. Ez valószínűleg abból is fakad, hogy a bornak meg van a saját eleganciája, mely így kiváló italként szolgál az egyes események megünneplésére, esetleg egy kis sziesztában nyújtanak kellemes társaságot. Bár sokan hetente is (43 fő) fogyasztanak szívesen.

Borfogyasztás gyakorisága



Kérdőíves felmérésem során kíváncsi voltam, hogy mennyire ismerik az emberek az egyes borvidégeket, illetve, hogy jártak-e már ott. A válaszadóknak átlagosan 45,1 %-a ismeri a borvidégeinket, és ebből 27,2 %-uk járt is már az általa megjelölt helyen, míg 17,8 %-uk ismeri ugyan, de még nem járt ott.

A megkérdezettek által az első három helyen az ismeretség tekintetében rendre a következő borászati tájegységek állnak:

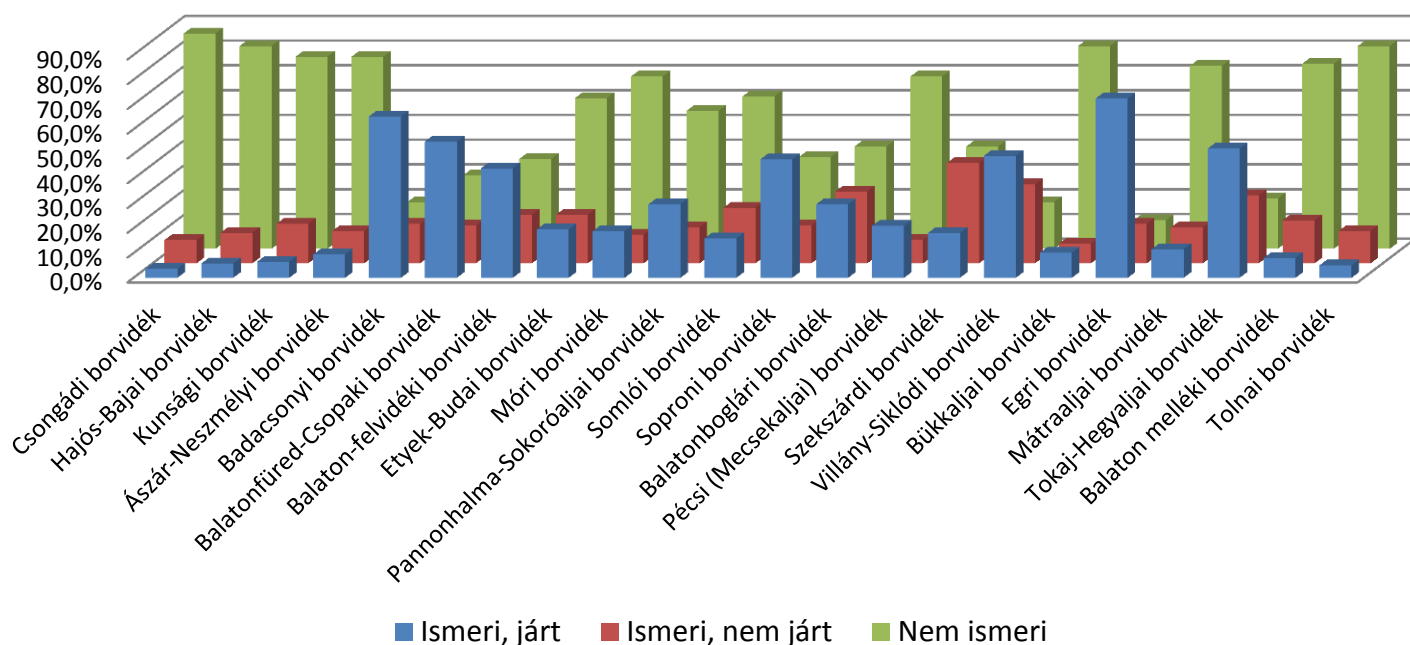
- ✓ Egri borvidék (88,4 %)
- ✓ Badacsonyi borvidék (81,2 %)
- ✓ Villány-Siklói borvidék (81,2 %)
- ✓ Tokaj-Hegyaljai borvidék (79,7 %)

Legtöbben azok közül, akik ismerik az egyes borvidégeket az Egri borvidéken jártak, 72,5 %-a a megkérdezetteknek. Míg második helyen a Badacsonyi borvidék áll a maga 65,2 %-ával. A harmadik helyet pedig nem más, mint a Tokaj-Hegyaljai Borvidék foglalja el (52,2 %).

Sajnos a megkérdezés során, számomra nagyon negatív eredményként tükröződik a kérdőívből, hogy számos, hazánk szebbnél szebb borvidékét egyáltalán nem ismerik az emberek. Elsősorban a 80 % feletti „nem ismerem” borvidégeket emelném ki.

- ✓ Csongrádi borvidék (87 %)
- ✓ Hajós-Bajai borvidék (81,9 %)
- ✓ Bükk-aljai borvidék (81,9 %)
- ✓ Tolnai borvidék (81,9 %)

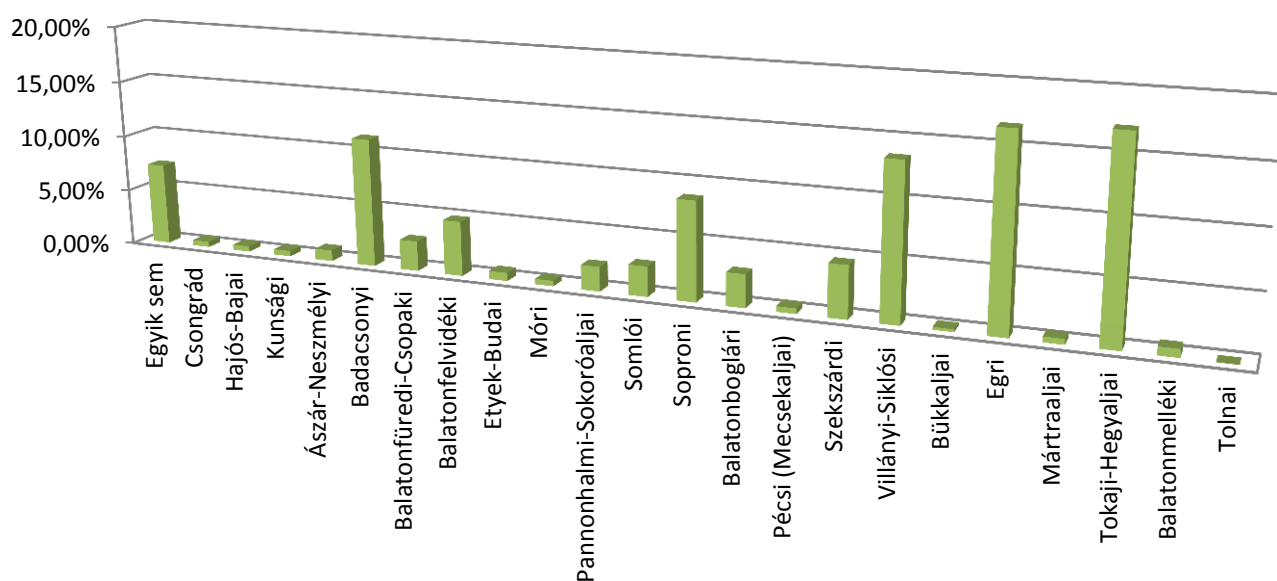
A borvidékek ismertsége



Arra a kérdésre, hogy mely borvidék borait részesítik előnyben, az összesített válaszok alapján a következő, számomra nem meglepő eredmény született.

A kitöltők 17,15 %-a a Tokaj-Hegyaljai borokból válogat szívesen, így ezzel az első helyet foglalja el a ranglistán. A második helyen szorosan mögötte az Egri borok sorakoznak 16,67 %-kal. A dobogó harmadik fokán foglalnak helyet a Villány-Siklói borok a maguk 13,53 %-ával. Véleményem szerint ezt a hármaszt előre meg is jósolhattuk volna. Ez a három borvidék a megkérdezettek majdnem 50%-át (47,34 %) teszi ki, míg a maradék 19 vidék borai valamivel több mint felét (52,66 %). A dobogóról lecsúszva negyedik helyen a Badacsonyi borok állnak, a maguk 11,35 %-kukkal. Tovább az előkelő 5. helyen a Soproni borvidék 8,7 %-kal. Ez az öt általam kiemelt borvidék a leginkább kedvelt borok, hiszen a megkérdezettek 67,39 %-a rájuk voksolt. Valamint még megemlíteném, hogy a kitöltőknek 7,25 %-a nem preferálja egyik borvidék borait sem.

Melyik borvidék borait preferálja?



A borutak ismeretségére vonatkozó kérdésre egy elég letaglózó eredmény született. Hiszen a válaszadók 90,3 %-a egyáltalán nem ismeri egyik borutat sem, pedig a 22 borvidéken nem kevesebb, mint 32 borút található.

A 138 megkérdezettek átlagosan 9,7 %-a ismeri valamelyik borútát, de ez nem jelenti azt, hogy járt is ott. Hiszen ebből a 9,7 %-ból csupán csak 2,1 %-uk járt már valamelyiken; 7,6 %-a pedig nem, csak hallott vagy olvasott már róla.

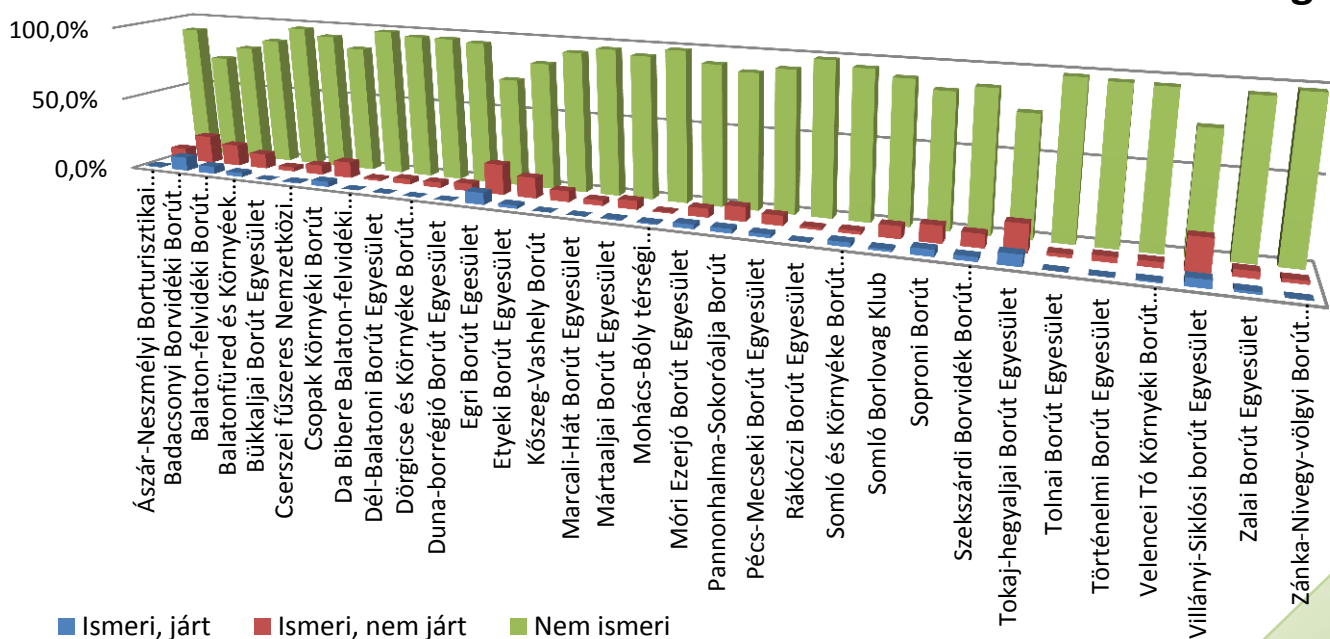
A leginkább ismert borutak közé tartoznak az alábbiak:

- ✓ Badacsonyi Borvidéki Borút Egyesület (28,3 %)
- ✓ Egri Borút Egyesület (28,3 %)
- ✓ Villány-Siklói Borút Egyesület (25,4 %)
- ✓ Tokaj-Hegyaljai Borút Egyesület (24,6 %)

De 10 % feletti ismerettséggel rendelkezik még rendre

- ✓ Balaton-felvidéki Borút Egyesület
- ✓ Etyeki Borút Egyesület
- ✓ Soproni Borút
- ✓ Csopak Környéki Borút
- ✓ Balatonfüred és Környéke Borút Egyesület
- ✓ Pannonhalma-Sokoróaljai Borút
- ✓ Szekszárdi Borvidék Borút Egyesület

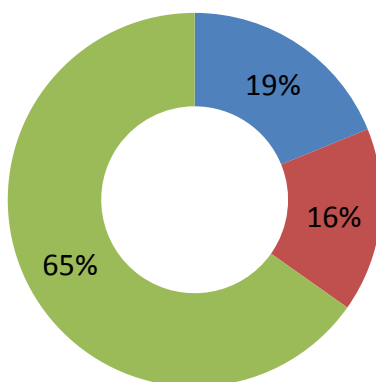
A borutak ismertsége



A Badacsonyi borvidék ismeretségére feltett kérdésekre, a válaszolók mindössze 19 %-a válaszolta azt, hogy egyáltalán nem ismeri a vidéket, míg a maradék 71 % ismeri. Ebből pedig 65 %-uk már járt is a borvidéken, míg 16 %-uk ugyan ismeri, de nem járt ott.

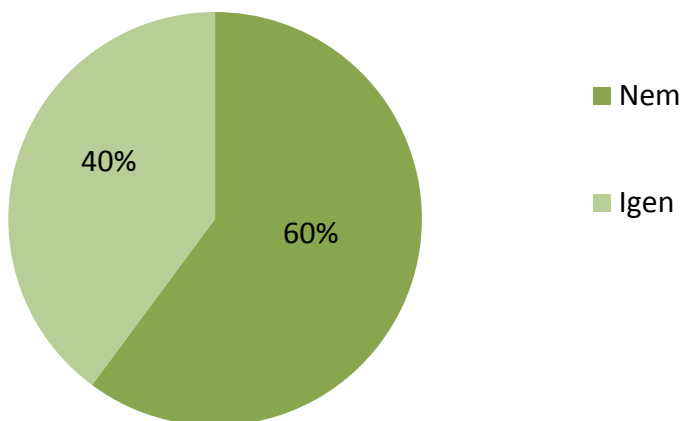
Badacsonyi borvidék

■ Nem ismeri ■ Ismeri, nem járt ■ Ismeri, járt



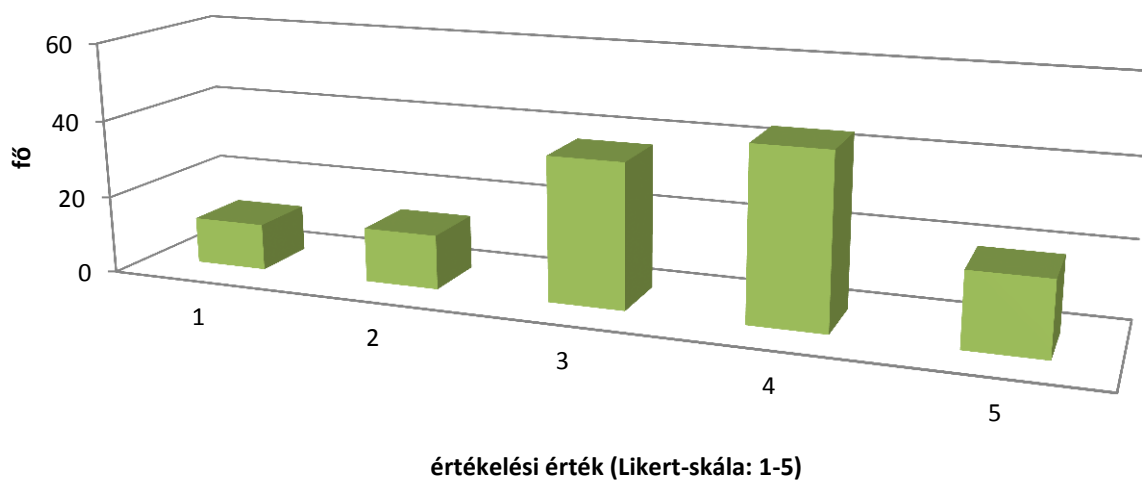
A borvidék pincészeteinek ismertsége tekintetében, azonban sokkal lesújtóbb eredmény született, a megkérdezettek 60:40 arányban sajnos nem ismerik őket.

A badacsonyi borvidék pincészeteinek ismerettsége



A kutatásom során felmértem, hogy a Badacsonyi borvidék borait mennyire szeretik az emberek, ezt egy ötfokozatú Likért-skálán mértem fel. Arra a megállapításra jutottam, hogy a megkérdezettek átlagosan 3,35-re értékelték a vidék borait, ami a közepes érték felett van ugyan, de nem sokkal. Ahogy a grafikon is mutatja a válaszadók 1/2- értékelte a borokat 4-esre, 5-ösre, míg a másik fele a kapott 3,35-ös átlag alatt pontozta őket.

Mennyire találja jónak a Badacsonyi borvidék borait?



Kíváncsi voltam, hogy a megkérdezettek melyik bort szeretik a legjobban. Erre a kérdésre igen széleskörű feleleteket kaptam, melyet egy kis táblázatban foglaltam össze.

Melyik bort ízezték Önnek a legjobban?

Badacsonyi szürkebarát	25
Badacsonyi rizling	16
Badacsonyi kéknyelű	14
Tokaji aszú	13
Kékfrankos	10
Zweigelt	8
Cserszegi fűszeres	7
Muskotály	6
Egri bikavér	5
Tokaji furmint	5
Tokaji szomorodni	5
Tokaji hárslevelű	4
Badacsonyi chardonnay	4
Varga-Jégbor	4
Irsai Olivér	3
Ottonel	3
Egri leányka	2
Egri merlot	2
Rozé	2
Rizling szilváni	2
Cabernet sauvignon	1
Ürmös	1

Amint azt a mellékelt táblázat is mutatja, a Badacsonyi borvidékről a legkedveltebb borok közé sorolhatjuk a badacsonyi szürkebarátot, rizlinget és a kéknyelűt. Majd ezt a 'hármast' követi a muskotály, valamint érdemes megemlíteni a Varga Pincészet egyik különleges borát, amely nem más, mint a Jégbor.

Az egész országot tekintve a borok körében nagy népszerűségnek örvend, egyik hungaricum desszertborunk, a Tokaji Aszú, amelyet nem sokkal lemaradva követ a Kékfrankos, de a listán szerepel még a tokaji különlegességek sokasága, az Egri bikavér és leányka is.

Következtetések, javaslatok

A dolgozat megírása során, sok helyen jártam, sok emberrel találkoztam, beszélgettem, és megannyi érdekességet hallottam, tudtam meg a Badacsonyi borvidékről. Most már tudom hogy miért is folyékony az a szerelem.

A bor egy különleges helyet foglal el társadalmunkban, hiszen ott rejtőzik a mindennapokban, átszövi kultúránkat, szokásainkat. Mindezek ellenére sokan csupán a „felszínes borokat” ismerik. A borfogyasztás sokak számára a „pancsolt borok által való lerészegedést” jelenti, mely elég sajnálatos. Ennél sokkal több rejtőzik egy üveg rizlingben, „egy üveg folyékony szerelemben”.

Véleményem szerint érdemes lenne a bor igazi oldalának megismertetése már a fiatalok körében is; ne csak a koccintós bor jusson eszébe, hanem inkább a koccintás egy jó borral. Ezen kezdeményezés már megtörtént a borturizmus révén, mely talán egyre nagyobb érdeklődést mutat a fiatalabb korosztály körében is. Hogy egy példát is említsek... a Hotel Bonvino nagyon jól kombinálja a bort a szabadidős programokkal; ezen korosztály kalandvágyát kombinálták a borturizmussal. A túrákat, kirándulásokat ’megbolondították’ egy-egy borkóstolóval, mely csak megkoronázza a nyaralást. Amennyiben még sincs kedve az embernek hegyet mászni, akkor egy masszázs mi se esne jobban, mint egy finom pohár badacsonyi chardonnay.

Ha a borokat emlegetjük, fontos szóba hozni a hozzájuk illő ételeket, ugyanis e kettő egység képez igazán egy egészet. Egy gyertyafényes vacsora elképzelhetetlen a menüsorhoz illő bor(ok) nélkül. Fontos lenne, hogy az emberek bátran és tudatosan válasszanak bort az esti vacsorához, vagy vendégségbe ne csak egy találomra választott borral állítsanak be, hanem ha tudjuk a menüt, akkor annak megfelelő kísérőt vigyünk.

Mindezek megvalósításához fontos, hogy bizonyos célokat állítsunk fel, melyek összessége segíti a minőségi borfogyasztás, az igazi borkultúra elterjedését, nem csak a szőlővel foglalkozók körében. Véleményem szerint fontos lenne, hogy a fogyasztó érdeklődését felkeltsük, valamint eljusson hozzá az információáram, mindenki megtalálja a számára ideális borokat; hogy a fogyasztó kerüljön a középpontba.

A **fogyasztóorientáció** tennék néhány beruházási javaslatot:

- ☞ piaci információs rendszer létrehozása és működése
- ☞ különböző desztinációs formák kialakítása (borszaküzletek, webshop, direktértékesítés)
- ☞ új termékek létrehozása
- ☞ borturisztikai tevékenységfejlesztés
- ☞ fogyasztói célcsoportokra szabott marketingkommunikáció

A következő és egyben másik legfontosabb, amit megemlítenék az kultúra és a hagyományok őrzése valamint a minőség biztosítása. Fontos, hogy a turistáknak minőségi, értékekben gazdag bort kínáljunk, valamint megtartjuk a hagyományokat, szokásokat, illetve tovább szálljon a mesék és mondák világa. Kutatásaim során én is számos mondát és történetet hallottam, melyeket a dolgozatomban korábban meg is említettem. Ezek a kis mesék igen tanulságosak és a helyi kultúrát őrzik. Egy legendának számos változata lehet, de a lényeg a tanulság mindig megmarad. Azonban, hogy ez mind megmaradjon, megemlíteném még a szóbeliség fontosságát is. Ezért emelném ki következő célul az **értékmegőrzés és a kommunikáció fontosságát**.

- ☞ kulturális, történelmi, tájéztétikai, építészeti, gasztronómiai értékek feltárása és védelme (bormúzeumok, borskanzen, kiemelt szőlőterületek védelme, gasztronómiai hagyományok életben tartása)
- ☞ hagyományőrző rendezvények szervezése, népszerűsítése (csobánci gyerpütiprás)
- ☞ a régió értékeit bemutató kiadványok, prospektusok, mozgóképes anyagok terjesztése, tv- és rádióműsorok készítése
- ☞ az imázs növelése (a Badacsonyi borvidék megjelentetése)

Egyes borvidékek már előbbre járnak néhány tekintetben, mint a Badacsonyi borvidék, ezért a következő célul én a **versenyképességet** tűzném ki.

- ☞ termelési háttér korszerűsítésének támogatása (szőlő és bor)
- ☞ megfelelő technológiai eljárások fejlesztése, elterjesztése
- ☞ vállalkozások versenyképességének elősegítése
- ☞ termelés-, kereskedelmi, marketingintegráció támogatása
- ☞ innováció
- ☞ jól képzett munkaerő

De... hol is van az a bizonyos mérce?

Nem másról van szó, mint a **professzionalizmus**ról, hiszen a cél, hogy mi legyünk a legjobbak, de ezt nem elég ha csak „mi” tudjuk, ezt „közönség elé kell vinni!”

- œ termelői oldal képzése (szakmai-, marketing-, borturisztikai továbbképzések, idegennyelvtudás kibővítése)
- œ értékesítésben résztvevők (kis- és nagykereskedelmi vállalkozások)
- œ fogyasztók számára ismeretterjesztő- és oktatóprogramok kidolgozása, népszerűsítése
- œ a marketing kommunikáció referenciával rendelkező, borra szakosodott ügynökséggel való végeztetése

Még megemlíteném a termékfejlesztés fontosságát, ugyanis az egyre igényesebbé váló turistáknak összetettebb, mély élményeket adó kínálatot/ termékeket kell biztosítani. hogy a turizmus ezen ága felvirágozhasson. Kijelenthetjük, hogy a borturizmusban a borászatok jelentik az elsőszámú attrakciót, de önmagában ez még nem elegendő. A borturizmus kínálatában még csak egyserű, a borra épülő szolgáltatások szerepelnek. A borvidék egyik gyengeségének a termékek illetve a termékportfólió hiányát mondhatjuk. A hiány pótlásában a turizmus szervezeteinek és a helyi termelőknek is egyaránt részt kell vennie. Erre már egyfajta kezdeményezés látszik a Hotel Bonvino felől, mely különleges programajánlatokat kínál az idelátogatóknak.

Zárás

A Badacsonyi borvidék jó irányba halad a jó hírnév és magas fokú keresettség felé. Saját tapasztalatok alapján mondhatom – hiszen elég sok időt töltök a vidéken-, hogy a borvidék egyre keresettebb az utóbbi években. Az új építésű szállodák (Bonvino) által, valamint a termelők téli-nyári állandó borkínálatának köszönhetően a szezonális immár leküzdötnék tekinthető; hiszen a szőlősgazdák az év minden szakában szeretettel várják az ide látogatókat. Ezt személyesen is megtapasztaltam, akármikor mentem, mindig nagy szeretettel fogadtak, szántak időt egy kis beszélgetésre, és természetesen a beszélgetések mellé minden esetben járt egy pohárka kóstoló is .

Már van valami új (wellness), valami régi (hagyományok) és valami kék (Balaton). Már csak a „valami kölcsönkért” hiányzik.

Amit én személy szerint hiányolok, az nem más, mint az igazi magyar, balatoni halak kínálata; egy igazi vendéglő, étterem, ahol az étlapon kizárólag a Balatonban fellelhető halak sorakoznak. Ezt tekinthetjük akár kölcsönkért-nek is (halászcárdák).

Én minden évben szívesen látogatok el e vidékre, legyen szó munkáról, vagy nyaralásról. Az itt eltöltött idő feledhetetlen, a csend megnyugtató, az ide kilátogató ember valóban elfeledi minden baját, „maga meget hagyja a házakat, irigyeit és ellenségeit” , sőt akár még „mizseráló feleségét” is, majd a nyaralásból, kirándulásból hazatérve „felszabadult emberré válik”.

Mellékletek:

1. melléklet: Kérdőív (internetes forma)

Demográfia

Neme?

☐ Nő ☐ Férfi

Kora?

☐ 18-25 ☐ 26-30 ☐ 31-35 ☐ 36-40 ☐ 41-45 ☐ 46-50

Végzettsége?

☐ általános ☐ szakmunkásképző ☐ érettségi ☐ technikum ☐ főiskola/egyetem

Borfogasztási szokások

Milyen gyakran fogyaszt bort?

☐ ritkán ☐ alkalmatosan ☐ havonta ☐ hetente ☐ naponta

Mennyire preferálja a borokat?

0-1-2-3-4

Borvidékek....

Melyik borvidékeket ismeri? Jelölje x-el amelyekről már hallott.

☐ Csongrádi
☐ Hajós-Bajai
☐ Kunsági
☐ Ászár-Neszmélyi
☐ Badacsonyi
☐ Balatonfüredi
☐ Etyek-Budai
☐ Móri
☐ Pannonhalmi
☐ Somlói
☐ Soproni
☐ Balatonboglári
☐ Pécsi
☐ Szekszárdi
☐ Villányi
☐ Bükkaljai
☐ Egri
☐ Mátrai
☐ Tokaji
☐ Zalai
☐ Tolnai

Melyik borvidéken járt már?

χCsongrádi
χHajós-Bajai
χKunsági
χÁszár-Neszmélyi
χBadacsonyi
χBalatonfüredi
χBalaton felvidéki
χEtyek-Budai
χMóri
χPannonhalmi
χSomlói
χSoproni
χBalatonboglári
χPécsi
χSzekszárdi
χVillányi
χBükkaljai
χEgri
χMátrai
χTokaji
χZalai
χTolnai

Jelöljön meg 3-mat, amelyeket előnyben részesít. Rangsorolja ezeket. 1 –es szám jelölje a legjobbat és 3-as a legrosszabbat.

χCsongrádi
χHajós-Bajai
χKunsági
χÁszár-Neszmélyi
χBadacsonyi
χBalatonfüredi
χBalaton felvidéki
χEtyek-Budai
χMóri
χPannonhalmi
χSomlói
χSoproni
χBalatonboglári
χPécsi
χSzekszárdi
χVillányi
χBükkaljai
χEgri
χMátrai
χTokaji
χZalai
χTolnai

Melyik borútról hallott már? x-el jelölje

- χÁszár-Neszmélyi Borturisztikai állomások
- χBadacsonyi Borvidéki Borút Egyesület
- χBalaton-felvidéki Borút Egyesület
- χBalatonfüred és Környéke Borút Egyesület
- χBükkaljai Borút Egyesület
- χCserszegi fűszeres nemzetközi borút
- χCsopak Környéki Borút
- χDa Bibere Balaton-felvidéki Borút Egyesület
- χDél-Balatoni Borút Egyesület
- χDörgicse és Környéke Borút Egyesület
- χDuna-borrégió Borút Egyesület
- χEgri Borút Egyesület
- χEtyeki Borút Egyesület
- χKőszeg-Vashely Borút
- χMarcali- Hát Borút Egyesület
- χMátraaljai Borút Egyesület
- χMohács-Bóly térségi Fehérborút Egyesület
- χMóri Ezerjő borút Egyesület
- χPannonhalma Sokoróalja Borút
- χPécs-Mecseki Borút Egyesület
- χRákóczi Borút Egyesület
- χSomló és Környéke Borút Egyesület,
- χSomlói Borlovag Klub
- χSoproni Borút Egyesület
- χSzekszárdi Borvidék Borút Egyesület
- χTokaj-hegyaljai Borút Egyesület
- χTolnai Borút Egyesület
- χTörténelmi Borút Egyesület
- χVelencei Tó Környéki Borút Egyesület
- χVillány-Siklói Borút Egyesület
- χZalai Borút Egyesület
- χZánka- Nivegy-völgyi Borút Egyesület

Járt valamelyik borúton? x-el jelölje.

- χÁszár-Neszmélyi Borturisztikai állomások
- χBadacsonyi Borvidéki Borút Egyesület
- χBalaton-felvidéki Borút Egyesület
- χBalatonfüred és Környéke Borút Egyesület
- χBükkaljai Borút Egyesület
- χCserszegi fűszeres nemzetközi borút
- χCsopak Környéki Borút
- χDa Bibere Balaton-felvidéki Borút Egyesület
- χDél-Balatoni Borút Egyesület
- χDörgicse és Környéke Borút Egyesület

χDuna-borrégió Borút Egyesület
χEgri Borút Egyesület
χEtyeki Borút Egyesület
χKőszeg-Vashely Borút
χMarcali- Hát Borút Egyesület
χMátraaljai Borút Egyesület
χMohács-Bóly térségi Fehérborút Egyesület
χMóri Ezerjő borút Egyesület
χPannonhalma Sokoróalja Borút
χPécs-Mecseki Borút Egyesület
χRákóczi Borút Egyesület
χSomló és Környéke Borút Egyesület,
χSomlói Borlovag Klub
χSoproni Borút Egyesület
χSzekszárdi Borvidék Borút Egyesület
χTokaj-hegyaljai Borút Egyesület
χTolnai Borút Egyesület
χTörténelmi Borút Egyesület
χVelencei Tó Környéki Borút Egyesület
χVillány-Siklósi Borút Egyesület
χZalai Borút Egyesület
χZánka- Nivegy-völgyi Borút Egyesület

Ismeri a badacsonyi borvidéket?

χ igen χ nem

Ismeri a badacsonyi borvidék pincészeteit?

χ igen χ nem

...ha igen, mennyire találja jónak a borokat? Jelölje a skálán. (1-rossz, 5- kiváló)

1----2---3---4--5

Irodalomjegyzék

- ☞ Alex Liddell: Magyarország borai – Egy világhírű borszakíró szemével (Glória kiadó)
- ☞ Christian Callec: A bor nagy enciklopédiája (Alexandra kiadó)
- ☞ Jens Priewe: A bor – praktikus ismeretek
- ☞ Sztanév Bertalan – dr. Kendéné Toma Mária: Pincétől az asztalig – Magyar borokról, ételekről, kóstolásról (Alinea kiadó)
- ☞ Markus del Monego: A bor lelke – Anekdóták és történetek a borról (Opus kiadó)
- ☞ Lelkes Lajos: Magyar borhagyományok, borivási szokások – Válogatott írások a magyar borkultúráról (MezőGazd kiadó, a könyv megjelenését támogatta: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium)
- ☞ Csávossy György: Magyarán a borról (MezőGazd kiadó)
- ☞ Kovács András István: Balaton és vidéke (Tudex kiadó)
- ☞ Dr Sregei Andrásné: Italismeret és élvezeti szerek (BGF-KVIK)
- ☞ Ambrus Lajos, Csoma Zsigmond: A magyar bor útja: a kezdetektől napjainkig
- ☞ Sztaven Bertalan, Kendéné Toma Mária: Pincétől az asztalig: a magyar borokról, ételekről, kóstolásról
- ☞ internetes források:
 - ✓ badacsonyi.hu (2012.01. 16)
 - ✓ badacsony.com (2012.01. 19)
 - ✓ fröccsklubb honlapja (2012.04. 02)
 - ✓ boraszportal.hu(2012.01.25)
 - ✓ badacsonyiborut.hu (2012. 02. 03)
 - ✓ partnerinfo.eu (2012. 02. 03)
 - ✓ itthon.hu (2012.03.11)
 - ✓ szeremley.com (2012.04. 15)
- ☞ beszélgetések
 - ✓ Pásztori Eszter – Bonvino – 2011. 09. 25.
 - ✓ Csiszko Gábor, Holczinger Flóra – Varga Pincészet – 2011.09.25
 - ✓ Rongits László – 2012.03.12