

Pázmány Péter Katolikus Egyetem
Vitéz János Kar
Hartl Mónika Rita Főiskolai adjunktus

A Bor útja!

Múltja- jelene Magyarországon



Láng Károlyné

Esztergom, 2012

Tartalomjegyzék

1	Bevezetés	4
2	A Magyar bor és borvidékek, történeti áttekintés	8
2.1	A Magyar bor és bortermelés története	8
2.1.1	Magyarország történeti borvidékei	10
1.	számú kép.....	10
2.1.2	Esztergom- Vármegye	14
2.1.3	Magyarország borvidékei.....	17
2.1.4	Ister-Granum Eurorégió	19
3	A turizmus alapjai.....	21
3.1	Kialakulásának háttere.....	21
3.1.1	A turizmus fogalma, jelentősége.....	21
3.1.2	A turizmus rendszere	22
3.1.3	A turizmus osztályozása	24
4	Borpiaci szabályozás Magyarországon	26
4.1	Törvényi szabályozás, hegyközségek és eredetvédelem ismertetése	26
4.1.1	A Magyar Hegyközségi Rendszer története	27
4.1.2	A hegyközség szerkezete	28
4.1.3	Az eredetvédelmi rendszer alkotóelemei	30
4.1.4	Az eredetvédelemmel összefüggő szabályozás, bortörvényi változások	30
4.1.5	Szőlő ültetvénykataszter	32
4.1.6	Bor Kataszter.....	32
4.1.7	EU Jogharmonizáció.....	33
5	Bor- Turizmus	34
4.1.	A borturizmus helye a turizmus rendszerében	34
4.1.1.	Borturizmus, mint speciális turisztikai termék	34
4.1.2.	A borturizmus célja	35
4.1.3.	A borút- típusai és jellemzői.....	35

6	Borászati képzések	43
6.1	Formális, -Nonformális,- és Informális képzések	43
6.1.1	Formális képzés a borászatban	44
6.1.2	Nonformális képzés a borászatban	46
6.1.3	Informális képzés a borászatban	49
6.1.4	Esztergom- Primás Pince Turisztikai és Borkulturális Központ Esettanulmány alapján	50
6.2	A borfogyasztási szokások alakulása Magyarországon.....	52
6.3	A borvásárlási és fogyasztási szokásokról szóló kérdőív kiértékelése.....	53
6.4	Saját kutatás	66
6.4.1	Saját kutatás módszere és célja	66
6.4.2	Feltevéseim	68
6.4.3	Következtetések, kutatási eredmény	69
6.4.4	Javaslatok.....	69
7	Összefoglalás	71
	Bibliográfia.....	72
	Képjegyzék-8.....	76
	Ábrajegyzék	76
	Mellékletek	77

Bevezetés

„Minden bor egyéni. Minden borban (fajta, évjárat, táj, föld, kor)

Megismételhetetlen és utánozhatatlan sajátos génusz él”

Hamvas Béla: A bor filozófiája

Dolgozati témaválasztásának indoklása több olyan dologra vezethető vissza, amely számomra nagyon érdekes és prioritást élvez. A történelmet igen kedvelem és az ebben való kutatás nagyon élvezetes számomra, nagy szerelemem az utazás- a turizmus, a bor pedig ezek közötti kapocs, különös tekintettel és koncentrálna a borturizmus fejlesztés fontosságának hangsúlyozására, a borok tudatos megismerése, valamint a borászat tanulási szinterei, a borkultúra magasabb szintre emelése, amely úgy látom, hogy a jelenlegi fejlesztési kezdeményezésekben nem kap kellő figyelmet.

A bornak kitüntetett szerepe van ősidők óta a Magyar történelmében, sok nagy alkotót, gondolkodót ihletett meg és inspirált. Kiemelve Kölcsey Ferencet, aki olyan jeles itálnak tartotta a bort, hogy nemzeti imádságunkban, a Himnuszban történelmünk dicső és tragikus eseményei között megemlíti, ’Tokaj szőlővesszein nektárt csepegtetél”.¹

A bor végigkísérte történelmünket, és szorosan beleivódott az őt megismerő és megkedvelő népek mindennapjaiba, ünnepeibe, vallásába, és amely népszerűségéből a századok során semmit sem veszített. Már honfoglaló őseink is virágzó szőlőültetvényeket találtak, így több mint ezer éves hagyományokkal és múlttal rendelkezünk e tekintetben.

A Kárpát-medenceében eltöltött évszázadok alatt sok problémával kellett megbirkóznunk, sok, vesztettnek látszó csatát vívott meg népünk, nem volt ez másként a szőlővel és a borral sem. A bor az egyik legegységibb „termék”, nincs még egy ilyen

¹ Kölcsey Ferenc: Himnusz

ital, amely ilyen sokszínű lenne, és melyet ennyire befolyásol a fajta, a földrajzi eredet, a termelő vagy az adott évjárat is, a terroár egyedisége íz-és illatvilága, a napfény.

A bor mindig fontos szerepet játszott a magyar kultúrában is, a kulturált borfogyasztás viszont, csak az utóbbi években kezd kialakulni. A borfogyasztók, akik egyre szélesebb körű ismeretekkel rendelkeznek a borokról, a minőségi borokat keresik.

A témával foglalkozó hazai szakirodalmak száma egyre növekszik. Összehasonlításuk viszont meglehetősen nehéz, ennek egyik oka elsősorban az eltérő kutatási módszerek alkalmazásában rejlik.

Dolgozatom első, rövid részében, általános képet szeretnék adni a bortörténetéről, Magyarország történeti borvidékekről és a bortermelés történetéről. A második részben elméleti szinten közelítem meg a turizmust, annak kialakulását, fogalmát, osztályozását, és a borturizmus jelentőségét helyét a turizmus rendszerében.

A következő részben a borpiaci szabályozást vizsgálom, az eredetvédelemi rendszer elemét, a hegyközségek rendszerét, a törvényi szabályozás évszázadok alatti változásait.

A negyedik részben a borturizmust, annak fejlesztési stratégiáit, külön kitérve a magyarországi borutakra. Az azt követő gondolati részben megvizsgálom a borászati képzéseket Magyarországon, mind formális, nonformális és informális szintereit. Valamint, nem utolsósorban a borfogyasztás alakulását Magyarországon.

A kutatás célja

A kutatás célja, hogy megvizsgáljam, a borfogyasztók motivációs prioritását a borválasztás és fogyasztás terén. A borvidék ismertsége, a borász vagy a márkanev ismertsége a döntő, a bort kedvelők, a borivók, a borvásárlók körében.

Milyen alapon választják poharukba ezt a méltán finom nedűt, és ez mennyire tudatos, a márkanev alapján, borvidékek ismertsége alapján, esetleg az ismert borászok neve- vagy kizárólag az ár alapján. Az előzőekben megszerzett tapasztalat fontos és meghatározó tényező lehet a későbbiek során. A bor bizalmi terméknek tekinthető, és kell valami támpont a borfogyasztónak, vásárlónak. Kíváncsi voltam, hogy a Magyar borfogyasztók

előszeretettel választják poharukba inkább a hazai termékeket, mintsem a külföldi újvilági borokat, és hogyan viszonyulnak ezekhez.

Az is fontos kérdés volt, hogy miután ma olyan divatos, és viszonylag sokan ismernek és vesznek részt tematikus borutakon, éreznek-e motivációt abban, hogy bővítsék ismereteiket, tágítsák látókörüket. A bort szeretők, a borivók körében, fontos-e, hogy közelebbről megismerkedjenek a borászattal, hajlandók-e képezni magukat, formális-nonformális illetve informális szinten. Van-e különbség a férfiak és nők borfogyasztási szokásai között.

A dolgozatomban szeretném alátámasztani és megerősíteni azt a tényt, hogy a bor bizalmi terméknek tekinthető és, hogy a bort kedvelők- ivók - vásárlók, valóban tudatosan döntenek, mielőtt a bort a poharukba töltik.

Jelen tudományos dolgozat alapja, egy kérdőíves felmérés a borfogyasztási szokásokról, a borok és borászok ismertségéről és a borvidékhez való kötődéséhez.

A kérdőíves felmérés a megkérdezés módszer segítségével választ keresek arra, hogy van-e különbség a nők és a férfiak borfogyasztási szokásai között, valamint a jövedelem, milyen hatással van a borfogyasztásra, borvásárlásra. Megvizsgálom, hogy milyen motivációs prioritások figyelhetők meg a vásárlói magatartás kapcsán, van-e különbség például abban, hogy kiknek mi az elsődleges szempont a bor vásárlásakor, vajon miért azt a bort választottuk, ami a poharunkban van?

Előzetes tapasztalat, esetlegesen ajánlás útján, a bortermő vagy a borvidék ismertségéhez való tudatos kötődés, annak varázsa és atmoszférája miatt.

A bor kedvelt ajándékozási tárgy, így a szép, elegáns külső, a megfelelő palack és címke nélkülözhetetlen, a minőség pedig elengedhetetlen. Mindezekon kívül az ár-érték arány szintén fontos tényező lehet a fogyasztói döntésnél, e kérdés aktualitása, hogy hatással volt-e 2004-es EU csatlakozás a magyar borivók szokásaira, kérdés, hogy az import európai, újvilági borokat, vagy a hazai borokat preferálják-e a Magyar borivók. Ezért fontos és a kérdőív, konkrétan rákérdez, arra is, hogy a fogyasztók hogyan viszonyulnak a piacon lévő külföldi, borokhoz.

Bizonyos fogyasztói rétegeknek, igényük mutatkozik arra, hogy folyamatosan fejlesszék a borhoz kötődő ismereteiket, tudásukat. Nem csak a formális képzések

száma szaporodott meg, hanem az informális és non formális képzések sokaságával is találkozatunk.

A kérdőívben rákérdezek arra is, hogy igény mutatkozik-e a borászati képzésre, ha, igen akkor vajon formális képzést választják-e, vagy nonformális mondón sajátítják el a tudást. Az utóbbiak közül ma egyre közkedveltek a pinceszerek, borbemutatók, borvacsorák, borfesztiválok.

A rendszerváltást követően a magyar borpiac különböző változásokon ment keresztül. Az erős piaci verseny miatt növekedett a termelői oldal, valamint a kereskedelmi oldalszerkezete is, és ezzel együtt változtak a fogyasztók elvárásai is. Egyre több magánpincészet és több külföldi tőkével alapított borászat létesült, amelyek már valóban európai színvonalú technológiákat alkalmaznak, és ehhez párosul a megfelelő, magas szintű szakértelem, technológia. Piacgazdaság lévén és a marketing szemléletű vállaltirányítást figyelembe véve a legfontosabb, hogy mindig tisztába legyen a cég, hogy a fogyasztó pontosan mit szeretne kapni pénzéért. Különösen így van ez a borok esetén, ahol a bor, mint bizalmi termék szerepel. A Royal Tokaji volt az első Tokaj hegyalján, a külföldi befektetők közül, az állami tulajdonban lévő szőlőterületeket is privatizálásra bocsátották.² Ezt követte Villányban a Gere, a Sauska pincészet, és még sokan mások.

² http://www.royal-tokaji.com/hu/background_overview.php(2011.10.18)

1 A Magyar bor és borvidékek, történeti áttekintés

1.1 A Magyar bor és bortermelés története

A bor, Ótörök eredetű, szó a „bor”. „Tradidi ergo quatuor hominum capita simulcum vinea et molendino, scilicet simulcum vinea et molen dino, scilicet Burd ad eandem”³

A mai ismert kutatások alapján a szőlőtermesztés őshazája valószínűleg a Kaukázus környékére tehető, az ott élő népek már k.e. 7000-5000 körül ismerték és termelték is az apró szemű ún. ligeti szőlőt. A borkészítés technológiáját azonban az ókori egyiptomiak dolgozták ki. Az európai szőlő- és bortermelés kialakulását az ókori görög és római kereskedők segítették elő, később a kereszténység elterjedése fontos szerepet játszott a borkultúra fejlődésében, hiszen a szertartások elmaradhatatlan kelléke volt a misebor. Az európai nagyhatalmak gyarmatszerző politikája révén a szőlőtermesztés hamarosan tért hódított a többi kontinensen is.⁴

Európában, Magyarország már a honfoglalás előtt is kedvelt bortermelő vidék volt. Az első szőlővesszőket a kelták, majd a rómaiak ültették Pannóniában, főként a Balaton-felvidéken és a Duna mentén, így honfoglaló elődeink ideérkezésükkor már szépen művelt szőlőket találtak a Kárpát-medencében. Kezdetben a természetes tenyészhelyén található, a fákra felfutott szőlő körül megritkították az árnyékot adó fákat, a bozótot kiirtották, tisztán tartották a tő környékét, lebujtott venyige segítségével szaporították.

I. István királyunk korában, számos oklevél bizonyítja, hogy e korai időkben is fontos szerepet játszott adózáskor, adományozáskor.

Először borvidéket okirat 1042-ben Abasár-t említi, akkori nevén Saár. A magyar szőlőkultúra formálásában a 12–13. század folyamán fontos szerepet játszottak a vallon, olasz és német telepesek.⁵ A következő évszázadok a magyar bor felvirágzásának éveit és kialakulnak a hegyközségek.

³ Magyar Nyelv, Történeti –Etimológiai szótár. Akadémia Kiadó, Budapest. 1967 p. 341

⁴ Hugh Johnson: A bor története, Park Könyvkiadó, Budapest, 2004 p. 12-17

⁵ Abrus Lajos, Csoma Zsigmond, Somlósi Lajos: A Magyar bor útja. Kezdetektől napjainkig. Szombathely, 2003. p. 9-21

A 16. század elejére a bortermelés egész Európában, így Magyarországon is hihetetlenül kiszélesedett. A török hódoltság alatt a borral való kereskedést sem tiltotta semmilyen előírás, s ezt a megszállt terület keresztény lakosai számára is engedélyezték, hiszen a vámjövedelmek jelentős bevételi forrást képeztek. Borra ugyanis nagy szükség volt békeidőben, s háborúban még inkább.⁶

Az 1703-ban kirobbant szabadságharc fontos kelléke volt a bor. II. Rákóczi Ferenc Magyarország egyik legnagyobb földbirtokosa, övé volt Tokaj-Hegyalja is, Rákóczi tokaji bort küldött azokba az udvarokba, amelyek támogatását meg akarta nyerni, így ismerte és szerette meg a jófajta tokaji bort a pápai udvar is. Mária Terézia rendeletekkel próbálta visszaszorítani a magyar borkereskedelmet az osztrák bor javára, szerencsére ezek a rendeletek csak gátolták, de nem akadályozták meg. A magyar borászat megújítása Széchenyi Istvánnak köszönhető, aki hathatósan támogatta a korszerű szőlőtermesztést, a szakemberképzést, az újító kísérleteket. A 19. sz. második felében szakkönyvek, szaklapok jelentek meg, az 1863-as hamburgi világkiállításon elismerték a tokaj-hegyaljai bor elsőségét, és Bécsben, Párizsban és Londonban is első díjat nyertek a magyar borok.⁷

Magyarország szőlőterülete 1873-ra már 385 ezer, hektár volt, ennek a szőlőterületnek körülbelül kétharmada esett áldozatául a hamarosan végigsöprő filoxéravésznek és az egyidejűleg jelentkező egyéb szőlőbetegségeknek. 1891-től mintegy 15 éven át már jól haladt a hegyi szőlők rekonstrukciója és az új szőlők telepítése immunis homoktalajokon.⁸ Magyarország egy teljesen új alapokra helyezett szőlő- és borkultúrával lépett át a 20. századba. A megújulás jelentős minőségi és szerkezeti átalakulást hozott, mely radikális fajtaváltásban, valamint új művelési eszközök és eljárások elterjedésében mutatkozott meg. A változatos összetételű talaj, a bort érlelő, kényeztető éghajlat és napsütés, valamint az évszázadok során kialakult helyi borkészítési szokások sokasága mind-mind hozzájárul ahhoz, hogy a magyar bor ma is

⁶ A Magyar bor századai, Rubicon, 2007. 6-7.p.

⁷ Török S: Magyar borkultúra. Budapest, Mezőgazda, 142 p.

⁸ Kozma P.. 1995: A szőlő- és borkultúra története Magyarországon. Magyar Bor Akadémia – Mezőgazda, Budapest, 62 p.

világhírnévnek örvend, 22 borvidékünk gazdag kínálata méltóan képviseli hazánkat Európában és a tengerentúlon is.

1.1.1 Magyarország történeti borvidékei

A történeti Magyarország területének nagyobbik része mindenkor kedvező feltételeket kínált a szőlőtermesztéshez. A Kárpátok vonulatainak kivételével, melyek egyúttal a bortermesztés északi klimatikus határát is képezik, jóformán az egész ország területén megteremhetett a szőlő.⁹

1. számú kép

Nagy- Magyarország térkép



Forrás:http://borasziskola.hu/new/index.php?option=com_content&view=article&id=120%3Akarpat-medencei-borverseny&catid=3%3Anewsflash&lang=hu(2011.09.28)

A Kis- és Nagy-Küküllő vidékét, valamint a Szászföldet, ahol Erdély legjobb borai teremtek, Honterus János például 1566-ban készített térképén *Wein-landnak*, vagyis „borvidék”-nek nevezte.¹⁰

A legrégebb és leghíresebb bortermelő táj a *Szerémség* volt. A szerémi bort az egész középkoron át a legjobbnak tartották, a lehanyatlása után mindmáig a legnagyobb

⁹ Dömötör József - Katona József: Magyar borok-borvidékek Kossuth kiadó, Bp. 1963

¹⁰ <http://www.tankonyvtar.hu/konyvek/magyar-neprajz/magyar-neprajz-081201-299>(2011.11.23)

hírnevet az első a Tokaj-Hegyalja szerezte, melynek területét már 1737-ben hivatalosan és pontosan körülhatárolták s nem kétséges, hogy ezt fehér aszúborának köszönheti.

Magyarország bortermelő tájainak első rendszeres áttekintése a 19. század első felében készült, tizenhat borvidékbe sorolta azokat, az a beosztás csak megközelítő pontossággal vázolta az egyes termőtájak elhelyezkedését. Európában elsőként Magyarországon készült el a szőlő- és borkultúra valamennyi fontosabb kérdését felölelő, egységes szőlészeti statisztika.

A Földművelés-, Ipar- és Kereskedelemügyi Minisztérium ennek alapján munkálta ki 1880-ban a borvidékek első teljes és hivatalos beosztását, megjelölve a szőlőterületek nagyságát, az átlagos évi bortermelés mennyiségét, valamint azt, hogy ebből mennyi a fehér- és mennyi a vörösbor. Az (1. számú táblázat) látható, a történelmi Magyarország területén, a szőlőterület 1895-ben beültetett terület: 300.785 kataszter hold, parlagon maradt terület: 144.92 kataszter hold, összesen: 445.697 kataszter hold.¹¹ Szőlőterület és bortermelés a századfordulón a történelmi Magyarország területén szőlőterület: 221.838 hektár, a bortermelés hektoliter: 1.642.643 /év.

1. számú táblázat

Történelmi Magyarország területén, 1895-ben

A történelmi Magyarország területén, szőlőterület 1895-ben	
Beültetett terület: 300.785 kataszter hold	Parlagon maradt terület: 144.92 kataszter hold
Szőlőterület: 221.838 hektár	Bortermelés hektoliter: 1.642.643 /év

Forrás: saját szerk.

Esztergom Vármegye szőlőterülete (2. számú táblázat), 1895-évi, mezőgazdasági összeírás szerint, összesen 5014 kataszter hold, ebből a szőlővel beültetett terület, 2585 kataszter hold, valamint parlagon hagyott vagy kiírtott terület, 2429 kataszter hold.¹²

2. számú táblázat

Esztergom Vármegye szőlőterülete

Esztergom Vármegye szőlőterülete összesen kataszter hold 1895-ben5014/kataszter hold	
Beültetett terület: 2585/kataszter hold	Parlagon lévő terület: 2429kat. hold

Forrás: saját szerk.

A bortermelést vizsgálva, (3. számú táblázat), összesen 8454 hektoliter/év, ebből fehér: 4297/hl, vörös: 964/hl, Siller: 3193/hl, ebből is látszik, hogy ez a borvidék fehér bortermő vidék volt és a mai napig is az.¹³

3. számú táblázat

Bortermelés

A bortermelést vizsgálva 1895-év		
Fehér bor:4297/hl	Vörös bor:964/hl	Siller:3193/hl

Forrás: saját szerk.

Ez a közigazgatási egységekhez (kerületek, megyék) igazodó beosztás az összes bortermelő községet besorolta valamely borvidék területébe. 1896-ban, a filoxéravész

¹² Történeti Statisztikai Tanulmányok: Bp.,1984 (Magyar Országos levéltár) Lacka Sándorné: Szőlészet statisztikai forrásai-18-19. században, 211-241.p.

után, az állami támogatással, illetve irányítással végbemenő rekonstrukció idején készült el a borvidékek második hivatalos beosztása. A rendelet célja a rendszerezés mellett azoknak a szőlőfajtáknak a meghatározása volt, amelyek az egyes vidékeken mennyiségileg és minőségileg is a legjobb termést adják. Ezzel kívánták megszüntetni a termelt fajták korábbi sokféleségét és biztosítani az egy-egy borvidéken termelt borok azonos karakterét. Ez a beosztás messzemenően figyelembe vette az évszázadok alatt kialakult hagyományokat. A borvidékek területébe nem sorolt be minden érintett községet, csak a minőségi bort termesztőket.¹⁴

Így 18 borvidéket állapított meg:

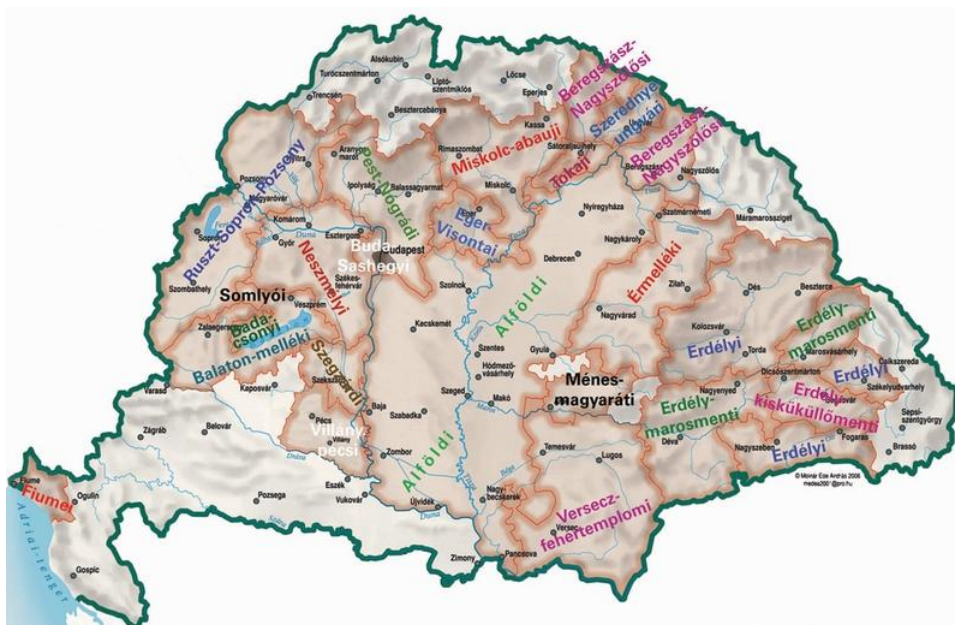
1. Ruszt- Sopron-pozsonyi, 2. Pest-nógrádi, 3. Buda-sashegyi, 4. somlyói (ma: somlói), 5. neszmellyi, 6. Eger-visontai, 7. Abaúj-miskolci, 8. tokaji, 9. Szerednye-visznai, 10. Munkács-nagyszőlői, 11. Érmelléki, 12. Ménes-magyaráti, 13. Versec-fehértemplomi, 14. Szekszárdi, 15. Pécs-villányi, 16. Badacsonyi, 17. Balaton-melléki borvidék, 18. Erdélyrész borvidékei. Az (2. sz. képen) látható az egykori nagy Magyarország összes szőlőterülete.¹⁵

2. számú kép

Nagy- Magyarország térkép

¹⁴ Dömötör József - Katona József: Magyar borok-borvidékek Kossuth kiadó Bp. 1963.

¹⁵ Abrus Lajos, Csoma Zsigmond, Somlósi Lajos: A Magyar bor útja. Kezdetektől napjainkig. Szombathely, 2003. p. 118-119



Forrás: http://www.aborfesztival.hu/letoltesek/borfesztival2010/magyarorszag_borvidekei_1893.jpg (2011.12.1)

Borvidégeink elhelyezkedésében a filoxéravész (1875-1890) következményeként markáns területi átrendeződés zajlott le. Míg a filoxéravész előtt a magyar borvidékek túlnyomó része domb- és hegyvidékeken helyezkedett el, addig a filoxéravész után a termőterületek nagyobbik része síkvidéken, főként az Alföldön foglalt helyet.

Az első világháborút lezáró trianoni béke eredményeként tovább romlott a szőlők aránya. Borvidégeink egyharmada rekedt országhatárokon kívül, de ezek túlnyomó része hegyi, illetve dombvidéki szőlő volt. A trianoni békediktátum következtében elszakított termőtájakat 1924-ben törölték a besorolásból, önálló borvidékké lett viszont a móri, a nyírségi, valamint a somogyi és zalai termelési körzet.¹⁶ A következőkben kívánom bemutatni Magyarország és azon belül is az Esztergom- Vármegye borvidégeit.

1.1.2 Esztergom- Vármegye

A történeti Magyarország területének nagyobbik része, mindenkor kedvező feltételeket kínált a szőlőtermesztéshez és borkészítéshez. A Kárpátok vonulatainak kivételével melyek egyúttal a bortermesztés északi klimatikus határát is képezik jóformán, az egész ország területén megteremhetett a szőlő. Magyarországon valaha 72 vármegye létezett

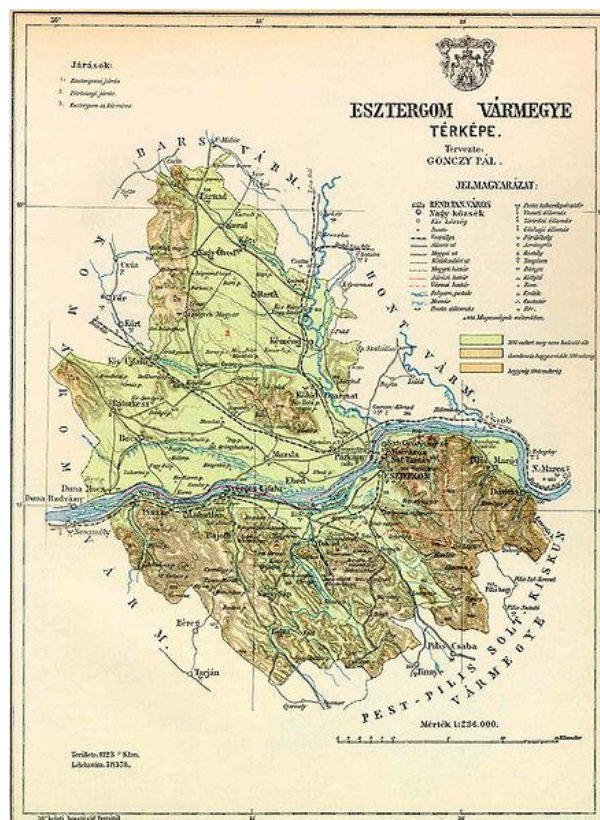
¹⁶ Dr. Fehér Piroska: Szőlő-és Borgazdaságunk történetének alapjai. Akadémia Kiadó. Bp.,1970

majd ez „összeolvadt” 64-re. Esztergom vármegye, az 1077 km²-es területével az ország legkisebb vármegyéje volt, nemcsak földrajzi fekvése miatt tartozott mindig az ország legkiválóbb történelmi szerepű részei közé, hanem áldott talaja, kitűnő természeti viszonyai s a rajta, már az őskor óta fejlődött kiváló különféle mezőgazdasági állapotok miatt is.¹⁷

3. számú kép

Esztergom -Vármegye Térkép

¹⁷ Dr.Borovszky Samu: Magyarország vármegyéi és városai: Esztergom vármegye. Dövény kiadó 1989



Forrás: <http://www.konyv-e.hu/pdf/varmegye/Esztergom vm.pdf> (2011.12.14)

Esztergom- vármegye, (3. számú kép) mint tudjuk, nem annyira bormennyiségével, mint inkább annak minőségével versenyezhetett az ország legtöbb vármegyéjével, mert tudvalevőleg az Esztergom megyei borvidék borait mindenütt nagyon szívesen vásárolták és ezt teszik a mai napig is.¹⁸ A vármegyének hegyes vidékén jó bor teremtet, messze híres volt a lábatlani, az ördögösi és a hegyfarki szőlőkben termett bor, de ezeket a szőlőket a phylloxera teljesen tönkretette. Legújabbban már ismét kezdik a hegyeket beültetni különösen a lábatlani ú. n. "Nedeczky Pál"-hegyet, amelynek bora a Neszmélyivel vetekedett, sőt sokan azt ennek elébe helyezik. Kitűnő szőlőborok teremnek még, Süttő, Piszke, Lábatlan, Keszthely és Esztergom határában is.

A vármegye összes szőlőterülete (4. számú táblázat) 5014 kat. hold, a melyből a beültetett terület, 1896-ban 2585 k. hold, a parlagon levő, vagy kiirtott 2429 k. hold volt, valamint a parlagi szőlő legnagyobb részét a phylloxera tette tönkre. 1900-ban az összes szőlőterület már csak 3546 k. hold volt, a melyből a termésben levő összes szőlőterület 1066 k. hold.

¹⁸ <http://mek.oszk.hu/09500/09536/html/0006/9.html> (2011.02.20)

4. számú táblázat

Szőlőterület

1896-ban összterület: 5014 kat.hold	1900-ban összterület: 3546 kat.hold
Beültet: 2585 kat. hold	Beültet:1066 kat. hold
Parlagon/Kiirtott: 2429.kat. hold	

Forrás: saját szerk.

A vármegye borkereskedése, tekintve a szőlők rekonstrukcióját, szintén nem mondható kielégítőnek. Statisztikai adatok szerint, alig 4000 q bor kerül forgalomba.

1.1.3 Magyarország borvidékei

A bor mindig központi kérdés volt az évszázadok során, generációk adták át a tudást egymásnak. A különböző területei között, a bortermelés színvonalában, fejlettségében igen nagy különbségek voltak. E tekintetben még a mai napig is vannak.¹⁹ A bortermelő tájak között külön rangot jelent a borvidéki besorolás, hivatalos, hatósági rendelkezésekkel jelölik ki határait. Korábban általában, csak a közvélemény elismerése révén vált borvidékké egy-egy táj, az utóbbi egy-két évszázadban azonban már hivatalos, hatósági rendelkezésekkel jelölik ki a borvidékek határait. Bizonyos feltételei vannak annak, hogy egy termőtáj borvidéki rangot kaphasson, például a szőlőhegyek területi részarányának jóval nagyobbak kell lennie, mint a borvidékbe nem sorolt területeken, és feltétel, hogy a borvidékeken legyenek összefüggő, nagy területű szőlőültetvények is. Továbbá a termőtájnak legyenek sajátosságai, amelyek a borvidék egészére többé-kevésbé jellemzőek, és amelyek más borvidékektől megkülönböztetik.

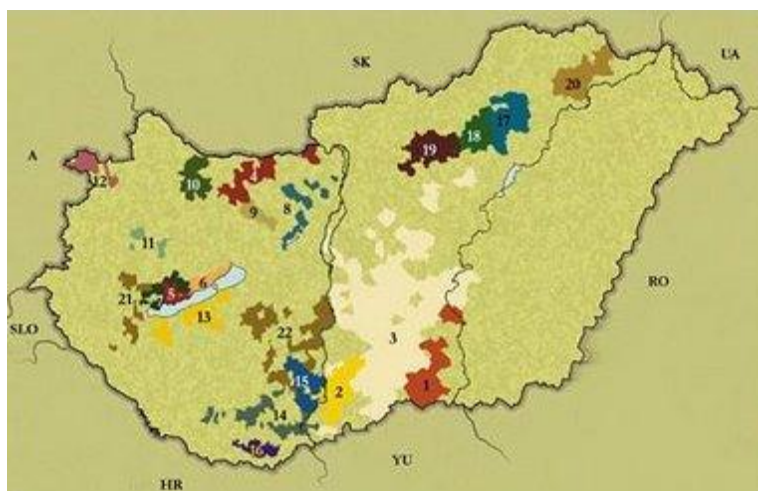
Eltérő történeti fejlődésű borvidégeink folyamatosan megújultak, a hit és a remény biztosította az innovációs központoknak is tekinthető borvidékek kialakulását és persze fennmaradását. Ilyen sajátosságok lehetnek például az ökológiai feltételekben, a

¹⁹ Abrus Lajos, Csoma Zsigmond, Somlósi Lajos: A Magyar bor útja. Kezdetektől napjainkig. Szombathely, 2003. p. 118-119

fajtaösszetételben, a szőlőtermesztési vagy borkészítési módszerekben, a borok minőségében vagy esetleg a borkészítés céljában, mint például a pezsgőalapbor készítés. Igazi borvidéknek csak az a termőtáj tekinthető, ahol a szőlőtermesztésnek nagy társadalmi jelentősége van, ahol a földművelő lakosság egyik alapvető megélhetési forrása a bortermelés. Magyarország kedvező természeti adottságai ugyan kis mennyiségű, de valóban kiváló minőségű borok termelését teszi lehetővé. Ma Magyarországon 130 ezer hektáron folyik szőlőművelés és ennek a területnek kb. 60-65 %-a tartozik a borvidékek közé. Hazánk szőlőterületét az ott termő szőlőfajták, valamint a belőlük készített borok jellege alapján, 7 borrégió összesen, (4. számú kép) látható 22 borvidék található.

4. számú kép

Borrégiók



Forrás: <http://bor-borvidek.blogspot.com/22,7 KB> (2011.11.12)

Magyarország borrégióinak listája a hozzájuk tartozó borvidékekkel.

Borrégiók: Észak-Dunántúli borrégió, Balatoni Borrégió, Alföldi borrégió (Duna borrégió), Eger borrégió, Pannon Borrégió, Soproni Borrégió, Tokaji Borrégió, összesítve a borvidékek a (5. számú táblázat) látható.

5. számú táblázat

Borrégiók
Észak-Dunántúli borrégió, Balatoni Borrégió, Alföldi borrégió (Duna borrégió), Eger borrégió, Pannon Borrégió, Soproni Borrégió, Tokaji Borrégió, összesítve a borvidékek

1.1.4 Ister-Granum Eurorégió

Trianon után, Esztergom vármegye elvesztette szőlőbirtokainak nagy részét, az egész párkányi járást, 1077 négyzetkilométernyi területből 532 négyzetkilométernyi, a lélekszámot tekintve, 87651-ről 39675-re csökkent, ahogyan ez látható a (6. számú táblázat) is, ez a változás a szőlészeten és borászaton túl, sok mindenre hatással volt.

6. számú táblázat

Ister-Granum

1920 előtt	1920 után
Terület/ négyzet km. :1077	Terület/négyzet km. :532

Lélekszám: 87651	Lélekszám. 39675
-------------------------	-------------------------

Forrás: saját szerk.

A viharosnak mondható időszak után, jó pár évtizeddel később a Mária-Valéria Híd 2001. évi újjáépítése folytán Esztergom (Magyarország) és Párkány- (Szlovákia) települések közötti forgalom újra összekötötte a Duna két partján élő szőlő és boros gazdákat, valamint a 2003-ban megalakult Ister-Granum Eurorégió 53 magyar és 49 szlovák település önkormányzatát. A két eltérő gazdasági fejlettségű terület, melyek további fejlődési lehetőséget keresnek a fenntartható prosperitás és a lakosság megfelelő foglalkoztatása érdekében, közös kitörési pontja az idegenforgalom integrált fejlesztése lehet. Az Európai Unió által finanszírozott HUSK – Magyarország-Szlovákia Határon Átnyúló Együttműködési Program keretén belül az Ister-Granum EGTC támogatást nyert el a „*Határtalan desztináció. Az Ister-Granum RTDMSZ létrehozása.*” című pályázatával. A projekt keretében lehetőség nyílik a régió integrált turisztikai arculatának kialakítása, átfogó célja a turizmus fellendítése versenyképességének növelése illetve az idegenforgalmi fejlesztések intézményrendszerének létrehozása.

A programban kiemelt területként kiemeli a *borturizmust*, melynek előmozdítása érdekében lényeges egy *nemzetközi borút* megszervezése, mely lehetőséget nyújthat a falusi turizmus felélénkítésére is. A borút kialakításában fontos szerep jut a Vinum Ister-Granum Regionis Borlovagrend tagjainak.

Magyarországon: *Süttő, Lábatlan, Nyergesújfalu, Tokod, Keszölc, Helemba.*

Szlovákia területén: *Kürt, Kőhídigyarmat, Muzsla.*

A történeti és jelen magyarországi borvidékek vizsgálatát követően a borászathoz kapcsolódó turizmust, annak alapjait, hátterét, jelentőségét valamint felépítését és rendszerét kívánom bemutatni. Ezen belül is a borturizmus elhelyezkedését a turizmus rendszerén belül. Megvizsgálom a turizmus színtereit ezen belül a borturizmust és annak jelentőségét. A kereslet és kínálat viszonyát.

2 A turizmus alapjai

2.1 Kialakulásának háttere

A turizmus világjelenség, a fejlett gazdasági régiókban a hétköznapi élet része. Napjaink turizmusának alapjait az ipari forradalom teremtette meg, előtte a turizmus csak egy szűk réteg előjoga volt. A társadalom és a gazdaság változásai tették lehetővé, a szélesebb rétegek bekapcsolódását, a közlekedési eszközök fejlődésével szoros kapcsolatot mutat, hiszen a turizmus egyik legfontosabb kínálati eleme.²⁰ Bár, a turizmus, különböző formái, mint például az olimpiák, sportturizmus, zárandokturizmus már az ipari forradalom előtt is voltak, előbbi az ókori görögök idejében, utóbbi a középkortól is ismertek voltak, azonban a turizmus fogalmának meghatározásával is csak a XX. század elején próbálkoztak először. A turizmus sokrétegűségének következtében és az iparág viszonylag fiatal volta miatt, a fogalom egységes meghatározása sokáig nem alakult ki. A földrajztudósok és közgazdászok már az 1930-as években felfigyeltek a turizmus fejlődésére és ez az érdeklődés a II. világháború után fokozódott. A társadalomtudományok csak az 1970-es évektől kezdve foglalkoznak komolyabban a témával, és erre az időszakra tehető a publikációk nagyobb számú megjelenése is.²¹

2.1.1 A turizmus fogalma, jelentősége

A turizmus fő lényege az állandó környezetből való kiszakadás, a rövidebb, vagy hosszabb távú helyváltoztatás, ez történhet szabadidőben vagy munkaidőben egyaránt. A turizmust, vagy szinonimáját, az idegenforgalmat, nem szabad elkülönítve szemlélni. Turizmus alatt egyrészt az ember állandó életvitelén és munkarendjén kívüli valamennyi helyváltoztatást és tevékenységet értjük, bármi legyen azok konkrét indítéka, időtartama és célterülete. A turizmus másrészt az ezzel kapcsolatos igények kielégítésére létrehozott anyagi-technikai és szervezeti feltételek, valamint szolgáltatások együttese.

²⁰ Michalko Gábor: A turizmuselmélet alapjai, Kodolányi János Főiskola, TA. Székesfehérvár, 2011, 121-136p.

²¹ Lengyel Márton: A turizmus általános elmélete, Heller Farkas GTSZF, KIT Kiadó, Budapest, 2004, 23-41p.

Jelenleg a Turizmus Világszervezete és az Interparlamentáris Unió 1989-ben megfogalmazott definíciója tekinthető a legismertebbnek, eszerint „*a turizmus magában foglalja a személyek lakó- és munkahelyen kívüli minden szabad helyváltoztatását, valamint az azokból eredő szükségletek kielégítésére létrehozott szolgáltatásokat*”.²² Bár ez a meghatározás a leginkább elfogadott, értelmezésében mind a mai napig több felfogás létezik annak tekintetében, hogy a lakóhely a lakást vagy a települést jelenti-e.

A fenti definíciót a Hágai Nyilatkozat 1. alapelve határozta meg, és a fenti idézetben kívül még kiemelte, hogy „*a turizmus egyúttal egy lényegi cselekvést is jelent...az egyéni szabadidő hasznosításának lényeges formájává vált, továbbá fontos közvetítője...a politikai, gazdasági, kulturális kapcsolatoknak...*”, valamint „*a turizmus mindnyájunk ügye kellene, hogy legyen. A jelenkori társadalmakban az élet minőségének következménye és egyik meghatározó tényezője is egyben*”.²³

Mostanában a turizmust sokan, mint modern korunk legsajátosabb iparágát és termékét fedezik föl, ha azonban közelebbről megvizsgáljuk a kérdést, láthatjuk, hogy az utazás legegyszerűbb formája is csak jelenlegi privilégiuma az emberiségnek. Szerepe vitathatatlan az emberiség fejlődése folyamatában, az utazás, a helyváltoztatás, a szomszédos földek, néptörzsek megismerése szándéka is egyidős az emberi történelemmel. Bármilyen is motiválta például az ókor emberének otthona és a lakóközössége elhagyását, visszatérését, mindaz személyiségének, kulturális dimenzióinak kitágulásával és más kultúrák felfedezésével együtt jár.

2.1.2A turizmus rendszere

A turizmus komplex társadalmi jelenség, rendszere, amely a *keresletet* jelentő turistát valamint a *kínálatot* megtestesítő turisztikai szektort, turisztikai desztinációkat foglalja magában, dinamikusan változik és nyílt rendszerként kölcsönhatásban áll a társadalmi,

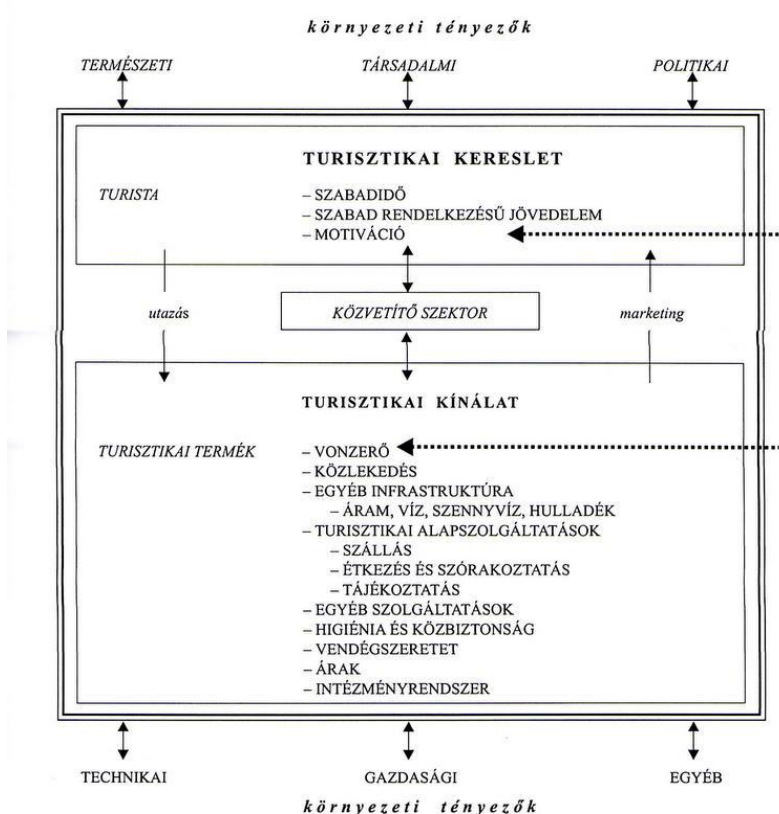
²² Lengyel Márton: A turizmus általános elmélete, KIT Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 1994

²³ Tasnádi József : A turizmus szerepe a természet- és a kulturális örökség megőrzésében, Turizmus Bulletin, A Magyar Turizmus Rt. Kutatási és Fejlesztési Igazgatóságának szakmai folyóirata, 2007, XI. évfolyam, 1-2 szám

kulturális, politikai, gazdasági, természeti és technológiai környezet elemeivel. Kereslet és kínálat alrendszer, amiket három tényező kapcsol össze- marketing tevékenység, utazás, közvetítő szektor. A keresleti elemek közül a legfontosabb a *motiváció*, a kínálati elemek közül a *vonzerő*. A turizmus és környezet között kölcsönös függések rendszere alakul ki, tehát a környezet egyes tényezői befolyásolják a turizmus fejlődését, a turizmus pedig visszahat környezetére. A turizmus rendszerének két alrendszere a *kereslet* – azaz a turista – és a *kínálat* – azaz a *turisztikai termék*, a (11. számú ábrán) láthatóak.

7. számú ábra

A turisztikai rendszer felépítése



Forrás: Lengyel Márton (2004): A turizmus általános elmélete, Heller Farkas GTSZ KIT Kiadó, Budapest

Bár mind a turista rendelkezésére álló szabadidő, mind pedig az általa szabadon elkölthető jövedelem fontos szerepet játszik a turisztikai kereslet befolyásolásában, meghatározó hatással az egyéni változatosságon, igényen alapuló motiváció van a

turistautazási döntésére. Ebből következően tehát mivel a turista döntése alapvetően saját belső motivációján alapul, a motiváció konkrét utazási döntéssé pedig a desztináció attrakciói alapján válik, a motiváció és a vonzerő között a rendszer működésében különösen szoros kapcsolat van. Ezt a kiemelten fontos kapcsolatot jelzi a két tényezőt összekötő szaggatott vonal az (11. sz. ábrán).

2.1.3A turizmus osztályozása

A turista igényétől, valamint motivációjától függ a turizmus fajtája, melyek két fő kategóriában csoportosíthatók:

→ ***Szabadidő és hivatás turizmus***, mely megmutatja, hogy a lét az ember melyik szegmensére hat.²⁴



A ***szabadidő turizmus***, szintén két csoportra osztható



Megkülönböztetünk ***Aktív és Passzív szabadidőt***

→ ***Hivatás turizmus***, ezen belül beszélhetünk



Konferencia, üzleti és incentive turizmusról

2.1.3.1 A turizmus formái

Az élmény visszatükröződéseit mutatja meg, mely szintén két csoportra bontható



Tömeg és alternatív turizmus

²⁴ Michalko Gábor: A turizmuselmélet alapjai, Kodolányi János Főiskola, TA. Székesfehérvár, 201. p. 37

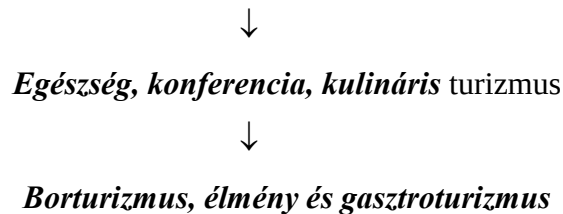
→ A turizmus rendszerén és formáin belül, itt kell megemlítenem a **borturizmust**, mint az alternatív turizmus részét.

2.1.3.2 A turizmus típusai

A turizmus típusai Michalko Gábor szerint két nagy csoportra osztható:

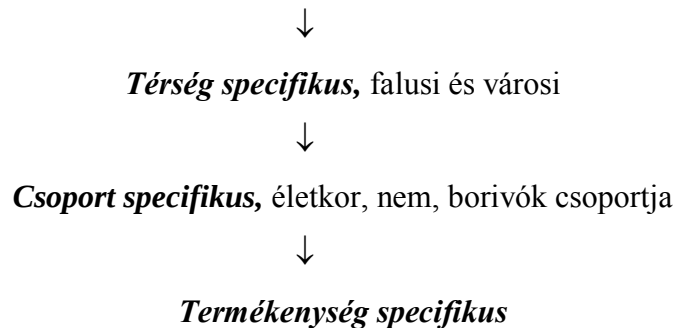


A turizmus termékszemplétű megközelítése



A bor, mint kognitív élmény jelenik meg pl. borvacsorák, fesztiválok stb.

A turizmus termékszemplétű értékelése



Ahhoz, hogy a turizmus alanyai számára megfelelő elvárt minőséget tudjanak biztosítani, szükség van a törvényi szabályozásra, melyek kialakulását és időbeni változását a következőkben kívánom bemutatni.

3 Borpiaci szabályozás Magyarországon

3.1 Törvényi szabályozás, hegyközségek és eredetvédelem ismertetése

„A bortörvény (1893: XXIII.T.-CZ.) ismertetése, melyben el van mondva, hogy - a törvény szerint - a must és a bor kezelésénél mit szabad és mit nem szabad cselekednie a szőlősgazdának meg a borkereskedőnek, vendéglősöknek és korcsmárosoknak.”²⁵

A filoxéra-vészt követően Európa szerte széleskörű és országos érvényű bortörvények léptek életbe. Először Ausztriában született meg 1880-ban, majd Franciaországban 1888-ban, és végül Németországban 1892-ben. Ezek mindenhol a borhamisítás elleni küzdelmet szolgálták. Magyarországon nem sokkal lemaradva 1893-ban szavazták meg az első bortörvényt, mely a mesterséges borok készítésének és forgalomba hozatalának tilalmáról szólt. A parlament 1893. június 30-án szentesítette, július 4-én hirdették ki és 1894. január 4-én lépett életbe. Majd később 1908-ban, aztán 1924-ben, 1924, 1929-ben, 1936-ban, 1959-ben és 1970-ben jelentek meg borászattal kapcsolatos törvények.²⁶

A rendszerváltás után sok felszínre került probléma és gond egyértelművé tették, hogy a megváltozott körülményekhez igazodva újabb intézkedésre van szükség. Ennek eredményeként született meg 1997. évi CXXI. törvény szőlő- és borgazdálkodásról, amely valamivel később 1998. január 1-én lépett hatályba. A törvény betartását az Országos Borminősítő Intézet (OBI) végzi, és ugyanez az intézet adja ki a borok forgalmazási engedélyét. Feltétele, hogy a bor feleljen meg a törvényben előírt értékeknek, mind kémiai analízis, mind érzékszervi vizsgálaton. A bortörvény 1997-es módosítása előtt a borminőségi kategóriák a következők voltak: asztali bor, tájbor, minőségi bor, különleges minőségű bor, muzeális bor. A muzeális bor elnevezés megszűnt, a minőségi és különleges minőségű bornál az elnevezés bekerült a meghatározott termőhelyről való származás. A jelenlegi bortörvény 2004. évi XVIII. – a szőlő és borgazdálkodásról, az Európai Unió jogharmonizáció jegyében született meg,

²⁵ A bortörvény ismertetése. Budapest. Pallas RT. 1898. A földművelésügyi minisztérium kir. Miniszter kiadványa, 9. szám

²⁶ U.a.

mely elsődlegesen az eredetvédelem, a hatósági jogkörök bővítése, hamisítások csökkentése és minőségellenőrzés hatékonyságának javítása érdekében született.

Az Európai Unióban, 2008-ban átfogó módon vizsgálták felül a szőlészeti és borászati termékekre vonatkozó közösségi szabályozást, reformja sok tekintetben új fogalmakkal, szabályozási megoldásokkal írták felül.

A Bortörvény módosítása négy területet érint, *jogharmonizációs* kötelezettségből adódó módosítások, amelyek dönti részben az új *eredetvédelmi szabályok* miatt váltak szükségessé, technikai jellegű módosítások, amelyek a törvény megjelenése óta szükségessé váló módosításokat tartalmazza, például a *Tokaj névhasználat*tal kapcsolatos szabályok, a bor forgalomba hozatali *járulékának megfizetésére* vonatkozó szabályok. A törvény 2008. augusztus 1-jén lépett hatályba, valamint az új közösségi rendelkezések teljes egészében 2009-ben módosultak, a földrajzi jelzés megkülönböztetését, lajstromozását, oltalom iránti kérelem szabályozott rendjét. Valamint a borok egyes kategóriájára vonatkozó alapvető szabályok.²⁷

3.1.1A Magyar Hegyközségi Rendszer története

A helyi szabályozási rendszer, amely 1272 után alakult ki, és valamiféle céghez hasonló szervezeti egységbe csoportosult, aminek a neve hegyközség volt, szó szerinti értelemben. Az első ilyen jellegű szabályok a 16. századból származnak. A hegyközségről szóló első törvény, 1894-ben hozták meg, a törvény tartotta magát egészen az 1949-es eltörléséig, napjainkban újra életre kelt. Mivel Magyarország fő bortermelő vidéke, a maihoz hasonlóan, akkor is az ország hegyes területein helyezkedett el, (ha, persze nem soroljuk hozzá az Alföldet) amely akkoriban még nem játszott túl nagy szerepet. A hegyközségek meglepően demokratikus szervezetek voltak, és szabadon választott hegybíró irányította. A rendszerváltozás után az állam szerepe hirtelen nagymértékben csökkent és ezzel párhuzamosan szükségessé vált a termelők egységesen szabályzó, érdekeiket védő, a borpiacot felügyelő és koordináló intézményrendszer kialakítása.²⁸ E célból született meg a hegyközségi törvény (1994. évi CII. törvény) és a bortörvényhez kapcsolódó módosítása (2000. évi XCIX. törvény),

²⁷[http://www.kozlonykiado.hu/nkonline/index.php?menuindex=200&pageindex=kozltart&ev=2009&sza m=73\(2012.01.09\)](http://www.kozlonykiado.hu/nkonline/index.php?menuindex=200&pageindex=kozltart&ev=2009&sza m=73(2012.01.09))

²⁸ Alex Liddel: Magyarország borai. Glória Kiadó, 2005. p.55-57

1994. december 27-én fogadták el, és fokozatosan került kialakításra, helyreállítva részben a történelmi előzményekre, de még inkább az eleven emlékekre támaszkodva. Utolsó lépésként a Hegyközségek Nemzet Tanácsa alakult meg, 1996 márciusában. A hegyközségi törvény megfelel a magyar nemzeti hagyományoknak, és az Európai Unió elvárásainak is. A hegyközségek célja a minőségvédelem és az eredetvédelem, a szőlővel, borral foglalkozó illetve a felvásárlók közös érdekeinek képviselése.

3.1.2 A hegyközség szerkezete

A rendszer köztestületként működik, ez annyit jelent, hogy a törvény értelmében a szőlő- és borágazatban tevékenykedők számára kötelező a tagság, vagyis a hegyközségek jogi szabályozás szerint önkormányzati testületet alkotnak, három szintből áll és piramisszerűen épül fel. Ez a hármas tagolású rendszer, az alján alapegységként a legfontosabb (helyi) szint van, a *hegyközségek*, amelyek a borvidéki és bortermelőhely településeken alakul meg. Feladatuk a bortermelés, borkereskedelem területükön történő összehangolás és irányítás, valamint kötelesek jelenteni a hegyközségeknek termelésüket és készletüket. Ma Magyarországon, a (7. számú táblázat) látható, összesen 125 hegyközség működik, 73 ezer taggal. Minden borvidéken belül kötelező a hegyközségi tagság és a tagok alkotják a közösség közgyűlését, és választják meg a bizottságot és az elnököt is.²⁹

A piramis második szintjén az adott borvidékhez tartozó hegyközségek képviselői *Hegyközségi Tanácsot* alkotnak, azaz a 22 borvidéken egy-egy tanács. A törvény szerint a Tanács nem utasíthatja a hegyközségeket, azonban- mivel az elnökből és képviselőkől áll- segíteni törekszik az adott borvidék egységes arculatának formálásában és kialakításában.

²⁹http://www.hnt.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=68:magunkrol&catid=19:joomla&Itemid=435
(2012.01.09)

7. Számú táblázat

Hegyközség szerkezete- felépítése



Forrás: saját szerk.

A piramis csúcsán a *Hegyközségek Nemzeti Tanácsa*, amely évente több alkalommal ülésezik, és közülük kerülnek ki a tanács tagjai. E testület képviseli a hazai borgazdaság érdekeit és koordinálja azokat, valamint célja még az adott borvidék egységes arculatának kialakítása, illetve fenntartása. Ellenőrző funkciót is betölt az egyes hegyközségek közötti kapcsolat terén, hogy az egymás érdekeit ne sértsék meg sem technológiai, sem kereskedelmi vagy más egyéb téren. Hegyközséget minden olyan borvidékhez és bortermelőhelyhez alakítani kell, ahol legalább 50 hektár árutermelő szőlőültetvény található, valamint a hegyközség összefogja az 500m²-nél nagyobb szőlőterülettel rendelkező szőlő és bortermelőket. A rendszer alapjában véve önellátó, anyagi forrást főként a tagok befizetéséből nyerik, valamint ezt egészíti ki az állami támogatás.

3.1.2.1 Eredetvédelem

A szervezet legfontosabb feladata az eredetvédelem biztosítása, szabályozza és ellenőrzi a telepítést, és termőhelyet és a fajtát az előírásoknak megfelelően. Az 1990-es évek elejéig Magyarországon a szőlő- és bortermelés a mennyiségi termelés jellemezte, a mennyiségorientált termelésről a 90-es évek során fokozatosan tértek át a minőségorientált termelésre. Az Európai Unió területén a tagországok szabályozása egységes elven alapul, de a helyi sajátosságokat figyelembe véve.

3.1.3 Az eredetvédelmi rendszer alkotóelemei

A borvidékeknek az eredetvédelmi rendszer szempontjából különleges szerepe van. Az új bortörvény konkrétan megfogalmazza a borvidék fogalmát és az azt teljesítő kritériumokat. A borvidékek alapja a kataszteri felmérés. Magyarországon 1720-ban készült el az első szőlőkataszter, és csak jóval később 1953-ban az első országos szőlőkataszter, ezt vizsgálta felül a Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet 1979 és 1981 között. A kataszter szó a legtöbb nyelven létezik, még ha kissé módosult formában is: cataster, cadastre, catastr, stb. Kataszternek a telekkönyvi nyilvántartásokat nevezik, azaz egyfajta nyilvántartási rendszert jelöl. A katasztereket csoportosíthatjuk is, és két nagy csoportra bonthatjuk, szőlőkataszterre és a borkataszterre.

3.1.4 Az eredetvédelemmel összefüggő szabályozás, bortörvényi változások

A következő években, hazánkban is olyan új fogalmakkal kell megismerkednünk, csak kevés élelmiszerünk rendelkezik eredetvédelmi szabályozással. Az új szabályok alapján *alapvetően két borkategória jön létre*, amely azonban nem jelent minőségi kategóriát.³⁰ Az egyik a ***földrajzi névvel ellátott*** borok kategóriája, a másik a ***földrajzi név nélkül*** forgalomba kerülő borok kategóriája. A szabályok betartását ellenőrzéssel biztosítják. A 2011-es évben minden tagállam feladata, hogy a jelenleg hatályos szabályozást elismert földrajzi neveire helyezze át, vagyis létrejöjjenek az EU egységes szerkezetű, eredetvédett termékleírásai. Magyarországon, mint ahogy azt már előzőleg említettem, jelenleg zajlik az új eredetvédelmi törvény előkészítése a borászathoz kapcsolódóan és várhatóan 2012 őszén fogadja majd el a parlament.

³⁰ <http://www.vm.gov.hu/main.php?folderID=847&articleID=14736&ctag=articlelist&iid=1> (2012.01.23)

3.1.4.1 Szőlő Termőhelykataszter

A Termőhelykataszter nyilvántartási rendszere Magyarországon 1982-ben készült el, ami a szőlő termőterületeinek egy egységes területi minősítése. A szőlő termőhelyi katasztere a magyar szőlő-bor ágazat nyilvántartási rendszere, amit jogszabályi háttér határoz meg, és melynek célja a mezőgazdaságilag művelt területek minősítése, nyilvántartása és a szőlőtermesztésre való ökológiai alkalmasság alapján (95/2004. (VI. 3.) FVM rendelet.) Ökológiai jellemzők alapján, a szőlő termőhelyeit 400 pontos rendszerben, 18 szempont szerint minősítik, és ez a minősítési rendszer négy osztályba sorolja a termőhelyeket szőlőtermesztésre való alkalmasságuk szerint.³¹

Ez a négy osztály a következő, mely táblázatban a (8. számú táblázat) látható, kiválóan alkalmas szőlő termőhely (I-es), alkalmas szőlő termőhely (II-es), feltételesen alkalmas szőlő termőhely (III-as) és alkalmatlan szőlő termőhely a (IV-es) csoport. Magyarországon a termőhelyek közül 48% kiválóan alkalmasnak, míg 26,7% alkalmasnak bizonyult. Az összterület 4% -át teszik ki a minősítés szerint a szőlőtermesztésre alkalmatlan területek.

8. számú táblázat

Szőlő termőhelyei

Kiválóan alkalmas szőlő termőhely	48%	I. –es
Alkalmas szőlő termőhely	26,7%	II. –es
Feltételesen alkalm. szőlő termőhely	-%	III.- as
Feltételesen alkalm. szőlő termőhely	4%	IV.-es

Forrás: saját szerk.

Magyarország területe talajtanilag, domborzatilag és a klíma szempontjából heterogén szerkezetű, ezért elmondható, hogy szinte mindenhol vannak szőlőtermesztésre alkalmas területek, de ezek nem egyforma sűrűségben fordulnak elő.

³¹ Martinovich László - Iván Gyula – Katona Zoltán – Kiss Marcella – Mikesy Gábor –Rotterné Kulcsár Anikó -Winkler Péter (2004): A szőlő kataszter térinformatikai háttere - VINGIS befejezés előtt. GIS OPEN Konferencia 2004, Székesfehérvár, 2004.

3.1.5 Szőlő ültetvénykataszter

A második eleme az eredetvédelmi rendszernek az úgynevezett ültetvénykataszter, ez a nyilvántartás a szőlőültetvényekről készül. A szőlőültetvény kataszteri nyilvántartás jogszabályi kereteit a 2392/86 (EGK) Tanácsi rendelet határozta meg. Ennek megfelelően a szőlőültetvény kataszteri nyilvántartás minden bortermelő gazdaság tekintetében tartalmaznia kell a gazdaság nevét és földrajzi helyét, a bortermelő parcellákra vonatkozó adatokat, a gazdaság általános jellemzőit és annak, borainak és az azokból készített termékek jellemzőit.

Ez a típusú vizsgálat kiterjed a szőlőfajtákra, az ültetvények életkorára, sortávolságra, a művelés módjára, az ültetvény kezeltségi állapotára valamint biológiai elemzésre. A szőlő ültetvénykatasztere valamennyi árutermő szőlő tekintetében tartalmazza az ültetvények azonosító adatait (település, helyrajzi szám, területnagyság), az ültetvény használójának azonosító adatait (név, lakcím, illetve szervezet megnevezése, székhelye) és az MVH által adott regisztrációs számát, valamint a mezőgazdasági hasznosítású földterületének nagyságát.³²

3.1.6 Bor Kataszter

A borkataszter, vagy ahogyan más néven illetik a pincekatszter a harmadik adatbázisa az eredetvédelmi rendszernek. Adatai arra szolgálnak, vagyis lehetővé teszik, hogy azonosítani lehessen a különböző borászati létesítményeket. Tartalmazza a bor tárolásával, feldolgozásával valamint a palackozásával kapcsolatos jellemzőket. Továbbá a tárolóedényzet, építmények, technikai színvonal, felszereltség és kapacitás jellemzőit. A pince illetve borkataszter valós célja, hogy nyomon követhető legyen a bor útja a kezdetektől, vagyis a szőlőfeldolgozástól kezdve egészen a palackozásig, ezzel is elősegítve a származás- és eredetvédelem hatékonyságát.

A kataszteri rendszerek nagyon fontos szerepet játszanak a különböző borvidékek stratégiájának mind jobb megalapozásánál, vagyis azok fejlesztésénél.

³² Martinovich László: A VINGIS szőlőültetvény nyilvántartási rendszer. Borászati Füzetek. XIII. (6). 2003. 32-33. p.

Viszont talán ennél is fontosabb azonban az eredetvédelemben betöltött nagyon fontos és elengedhetetlen szerepe.

3.1.7 EU Jogharmonizáció

Az agrárágazatok közül az Európai Unió elsőként a magyar szőlő-és borjogot ismerte el a közösségi szabályozással egyenértékűvé. Ez is tükrözi, hogy az 1997. Novemberében elfogadott szőlőtermesztésről és borgazdálkodásról szóló CXII. törvény számos helyen összhangban van az Unió előírásaival. A törvény 1998-ban lépett hatályba.

Módosításra került és ezzel együtt egyszerűsödött a borászok élete a 2011. április 16 életbe lépő borászati termékekre vonatkozó egységes nyilvántartási, bizonylatolási és elszámolási rendjét egyszerűsítő rendeletmódosítás.

Az Európai Unió jogi normáinak és a törvényi szabályozásnak a keretén belül lehetővé tették azokat az adminisztrációs könnyítéseket és egyszerűsítéseket, amelyek a borászatok napi munkájában jelentenek majd érdemi könnyebbséget. A jövedéki szabályozás törvényi háttérének közelmúltban történt módosítása lehetővé tette, hogy a borkísérő okmányok kitöltése is egyszerűbb legyen. A jövőben a bor szállításánál nem lesz szükség borkísérő okmányra, elég lesz az egyszerű számla.³³

³³<http://www.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-miniszterium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/egyszerusodik-a-boraszok-elete> (2011.12.29)

4 Bor- Turizmus

4.1. A borturizmus helye a turizmus rendszerében

A következőkben átfogóbb valamint behatóbb, áttekintést kívánok adni a borturizmus és borút fogalmáról, megvizsgálom a tematikus turizmus kínálatok fajtáit. A borturizmus, Európából, ezen belül is Franciaországból származik, és az 1950-es években alakult ki. A borturizmus az falusi turizmus egyik speciális fajtája, tevékenységei közé tartozik, a termelő pincéjében történő borkóstolás és esetenként borvásárlás, valamint vendéglátás. Nem tömegigényeket elégít ki, hanem sokkal inkább az alternatív turizmus egyik speciális fajtája, amely azzal a sajátossággal bír, hogy időbeli megjelenését tekintve megelőzi a tömegturizmust, tulajdonképpen a turizmus „ősformájának”³⁴ is nevezhetjük. Az egyedi élményekre vágyóknak nyújt lehetőséget, előnye még, hogy közvetlenebb viszony alakul ki a turista és az őt körülvevő környezet között. A turizmus ezen formája számos olyan lehetőségeket kínál, amelyben például a mélyebb emberi viszonyok is kialakulhatnak.

4.1.1. Borturizmus, mint speciális turisztikai termék

Látható, hogy a borturizmust az falusi vagy más néven az agroturizmus egyik speciális megoldásaként, a helyi termékek bemutatásának és eladásának módszereként definiálható. Mellette a borút településeket és térségeket összekötő, helyi terméken alapuló tematikus útként, komplex térségi kínálatként jelenik meg.³⁵ A borturizmus az idegenforgalom nélkülözhetetlen része, amelyről elmondható, hogy napjainkban igen nagy fejlődésnek indult. A Borturizmos nagyon fontos tényezője, hogy ne csak a vidék híres boraival vonzzák a turistákat, hanem teremtsék meg a borturizmushoz szükséges egyéb eszközöket is, mint például a szálláshely, és étkezést szolgáló vendéglő egy helyen legyenek. A ma turistája egyre jobban és erősebben vágyik arra, hogy a turizmus új formáival, ismerkedjenek meg, és új élményekkel legyenek gazdagabb.³⁶ Nem

³⁴ Michalko Gábor: A turizmus elmélet alapjai, Székesfehérvár, 2011 (Kodolányi János Főiskola)

³⁵ GTK/Gazdasági és Társadalomtudományi kar- Turisztikai termékek, Szent István Egyetem Kiadó, Gödöllő

³⁶ Michalko Gábor: 2001: Földrajzi alkotás és rangsorolás idegenforgalmi megközelítése In: földrajzi közlemények CXXV.(XLIX.) kötet, 2001.34 pontszám, pp. 205-218.p.152

hathatjuk figyelmen kívül azt a fontos ténytet sem, hogy a borturizmus a gazdaságra, a foglalkoztatásra, ill. infrastruktúrára is jelentős hatást gyakorol. Fellendítésével jelentős bevételre tehetnek szert, ezt az összeget pedig visszaforgatva fejleszthetik vállalkozásaikat. A bor a borturizmus, ezen túl még azért is fontos, mert általa a turisták kapcsolatba kerülnek a terület sajátos vonásaival és felfedezhetik annak „tipikus” jellemző egyéb termékeit. Valójában a bor a művészetet és a kultúrát is képviseli. A borturizmus a termékek, szolgáltatások, információk komplex egysége azzal a céllal, hogy emlékezetes élményeket nyújtson.³⁷

4.1.2. A borturizmus célja

A borturizmus fő célja, elsősorban a borkultúra megteremtése, a pincékben történő vendégfogadás koncepciójának kidolgozása, új lehetőségek megfogalmazása a folyamatos fejlődéshez. Elengedhetetlen a hely identitásának, és szaktudásának fejlesztése a rendelkezésre álló kínálat felújítása és fejlesztése valamint a terület minősítése és vonzerejének javítása és a városi, falusi területek közötti kapcsolat definiálása. Ezen célok fényében a borturizmus kínálata a következő előfeltételeknek kell, hogy megfeleljen, az egyediség, felkészültség és hozzáértés, fenntarthatóság, hogy tartós turisztikai kínálatot lehessen kialakítani.³⁸

4.1.3. A borút- típusai és jellemzői

A borút egy komplex turisztikai termék, és a borturizmuson belül kiemelten kell foglalkozni vele, mivel több attrakciót is magába foglal. A borút idegenforgalmi kínálatként csak az 1990-es évek derekán vált ismerté Magyarországon, és az első borút a Villány-Siklói. A borút kialakíthatóságának alapfeltételei között szerepel egy járható útvonal megléte, mely lehetővé teszi a bejárhatóságát. A programnak a boron, mint mezőgazdasági terméken kívül tartalmaznia kell a bor köré épülő kulturális elemeket és ezeket turisztikai terméké szükséges összefognia.³⁹ Az úgynevezett borutak, a híres és minőségi borokkal rendelkező történelmi borvidéken kalauzolja végig a vendéget. A

³⁷ GTK/Gazdasági és Társadalomtudományi kar- Turisztikai termékek, Szent István Egyetem Kiadó. Gödöllő, 2001 p.32-37

³⁸ Sarkadi Eszter – Szabó Géza – Urbán András: Borturizmus szervezők kézikönyve AMC – Baranya Megyei Falusi Turizmus Szövetség, Pécs, 2000

³⁹ Urbán-Sarkadi: HNT. Magyar Turizmus RT. Budapest

látogató a borút különböző állomásainak végiglátogatásával ismerkedhet a helyi termák előállításainak fázisaival. A borúthoz kapcsolódhatnak különböző rendezvények, ilyen lehet például egy szüret, borfesztivál, borrendi ceremónia stb.⁴⁰ A Borutak Európai Tanácsa figyelemmel a kontinens több évtizedes hagyományokkal rendelkező borutakra (Rajna-Pfalz, Elzász) és 1992-óta, az Európai Unió Dionysos programjával fejlesztett borutakra, többek között például Portói régió, Szicília Katalónia stb. a következő típusokat határozta meg, melyeket következőkben kívánom bemutatni.

E három borút közül az első bemutatásra kerülő a **nyitott borút**, ezek szétagolt viszonylag egymástól távol lévő termőhelyekből összetevődő borvidékek borturisztikai kínálata lehet. Az európai borutak típusai a Borutak Európai Tanácsa szerint, a nyitott borút a borkóstoló helyek laza hálózata. Borkóstolásra, étkezésre és vendéglátásra felkészült egységek egy idegenforgalmi régióban. E borkóstoló helyek laza hálózata, melyek borkóstolásra és étkezésre, vendéglátásra felkészült egységek egy idegenforgalmi régióban. Jellemző rá, hogy még kevésbé ismert hírnévvel rendelkezik és erősítésre szorul. Nincsenek országos vonzású, borkultúrához-turizmushoz kapcsolódó rendezvényei. Ilyen például a Tolnai Borút, de az észak-magyarországiak is ebben a fejlesztési fázisban vannak.

A soron következő az úgynevezett **tematikus borút**, melyeknek lényege, hogy az egyes régiók turisztikai attrakcióit fűzik fel a földrajzilag is meghatározó kínálatként, mely kínálatok valamilyen téma köré szerveződnek, és összekötik a terület fő vonzerőit. Ezek már koncentráltabb borászati és turisztikai kínálatot feltételeznek. Az erre alkalmas borvidéken már fellelhetők olyan jelentős idegenforgalmi attrakciók, amelyhez érdemes kapcsolni a borturisztikai szolgáltatást. Ezen tematikus borút kialakítására alkalmas borvidékek egymást erősítve kapcsolódnak össze. Ebbe csoportba sorolható például a nemrégiben létrehozott, fejlődő kínálatú Dél-balatoni borutak, vagy a Bóly-mohácsi fehér bor útját. A tájak egy-egy olyan kiemelkedő adottságait választják ki, amely önmagában is képes reprezentálni az adott körzet vonzerejét.

⁴⁰ Szabó Géza: A borút, mint tematikus termék Magyarországon. In: Borturizmus és a tájegységi hagyományos termékek gazdaságfejlesztő hatása. Eger, 2002

Ilyen kiemelkedő, a vonzerő⁴¹ lehet egy tájegység hírnevet szerzett, hagyományos terméke a bor, sajt stb., de ugyanígy szólhat a tematikus út egy körzet vagy régió azonos korból származó műemlékről, vagy akár történelmi útvonalról. Ez a séma érvényesül a borultaknál is, ahol a program vázát a szőlő-és borkultúra helyi megjelenési formái adják, a szőlőskertektől a pincéken át a palackozásig és gasztronómiai létesítményekig.

„ Turisztikai Egyesület 1997.évi közgyűlésén tartott előadásában arra mutatott rá, hogy a turisztikai termék leginkább a 4A –val írható körül, melynek értelmében minden turisztikai terméknek négy lényegi összetevője van:

- **attraction- vonzerő**
- **approach- megközelítés**
- **accomodation- elszállásolás**
- **attitude- hozzáállás**”⁴²

Végül pedig a harmadik a **klasszikus borút**, vagy borkörút az Elzászi Borút példáját követve, konkrét bejárható útvonalat jelent, szervezett egységes rendszerben biztosított kínálattal, ahol minősített borkínáló és eladóhely van, ezek lehetnek vendéglők illetve szálláshelyek, valamint különböző programok várják a turistákat. A termelők és borút szolgáltatói száma jelentős, ezek egymáshoz viszonylag közel helyezkednek el, az ilyen borúton jól kiépített gazdag programok, remek szolgáltatások, információs táblák segítik a tájékozódásban a látogatókat. Ebben a típusban nagy hír, de kis kiterjedésű, a vendégfogadásban elismert borvidékek tartoznak, mint például a (5. számú képen látható) Villányi-Siklós, Borút, a Badacsonyi Borvidéki borút, vagy a Somlói hegység borai.⁴³

⁴¹ Michalko Gábor: A turizmus elmélet alapjai. Székesfehérvár, 2004 (Kodolányi János Főiskola) p.67

⁴² Máté Andrea – Pap Norbert: Tematikus utak szerepe a terület- és településfejlesztésben. In: Pap N. (szerk.): Területfejlesztés a gyakorlatban. Lomart Kiadó és a PTE TTK FI Politikai Földrajzi és Területfejlesztési Tanszék, Pécs, 2007

⁴³ Szabó Géza: A villány-siklói borút, mint tematikus út, In: Puczkó László- Rátz Tamara: Az attrakciótól az élményig. A látogatómenedzsment módszerei. Geomédia Szakkönyvek, Budapest. 2000

5. számú kép

Villány-Siklós Borút



Forrás: http://www.harkany.szallasjegyzek.hu/hu/szallas/andrea_es_monika_vendeghaz.html (2012.01.23.)

Az egymáshoz közeli és kis távolságok lehetővé teszik a táj útvonalszerű bejárását. Az ilyen borkörút létrejöttének irányába mutatnak a Szekszárd és Sopron borvidékein tapasztalható idegenforgalmi fejlesztések is.⁴⁴ Magyarországon ma a bejegyzett borutak száma közel 30-ra tehető. Több hónapos előkészítő munka után, közülük húsz, az ország különböző részén működő Borút Egyesület döntött úgy, hogy 2003-ban megalakítja a Magyar Borutak Szövetségét, a MABOSZ-t.

A szövetség három fő célt tűzött ki, melyek a következők: *A borturizmus területén tevékenykedők érdekeinek országos szintű képviselete, továbbá a magyar borturizmus vonzerejének növelése, és végül a borturizmus területén tevékenykedők szakmai fejlődésének elősegítése, a minőségi szolgáltatások érdekében.*

A Magyar Borutak Szövetségét fő feladatuként jelölte meg, többek között: *a borút egyesületek tevékenységének összefogását a partnerség elve alapján, a borturizmus országos imázsának felépítését, a hozzá kapcsolódó történeti-kulturális*

⁴⁴ Borturizmus és a tájegységei hagyományos termékek gazdaságfejlesztő hatása. Eger, 2002. (Ambasciata D'Italia Bp., (Olasz Köztársaság Magyarországi Nagykövetsége) Hegyközségek Nemzeti Tanácsa-Bp., MERSZI Rendezvényszervező Iroda-Kecskemét. Magyar Turizmus RT-Bp.,JPTE Egyetemi Könyvtár) 27p.

*hagyományainak értékeinek bemutatását, a szolgáltatások egységes EU kompatibilis minősítési rendszerének kidolgozását, nemzeti marketing tevékenységet ezek fejlesztését, valamint a borturizmus szakmai fejlődését szolgáló felvilágosító munka, oktatási program kidolgozásának és alkalmazásának elősegítését.*⁴⁵

Tokodi Borút

Ma Magyarországon bejegyzett borutak közül jelen dolgozatban, a nemrégiben alakult Tokodi Borutat mutatom be. A növekvő igények kielégítésére, a környéken élő boros gazdák létrehozták a Tokodi Borkultúra Egyesületet. Melynek célja, hogy működésével elősegítse a Tokodi Pincevölgy (6. számú kép) és környékének kulturális, valamint történelmi örökségének megóvását, kultúrájának, hagyományainak megőrzését és továbbvitelét, a térség idegenforgalmának bővítését, valamint a Tokod-Tát-Mogyorósbányai Kistérség fejlesztését.

6. számú kép

Tokod Borút



Forrás: http://www.tokodipincek.hu/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=59

Az egyesület feladatai:

- A Tokodi Borút kialakítása, sajátos és egységes arculatának megteremtése
- Idegenforgalmi szolgáltatások és infrastruktúra fejlesztése
- Az Ászár-Neszmélyi Borvidék hírnevének öregbítése

⁴⁵[http://www.fatosz.eu/hu/magyar+borutak+orszagos+szovetsege/magyar+borutak+orszagos+szovetsege.html\(2012.02.04\)](http://www.fatosz.eu/hu/magyar+borutak+orszagos+szovetsege/magyar+borutak+orszagos+szovetsege.html(2012.02.04))

- Kapcsolat kiépítése nemzeti és nemzetközi borutakkal, marketing feladatok ellátása
- Programcsomagok kialakítása a kulturális, történelmi, hagyományőrző programok
- Képzési lehetőségek, tanulmányutak szervezése, tanácsadás
- Minőségvédelem, érdekvédelem, pályázatok előkészítése
- Csatlakozás más szakmai szövetségekhez, egyesületekhez, folyamatos tájékoztatás

A Tokodi Borkultúráért Egyesülethez rendes tagként természetes személyek, társadalmi szervezetek egyaránt csatlakozhatnak, belépési nyilatkozatot kell benyújtani és éves tagdíj megfizetése ellenében a tagság mellett lehetőséget nyernek az egyesület kiadványaiban való megjelenésre és ezzel vállalkozási vagy közhasznú tevékenységük széles fórumon történő ismertetésére is.⁴⁶ A (9. számú táblázat), táblázatban láthatók a ma Magyarországon működő borút egyesületek.

9. számú táblázat

Borutak

Villány-Siklós	Zalai	Badacsonyi	Balaton-felvi.	Tokaj hegyaljai
Egri	Tokodi	Bükkaljai	Csopaki	Etyeki
Szekszárdi	Soproni	Tolnai	Somló	Mátraaljai

Forrás: [http://www.magyarborutak.hu/index.php?al=2&page=borvidekek\(2012.01.12\)](http://www.magyarborutak.hu/index.php?al=2&page=borvidekek(2012.01.12))

⁴⁶ <http://tokodipincek.hu/alapszabaly.pdf> 4,26 MB (2012.01.12)

4.1.1.1 A Magyar nemzeti borstratégia Borturizmos fejlesztési stratégiái

A közösségi bormarketing irányába tett első lépést az 1996- ban, német szakmai és anyagi támogatással a Földművelésügyi Minisztérium által létrehozott Magyar Községi Agrármarketing Centrum (AMC) Közhasznú Társaság jelentette. A közösségi agrármarketingen belül a bor kiemelt szerepet kapott, és az önállósodás irányába tett első konkrét lépéseket a magyar közösségi bormarketing beindítása érdekében 2000-ben kezdték el megfogalmazni, a stratégia Alapelvei 2007 – 2022 címmel 2006. Márciusában a Nemzeti Borstratégia továbbfejlesztéseként született. Az államigazgatás és a szakmai szervezetek együttműködésének köszönhetően kialakításra került a szükséges jogszabályi háttér.

A magyar bormarketing stratégia 2013-ig határozza meg az elérendő célokat, három részstratégiát jelölve meg: országos (belföldi), regionális (borvidéki), illetve külpiaei. A stratégia központi elemei a magyar bor közös márkájának megteremtése és kommunikálása, a fogyasztás gyakoriságának és alkalmainak növelése, illetve a borkultúra fejlesztése. A stratégiában kiemelt szerepet kap a borturizmus fejlesztése.⁴⁷

A dokumentum szereplő három fejlesztendő területet: ***A magyar bor imázsának megteremtése, a borkultúra fejlesztése, illetve a borturizmus népszerűsítése.***

Más szavakkal kifejezve, egyértelműen azonosítható, és pozitív üzenetet hordozó termék, jól képzett, egyértelműen szegmentálható, igényes fogyasztói réteg, illetve egy bor köré szervezett, komplex szolgáltatáscsomag kifejlesztése, amely a borvidékek saját arculatát tükrözi, erősítve a termelők és a fogyasztók közvetlen kapcsolatát.⁴⁸

4.1.1.2 Új Széchenyi terv

Az új Széchenyi terv keretén belül, is születtek programok, nagyobb arányban kaphatnak borászati fejlesztésekre támogatást a kis- és középvállalkozások. A kisebbek 40%-os, míg a nagyvállalatok 20%-os támogatást igényelhetnek. A több milliárdos támogatási keretre 2011. október 17. és 2011. december 16. között pályázhatnak az igénylők. Az Európai Mezőgazdasági Garancia Alapból a borászati gépek, technológiai

⁴⁷ <http://www.boraszportal.hu/nyomtat/20100104/2185> (2011.10.30)

⁴⁸ Puczkó László- Rátz Tamara: A turizmus hatásai, Aula, Budapest 2005

berendezések beszerzéséhez a 2011. évtől igényelhető támogatásról szóló 83/2011. (VIII. 31.) VM rendelet értelmében hangsúlyozottan új, első üzembehelyezésű gépek beszerzéséhez, vásárlásához nyújtandó uniós támogatást. Tehát a támogatás kizárólag új gép vásárlásához nyújtható, amely javítja a vállalkozás összteljesítményét, és célja a szőlőből készült termékek előállítása vagy forgalmazásra történő előkészítése. A meglévő gép, vagy annak részeinek lecserélése esetén, a termelési kapacitást legalább 25%-kal kell növelni vagy a termelés jellegét vagy az alkalmazott technológiát alapvetően kell megváltoztatni. A szőlőültetvények szerkezetátalakítási és -átállítási támogatása után az ágazat uniós nemzeti támogatási programjában ez az intézkedés a legnagyobb. A támogatás kifizetésének legkésőbbi határideje 2012. október 15. A borászati gépek, technológiai berendezések beszerzéséhez 2011-től igényelhető támogatásról szóló rendelet szeptember 8-tól hatályos.⁴⁹

A borászati oktatással kapcsolatban is születtek programok, céljuk a szélesebb körben történő szakmai fejlődés, szakirányú ismeretek oktatása. A borászattal, borturizmussal vagy borászati-idegenforgalmi ismeretekkel kapcsolatos akkreditált szakképzés, lehet iskolai rendszerű szakképzés és iskolarendszeren kívüli szakképzés is. A képzés oktatás tematikájában kötelezően szerepelniük kell a tipikusan magyar és világ szőlő és borfajták bemutatása, a szőlőtermesztés és borkészítési technológiák, érlelés, az íz harmóniák kialakulása, borok tárolása és kezelése a borkóstolás módszertana, a borok minősítése, illat és aroma összbenyomás, borszervírozás, bor és étel harmonizációja a bor egészségre gyakorolt hatása, Sommelier alapismeretek.⁵⁰ Célja, a borászat, borturizmus területein, végzett szakemberek képes legyenek bemutatni a magyar borászat adottságait, borturisztikai szolgáltatásait, hogy ez által hozzájárulhassanak és segítsék a borturizmus hazai növekedését.

⁴⁹ [http://www.ujszechenyiterv.info/2011/09/tobb-mint-egymilliard-forint-jut-boraszati-fejlesztesekre/\(2011.09.25\)](http://www.ujszechenyiterv.info/2011/09/tobb-mint-egymilliard-forint-jut-boraszati-fejlesztesekre/(2011.09.25))

⁵⁰ [http://www.palyazatihirek.eu/mezogazdasagi-palyazatok/20-mezgazdasagi-palyazatok/1927-boraszattal-borturizmussal-vagy-boraszati-idegenforgalmi-ismeretekkel-kapcsolatos-okj-s-szakkepzes-tamogatasa\(2011.09.26\)](http://www.palyazatihirek.eu/mezogazdasagi-palyazatok/20-mezgazdasagi-palyazatok/1927-boraszattal-borturizmussal-vagy-boraszati-idegenforgalmi-ismeretekkel-kapcsolatos-okj-s-szakkepzes-tamogatasa(2011.09.26))

5 Borászati képzések

5.1 Formális, -Nonformális,- és Informális képzések

Az oktatás minden társadalom legfontosabb értékteremtő, megtartó és egyben megújító ereje, manapság olyan sokat hallunk az „élethosszig tartó tanulás” fogalmáról.

De mit kell értenünk ez alatt? Biztosan nem arról van szó, hogy például egy „átlagos” európai állampolgár már nem elégszik meg azzal, hogy csak 11-12 évet tölt az iskolában, hanem élete végéig nem hagyja el az intézményt. Sokkal inkább arról van szó, hogy a tanulás fogalmát ez esetben tágabban értelmezzük, mint az oktatási intézményben végzett tevékenységet, valahogy úgy, ahogyan a régi mondás is tartja: „Jó pap is holtig tanul.” Azaz, bármennyire új, divatos fogalomnak tűnik is, a gondolat maga egyáltalán nem nevezhető újnak, például, a témáról szóló előadásában *Comeniust* idézhetném, aki „a sárospataki tartózkodása alatt írott *Panpaedia* című művében az oktatást egy egész életen át történő folyamatnak fogta fel, mindenki számára kiterjedően.⁵¹

Az egész életen áttartó tanulás, és mint oktatási koncepció az 1970-es évek óta kezd általánossá válni, célja, hogy fejlessze valamennyi egyén ismereteit és kompetenciáját, akik részt kívánnak venni a tanulási folyamatban. Az Európa Bizottság 2000 Májusában kiadott „Memorandum az egész életen át tartó tanulásról” című vitaanyaga leszögezi, hogy az egész életen át tartó tanulás szempontjából mindenfajta tanulás egy „bölcsőtől a sírig tartó” folyamatos kontinuumot alkot.

Az okszerű tanulási tevékenység három alapkategóriája:

- **Formális tanulás:** oktatási, képzési intézményekben valósul meg, és oklevéllel, szakképesítéssel ismerik el
- **Nonformális tanulás:** a rendes oktatási és képzési rendszerek mellett zajlik, általában nem ismerik el hivatalos bizonyítvánnyal
- **Informális tanulás:** a mindennapi élet természetes velejárója. A formális és nem formális tanulási formákkal ellentétben, az informális tanulás nem feltétlenül tudatos tanulás

⁵¹http://www.ektf.hu/hefoppalyazat/nevtars/4_lecke_formlis_nonformlis_s_informlis_kpzs.html(2011.11.23)

5.1.1 Formális képzés a borászatban

Évszázadok óta sok borászattal foglalkozó családnál a borkészítés technikája apáról fiúra szállt, az utóbbi évek mégis, azt mutatják, hogy szükségeltetik jól képzett megfelelő szakemberek oktatása, hogy továbbra is minőségi magyar borokat fogyaszthassunk és felvehessük a versenyt az Európai Unióból importált borokkal.

Az elmúlt években, évtizedekben, úgy tűnik megszorodtak azon borfogyasztók száma, akiknél magas szintű igény mutatkozik a borászati képzésre, hogy folyamatosan fejlesszék a borhoz kötőd ismereteiket, tudásukat. A kutatásim során láthatóvá vált, hogy nem csak a formális képzések száma szaporodott meg, hanem az informális és non formális képzések sokaságával is találkozunk. Magyarországon a szőlészeti borászati képzés/oktatás szakiskolai, szakközépiskolai, főiskolai/ egyetemi szinten is folyik, egészen az alapképzéstől, a meseképzésen át a Dr. képzésig, akad továbbá néhány olyan profitorientált szervezet, amely borkóstolási és szakmai (Sommelier) tanfolyamot is indít. A magyar borkultúra világhírű, három felsőoktatási intézményben képeznek szakembereket. Magyarországon az első a keszthelyi Pannon Agrártudományi Egyetem, Festetics György, Nagyváthy János tanácsára és Tessedik Sámuel közreműködésével 1797-ben alapította a Georgikont, ez volt Európa első gazdasági tanintézete, a Georgikon mezőgazdasági szakot 1949-ben dr.Bakonyi Károly, a cserszegi fűszeres terjesztője hozta létre. Az alapítás fő célja szakképzett gazdatisztek nevelése volt, a felsőoktatási intézmény, amely főként állat- és növénytermesztéssel foglalkozott emellett, a szőlőtermesztés és borkészítés oktatás is folyt, és ami még fontosabb gyakorlati oktatásban is részesítette a hallgatóit.

A rendszerváltást követően, a borászati kombinátok is átalakultak, akik a borásképzésben egyeduralkodóként vettek részt. A középiskolák közül a budafoki (Budapesti Corvinus Egyetem) *Soós István Borászati és Üzleti Szakközépiskola és Szakiskolát* szükséges megemlíteni.⁵² Az intézmény több mint 110 éve, 1901-óta folytat középfokú borásképzést és nyújt ehhez bőséges szakmai képzést is. Sok ma élő híres borász kapott itt remek jól megalapozott képzést.⁵³ Az iskolában folyik (alap) szakképzés, (borász) szakiskolai képzés, (bor-és pezsgőgyártó) technikus, ezek

⁵² [http://borasziskola.hu/new/\(2011.09.23\)](http://borasziskola.hu/new/(2011.09.23))

⁵³ Alex Liddel: Magyarország borai. Glória Kiadó, 2005. p.63-65

mindegyike nappali tagozatú képzést nyújtanak. Saját szőlészettel és egy 1996-ban felépült modern borászati üzemel és pincészettel is büszkélkedhet. Az elmúlt tíz évben jelentkezett az-az igény, hogy levelező szinten is biztosítsanak lehetőséget azon tanulóknak, akik felnőtt fejjel szeretnének többet megtudni erről a csodálatos szakmáról. A felnőttképzéssel a következő szakokat oktat levelező tagozaton. (bor-és pezsgőgyártó) technikus, borász tanfolyam, borkurzus és Sommelier tanfolyam. A gödöllői Szent István Egyetem borászati és szőlészeti felsőoktatási tanintézet egészen 1999-ig két egyetemen folytatott borászati oktatás, az előzőleg említett gödöllői Mezőgazdasági egyetemen és a budapesti Kertészeti egyetemen, a két egymástól függetlenül működő egyetem is összeolvadt, és mára csak a gödöllői Corvinus Egyetem maradt meg, budapesti kertészeti szakkal. (10. számú táblázat)

10. számú táblázat

Formális Képzése/Szőlészeti Borászat

Szakközép és Szakiskola Bor és Pezsgőgyártó/technikus	Felsőfokú szakképzés Szőlész, borász szaktechnikus	Felsőfokú BA/MA/Bsc Szőlész, borász Mérnök
Soós István Borászat	Károly Róbert Főiskola Természeti Erőforrás gazdálkodás és Vidékfejlesztési Kar	Corvinus Egyetem Élelmiszer tudományi Kar
	Nyugat-M Egyetem Mezőgazdasági és Élelmiszertudományi Kar	Pannon Egyetem Georgikon Kar
	Pannon Egyetem Georgikon Kar	Eszterházy Károly Főiskola Kulturális örökség tanulmányok szak Borkultúra szakirány
	Pécsi Tudomány Egyetem Természettudományi Kar	Károly Róbert Főiskola Természeti Erőforrás-gazdálkodás és Vidékfejlesztési Kar/Szőlész, borász mérnöki
		Pécsi Tudomány Egyetem Természet tudományi Kar

Forrás: saját szerk.

Hasonló összeolvadások az ország más részein működő képzési központokat is érintettek. A szőlész- és borásképzésen kívül Egerben az Eszterházy Károly Főiskolán, 2010 szeptemberétől az akkreditációs bizottság jóváhagyásával elindul az országban egyedülálló kulturális örökség mesterszak, aminek egyik szakiránya a borkultúra szak.

5.1.2 Nonformális képzés a borászatban

Aki nem szőlész-borász szakon végzett valamelyik magyarországi egyetemen, és nem is a jó nevű a szakmában csak „Soós”-ként emlegetett budafoki borásziskolában, az rendszerint különféle bortanfolyamokon csillapíthatja tudásszomját. A világ legnépszerűbb képzései kétségkívül az ún. *WSET-tanfolyamok*.⁵⁴ A rövidítés a londoni székhelyű Wine and Spirit Education Trust (nagyjából: Bor és Párlat Oktatási Alapítvány) nevére utal, amely nem csupán szigorú, de kultúrák felett átívelő módszertant dolgozott ki a borok kóstolására, értékelésére és leírására. Továbbtanulás lehetőségét is kínálnak a hallgatóiknak, az alap-, a közép- és felsőfokú tanfolyamok után, a londoni anyaintézményben.

Iskola oktatási tematikája kifejezetten nemzetközi indíttatású, szóbeli előadásokra, valamint vezetett, interaktív borkóstolásokra épül, de önálló, otthoni tanulást és felkészülést is igényel. Az előadások elsődleges célja a változott igényeknek és új fogyasztási szokásoknak megfelelő italismeret.⁵⁵

Ebben döntő szereppel bír az ismeretszerző, és nem örömszerző, élvezeti célú borkóstolás személyi és technikai feltételeinek, valamint módszereinek elsajátítása.

⁵⁴ [http://www.ako.hu/\(2012.01.11\)](http://www.ako.hu/(2012.01.11))

⁵⁵ Kevin Zraly: Borkurzus. Alexandra Kiadó, Budapest, 2002, p.224

11. számú táblázat

Tanfolyamok, kurzusok

Borismeret A-Z –ig.:
Magyarország borászata, borismereti (alapok fok)
II. Nemzetközi borismeret (közép és felső szint)

Borismereti tanfolyam vendéglátásban dolgozó szakemberek részére
Intenzív kurzus

WSET akkreditált tanfolyamok

Level 2 Középfokú borismereti tanfolyam / WSET Intermediate course
Bevezetés a borkóstolásba
Level 3 Felsőfokú borismereti tanfolyam / WSET Advanced Course
Kóstolási technikák

Forrás: saját szerk.

A boriskolák legújabb sztárja azonban kétségkívül a *CEWI (Central-European Wine Institute)*, amely villámgyorsan vált a hazai gasztronómiai képzési központjává: Budapesten kívül a vidéki városokban és a magyar mellett angol nyelven is oktat, ráadásul nemcsak borismeretet, hanem sajt- és csokikurzusokat is kínál. Rendkívüli népszerűségét az magyarázza leginkább, hogy hallgatói kezét a tanfolyam elvégzését követően sem engedik el, folyamatosak a mesterkurzusok, tematikus borkóstolók, fesztiváljelenlétek. Akármelyik képzést is választjuk, (11. számú táblázat), a legszebb az egészben, hogy ha belépünk egy boriskola kapuján, egyszerismind egy nagy közösség

tagjaivá is válunk, és hamarosan azon vesszük észre magunkat, hogy ismerősként biccentünk a borfesztiválok törzsvendégei felé.

Magyar Borakadémia és Magyar Borok Háza

A sorban a következő a *Borakadémia*, a Magyar Borok Háza a magyar borászat jeles képviselőinek közös akaratából 1996-ban, az alábbi alapítványok, ill. szervezet közreműködésével jött létre: A Magyar Borakadémia, a Magyar Szőlő és Borkultúra Alapítvány, és a Magyar Borok Háza Alapítvány valamint a Magyar Kultúra Alapítvány. Budapesten a Várnegyedben 1997. szeptember 2-án nyitotta meg kapuit a látogatói előtt. A Magyar Borok Háza több mint turisztikai látványosság, a magyar borászat egyetemes céljait szolgáló sokoldalú kulturális, és szakmai műhely. Az épület pincéjében és földszinti helységeiben várja azokat a borkedvelőket, ínyenceket, akik egy helyen szeretnék megismerni Magyarország teljes borkínálatát.⁵⁶ A hegyközségek által legjobbnak tartott 420 féle magyar bor, a 22 magyar borvidék szerint csoportosítva mutatja be, a látogatót minden borvidéknél nyitott palackok várják, ahol tetszés szerint szabadon kóstolhat, és bármelyik azonnal megvásárolható.⁵⁷ Az összes magyar történelmi borvidéket bemutató kiállítás mellett számos érdekes programot és szolgáltatást ajánlanak. Állandó tematikus programjaik, a Hónap Borkóstolója és a Borkurzusok számos szakmabelit és egyszerű borkedvelőt vonzanak, borkóstoló-sétát, prezentációval egybekötött borbemutatót, borversenyeket, borárveréseket tartanak.

Szőlő és Borkultúra KHT

A társaságot az 1991-ben alapított Magyar Szőlő- és Borkultúra Alapítvány, a borászszakma különböző területeiben vesz részt olyan mind, oktatás, szakmai szövetségek, érdekvédelem, kutatás. Mivel a termelés és a fogyasztás kultúrájának emelése csak együtt, egyszerre képzelhető el, ezért a borkultúra nonprofit KFT. Működését elsősorban olyan események megszervezésében fejt ki, melyek a termék és a fogyasztó eleven kapcsolatát segítik elő, a minőség jegyében. Az elmúlt több mint tíz

⁵⁶ [http://www.magyarborokhaza.hu/\(2011.11.12\)](http://www.magyarborokhaza.hu/(2011.11.12))

⁵⁷ Magyar borhagyományok, borivási szokások, szerkesztette Lelkes Lajos. Mezőgazda kiadó, Budapest 2004

esztendő során a kitűzött célok megvalósításáért elvégzett munkák számos eredményt hoztak. A 2011-ben már huszadik alkalommal megrendezésre kerülő *Budapesti Nemzetközi Bor- és Pezsgőfesztivál* az ágazat legnagyobb, a főváros egyik kiemelkedő rendezvényévé vált. Valamint a VinAgora, ami már évek óta a világ egyik, szakmailag nagy presztízssű versenye, hiszen tagja a VINO FED-nek, a nagy nemzetközi borversenyek szövetségének, melyben a világ 12 meghatározó versenye fog össze. A Borkultúra Kht. további tevékenységei még pl. Boregyetem, Szent Márton Újborfesztivál és Libator, Országos Takarékszövetkezeti Borverseny szakmai szervezése.

Boregyetem

Az előadásokon a borászat iránt érdeklődők, a résztvevő szakemberek segítségével betekintést nyerhetnek a borkultúra, borkóstolás művészetébe, megtanulható többek között, hogy milyen hőfokon érdemes kóstolni a borokat, miért a száránál kell megfogni a poharat, hogy kell megszagolni, majd kortyonként alaposan megízlelni a bort. A tanfolyam végeztével a résztvevők biztosabban fognak sétálni az áruházak boros polcai között, és tudni fogják, hogy milyen alkalomhoz melyik bort válasszák, figyelembe véve a szőlőfajtát, évszámot, borvidéket, és borászt. A bor és gasztronómia kapcsolatára kitérve megtanulhatják azt a néhány alapszabályt, melyek segítségével ezek után határozottan beleszólhatnak a szülinapi, karácsonyi, eljegyzési menüsorba, továbbá, hogy az ételek mellé megfelelő borok kerüljenek a poharakba.⁵⁸

5.1.3 Informális képzés a borászatban

Az iskolarendszerű, valamint a különböző akkreditált tanfolyamokon túl, a borászat iránt érdeklődőknek, akik nem kívánnak formális képzésben részt venni, lehetőségük van a borászati ismereteik bővítésére informális módon. Erre lehetőséget nyújtanak a különböző borbemutatók, borvacsorák, borfesztiválok, illetve pincelátogatások. Az ilyen és hasonló programokon a résztvevők, megismerhetik a borászat és borkóstolás

⁵⁸ <http://www.boregyetem.hu/adattar/borlexikon.html> (2011.10.26)

minden részletét, ezek rendszerint gasztronómiával egybekötött rendezvények. Ezen egyik fő zászlóvivője többek között az esztergomi Prímás Pince Borkulturális központ

5.1.4 Esztergom- Prímás Pince Turisztikai és Borkulturális Központ

Esettanulmány alapján

Prímás Pince Turisztikai és Borkulturális Központ néven egyedülálló komplexum tárta ki kapuit Esztergomban. A Prímási Borrend megalapítása kapcsán fogalmazódott meg a pincerendszer felújításának szándéka, mely az Új Magyarország Fejlesztési Terv keretében valósult meg. Az esztergomi bazilikához kapcsolódó 3700 négyzetméteres pincerendszert a magyar borkultúra központjává lett. A szakdolgozatom ezen részéhez tartozó információkat, azaz mélyinterjút *Prímás Pince Borkulturális központ bor- és gasztronómiai tanácsadójával készítettem el.*⁵⁹

7. számú kép

Esztergom Prímás Pince



Forrás: saját szerk.

⁵⁹ Mélyinterjú Jakabffy László Úrral, a Prímás Pince bor-és gasztronómiai tanácsadója

A pincerendszerben bemutatják a borvidékek történelmét, legnevesebb szőlészeit-borászait, a jelentősebb szőlőfajtákat, a borkereskedelem- és a fogyasztás történetét valamint interaktív borászati kiállítást rendeznek be. A létesítményben borkóstoló tereket alakítottak ki és szaküzletet nyitottak, ahol lehetőség van a vásárlásra is, a kóstoltatott borokat valamint kiemelten a Vinum Primatism, azaz a Prímás bora borcsaládhoz tartozó termékeket forgalmazza. Küldetése többek között a hazai borkultúra, a teljes Kárpát-medence borainak népszerűsítése, a magyar borok hírnevének öregbítése, informális képzés keretei között. Tudatos borivók meghódítása.

A pince kiemelt egysége a közel 90 m hosszú Barkóczy alagút, amelyben a Kárpát-medencei Borvidékek Alagútja kapott helyet. A különleges környezetben, a pince téglaboltívei között berendezett ingyenes kiállítás bemutatja a Kárpát-medence borvidégeit, jellemző szőlőfajtaikat, borkészítési eljárásait. Természetesen lehetőség nyílik a bemutatott borok kóstolására is. A Prímás Pince szervezésében, rendszeresen tartanak borbemutatókat, borvacsorákat, többek között olyan nagynevű híres borászokkal, mint Gere Attila, Takler Ferenc vagy Szöllősi Mihály. A programon résztvevők, a szőlőműveléstől az bor üvegbe kerüléséig részletes tájékoztatásban részesülnek, valamint lehetőségük van a különböző borok megkóstolására is. A programok rendszerint étkezéssel egybekötötték, (minőségi gasztronómia) valamint zenei aláfestést is szolgáltatnak.

8. számú kép

Esztergom Prímás Pince



Forrás: saját szerk.

5.2 A borfogyasztási szokások alakulása Magyarországon

A hazai borfogyasztási és borvásárlási szokásokról nagyon kevés információ áll a rendelkezésre. A bortermelő országokban a borfogyasztási magatartásról szóló kutatásoknak egyre nő a jelentősége. Magyarország ezen a területen még kezdeti stádiumban van, eltekintve attól a néhány rövid vizsgálatról, amelyeket piackutató intézetek végeztek az utóbbi években. Az Agrármarketing Centrum Kht. megbízásából 2003 novemberében készült átfogó kutatás, amely a korábbi felmérések eredményeit is feldolgozta.⁶⁰

Hasonló típusú kutatás a GfK Hungária Piackutató Intézet készített, akik a Nemzeti Bormarketing Program keretében 2008-ban vizsgálták a hazai borfogyasztási szokásokat. A kutatás eredményét az év december elején hozták nyilvánosságra Sopronban, a IX. Magyarországi Bormarketing Konferencián.⁶¹

„A fogyasztói magatartással kapcsolatos tanulmányok a magyar fogyasztók különféle típusú és kiinduló pontú vizsgálat reprezentálja. Az elmúlt 15 éves időszakban a vásárlók, a fogyasztók a korábbi évekhez képest jelentősen megváltozott körülmények között hozták meg döntéseiket. Elég, ha csak a kereskedelmi infrastruktúra átalakulásra, az új termékkínálati lehetőségekre, a jelenlegi jövedelmi helyzet drasztikus változásaira, az értékben bekövetkezett fordulatra gondolunk.

Az új feltételek, az új prioritások mélyen a korábbi generációk tapasztalatai mellett az új, önálló vásárlók, fogyasztók eltérő szemlélete is meghúzódik. Mindez hatással van a különböző termékek és szolgáltatások piacán jelentkező vásárlói magatartásra.”⁶²

⁶⁰ A Magyar Turizmus Zrt. (a továbbiakban MT Zrt.) megbízásából a M.Á.S.T. Piac- és Közvéleménykutató Társaság 2005 folyamán végzett felmérést a magyar lakosság étkezési és alkoholfogyasztási szokásairól. A felmérés eredményeit a Turizmus Bulletin 2006/1. számában, a 39-49. oldalon tették közzé. A kutatás alátámasztotta azt a feltevést, hogy a borfogyasztási szokások néhány év távlatában gyakorlatilag nem változnak.

⁶¹ <http://www.vinoport.hu/?node=1157>

⁶² Berács József-Lehota József-Piskótalstván-Reketye Gábor: Marketing elmélet a gyakorlatban (2004) 149-150p.

5.3 A borvásárlási és fogyasztási szokásokról szóló kérdőív kiértékelése

A bor fogyasztása/ Értékelés és elemzés (kutatásmódszertan pontosan) n=112 forrás

Tehát az előzőekből is kitűnik, hogy a magyar lakosság borfogyasztási szokásairól a korábbi években több különböző felmérés került lebonyolításra. A szekunder kutatást illetően az Agrármarketing Centrum Kht. megbízásából 2003 novemberében, és a Magyar Turizmus M.A.S.T. Megbízásából készült átfogó kutatásra támaszkodtam, amely a korábbi felmérések eredményeit is feldolgozta.

Annak érdekében, hogy minél jobb és tisztább képet tudjak kialakítani a borvásárlási szokásokról, az emberek borhoz való viszonyáról primer kutatást is végeztem. A kutatást kvantitatív módszerrel folytattam le.

A kérdőívet egy 112 fős csoporttal töltetem ki. A mintavétel módja az eljárás kérdőív formájában, úgynevezett valószínűségi mintavétel, egyszerű véletlen. A mintában részt vettek értelemszerűen, mindegyike borvásárló és borfogyasztó, mivel csak ők tudtak kielégítő válaszokat adni. Területileg, a mintában részt vettek Komárom-Esztergom-Megye, Budapest és Pest- Megye területén élnek.

A megkérdezettek jövedelme 90-200/Ft.-közötti jövedelem kategóriába tartozik. A kérdőív kiértékelésénél született eredmény alapján elmondható, hogy a megkérdezettek több mint a fele, 57%-a fogyaszt bort eltérő gyakorisággal.

A kérdőív legtöbb kérdésénél több választ is meg lehetett jelölni, így a százalékban megadott eredmények összege ezeknél a kérdéseknél több mint 100%-ék.

Nemek szerinti megoszlás:

A mintavétel 112 fő. A (1. számú ábrán) látható, hogy a megkérdezettek közel 64% nő, azaz (72 fő) ebből a férfiak aránya 36%-ék (40 fő). A populáció minden tagja egyenlő eséllyel jön szóba a mintavételnél, mely nem reprezentatív.

1. számú ábra

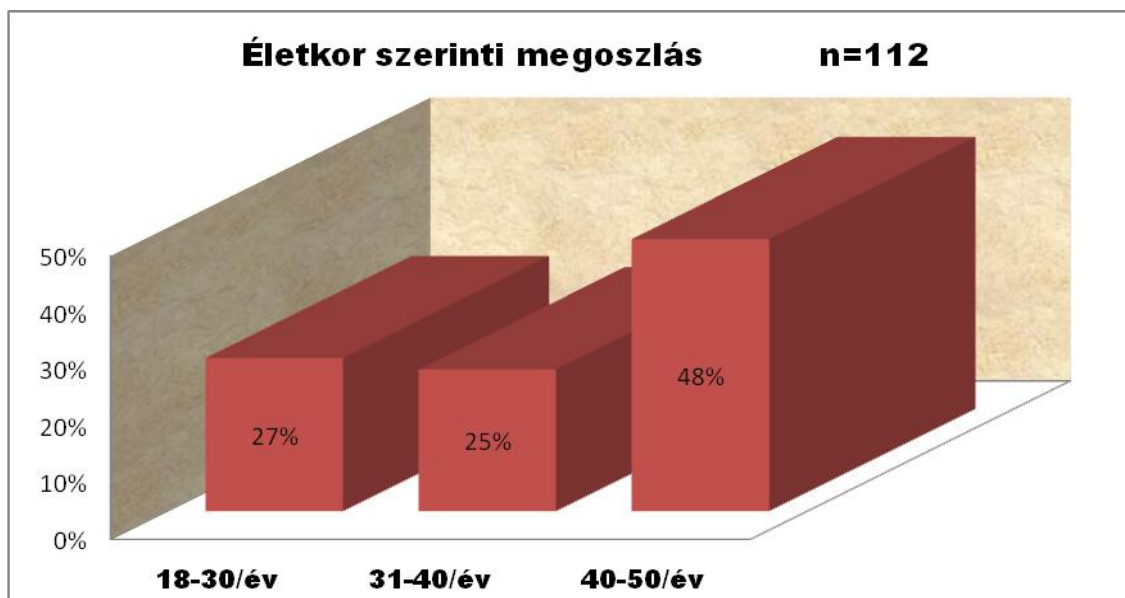


Forrás: saját szerk.

Életkor szerinti megoszlás:

A saját primer kutatásban részt vettek 18-50 év közötti nők és férfiak, (2. számú ábra). A 18-30 közöttiek 27%-ot tesz ki, a 31-40 közöttiek 25%, valamint 48% a 40-50 közöttiek aránya.

2. számú ábra



Forrás: saját szerk.

Lakóhely szerinti megoszlás:

Területileg, a mintában részt vettek (3. számú ábra) Komárom-Esztergom- Megye, Budapest és Pest- Megye területén élnek. A lakóhely típusa szerint a több mint a fele, vagyis 56% kisvárosban él, Budapesten 25%, megyeszékhelyen, vagy nagyobb városban 5% és faluban 14%-ék.

3. számú ábra

Komárom-Esztergom- Megye



Pest- Megy



Forrás: <http://maps.google.hu/maps?hl=hu&tab=wl> 78,7-79,3KB (2012-01-25)

A borvásárlás miéértje:

A magyar lakosság körében sokak számára a bor tradicionális ital, az AMC felmérése szerinti válaszadók a megszokott ízeket szeretik 3,7% ék, véleményük szerint a bor minden alkalomhoz illik 3,3%-ék, a bor az alkoholos italok királynője 3,1%-ék, elegáns 3,1%-ék, és könnyed ital 3,1%-ék.⁶³ A megkérdezettek többsége szerint a borfogyasztás nem része a mindennapoknak, inkább alkalomhoz kötött, ezt a tény saját kutatásom is alátámasztotta.

A borvásárlás célja:

Ennél a kérdésnél tulajdonképpen három válasz kapott kiemelkedően sok jelölést. A válaszok a saját fogyasztás, vendégek számára, valamint ajándék céljából voltak. A válaszadók több lehetőséget is bejelölhettek. Számszerűsítve ebben a sorrendben a következő adatok születtek. Saját fogyasztás 54%, vendégek számára 59% és ajándékba vásárolt bor pedig 79 %, tehát láthatjuk, hogy leggyakrabban ajándékozás céljából vásárolnak bort. A válaszlehetőségek között szerepelt a „más számára” való vásárlás. A közel 10%-nyi megjelölés bizonyítja azt, miszerint nem elhanyagolható azok száma, akik ugyan nem biztos, hogy fogyasztanak, ellenben vásárolnak bort.

Ennél a kérdéskörnél több mint 100%-os eredmény született, mivel több lehetőség is jelölhető volt egyszerre. A tényezők sorrendje tehát: a válaszadók többsége, 86%-ék, megjelölte a bor ízének és illatának szeretetét, a legfontosabbnak a termelő és a márka, mely 64%, aztán a minőség 33%- ék, a földrajzi származás 24%, a fajta 19% valamint az ajánlás 12%- ék. Tehát megállapítható, hogy a vevőknek leginkább, persze csak az ár után a bor íze, színe, termelője és márkája a legfontosabb.

⁶³ Az FVM Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet által 1998-ban végzett felmérés alapján. A kutatás statisztikai értelemben túlreprezentált a magasabb végzettségűek és a városi népesség körében. A megkérdezettek 1-től 5-ig terjedő skálán értékelték, melyik állítással értenek egyet (1 = egyáltalán nem ért egyet, 5 = teljes mértékben egyetért)

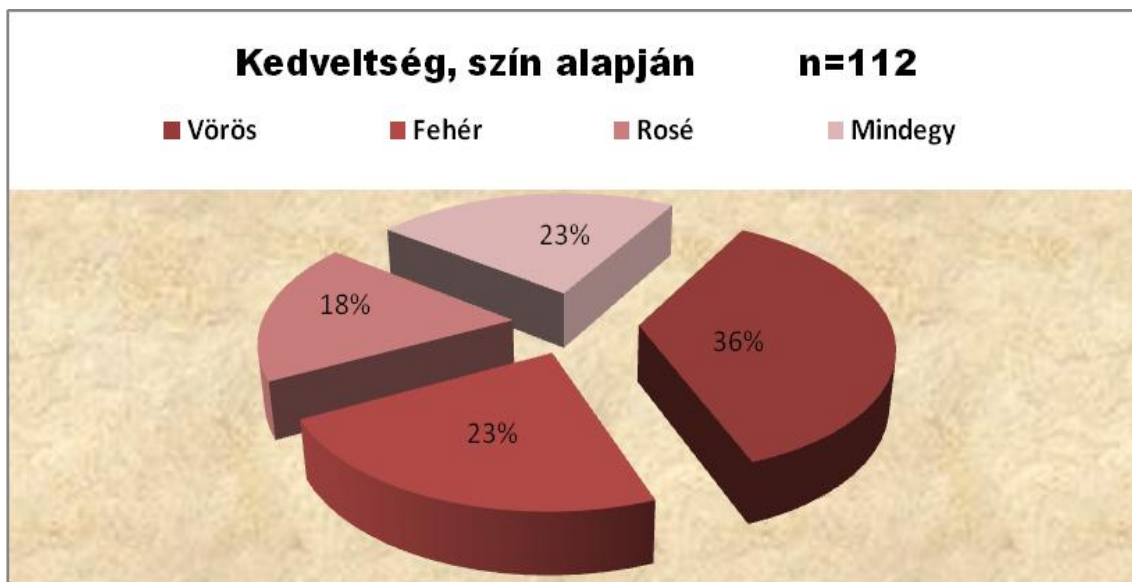
Bor választása íz alapján:

Az AMC⁶⁴ által vizsgált borfogyasztók kedveltsége a bor íze szerint, a félédes italok szerepelnek az első helyen, a megkérdezettek 24,7%-a fogyaszt félédes fehérbort, 28,6%-uk félédes vörösbort. A válaszadók többsége, 86%-z, megjelölte a bor ízének, illatának szeretetét, ami véleményem szerint logikus is, mivel ha valaki nem szereti a bort, az miért is fogyasztaná. Tehát a magyar fogyasztók kedvencei a félédes borok, ezt a kutatásom is bizonyította. A válaszadók közel a fele 47% legjobban kedveli és vásárolja a félédes borokat, míg 23% az édes bort, a szárazat 19 % -ék, és a félszáraz mindössze 11%.

Bor választása szín alapján:

A bor ízét illetve színét tekintve a szekunder kutatásaimban szereplő adatoktól némileg elérő, eredményeket kaptam. Az Agrármarketing Centrum Kht. által vizsgált borfogyasztók kedveltség szín alapján százalékos arányban elsősorban a fehérbort jelölték meg 41,1%-ban, és csak másodsorban 36,5%-ban a vörösbort, 18,4%-a pedig mindkettőt fogyasztja.

4. számú ábra



Forrás: saját szerk.

⁶⁴Turizmus Bulletin X. évfolyam 3. száma. A magyar lakosság borfogyasztási szokásai, Az Agrármarketing Centrum Kht. megbízásából készült kutatás alapján összeállította a Magyar Turizmus Zrt. Piac- és Termékelemzési irodája.

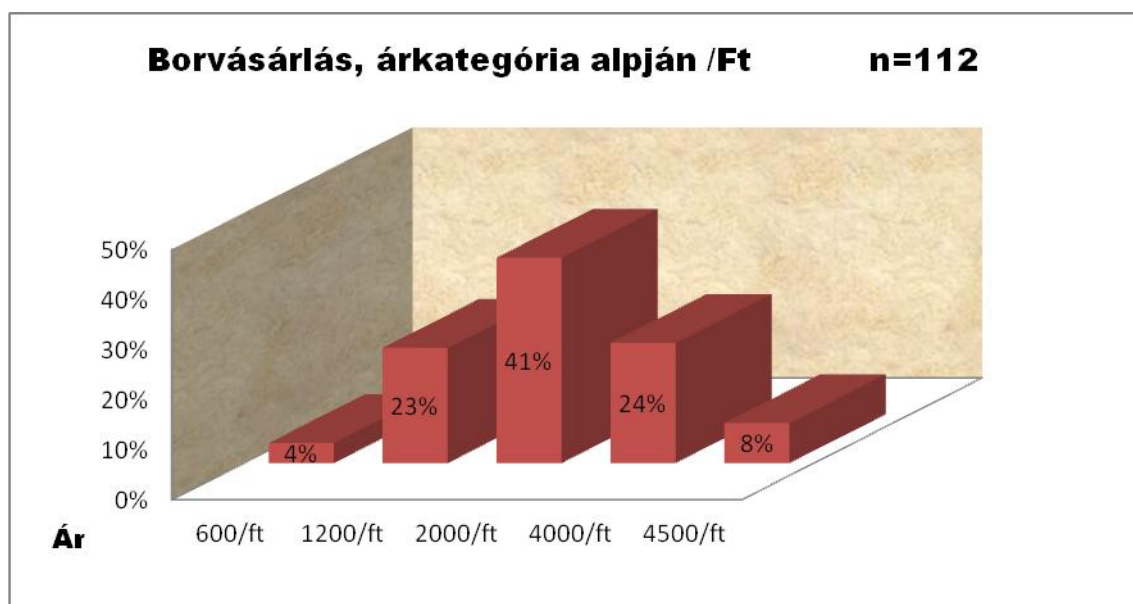
A saját primer kutatásból kiderült a (4. számú ábrán) látható, szín szerint vizsgálva a vörös bor fogyasztása a jellemző, a kérdőívben megkérdezettek 38%-a (43 fő) kedveli ezt a típust, fehérét 23% azaz (26 fő), és a rozé borokat 18%-a (20 fő) preferálja, a megkérdezettek 21%-a mindegyiket egyformán kedveli, azaz (23 fő).

A borválasztást befolyásoló tényező- bor árkategóriájának hatása:

A magyar vásárlási szokásokra jellemző az árérzékenység, ezért ez a borok vásárlásánál is megmutatkozik, (5. számú ábra). A kérdőívet kitöltők többségénél is befolyásoló tényező az ár, és 87% jelölte meg az árat, mint befolyásoló tényezőt. Az ár utáni kutatásom alapján a következő sorrendet tudom felállítani.

Mitől is függ egy palackbor ára? Ha kizárólag a legdrágább borokat nézzük, kiderül, hogy elsősorban a ritkaságon múlik az ár. (6. számú ábra). A több tízmillió forintot érő tételek között találunk olyat, amelyet egy első világháborúban elsüllyedt hajóról hoztak fel a bűvárok, és több 1700-as években palackba került tételt is. Tájékozódva a mai magyar borpiacon az ár tekintetében, a kérdéshez 5 árkategóriát alakítottam ki a kérdőívben, ezek a következők a hozzájuk tartozó százalékos arányokkal: 600ft (4%-ék), 1200ft (23%), 2000ft (41%), 4000ft (24%) és 4500ft felett (8%)

5. számú ábra



Ezek adatok alapján megállapítható, hogy a válaszadók több mint a fele preferálja a 1000ft és 2000ft körüli áru borokat, (5. számú ábrán), ez alapján is látható, hogy megnőtt a jobb minőségi borok iránti kereslet. A tényezők sorrendje tehát: a válaszadók többsége, 86%-ék, megjelölte a bor ízének és illatának szeretetét, a legfontosabbnak a termelő és a márka, mely 64%, aztán a minőség 33%- ék, a földrajzi származás 24%, a fajta 19% valamint az ajánlás 12%- ék. Tehát megállapítható, hogy a vevőknek leginkább, persze csak az ár után a bor íze, színe, termelője és márkája a legfontosabb.

A borvásárlási gyakorisága:

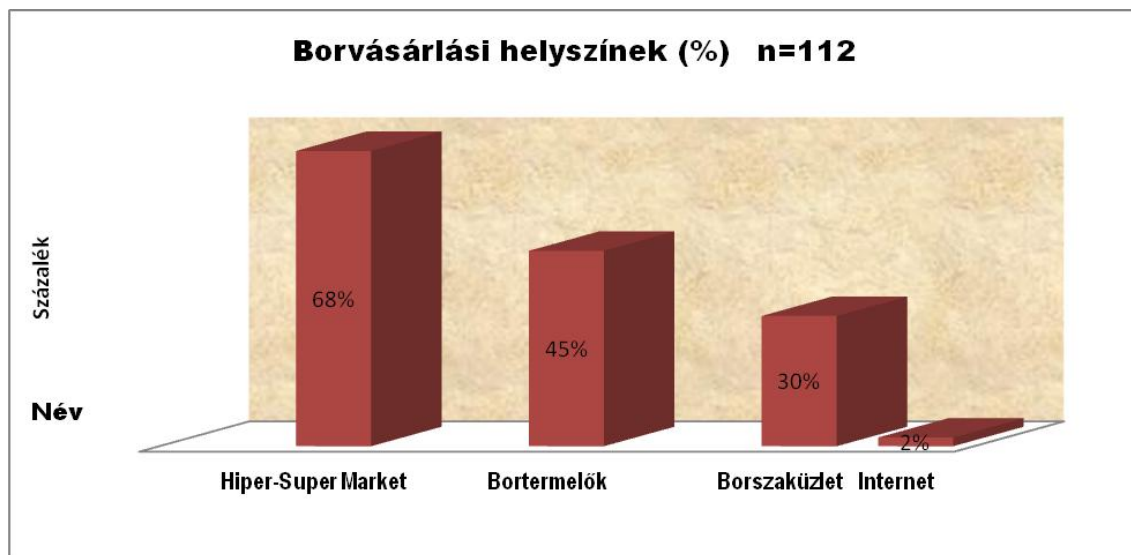
A borfogyasztás elsősorban társasági összejövetelhez kötött pl. ünnepi alkalmakkor, vendégségben, a megkérdezettek és válaszuk alapján az a megállapítás vonható le, miszerint a borfogyasztók majdnem a 60%-ék évente csak néhány alkalommal vásárol bort, 25% havonta többször, 11% hetente. Ennél is gyakrabban csak a megkérdezettek 4% vesz ilyen terméket.

Tehát mindezekből leszűrhetjük, hogy az emberek valószínűleg általában vagy valamilyen esemény vagy nagyobb bevásárlásaik alkalmakkor emelik le a bort a boltok polcairól, ezt támasztják alá a szekunder kutatásom adatai is.

A borvásárlás helyszíne:

A borvásárlás helye is hűen tükrözi a mai szokásokat, mivel a döntő többség 68%-a jelölte meg a hiper,- és supermarketeket borvásárlás helyszíneként, mely a (6. számú ábrán) látható. A várthoz képest feltűnően magas viszont a bortermelőktől vásárolt bor 45%, ennek oka valószínűleg abban rejlik, hogy valóban a minőséget keresők a termelőket részesítik előnyben.

6. számú ábra



Forrás: saját szerk.

A megkérdezettek 30%-a borszaküzleteket keresik fel gyakori rendszerességgel, és csak elenyésző 2% vásárol az interneten, amely viszonylagos emelkedést mutat.

A bor minősége:

Mitől minőségi a bor és mi számít minőséginek? Először is, a bor minőségét az íz négy kritériuma határozza meg, a gyümölcsös íz, az alkohol-, a sav- és a cukortartalom. Ezek egyensúlya, illetve harmóniája adja a minőséget. A primer kutatás alapján a kérdőívben megkérdezettek 38 %-a vásárol általában minőségi borokat, 26 %-a tájborokat és 22 %-minőségű borokat, és a maradék 14 % számára állításuk szerint nem számít a borok minősége. Ezen adatok is alátámasztják a szekunder kutatásaim által összegyűjtött eredményeket, (Agrármarketing Centrum Kht.), hogy a borok minőségének megítélése nem egységes a magyar lakosság körében. A háztartások 40,0%-a fogyaszt minőségi

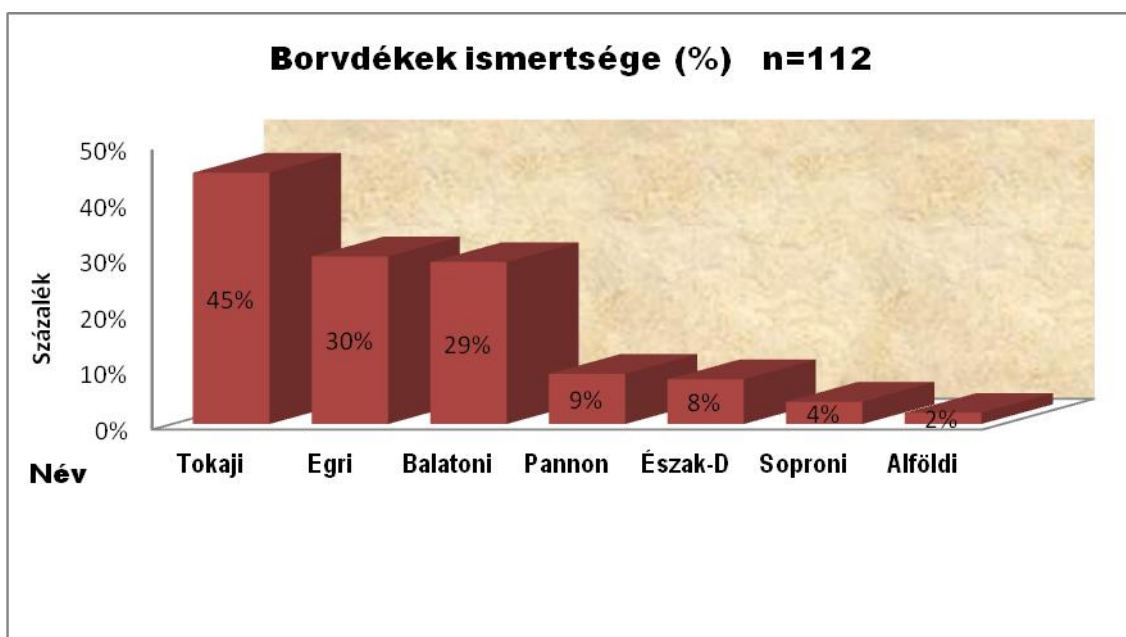
kimért bort, 32,0%-a palackozott minőségűt, és 16,4%-a palackozott asztali bort. Másodsorban az AMC adatai alapján a fogyasztók számára a bor minőségét a termelőhely, borvidék garantálja.

Borvidékek ismertsége:

A Magyar Turizmus Rt. megbízásából készítette közvélemény kutatás a borvidékek ismertsége tekintetében, nálam is hasonló eredmény született, jellemzően 4-5 borvidéket tudtak felsorolni a megkérdezettek. A pozitív megítélés ellenére a megkérdezettek borral, borászattal és borvidékekkel kapcsolatos ismeretei gyakran hiányosak.⁶⁵

A borvidékek ismertetével kapcsolatban feltett kérdéskörnél, a válaszadók arra a kérdésemre, (7. számú ábrán) látható, miszerint melyek a legjobban ismert borvidékein, 45%-ék, a tokajit jelölte meg. Közel egyforma ismertségnek örvend az egri és a balatoni borvidék 30%-al. Kevésbé ismert, sorrendben a következő a pannon és az észak-dunántúli borvidék 10% alatti ismertséggel. Érdekes eredmény született a soproni 4%-ék, és az alföldi borvidék 2%-ék, ismertségét illetően.

7. számú ábra



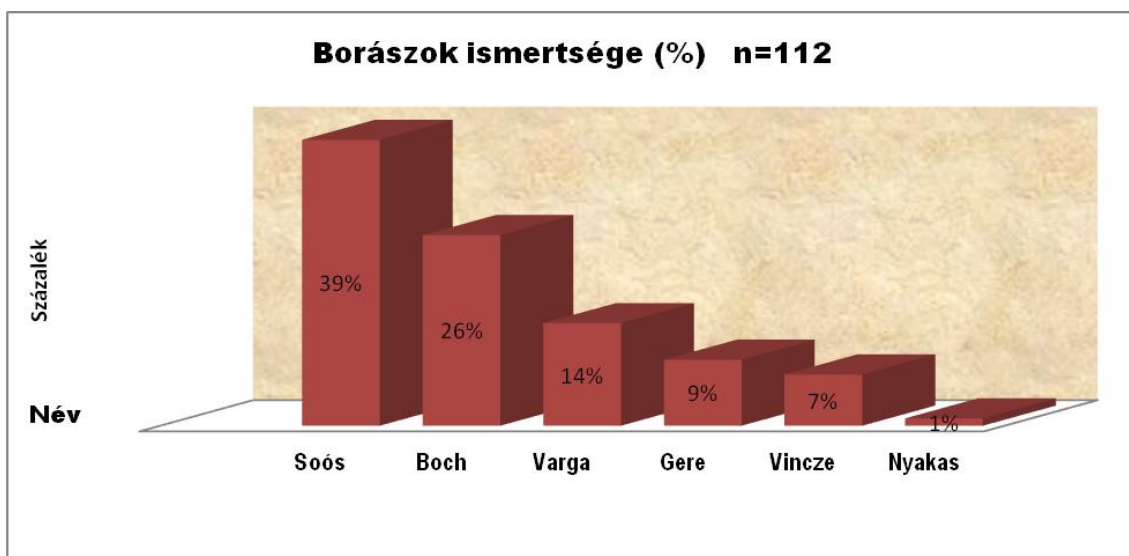
Forrás:saját szerk.

⁶⁵ A Szocio-Gráf 1998. évi felmérése szerint az emberek átlagosan öt borvidéket ismernek.

Bortermelők borászok ismertsége, kedveltség:

Ezen kérdés körnél is érdekes eredmény született, annak ellenére, hogy valójában a borvidékek ismertsége nem tudatos, viszont az onnan származó borok és bortermelők ismertsége mégis nagy.(8. számú ábra). A válaszadók túlnyomó többsége, legjobban ismert borásznak a Soós-t,(Pannon) a Boch,(Villány) a Varga,(Balaton-Badacsony) a Gere,(Villány) a Vincze,(Eger) Nyakas (Budai) – Hilltop-ott (Ászár-Neszmély) jelölte meg.

8. számú ábra

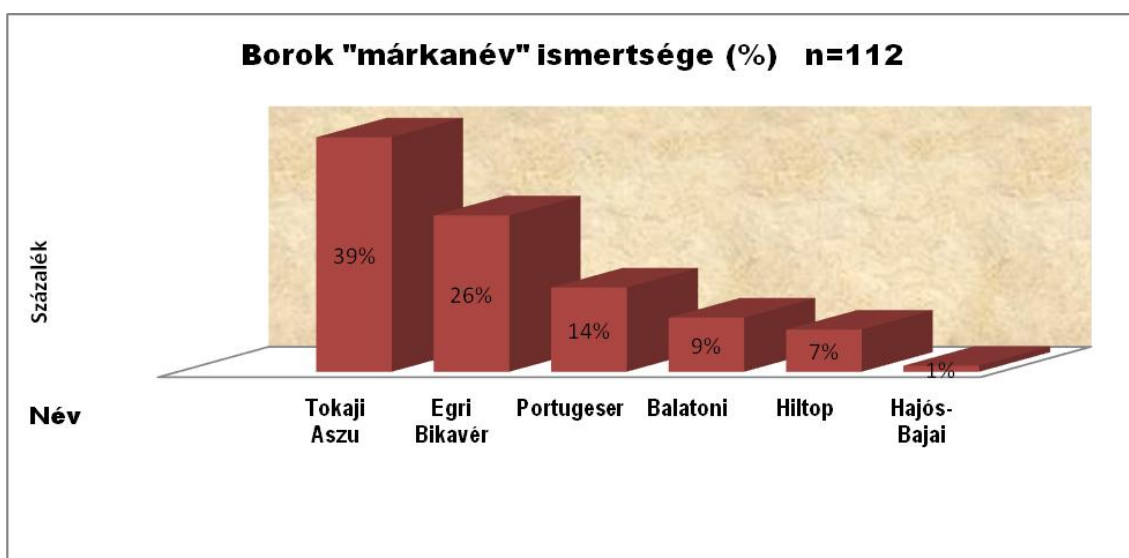


Forrás:saját szerk.

A bor márkaneve alapján:

Arra a kérdésre, hogy a magyar borok közül melyek a legismertebbek, mint „márkanév” egyértelműen a tokaji-t, az egri bikavért a villányi valamint a balatoni borokat jelölték meg a válaszadók, hasonlóan a borvidékek ismertetésével kapcsolatban feltett előző kérdéskörnél. Arra kérdésre, hogy márkanev a legjobban ismert szintén elsőnek a Tokaji borvidékről származó tokaji aszút, aztán az Egeri bikavért, valamint a Villányi Porogieser voltak az elsők. (9. számú ábra).

9. számú. ábra



Forrás:saját szerk.

A külföldi borok és a magyar borok ismertsége és vásárlási hajlandósága:

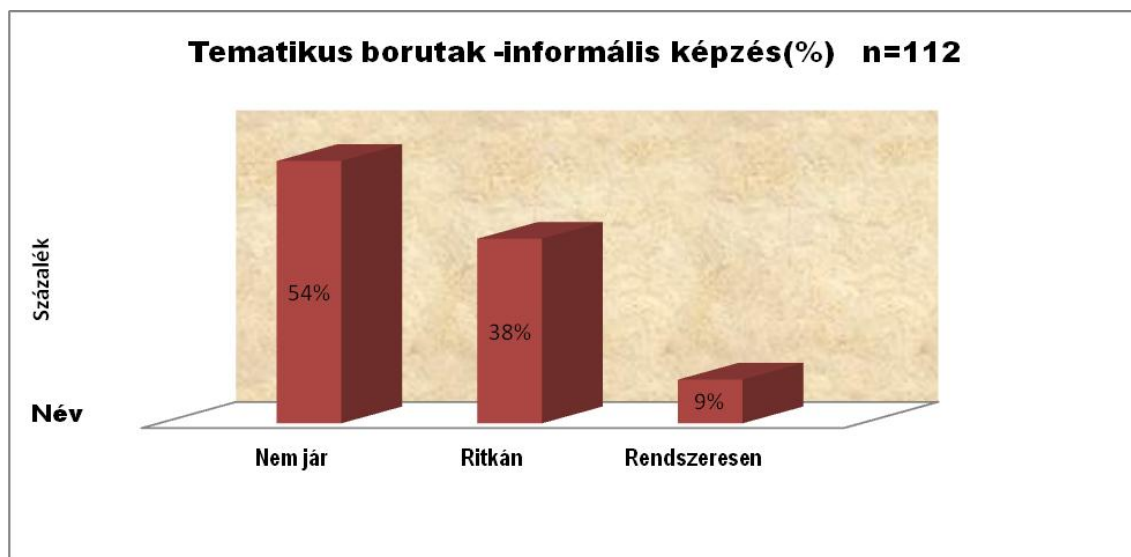
A megkérdezettek 66%-a válaszolt igennel arra a kérdésre, hogy már kóstolt és vásárolt külföldi borokat. A választ adók 25% kipróbálta, ugyan de marad a magyar boroknál. Arra kérdésre, hogy milyen célból vásárolt a 2/3-a azt a választ adta, hogy kíváncsiságból. 1/3-a pedig mások ajánlották illetve ajándékba kapta.

Arra kérdésre, hogy a hazai borokat preferálja-e a külföldivel szemben, magasan, közel 80%, azt a választ adta, hogy igen természetesen, és csupán elenyésző 14% adta azt a választ, hogy mindegy, csak finom legyen!

Tematikus borutak:

Arra, a kérdéskörre, miszerint ismeri-e illetve szokott-e részt venni tematikus bortúrán, a megkérdezettek több mint a fele 54%-ék nemleges választ adott. (10. számú ábra). Fejlődést mutat a borturizmus irányában viszont az a tény, hogy a válaszadók 38% ritkán ugyan, de részt vett már hasonló programon, és 9%-ék rendszeresen jár.

10. számú ábra



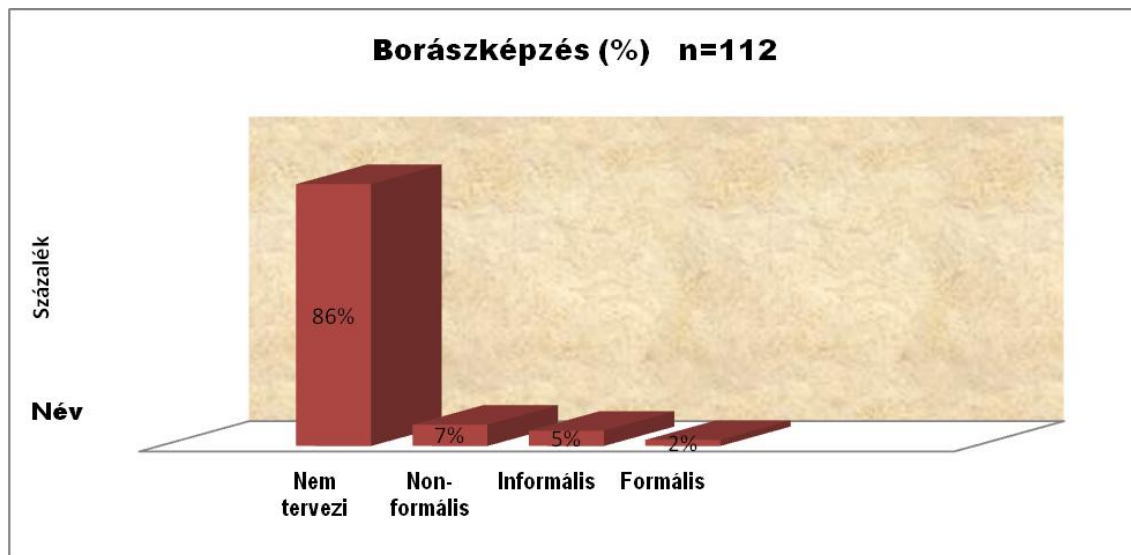
Forrás:saját szerk.

A helyszínt illetően egyértelműen a tokaji, az egri és villányi volt az első. A szekunder kutatás, az AMC adatai eltérést mutatnak, a termelői pincelátogatáson részt vevőké 9%-ék, a borkóstoló programokon 6%-ék, a bortúrán a megkérdezettek 3%-a szokott részt venni, 32,3%-ék borkóstoláson, 15,5%; szüreten, 15,4%, borúton 1,9%-ék.

Borásképzés- szinterei:

A válasz adók 86%-a nem tervezi, hogy borászati formális képzésen venne részt, viszont 5% szívesen tanulna nonformális OKJ-s képzésen, és 7%-ék Sommelier tanfolyamon, 2%-ék viszont formális képzésen főiskola/egyetem tanulna borászatot.

11. számú ábra



Forrás:saját szerk.

Kialakult, illetve részben kialakulni látszik egy szűk réteg melyre jellemző a tájékozottság, a borok terén való jártasság és tudatos vásárlás.(11. számú ábra).

5.4 Saját kutatás

5.4.1 Saját kutatás módszere és célja

„A társadalomtudományi kutatások alapvető problémája, hogy nem lehet mindent megfigyelni, és amit megfigyelünk sem ismétелhető meg ugyanolyan formában.”⁶⁶

A kutatás időtartama 2011. május, és 2012. november között folyt, a kutatás deduktív kutatás, „felülről-lefelé” (top down) módszer, valamint empirikus kutatás, részkutatás. A szakdolgozat elkészítésénél szekunder kutatást végeztem, azaz a meglévő információs források, kiemelten a hazai és külföldi szakirodalmat, levéltári anyagokat, szaksajtó alapján, monográfiák, valamint adatbázisok másod elemzését végeztem.

Ezek feldolgozása mellett primer kutatást is végeztem, és lehetőségem volt, mind a kvantitatív és kvalitatív módszer felhasználására. Mintavételi eljárás kérdőív formájában, úgynevezett valószínűségi mintavétel, egyszerű véletlen, valamint fókuszcsoportos kutatás, személyes mélyinterjú során irányított formában, ezen kívül bizonyos helyzetekben pl. borvacsora alkalmával részvevő megfigyelést alkalmaztam.

A mintában részt vett populáció mindegyike borfogyasztó. A megkérdezettek száma 112 fő, 18-50 év közöttiek, nők és férfiak, a nők aránya: 60% ebből férfiak aránya 40%. A populáció minden tagja egyenlő eséllyel jön szóba a mintavételnél, mely nem reprezentatív. Területileg, a mintában részt vettek Komárom-Esztergom- Megye, és Pest- Megye területén élnek. A megkérdezettek jövedelme 90-200-ezer/Ft./hó/nettó-közötti jövedelem kategóriába tartozik. A magyar borra vonatkozó legtöbb speciális irodalom (nevek) dokumentum, publikáció és az interneten (HNT) honlapján volt található.

⁶⁶ Majoros Pál: A kutatás módszer alapjai. Perfekt, 2004. 250p.

A statisztikai adatok a KSH honlapján a (GFK), az (MVH), az (AMC) centrum honlapján volt elérhető. A dolgozat információs alapját igen hasznosan egészítették ki azok a személyes interjúk, amelyek során első kézből, fogyasztóktól, borászoktól szereztem be. pl. (Gere Attila, Drozdik János, Gyöngyös Antal), pincészetektől, véleményeket hallhattam a magyar borok minőségéről, ismertségéről, kedveltségéről.

A kutatás célja

A kutatás célja, hogy megvizsgáljam, a borfogyasztók motivációs prioritását a borválasztás és fogyasztás terén. A borvidék ismertsége, a borász vagy a márkanév ismertsége a döntő, a bort kedvelők, a borivók, a borvásárlók körében.

Milyen alapon választják poharukba ezt a méltán finom nedűt, és ez mennyire tudatos, a márkanév alapján, borvidékek ismertsége alapján, esetleg az ismert borászok neve- vagy kizárólag az ár alapján. Az előzőekben megszerzett tapasztalat fontos és meghatározó tényező lehet a későbbiek során. A bor bizalmi terméknek tekinthető, és kell valami támpont a borfogyasztónak, vásárlónak. Kíváncsi voltam, hogy a Magyar borfogyasztók előszeretettel választják poharukba inkább a hazai termékeket, mintsem a külföldi újvilági borokat, és hogyan viszonyulnak ezekhez.

Az is fontos kérdés volt, hogy miután ma olyan divatos, és viszonylag sokan ismernek és vesznek részt tematikus borutakon, éreznek-e motivációt abban, hogy bővítsék ismereteiket, tágítsák látókörüket. A bort szeretők, a borivók körében, fontos-e, hogy közelebbről megismerkedjenek a borászattal, hajlandóak-e képezni magukat, formális-nonformális illetve informális szintén. Van-e különbség a férfiak és nők borfogyasztási szokásai között.

A dolgozatomban szeretném alátámasztani és megerősíteni azt a tényt, hogy a bor bizalmi terméknek tekinthető és, hogy a bort kedvelők- ivók - vásárlók, valóban tudatosan döntenek, mielőtt a bort a poharukba töltik.

5.4.2 Feltevéseim

Kutatáson végeredményeként azt szerettem volna látni, hogy a bort kedvelők, a borivók a borvásárlók, milyen alapon választanak bort és ez mennyire tudatos, a márkanev alapján, borvidékek ismertsége alapján, esetleg az ismert borászok borai közül vagy kizárólag az ár alapján. Mennyire fontos szempont a minőség, és a bizalom. Érdekelt még, hogy van-e különbség a nők és a férfiak borfogyasztása között.

Kíváncsi voltam, hogy a Magyar borfogyasztók előszeretettel választják poharukba inkább a hazai termékeket mintsem a külföldi újvilági borokat. Az is fontos kérdés volt, hogy miután viszonylag sokan ismernek és járnak tematikus bortúrákra érdekli-e őket komolyabban a borászat, hajlandóak-e képezni magukat, formális- nonformális illetve informális szinten.

Hipotézisek a következők:

- ➔ A szeretném alátámasztani és megerősíteni azt a tényt, hogy a bor valóban bizalmi terméknek tekinthető
- ➔ A borvidék a borász vagy a márkanev ismertsége dönt
- ➔ Mennyire tudatos a kötődés borválasztás során
- ➔ Hogyan viszonyulnak fogyasztók a külföldi, és újvilági borokhoz
- ➔ Van-e különbség a férfiak és nők borfogyasztási szokásai között
- ➔ Van-e igény a borászati képzésekre, formális- non formális- informális szinten

5.4.3 Következtetések, kutatási eredmény

A borfogyasztás növekedésének elindítója az olcsó és sok esetben nem ellenőrzött borok széleskörű megjelenése volt, azonban kedvező tendenciák érzékelhetők, és úgy tűnik, kezd kialakulni a minőségi borok fogyasztásának mind nagyobb kultusza, egyre több kötődés látszik egy adott termelő, pincészet vagy esetenként szőlőfajta borához.

A különlegesen magas minőségű borok iránt megnőtt a kereslet, annak ellenére is, hogy ezek a borok már magasabb árkategóriát képviselnek. Ezt jelzi azt is, hogy a borértékesítés színterein megjelent és növekszik a szakboltok forgalma, és divattá vált a borturizmus, borászattal kapcsolatos tematikus utakra a borvacsorák és a pincészetektől való vásárlás.

A Magyar borfogyasztók táborra polarizálódott, kettészakadt a „csak az alkoholt kedvelők” és „a borkultúrával rendelkezők” csoportjára. Kutatáson végeredményeként látható, hogy bor valóban bizalmi termék, és hogy a Magyar borfogyasztók előszeretettel választják poharukba inkább a hazai termékeket mintsem a külföldi vagy az újvilági borokat. Vélemény szerint kialakul, illetve részben kialakulni látszik egy szűk réteg melyre jellemző a tájékozottság, a borok terén való jártasság és tudatos vásárlás.

5.4.4 Javaslatok

Az elmúlt évtizedek- az utóbbi évek változásai, és az Európai uniós csatlakozás nem csak pozitívumokat hozott magával, hanem új kihívások elé állították a magyar szőlő és bortermelőket. Meglehetősen kedvező áron jelentek meg Magyarországon a külföldi borok, amikkel nehéz versenyezni a hazai borászoknak.

Az erősödő versenyhelyzet miatt úgy vélem, és a megoldást mindenképpen abban látom, hogy a hazai piacot kell erősíteni. Törekedni kell arra, hogy a magyar borok minél nagyobb választékban egyre több fogyasztóhoz eljussanak. Erre a legcélszerűbb és legjobb megoldás a borturizmusban és annak erősítésében látom, illetve különböző rendezvényekkel egybekötött borkóstolók, tematikus utak szervezésében.

Érdemes még két tendenciát megemlíteni: az egyik, hogy a hazai piacon értékesített boroknak mintegy 20 százaléka külföldről származik, s a magyar borászatokban tulajdonosként is egyre több külföldi van jelen. Technológiai újításaik, a magyarokétól eltérő, szaktudásuk és a tőkeinjekció azonban sokat lendíthet a hazai bortermelésen.

A másik, hogy a hazai vásárlók körében is kezdenek teret hódítani az olcsó, import borok.

A verseny tehát több irányból is befolyásolja a magyar bor jövőjét, ezért is égető szükség volna a jól működő, hosszútávon gondolkodó bormarketingre. A hatékony marketing eszköze - az elmúlt években egyre népszerűbbé vált borfesztiválok mellett - a borklubok szervezése, ahol a termelőkkel való találkozás révén lehet belepillantani a borkészítés rejtelseibe, másrészt az akár árukapcsolással - például érett sajtok kínálásával - egybekötött borkóstolás is új élményekkel gazdagíthatja az érdeklődőket.

Új próbálkozásokat, kezdeményezéseket természetesen egyre többet láthatunk, a borvidékeken lévő borutak évente megrendezett nyitott pince programjai, az egyre több borvidéken épült borhotel is, ami szintén sokat tehet a hazai és külföldi borkedvelők körében a magyar borok ismertségének növeléséért.

A legfontosabb, úgy érzem mégis az, hogy a borászok bízzanak magukban, hiszen a magyar bor minőségét tekintve megállja a helyét, és versenyképes a világ bármely piacán. Innentől valóban nem kell cégér a jó bornak, hiszen nincs jobb reklám annál, mint ha hírért viszik a tudatos borivók.

6 Összefoglalás

Tudományos dolgozatom célja az volt, hogy megkíséreljem bemutatni Magyarország történelmi, valamint mára kialakult borvidékeit-, az évszázadok alatt változott területi felosztásokat, az évszázadok alatt többszöri változásokon kerszetül ment törvényeket a borfogyasztás fejlődését és helyzetét, ebben a turizmus óriási szerepét, és a borászaton belül a különböző képzés színtereit.

A Kárpát-medenceében eltöltött évszázadok alatt sok problémával kellett megbirkóznunk, és sok vesztettnek látszó csatát vívtunk, nem volt ez másként a szőlővel és a borral sem. A bor az egyik legegységibb „termék”, nincs még egy ilyen ital, amely ilyen sokszínű lenne, és melyet ennyire befolyásol a fajta, a földrajzi eredet, a termelő vagy az adott évjárat is, a terroár egyedisége íz-és illatvilága, a napfény. A bor mindig fontos szerepet játszott a magyar kultúrában is, a kulturált borfogyasztás viszont, csak az utóbbi években kezd kialakulni. A borfogyasztók, akik egyre szélesebb körű ismeretekkel rendelkeznek a borokról, a minőségi borokat keresik.

Véleményem szerint a Magyar borágazat sikere az összefogásban rejlik, és valamennyi résztvevőnek nyitottnak kell maradnia és közelednie kell egymáshoz. Ebben nagy szerep jut a borturizmusnak annak fejlesztésének és borászathoz kapcsolódó képzéseknek, úgymint formális- nonformális és informális módon. A bor valóban bizalmi termék, és a jelenből táplálkozva tudunk csak a jövőben sikereket elérni.

Dolgozatom befejezése után is figyelemmel kívánom kísérni a magyar borászat fejlődését, a magyar bor népszerűsítésének lehetőségeit, értékének megtartását az esetlegesen felmerülő problémák megoldását, vagyis a magyar bor útját.

Bibliográfia

Könyvek, Folyóiratok, Lexikon

Könyvek

- Alex Liddel: Magyarország borai. (ford.: Forró Orsolya) (h.n) Felícia Glória Kiadó Kft, 2005
- Ambrus L-Csoma Zs. : A magyar bor útja: a kezdetektől napjainkig. Szombathely, BKLK, 2003
- Babbie, Earl: A társadalomtudomány kutatás gyakorlata (ford.: Kende Gábor) Budapest, Balassi Kiadó, 2003
- Berács József- Lehota József- Piskóta István- Rekettye Gábor: Marketing elmélet a gyakorlatban. (h. n.) Complex Kiadó Jogi és Üzleti Tartal, 2004
- Borturizmus és a tájegységei hagyományos termékek gazdaságfejlesztő hatása. Eger, 2002. (Ambasciata D'Italia Bp., (Olasz Köztársaság Magyarországi Nagykövetsége) Hegyközségek Nemzeti Tanácsa-Bp., MERSZI Rendezvényszervező Iroda-Kecskemét. Magyar Turizmus RT. Budapest, JPTE (Egyetemi Könyvtár)
- Csoma Zsigmond: A borkóstolás története, művészete és gyakorlata. Budapest, Agroinform Kiadó, 2003
- Dömötör József - Katona József: Magyar borok-borvidékek. Budapest, Kossuth kiadó, 1963
- Dr. Borovszky Samu: Esztergom Vármegye. Budapest, Dóvin Művészeti Kft., 1998
- Dr. Fehér Piroska: Szőlő-és Borgazdaságunk történetének alapjai. Budapest, Akadémia Kiadó, 1970

- Edelényi –Dr. Eperjesi –Erdőss -Dr. Kádár: Borászat. Budapest, Mezőgazdasági Kiadó, 1973
- GTK/Gazdasági és Társadalomtudományi kar- Turisztikai termékek. Gödöllő, Szent István Egyetem Kiadó. 2001
- Hugh Johnson: /The Story of wine/ A bor története. Budapest, Park Könyvkiadó, 2004
- Kevin Zrally: Borkurzus. Budapest, Alexandra Kiadó, 2002
- Kozma P.: A szőlő- és borkultúra története Magyarországon. Magyar Bor Akadémia – Mezőgazda, Budapest, 1995
- Lacka Sándorné: Szőlészet statisztikai forrásai-18-19. században. In: Történeti Statisztikai Tanulmányok: Budapest, 1984 (Magyar Országos levéltár)
- Lengyel Márton: A turizmus általános elmélete. Budapest, Heller Farkas GTSZ KIT Kiadó, 2004
- Lengyel Márton: A turizmus általános elmélete. Budapest, KIT Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 1994
- Magyar Nyelv, Történeti –Etimológiai szótár. Budapest, Akadémia Kiadó, 1967
- Majoros Pál: A kutatás módszer alapjai. (h.n) Perfekt, 2004.
- Máté Andrea – Pap Norbert: Tematikus utak szerepe a terület- és településfejlesztésben. In: Pap N. (szerk.): Területfejlesztés a gyakorlatban. Lomart Kiadó és a PTE TTK FI Politikai Földrajzi és Területfejlesztési Tanszék, Pécs, 2007
- Michalko Gábor: A turizmuselmélet alapjai, Kodolányi János Főiskola, Székesfehérvár, TA. 2011,
- Michalko Gábor: Földrajzi alkotás és rangsorolás idegenforgalmi megközelítése In: földrajzi közlemények CXXV.(XLIX.) kötet, 2001.
- Puczkó László- Rátz Tamara: A turizmus hatásai, Budapest, Aula, 2005
- Sarkadi Eszter – Szabó Géza – Urbán András: Borturizmus szervezők kézikönyve AMC – Baranya Megyei Falusi Turizmus Szövetség, Pécs, 2000
- Szabó Géza: A borút, mint tematikus termék Magyarországon. In: Borturizmus és a tájegységi hagyományos termékek gazdaságfejlesztő hatása. Eger, 2002
- Török Sándor - Mercz Árpád: Magyar borkultúra. Budapest, Mezőgazda, 1997
- Urbán-Sarkadi: HNT. Magyar Turizmus RT. Budapest,(é.n.)

- Zrinszky László: A felnőttképzés tudománya- Bevezetés az Andragógiába. Budapest, 200

Folyóiratok

- A bortörvény ismertetése. Budapest. Pallas RT. 1898. A földművelésügyi minisztérium. Miniszter kiadványa, 9. szám
- A Magyar bor századai, Rubicon, 2007. 6-7.
- A Magyar Turizmus Zrt. (a továbbiakban MT Zrt.) megbízásából a M.Á.S. T. Piac- és Közvéleménykutató Társaság 2005 folyamán végzett felmérést a magyar lakosság étkezési és alkoholfogyasztási szokásairól. A felmérés eredményeit a Turizmus Bulletin 2006/1. számában, a 39-49. oldalon tették közzé. A kutatás alátámasztotta azt a feltevést, hogy a borfogyasztási szokások néhány év távlatában gyakorlatilag nem változnak.
- A Szocio-Gráf 1998. évi felmérése szerint az emberek átlagosan öt borvidéket ismernek.
- Az FVM Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet által 1998-ban végzett felmérés alapján. A kutatás statisztikai értelemben túlreprezentált a magasabb végzettségűek és a városi népesség körében. A megkérdezettek 1-től 5-ig terjedő skálán értékelték, melyik állítással értenek egyet (1 = egyáltalán nem ért egyet, 5 = teljes mértékben egyetért)
- Martinovich László - Iván Gyula – Katona Zoltán – Kiss Marcella – Mikešy Gábor –Rotterné Kulcsár Anikó -Winkler Péter (2004): A szőlő kataszter térinformatikai háttere - VINGIS befejezés előtt. GIS OPEN Konferencia 2004, Székesfehérvár, 2004.
- Martinovich László: A VINGIS szőlőültetvény nyilvántartási rendszer. Borászati Füzetek. XIII. (6). 2003
- Tasnádi József: A turizmus szerepe a természet- és a kulturális örökség megőrzésében, Turizmus Bulletin, a Magyar Turizmus Rt. Kutatási és Fejlesztési Igazgatóságának szakmai folyóirata, 2007, XI. évfolyam, 1-2 szám

- Turizmus Bulletin X. évfolyam 3. száma. A magyar lakosság borfogyasztási szokásai, Az Agrármarketing Centrum Kht. megbízásából készült kutatás alapján összeállította a Magyar Turizmus Zrt. Piac- és Termékelemzési irodája.

Internetes hivatkozások

- <http://www.ako.hu/>
- <http://borasziskola.hu/new/>
- <http://www.magyarborokhaza.hu/>
- <http://www.boregyetem.hu/adattar/borlexikon.html>
- http://www.ektf.hu/hefoppalyazat/nevtars/4_lecke_formlis_nonformlis_s_informlis_kpzs.html
- <http://www.fatosz.eu/hu/magyar+borutak+orszagos+szovetsege/magyar+borutak+orszagos+szovetsege.html>
- <http://www.magyarborutak.hu/index.php?al=2&page=borvidekek>
- http://www.hnt.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=68:magunkrol&catid=19:joomla&Itemid=435
- <http://www.palyazatihirek.eu/mezogazdasagi-palyazatok/20-mezgazdasagi-palyazatok/1927-boraszattal-borturizmussal-vagy-boraszati-idegenforgalmi-ismeretekkel-kapcsolatos-okj-s-szakkepzes-tamogatasa>
- <http://www.kozlonykiado.hu/nkonline/index.php?menuindex=200&pageindex=kozlart&ev=2009&szam=73>
- <http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-minisztérium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/egyszerusodik-a-boraszok-elete>
- [http://www.royal-tokaji.com/hu/background overview.php](http://www.royal-tokaji.com/hu/background%20overview.php)
- <http://www.tankonyvtar.hu/konyvek/magyar-neprajz/magyar-neprajz-081201-299>
- <http://www.vm.gov.hu/main.php?folderID=847&articleID=14736&ctag=articlelist&iid=1>
- <http://www.ujszeczyenytar.info/2011/09/tobb-mint-egy-milliard-forint-jut-boraszati-fejlesztesekre/>

- <http://tokodipincek.hu/alapszabaly.pdf> 4,26 MB
- <http://mek.oszk.hu/09500/09536/html/0006/9.html>
- <http://www.vinoport.hu/?node=1157>

Képjegyzék

- http://borasziskola.hu/new/index.php?option=com_content&view=article&id=120%3Akarpat-medencei-borverseny&catid=3%3Anewsflash&lang=hu
- <http://bor-borvidek.blogspot.com/22,7> KB
- <http://maps.google.hu/maps?hl=hu&tab=wl> 78,7-79,3KB
- http://www.aborfesztival.hu/letoltesek/borfesztival2010/magyarorszag_borvidek_ei_1893.jpg
- http://www.harkany.szallasjegyzek.hu/hu/szallas/andrea_es_monika_vendeghaz.html (2012.01.23)
- http://www.konyv-e.hu/pdf/varmegye/Esztergom_vm.pdf
- <http://www.magyarborutak.hu/index.php?al=2&page=borvidekek>
- http://www.tokodipincek.hu/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=5

Ábrajegyzék

1. ábra. Nemek szerinti megoszlás
2. ábra: Életkor szerinti megoszlás
3. ábra: Lakóhely szerinti megoszlás
4. ábra: Kedveltség, szín alapján
5. ábra: A borválasztást befolyásoló tényező- bor árkategóriájának hatása
6. ábra: A borvásárlás helyszíne
7. ábra: Borvidékek ismertsége
8. ábra: Bortermelők borászok ismertsége, kedveltség:
9. ábra: A bor márkaneve alapján
10. ábra: Tematikus borutak
11. ábra: Borászképzés- szinterei:

Mellékletek

1. Melléklet

Borvidékek jellegzetes szőlőfajtái

01	Soproni	Kékfrankos
02	Pannonhalmi	Olaszrizling, Rajnai Rizling, Ottonel Muskotály, Tramini
03	Ászár-Neszmélyi	Olaszrizling, Leányka
04	Móri	Ezerjő, Olaszrizling, Rajnai Rizling, Rizlingszilváni, Chardonnay
05	Etyek-Budai	Chardonnay, Sauvignon Blanc
06	Nagy-Somlói	Juhfark
07	Zalai	Olaszrizling, Rizlingszilváni, Zöldveltelini, Piros Tramini, Chardonnay
08	Balaton-felvidéki	Olaszrizling, Rajnai Rizling, Szürkebarát, Chardonnay, Sauvignon Blanc
09	Badacsonyi	Olaszrizling, Rajnai Rizling, Kéknyelű, Szürkebarát
10	Balatonfüred-Csopaki	Olaszrizling, Szürkebarát, Chardonnay, Sauvignon Blanc
11	Balatonboglári	Olaszrizling, Muskotály, Szürkebarát, Tramini, Semillon, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
12	Tolnai	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Zöldveltelini, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon
13	Szekszárdi	Kékfrankos, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Rajnai Rizling, Sauvignon Blanc, Chardonnay
14	Pécsi	Cirfandli, Olaszrizling, Rajnai Rizling, Chardonnay
15	Villányi	Olaszrizling, Rajnai Rizling, Kékoportó, Kékfrankos, Pinot Noir
16	Hajós-Bajai	Olaszrizling, Rajnai Rizling, Kékfrankos
17	Csongrádi	Kékfrankos
18	Kunsági	Ezerjő, Olaszrizling, Kékfrankos, Kadarka
19	Mátrai	Olaszrizling, Rajnai Rizling, Rizlingszilváni, Leányka, Hárslevelű, Muskotály, Kékfrankos
20	Egri	Olaszrizling, Hárslevelű, Leányka, Kékfrankos, Kadarka
21	Bükkaljai	Olaszrizling
22	Tokaji	Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály

Forrás: saját. szerk.

2. Melléklet

Borvidékek

1. Csongrádi Borvidék

A Csongrádi borvidék a Tisza keleti partján fekszik. Az itteni borok nagy mennyisége nem párosul igénytelenséggel. Ezen borok savai lágyabbak a hegyvidéken termesztetteknél. A vidék borainak savtartalma alacsonyabb, mint a hegyvidéken termelt boroké, alkoholtartalmuk közepes vagy magas. A szőlőtermelés és a borok minőségének elismeréséért a város 1986-ban, a szőlő és a bor Nemzetközi városa” kitüntetést kapta.⁶⁷ A borvidéken fehér- és vörösborokat is termelnek. Az alföldi borvidékhez hasonlóan az asztali bor termelése dominál.

Területe: 2840 hektár

Klíma: száraz, szélsőséges, sok napsütés jellemzi

Talaj: homok, homokos lösz

A borvidék 4 körzetre tagolható:

Csongrádi körzet: Hódmezővásárhely,

Kisteleki körzet: Balástya, Csengele, Kistelek, Pusztaszer, Szatymaz,

Pusztamérgesi körzet: Forráskút, Öttömös, Pusztamérges, Ruzsa, Üllés,

Mórahalmi körzet: Ásotthalom, Bordány, Domaszék, Kiskundorozsma, Mórahalom, Zákányszék, Zsombó

A településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták: Kékfrankos, Rajnai rizling, Olaszrizling, Kunleány, Kövidinka, Zweigelt.⁶⁸

⁶⁷ Abrus Lajos-Csoma Zsigmond- Somlói Lajos: A Magyar bor útja. Kezdetektől napjainkig. Szombathely, 2003. p 132-133

⁶⁸ Alex Liddel: Magyarország borai. Glória Kiadó, 2005. p 203-206

2. Hajós-Bajai Borvidék

A Hajós-Bajai borvidék a Duna és Tisza között, az ország déli részén, a Bácskai-löszhát nyugati lankáin terül el, és 12 települést foglal magába. A magyarországi német építészet képviselői, a hajós pincefalut alkotó jellegzetes présházak igen vonzóvá teszik azt a borvidéket. Talajadottságait tekintve átmenetet képez a homokos talajú Kiskunsági borvidék felé. A borvidék szerepei egyre fontosabb szerepet játszanak mind a hazai, mind a nemzetközi piacon. A vidék fehérborai savban szegények és lágyak, amit kompenzálnak a terület vörösborai. Néhányuk versenybe szállhat a hegyvidéki vörösborok minőségével.

Területe: 2304 hektár

Klíma: szélsőséges, száraz, kifejezetten meleg nyarú

Talaj: eltérően az Alföld többi területétől itt a homok helyett lösz dominál

Borvidéki körzet: Baja, Bátmonostor, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták: Chardonnay, Rajnai Rizling, Csertszegi fűszeres, Olaszrizling, Kékfrankos, Zweigelt, Oportói, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kadarka

3. Kunsági borvidék

1990-ben a Dél- Balatoni Borvidék a Balaton déli partján, Somogy megye északi részén, Zamárdi és Balatonberény között terül el. 3 körzetre osztható: Balatonlelle, Kaposi és Marcali körzet. Az alföldi szőlőtermelő táj az ország legnagyobb kiterjedésű és szőlőterületű borvidéke. A Pesti síkság déli része, a Solti-síkság, a Csepel-sziget, és a jársági löszhátak alkotják a borvidék területét. Összesen 96 település alkotja, 68 hegyközségben. Fehér- és vörösbort adó szőlőfajtákat is termelnek, a borok minőségét illetően úgynevezett mindennapi borokról beszélhetünk, ezek az ún. Homoki borok. A borvidék mikroklímája igen kedvező, így gyengébb évjáratokról ritkán beszélhetünk. A vidék mind fehér-, mind vörösborok termelésére alkalmas. Hamvas Béla az itteni borokról a következőket írta: „Ezzel, hogy korcsmabor, nincs szándékom lebecsülni.

Sőt. A korcsma civilizációnk egyik legfontosabb intézménye, sokkal fontosabb, mint például a parlament. Az egyik helyen a sebeket osztják, a másik helyen gyógyítják.” A közepes kategóriájú borok többsége lágy, kevésbé savas fehérbor, azonban akadnak kivételek. Például az Izsáki sárfehér, savtartalmának köszönhetően, kitűnő pezsgő alapbor

Területe:28 020 hektár

Klíma: csapadékban szegény terület, forró napos nyár és hideg, száraz tél jellemzi

Talaj: főleg homok, lösz

Borvidéki körzet: Bácska, Cegléd, Monor, Dunamenti, Izsáki, Kecskemét-Kiskunfélegyháza, Kiskörös, Kiskunhalas-Kiskunmajsza, Tisza menti

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták: Chardonnay, Zöld veltelini, Olaszrizling, Királyleányka, Irsai Olivér, Rizlingszilváni, Merlot, Sauvignon, Chasselas, Sárgamuskotály, Csaba gyöngye, Pinot noir, Tramini, Kékfrankos, Ottonel muskotály, Kékoportó, Rajnai rizling, Cabernet sauvignon

Díjak, kitüntetések: Marcali Város Bora, illetve Kéthely-Marcali Hegyközség legjobb fehérbora – Dégi Borház Zenit bora Léglí Ottó – „2010 Év Bortermelője”

4. Ászár- Neszmély borvidék

A Dunára néző neszmélyi szőlőhegyeken termő borról Széchenyi István is írt dicsérő szavakat, és sokan kedvelték az itteni bor kellemes savanykás ízét. Az Eszterházy család Csákvári Uradalmának híres ászári mintaszőlészete és pincészete is hozzájárult ahhoz, hogy a vidék a 19. század második felében nemzetközi ismeretségre tett szert. Ez a hírnév sajnos a későbbiekben leromlott, olyannyira, hogy törölték a borvidékek sorából, és csak égisz későn 1977-ben hoztak újra létre, valamint ekkor kapta vissza az egykor eltörölt borvidéki rangját is. Az eredetileg önálló két régió (Ászár –Neszmély), csupán 1997-ben egyesült. Bakony, Vértes a Gerecse és Pilis- hegység dombjain elterülő borvidék elsősorban fehér borainak köszönheti hírnevét, de napjainkban a vörösbort adó szőlőfajták is egyre fontosabb szerepet játszanak e vidéken is.⁶⁹

⁶⁹ Alex Liddel: Magyarország borai. Glória Kiadó,2005. p 106-107

Terület: 1820 hektár

Klíma: az átlagnál hűvösebb, kevesebb napsütés, a csapadék közepes mennyiségű

Talaj: homok, illetve lösz

Ászári körzethez: Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerékteleki, Kisbér, Nagyigmánd, Véteskethely,

Neszmélyi körzethez: Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Keszölc, Kocs, Lábatlan, Moca, Neszmély, Nyergesújfal, Süttő, Szomód, Tata, Vértesszőlő településeknek A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták: Chardonnay, Cserszegi Fűszeres, Irsai Olivér, Olaszrizling, Szürkebarát, Sauvignon Blanc, Tramini

Díjak, kitüntetések: Nemzetközi díjnyertes a Hilltop Neszmélyi Prémium Chardonnay 2005

5. Badacsonyi borvidék

Kiemelkedő ökológiai adottságokkal rendelkező, a Balaton északnyugati végén lévő terület, amit a legjobban a vízről lehet látni. Feltehetően már a kelták korában is voltak szőlőültetvények a vidéken. Az egyik leghíresebb borvidékünknek számít. Évszázadokon keresztül nemesi birtokokon készült a bor. A XVIII. századtól számos főrangú család vásárolt az itteni dűlőkben szőlőbirtokot. A világi és az egyházi uradalmak szőleiben ekkor vált általánossá a természetes csemegebor és az aszú készítése. Francia szerzetesek révén került a vidékre a mai szürkebarátként ismert Pinot gris. Ennek bogyói különleges évjáratokban betöppednek, sőt aszúsodhatnak is, különleges természetes csemegebort nyerve belőle. A másik híres badacsonyi bor, a kéknyelő, melyet budai zöld fajtával ültetnek vegyesen, mivel ez a fajta más fajtával ellentétben nem önbeporzó, és a szüret során sem választják külön a két fajtát. A vidék jellegzetesen testes, magas extraakt-, alkohol- és titrálható savtartalmú borairól híres. Sokáig eltarthatóak, általában csak 2-3 évi állás után érik el a csúcspontjukat, melyet aztán sokáig képesek megőrizni. A kéknyelő különösen fűszeres bukéjáról ismerhető fel. A világháború előtt a nagyobb pincészetek jó évjáratokban aszút, sőt jégbort is

szüreteltek.. A badacsonyi borok beérett szőlőből készült, magas cukortartalmú fehérborok, de manapság előfordulnak Pinot Noir, Cabernet és Kékfrankos ültetvények is. A borvidék borai, teltek, zamatosak, kerekék, gyakran magas alkoholtartalmúak.

Terület: 1810 hektár

Klíma: kiegyenlített, szubmediterrán, sok napsütéssel- védett északi szélről

Talaj: változatos, vulkanikus

Körzet: Ábrahámhegy, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonrendes, Balatonszepezd, Gyulakeszi, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Nemesgulács, Raposka, Révfülöp, Salföld, Szigliget, Tapolca

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták: Olaszrizling, Szürkebarát, Tramini, Ottonel muskotály, Rajnai rizling, Chardonnay, Kéknyelű

Díjak, kitüntetések:

Decanter World Wine Awards 2011 - Varga Pincészet Aranymetszés Badacsonyi Olaszrizling 2009

Vinitaly2008 - "Gran Menzione" díj – Varga Pincészet Aranymetszés Irsai Olivér 2006

11. VinAgora Borverseny 2010 - Badacsonyi Olaszrizling Késői szüret 2006 8Borbély Családi Pincészet) – arany érem

6. Balatonfüred-Csopak borvidék

A Balatonfüred- Csopaki borvidék a Balaton északkeleti partján, Balatonalmádi és Zánka között húzódik. Két körzetre tagolható, Balatonfüred-Csopaki és Zánkai körzet. A borvidék borai együttesen nem jellemezhetők, két tájegységet különíthetünk el. A Balatonfüred környéki borok testesek, tüzesek, alkoholszintjük magasabb, míg a csopakiak könnyedek, tartózkodóbbak, illat- és zamat-gazdagabbak lágy, finom borok. A vidék zászlósbor a Olaszrizling. A terület fehérbort adó szőlőiről híres, de a Tihanyi-félszigeten a vörösborok is fontos szerepet töltenek be. Balatonfüredet és környékét a gyógyvíz és bor együttes ereje teszi vonzóvá.

Terület: 2270 hektár

Klíma: sok napfény, a szőlőtermesztésnek kedvező és kiváló időjárás jellemzi

Talaj: változatos, kristályos pala, amelyet homokkő, mészkő illetve homok takar. Néhol a magas vastartalom miatt a föld vörös színű.

Körzet: Balatonfüred-Csopak, Zánka

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészel.

Termesztett szőlőfajták: Olaszrizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Tramini, Ottonel muskotály, Sauvignon blanc, Chardonnay, Cabernet franc, Zweigelt, Merlot, Pinot noir
Díjak, kitüntetések: 2004 Pannon bormustra: Cabernet Sauvignon Selection 2003, a bormustra csúcsbora

7. Balatonfelvidéki borvidék

Ez a borvidék nem fekszik közvetlenül a Balaton partján, de éghajlatára még hatással van a tó közelsége. A borvidék két részre osztható, melyek közé beékelődik a Badacsonyi borvidék, így földrajzilag nem kapcsolódik össze. Keleti része a Káli-medencében terül el, míg a nyugati rész a Keszthelyi-hegység és Sümeg lankáin fekszik. Ez az a borvidék, ahol a régészek leletek és Balaton-fenék pollen üledékei dokumentálják a kelta szőlőtermesztést, és a római uralom idejét, sőt még a népvándorlás teljes időszakát. A borvidék adottságai lehetővé teszik mind fehér-, mind vörösbort adó szőlőfajták termesztését. A Balaton-felvidéki borok zamatosak, finom savtartalmúak, hosszú életűek. A legjobb fekvésű területek borai igen kiválóak, harmonikusak, zamatosak.

Terület: 1510 hektár

Klíma: változatos, de a mediterrán hatást is élvező terület, sok-sok napsütés jellemzi

Talaj: változatos: meszes kőzetek, bazaltos láva és tufakőzet, vályogos talajok jellemzik

Terület: Káli körzet, Balatonederics-Lesencei, Cserszegi

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták: Olaszrizling, Chardonnay, Tramini, Rizlingszilváni, Szürkebarát, Cserszegi fűszeres, Ottonel muskotály, Zweigelt, Furmint, Sárgamuskotály, Pinot blanc nektár.

Díjak, kitüntetések:

AWC Vienna 2010 – Aklan Pince Cserszegi fűszeres 2009 – ezüstérem

Ezen borvidék a Gerecse- hegység déli lejtői, illetve a Velencei- és a Budai hegység között terül el. Buda környéke évszázadokon keresztül meglehetősen híres bortermelő terület volt, Szentendrétől Tétényig, amíg XIX. század végén a főváros terjeszkedése miatt áldozatul estek a szőlőskertek, és elnyelte őket a város. Bár ez a terület a borvidéki rangot csak 1990-ben kapta meg, a szőlőtermesztés hagyománya régi időkre nyúlik vissza 1997-ben Etyekhez csatlakoztak, és az óta közösen alkotják az Etyek-Buda régiót. A korai szürettel a pezsgőborok kerülnek le az ültetvényekről, míg a késői szürettel a minőségi boralapanyag. Tehát alapvetően fehérbor termő vidék. A talaj adottságai nem kedveznek a markáns, karakteres boroknak, de az izgalmas savakban itt sincs hiány. Az itt jellemző borstílus megfelel a Nyugat-Európában hódító, elegáns, nem túl testes, száraz, reduktív borok divatjának. A híres Törley-pezsgők is etyeki alapborból készültek a XIX. század végétől. Az utóbbi években már a minőségi borok terén is egyre előbbre lép a vidék. A múlt századból körpincék, szép sváb házak maradtak fenn, régi borászati eszközökkel gazdagítva.

1868 hektár: 1737 fehér- 131 kékszőlő

Hat hegyközség, 2640 taggal⁷⁰

Terület: 1480 hektár

Klíma: szeles terület, bőséges napsütéssel, kevés csapadék jellemzi

Talaj: meszes

Etyeki körzet: Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Etyek, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Sukoró, Tordas, Vál,

Budai körzet: Budajenő, Budakeszi, Pilisborosjenő, Telki, Tök, Örömtelepüléseknek

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták: Olaszrizlinget, Chardonnay, Zöld veltelini, Szürkebarát, Sauvignon Blanc, Rizlingszilváni

⁷⁰ Alex Liddel: Magyarország borai. Glória Kiadó, 2005. p 174-176

Díjak, kitüntetések:

Chardonnay du Monde 2007 - Budai Chardonnay Selection Barrique 2005 - Arany érem
Vinalies Paris 2006 - Budai Selection Chardonnay 2001 - Arany érem

A Budai Chardonnay 2008, az idei Pannon Bormustrán 100 pontos értékelést kapott, amely egyedülálló eredmény a hazai borok körében.

8. Móri borvidék

Két hegység, a Vértes és a Bakony között húzódik, meg a festői szépségű Móri árok, mely egyike régi történelmi borvidékeinknek. Ez egy olyan része Magyarországnak, ahol 1697 óta készítenek bort, és ennek a gerincét az akkori svábok adják. A múlt században még a Neszmélyi borvidék része volt, és csak 1901-ben kérvényezte Mór község képviselőtestülete, hogy önálló borvidékként tartsák számon.

A terület csupán 6 települést foglal magába. A borvidék legfontosabb borai szintén a fehérborok, melyek közül az Ezerjő a hungaricumok közé tartozik. Az ezerjő egyik régi magyar szőlőfajtánk itt érzi magát igazán otthon. Ez a környezet eddig ismeretlen tulajdonságait hozta felszínre ennek a szőlőfajtának. Az itt termő borok alkoholban gazdagok, tüzesek és lassan öregednek. A hosszabb fahordós érlelésű móri borok kemény, férfias jellegűek, savtartalmuk magas.

Terület: 890 hektár

Klíma: kedvező, de hűvösebb az átlagnál, enyhe tél, sok légmozgás jellemzi

Talaj: lösz, erdőtalaj, homok

Terület: Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly,

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termelt szőlőfajták: Ezerjő, Leányka, Tramini, Rizlingszilváni, Zöldveltelini, Chardonnay

Díjak, kitüntetések: A Móri borverseny aranyérmes borai közül 90 pont feletti pontszámot kapott a Miklós Pince 2008-as Zöldveltelini-je.

9. Pannonhalma–Sokoróaljai borvidék

Az egyik legkorábbi borvidék, ahol a szőlőtermesztés első írásos emléke a Pannonhalmi Apátság alapítólevelében is megtalálható. A Szent Márton hegyen már az államalapítást követően szőlőt termeltek és bort szűrtek, a Bencés Főapátság uradalom lakói. A rend tagjai a szószékről is hirdették a szőlőtermesztés fontosságát, és akár mikéntjét is. 1949-es államosításig az apátság volt a környék legnagyobb szőlőtulajdonosa. 1977-ben a régió minőségi borvidék lett és 1990-ben már, mint önálló borvidéket ismerték el. A taj borai a neszemlyi vidéket idézik vissza. Hagyományosan, táji jelleget hordozó, élénk, friss, reduktív fehér borokat kínál ez a borvidék. Ma már csak bormúzeumokban találkozhatunk az elmúlt évtizedekre jellemző, testesebb, oxidatív borokkal. A borvidék borai az utóbbi években, nem tükrözték hűen a terület adottságait, lehetőségeit, elsősorban a nem megfelelő időjárási viszonyok miatt. Kedvező körülmények között a pannonthalmi borok élénk savú, telt ízű borok.

679 hektár: 653 fehér-, 26 kékszőlő

Hét hegyközség 1105 termelővel

Terület: 750 hektár

Klíma: mérsékelten száraz, mérsékelten meleg, enyhe tél jellemzi

Talaj: közepkötött vályog, lösz, barna erdő talaj

Körzet: Écs, Felpéc, Győr–Ménfőcsanak, Győrság, Győrszemere, Győrújbarát, Kajárpéc, Nyalka, Nyúl, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Tényő

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták: Olaszrizling, Rajnai rizling, Tramini, Királyleányka,

Chardonnay, Rizlingszilváni

Díjak, kitüntetések: Monde Selection Bruxelles 2011 – Pannonhalmi Hemina 2009 – ezüstérem, Pannonhalmi St. Martinus 2010 - "Magyarország 2010. év legjobb újbora.

10. Nagy-Somlói borvidék

Ez az egyik leghíresebb, de legkisebb borvidéke, mely a Somló, illetve a Kissomlyó és a Ság hegy lankáin terül el. Mindhárom, hegy vulkanikus eredetű, melynek köszönhetően a somlói borok ásványi jellege igen magas. A vidék a fehérboroknak kedvez. A somlói borról azt tartották, hogy a nászéjszakán fogyasztva fiúgyermek születik.

Ezért a”nászéjszakák borának „is titulálják. A legelterjedtebb szőlőfajta az olaszrizling, de szakértők szerint a juhfark ezen a területen a legjobb minőségű. A vidék borait fahordóban érlelik, általában több mint két évig. Jellemzésük nehezebb, mint más borvidékek borai esetében, általában a „próbakő, íz választó, tanúságtevő” jelzőkkel szokták illetni, csak fehérszőlő fajták találhatók ezen vidéken, nagy alkohol tartalom, és keménység jellemzi.

Terület:690 hektár

Klíma: nagyon széles vidék, mérsékelt meleg, napfényben gazdag

Talaj: vulkanikus eredetű

Somlói körzet: Doba, Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely,

Kissomlyó-Sághegyi körzet: Borgáta, Celldömölk, Kemeneskápolna, Kissomlyó, Mesteri

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

Termesztett szőlőfajták: Furmint, Juhfark, Hárslevelű, Tramini, Olaszrizling

Díjak, kitüntetések: „Az Év Pincésze” 2007 – Tornai pincészet

11. Soproni borvidék

A Soproni Borvidék az ország egyik legősibb borvidéke, az Alpokalján, a Fertő-tó déli partján és a Soproni- hegységben helyezkedik el. Szorosan kapcsolódik a Ruszt-Fertői vidéki borvidékhez. A borvidékre jellemző a fej tökeművelés mód soproni szálvesszős metszésmóddal. Fő jellegzetessége, hogy a termőcsapot egy vendégkaróhoz kötik és a végét a földbe dugják, mint egy fejbujtást. A borvidék vezető bora a kékfrankos, és soproni specialitásnak számít, pedig valószínűleg osztrák eredetű, emellett még több vörös- és fehérbort adó szőlőfajtát is termesztene. A terület adottságainak köszönhetően az itt termelt vörösborok savhangsúlyosak, a magyar átlagnál alacsonyabb alkoholtartalmúak. A kékfrankos terméséből emellett kitűnő rosé borok készíthetők. A száraz fehérborokra jellemző az illatosság, gyümölcsösség, keménység

Terület:1880 hektár

Klíma: szubalpin jellegű, fagymentes tavasz, hűvös esős nyár, napos ősz, enyhe tél jellemzi sok csapadékkal.

Soproni körzet: Fertőboz, Fertőendréd, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak,

Harka, Kópháza, Hidegség, Nagycenk, Sopron,

Kőszegi körzet: Csepreg, Kőszeg, Vaskeresztes településeknek

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták:

Fehérborok: Zöld veltelini, Chardonnay, Tramini, Zenit, Sauvignon blanc, Korai piros veltelini

Vörösborok: Kékfrankos, Zweigelt, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot noir

Díjak, kitüntetések: 10. VinAgora CHAMPION 2009 - Soproni Zenit késői szüret 2005 (Vincellér MPS Borászat) - A késői szüretelésű borok kategóriában

12. Balatonboglári/Dél-Balatoni borvidék

Már a múlt században is már létező borvidékünk csak 1982 óta önállósult ezen a néven a Balatonmelléki borvidéktől. Részben a tihanyi bencés uradalmi és az egykori Festetics birtokon, részben pedig a paraszti hagyományok szerint alakult ki ezen a vidéken igen virágzó szőlő és borkultúra. Az igazi felvirágzás azonban csak a XX. században indult meg, a talajnak megfelelő fajtaszerkezet megválasztásával. A déli lejtők általában lankásak, míg északon igen meredekkel is találkozhatunk. A borvidéken elsősorban a fehér borszőlőfajták terjedtek el, de a vörös borszőlő termesztésére ugyancsak kiválóan alkalmas a terület, fajtaválasztékuk igen bőséges. A tó közelsége kedvezően hat a különböző szőlőkre, mivel itt a víz sekélyebb, mint az északi oldalon így viszonylag gyorsan felmelegszik, s ez nagyon kedvező mikroklímát teremt.

Terület: 2820 hektár

Klíma: kiegyenlített

Talaj: homok, lösz, barna erdőtalaj

Körzet: Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonlelle, Balatonkeresztúr, Balatonendréd, Balatonszemes, Karád, Kéthely, Kőröshegy, Kötcse, Látvány, Lengyeltóti, Marcali, Ordacsehi, Somogysámson, Somogytúr, Szólád, Szőlősgyörök, Vesz, Zamárdi

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

Termesztett szőlőfajták: Királyleányka, Chardonnay, Olaszrizling, Cabernet, Merlot

13. Pécsi borvidék /Mecsekalja

Ezen borvidékhez három körzet tartozik, de mégis ennek ellenére is Magyarország egyik legkisebb borvidéke. Önálló borvidékként a XX. század második felében került elkülönítésre. Ezen a vidéken ősidők óta természetnek bort. A klíma és a talaj is kedvez a szőlőnek, így az bőségesen meghálálja a befektetett munkát. A pécsi pezsgőgyártáshoz szükséges alapbor is innen származik, és a mai napig a vidék termeli. A kelta és az itáliai termesztés hagyományai fedezhetők fel. Korábban a Kadarka volt az Egyeduralkodó, míg mára tüzes, főszeres fehérborok a mértékadók. A vidék különlegessége a Pécsi cirfandli. A melegnek és a kevés csapadéknak köszönhetően a borok testesek, magas cukor- és alkoholtartalommal, lágy savak egészítik ki. Gyakori a gazdag főszeresség.

Terület: 940 hektár

Klíma: szubmediterrán, északi szélről védett, forró nyár sok napsütéssel, enyhe tél jellemzi

Talaj: palás, kötött erdőtalaj, homokkő, lösz

Pécsi körzet: Cserkút, Hosszúhetény, Iványbattyán, Keszü, Kővágószőlős, Kővágótöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely,

Versendi körzet: Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend,

Szigetvári körzet: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták: Cirflani, Olaszrizling, Chardonnay

14. Szekszárdi borvidék

A Sió és a Duna között terül el ez a régi, híres borvidékünk. A török elől menekülő rácok révén került erre a vidékre a kadarka és a délszláv vörösborkultúra. A borvidék szőlőkultúráját a XVIII. században betelepült német telepesek gazdagították. Ennek is köszönhető, hogy a szekszárdi bor főleg német nyelvterületen híresült el.

Egy kis érdekességként említésre méltó, hogy a Schubertet a Pisztrángötös megírásához a szekszárdi vörösborok inspirálták, sőt Kodály Zoltán is itteni hagyományokból merítve írta meg Hány János című daljátékát. A talaj adottságai miatt a fehérborok lágyak, savakban szegények. Ennek köszönhető, hogy nem értek el soha olyan közkedveltséget, mint az itteni vörösek. Az alkoholtartalmuk viszont magas. A vörösborban találta meg a vidék az igazi műfaját, a talajfeltételek ellenére magas savtartalmú vörösborokkal találkozunk, melyet a magas csersavtartalmú fajtáknak és a hosszú héjon érlelésnek köszönhet. A testes, tüzes, alkoholban és tanninban gazdag, szinte fekete színbe hajló vörösborok mellett megjelennek a könnyed, üde, de magas alkoholtartalmú rosé borok is. A Magyar Bortörvény értelmében Eger mellett Szekszárd használhatja a bikavér nevet, mellyel 2-3 vörös szőlőfajta keverékéből készült bort jelölnek meg.

Terület: 2300 hektár

Klíma: enyhe tél, szélsőséges, de száraz nyár, sok napsütéssel

Talaj: vastag, szélfúttá lösz, mely olykor a 30m-es magasságot is eléri

Körzet: Alsónána, Alsónyék, Bata, Bataaszék, Decs, Harc, Medina, Mórág, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták, borok: Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Olaszrizling

15. Villányi-Siklós Borvidék

A hagyomány szerint a borászat ezen a vidéken született, „Aranyat érő bort” termelnek az ország legdélebbi borvidékén. A villányi borok kiválóságát az is példázza, hogy Európán kívül a 19. században eljutott Amerikába és Brazíliába is.

„A villányi az elegáns bor, a gavalléroké és a dámaké. A magam részéről bála csak villányit adnék. Minden előnye akkor bontakozik ki, ha az ember frissen fürdött, borotválkozott, tetőtől-talpig átöltözött. Leginkább frakkban, vagy szmokingban, hölgyek dekoltázsban. Mértéktartó, finom, jól nevelt.” Hamvas Béla

Elsősorban vörösbortermő vidék, de a siklói térség otthont ad a fehérboroknak is. A vörösborok ezen a vidéken szín gazdagok, nehezek, testesek, magas alkohol és

különlegesen magas tannin jellemzi őket. Intenzív bukéjukról könnyű felismerni. Az oportói már egy év után forgalomba kerül, míg a testes fajták több évi érlelés után óborként követik a piacon.

Terület. 1890 hektár

Klíma: szubmediterrán jellegű, meleg nyár, enyhe tél és sok napsütés, valamint gyakori jégverés jellemzi

Talaj: lösz meszes, köves részekkel

Villányi körzet: Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd,

Siklói körzet: Bisse, Csarnóta, Dióviszló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

Termesztett szőlőfajták, borok: Kékoportó, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Olaszrizling, Hárslevelű

16. Bükkaljai borvidék

A borvidék, ami a Bükk hegység déli lábánál terül el, 1970 óta önálló. A talaj adottságai hasonlítanak az egri és a tokaji borvidékhez. A riolittufába vájt, hatalmas, kőfaragásokkal díszített, nemes penésszel vastagon borított pincékben találjuk a táj borait. A 19. századtól pezsgő-alapborokat is termeltek. A bükk déli tereplépcsős előhegyein terül el a borvidék. Alapvetően fehérbor termő terület, az éghajlat adottságai is a fehérbortermelésnek kedvez, borai illatos, savban, zamatban gazdagok, melyek sajnos ritkán kerülnek önálló palackozásra.

Terület:1590 hektár

Klíma: nagyfényben gazdag, de kissé hűvös

Talaj: riolittufa alapkőzeten lösz

Körzet: Aszaló, Bogács, Borsodgeszt, Bükkaranyos, Bükkzsérc, Cserépfalu, Cserépváralja, Emőd, Harsány, Kács, Kisgyőr, Kistokaj, Mályi, Megyaszó, Mezőkövesd, Miskolc, Nyékládháza, Sály, Szikszó, Tard, Tibolddaróc, Vatta

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták, borok: Leányka, Olaszrizling, Kékfrankos,.

17. Egri borvidék

Az Egri borvidék, mely az utóbbi időben a legnagyobb fejlődést mutató borvidékünk a Bükk- hegység délnyugati lábánál helyezkedik el. Fehér- és vörösbort adó szőlőfajtákat is termesztene. A borvidék leghíresebb bora a Bikavér, amely több vörösborszőlő borának házasításával készül. Valaha a Kadarkakölönöző változatai adták az alapját, ma gyakran a kékfrankos. Fontos megemlíteni, hogy a Magyarországi eredetvédett bora közül ez az első. Magasabb minőség esetén megkívánják a 2-3 éves pihentetést.

A hegyközség megalkotta a „Bikavér kódex”-et 1997-ben, és talán az egyik legfontosabb szabálya, hogy egy listában megadott vörösborszőlő-fajták közül legalább három borából kell házasítani a Bikavért. Mégis annak ellenére, hogy az ökológiai adottságok a fehér szőlőnek kedveznek, az „Egri Bikavér tette híressé azt a borvidéket és Eger városát. A város alatt sok és hatalmas kiterjedésű pincerendszer húzódik, és érdekesség, hogy az összenyitott pinceágakon keresztül a város a föld alatt is teljes szélességében átjárható. Az egri vörösborkok általában teltek, húsosak, olajos simaságúak. Ugyanezek a tulajdonságok elmondhatók a jó minőségű, fahordóban érlelt fehérborokról, szemben az alacsonyabb kategóriájú száraz, savas, karcsú fehérborokkal, melyek szintén megtalálhatók a vidéken.

Terület: 5160 hektár

Klíma: hűvös, kevés csapadék, hosszú tél jellemzi

Talaj: riolittufa, lávakőzet

Egri körzet: Andornaktálya, Demjén, Eger, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, Szomolya,

Debrői körzet: Aldebrő, Feldebrő, Tófalu, Verpelét

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták, borok: Olaszrizling, Leányka, Muskotály, Kékfrankos, Bikavér, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay

Díjak, kitüntetések: Pannon Bormustra 2011 - Ostoros-Novaj Bor Kft, Egri Kékfrankos Rozé 2010 – „Legjobb vétel”

Pannon Bormustra 2011 – St. Andrea, Merengő Egri Bikavér Superior 2008 – „Vörös csúcs

18. Mátraaljai borvidék

A Mátra borvidék a Mátrától délre, Budapest és Domoszló között helyezkedik el. Jelenleg Magyarország legnagyobb kiterjedésű kötött talajú borvidéke. Néhány éve a Budapest és Mátra között fekvő területet is a borvidékhez csatolták. A Kárpátok megfelelően védik a vidéket a zord időjárástól, ezért a többi észak-magyarországi borvidékhez képest kisség melegebb, mivel a Mátra déli lejtői elegendő napsütést biztosítanak. Egységesen fehér, és vörösbor is termelnek. A mátrai borok magas savtartalmú, könnyed, gyümölcsös illatukról híres borok. A zászlós fehérbor az olaszrizling, mely különösen könnyed és illatos. A vörösborokra az alacsony cserzőanyag-tartalom és az élénk savak jellemzőek. A borvidék piaci sikereit főleg reduktív gyümölcsös boraival éri el.

Területe: 7574 hektár

Klíma: szélmentes és védett

Talaj: vulkanikus alapkőzet homokos, lösszel borítva

Körszét: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domoszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyöses, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Karácsond, Kisnána, Markaz, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták, borok:

Fehérborok: Olaszrizling, Leányka, Muscat ottonel, Szürkebarát, Sauvignon blanc, Chardonnay, Szürkebarát

Vörösborok: Kékfrankos, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Díjak, kitüntetések:

Pannon Bormustra 2011 - Borpalota - Fríz Mátrai Hárslevelű 2008 – fehér csúcsbor

Pannon Bormustra 2011 - Borpalota - Mátrai késői szüretelésű Szürkebarát 2005 – fehér csúcsbor.

19. Tokaj-hegyaljai borvidék

Magyarország legkeletibb borvidéke, és legkisebb kistájegysége, ahol már a honfoglaló magyarok is találtak szőlőterületeket. A mazsolabor technológiája minden valószínűség szerint Görögországból a Szerémségen keresztül jutott az 1400-as évek tájékán Tokaj-hegyaljára. A minőség elérésében az érlelés és tárolás szerepe nem elhanyagolható.

Az aszúképződés fontos feltétele a késő szüret, melyet az 1700-as éveket követően október 28.-ára tettek. Az ország legmagasabb alkohol-, és cukor- és savtartalmú borai születnek ezen a borvidéken.

Az itt található riolittufába vájt pincerendszer is optimális- évi hőingadozás 1-2 °C, s ez igen kedvez a bornak.

Területe: 5860 hektár

Klíma: meleg nyár, hideg tél hosszú napos, párás ősz jellemzi

Talaj: riolit-és andezittufán kialakult lösz és nyiroktalaj

Körzet: Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Hercegkút, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sáradsadány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcál, Tállya, Tokaj, Tolcsva, Vámosújfalú

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták: Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály

20. Zalai- Balatonmelléki borvidék

A terület nem is olyan régen 1998-ban vált borvidékké ha, körbejárjuk, a vidéket a boros pincék sora bizonyítja, hogy több mint 100 éves borászati hagyományokra tekintenek vissza a zalai dombok. A borvidék települései nem alkotnak földrajzilag összefüggő egységet, elszórva helyezkednek el.

Alapvetően 3 régióra osztható: Muramente, Kis-Balaton környéke, Keszthelyi hegység északnyugati vidéke. A borvidék fehér bort termelő terület, legfontosabb szőlőfajtája az

Olaszrizling. Jellemző, hogy mindhárom régió borait érdemes sokáig, 4-5 évig érlelni. Illatban gazdag, testes, zamatos borokat találunk a vidéken.

Területe: 1170 hektár

Klíma: enyhe, kiegyensúlyozott, nedves időjárás jellemzi

Talaj: agyagos, barna erdőtalaj

Balatonmelléki körzet: Bérbaltavár, Csáford, Dióskál, Egeraracs, Garabonc, Homokkomárom, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót,

Muravidéki körzet: Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Murarátka, Muraszemenye, Szécsisziget, Tormafölde, Zajk

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrész

Termesztett szőlőfajták: Olaszrizling, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Királyleányka, Cerszei fűszeres, Sauvignon blanc, Chardonnay, Ottonel Muskotály, Szürkebarát, Tramini, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir

21. Tolnai borvidék

Az 1893-as első bortörvénytől, mely a Szekszárdi borvidéket Tolna megyei teljes területében határozta meg, hosszú út vezetett az 1998-ig, amikor a bortörvény kimondta a TOLNAI Borvidék kialakulását. A Tolnai borvidék közigazgatásilag Tolna megyéhez tartozik, földrajzi szempontból a Tolnai-dombságon és a Mezőföld délkeleti részén terül el. A Tolnai borvidék lejtői alkalmasak a fehér- és vörösbort adó szőlőfajták termelésére is. A Tolnai borvidéken a II. világháború után megindult a tömegtermelés, amely nem tett jót a helyi borok minőségének. Manapság a pincészetek nagy hangsúlyt fektetnek a minőség javítására, ennek köszönhetően a vidék elismertsége folyamatosan nő.

Területe: 3150 hektár

Klimája: enyhe tél, száraz, napfényes nyár jellemzi

Talaj: lösz, barna erdő talaj

Tolnai körzet: Bölcse, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Gyöng, Györköny, Kölesd, Madocsa, Paks, Sárszentlőrinc, Tengelic, Tolna,

Völgységi körzet: Aparhant, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Duzs, Györe, Hidas, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Závod,

Tamási körzet: Felsőnyék, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Magyarkeszi, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Pincehely, Simontornya, Tamási, Tolnanémedi

A szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

Termesztett szőlőfajták:

Fehérborok: Chardonnay, Tramini, Sauvignon Blanc

Vörösborok: Oportó, Kékfrankos, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kadarka

3. Melléklet

Borfogyasztási szokások

Kérem a segítségét, diplomamunkám - kutatási célból történő - kérdőív kitöltéséhez. A kérdőív kitöltése anonim! Előre is köszönöm!

*Kötelező

1) Milyen gyakran vásárol Ön bort? * Kérem, x-elje be választát!

- ☐ Naponta
- ☐ Hetente
- ☐ Havonta
- ☐ Évente csak néhány alkalommal
- ☐ Egyéb:

2) Milyen gyakran fogyaszt Ön bort? * Kérem, x-elje be választát!

- ☐ Naponta
- ☐ Hetente egy alkalommal
- ☐ Hetente több alkalommal
- ☐ Havonta egy alkalommal
- ☐ Havonta több alkalommal
- ☐ Ritkábban, mint havonta

3) Mikor fogyasztott Ön utoljára bort? * Kérem, x-elje be választát!

- ☐ Pár napja
- ☐ Egy hete
- ☐ Több hete
- ☐ Egy hónapja
- ☐ Több hónapja
- ☐ Egyéb:

4) Milyen alkalmakkor fogyaszt Ön bort? * Több választ is megjelölhet!

- ☐ Étkezéskor / ebéd, vacsora, étterem
- ☐ Családi és más ünnepeken / születésnap, eljegyzés stb.
- ☐ Vendégségben / ha Ön megy, vagy Önhöz mennek/
- ☐ Pihenéskor / kikapcsolódás, este munka után/
- ☐ Egyéb:

5) Hol fogyaszt Ön bort? * Több választ is megjelölhet!

- ☐ Otthon
- ☐ Vendégségben
- ☐ Vendéglátóhelyen / étterem, bár/
- ☐ Egyéb:

6) Milyen típusú-színű bort részesít előnyben? * Kérem, x-elje be választát!

- ☐ Fehér
- ☐ Vörös
- ☐ Rozé
- ☐ Mindegyiket

7) Melyik íz típust kedveli, és milyen mértékben? * Értékelje 5 fokozatú skálán: (1 – egyáltalán nem, 5 – legjobban kedveli) Kérem az összeset értékelni!

	nem kedveli	inkább nem kedveli	kedveli	nagymértékben kedveli	legjobban kedveli
Száraz	☐	☐	☐	☐	☐
Félszáraz	☐	☐	☐	☐	☐
Édes	☐	☐	☐	☐	☐
Félédes	☐	☐	☐	☐	☐

8) Hol vásárol Ön bort? * Több választ is megjelölhet!

- ☐ Bortermelő

- ☐ Borszaküzlet
- ☐ Helyi kis bolt /abc /
- ☐ Éjjel-nappali bolt
- ☐ Szupermarket, Hipermarket
- ☐ Internet
- ☐ Egyéb:

9) Szokott-e részt venni tematikus bortúrán? * Borvacsorák / Borkóstolók stb.

- ☐ Igen rendszeresen
- ☐ Ritkán
- ☐ Nem ismerem
- ☐ Egyéb:

Ha igen, hol?

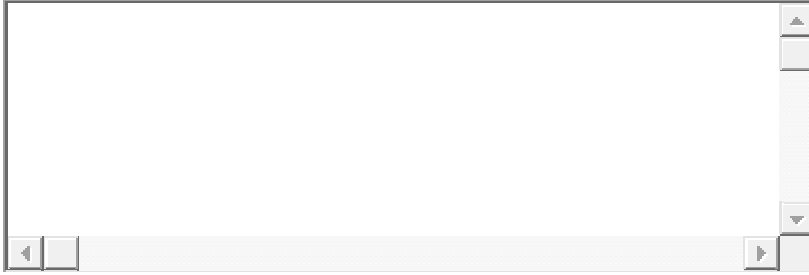
10) Milyen célból vásárol Ön általában bort? * Több választ is megjelölhet!

- ☐ Saját fogyasztás
- ☐ Vendégek számára
- ☐ Ajándékba
- ☐ Egyéb:

11) Kóstolt-e már külföldi bort / borokat? *

- ☐ Igen
- ☐ Nem
- ☐ Igen, kipróbáltam, de maradok a magyar boroknál
- ☐ Egyéb:

Ha igen, milyen célból? Pl.: kíváncsiságból, illemből, mások ajánlották stb.



12) Előnyben részesíti-e a hazai borokat a külföldiekkel szemben? *

- ☐ Igen, természetesen
- ☐ Nem
- ☐ Mindegy milyen, csak finom legyen
- ☐ Egyéb:

13) Mennyire van hatással az Ön borvásárlási szokására barátok / ismerősök véleménye? *

- ☐ Erősen befolyásolja a választást
- ☐ Ad a véleményükre, de más tényezőket is mérlegel
- ☐ Nincs hatással a döntésre
- ☐ Egyéb:

14) Ha mélyebben érdekli a borászat, hol tervezi, hogy képzi magát? *

- ☐ Nem tervezi
- ☐ Egyetem/ Főiskola
- ☐ OKJ-s képzés / pl. Borász tanfolyam stb
- ☐ Sommelier tanfolyam
- ☐ Egyéb:

15) Ha a településén indulna borászattal, borkészítéssel kapcsolatos tanfolyam, jelentkezne-e? *

- ☐ Igen, érdekelne
- ☐ Nem

16) Kérem, soroljon fel 3-at az Ön által legjobban ismert (név) magyar borok közül! *

17) Milyen híres magyar bortermelőket ismer? * Soroljon fel legalább 3-at!

18) Melyik a legjobban ismert borrégió / borvidék az Ön számára? * Kérem, rangsorolja őket (1 nem ismerem-, 5 legjobban ismerem)!

	1	2	3	4	5
Észak-Dunántúli borrégió	☐	☐	☐	☐	☐
Balatoni borrégió	☐	☐	☐	☐	☐
Alföldi borrégió	☐	☐	☐	☐	☐
Egri borrégió	☐	☐	☐	☐	☐
Pannon borrégió	☐	☐	☐	☐	☐
Soproni borrégió	☐	☐	☐	☐	☐
Tokaji borrégió	☐	☐	☐	☐	☐

19) Van-e kedvenc bora? Melyik és miért? *

A large, empty rectangular text box with a thin black border. It has a vertical scrollbar on the right side and a horizontal scrollbar at the bottom, indicating it is a multi-line text input field.

20) Mi a legmagasabb összeg, amit hajlandó egy üveg borért adni? *

- ☐ 600 Ft
- ☐ 1200 Ft
- ☐ 2000 Ft
- ☐ 4000 Ft
- ☐ 4500 Ft felett

21) Hány forint alatt kérdőjelezné meg a termék minőségét? * Ha egy üveg olcsóbb lenne, mint:

- ☐ 2000 Ft
- ☐ 1000 Ft
- ☐ 600 Ft
- ☐ 300 Ft

22) Neme *

- ☐ Nő
- ☐ Férfi

23) Életkora *

- ☐ 18-25
- ☐ 26-30
- ☐ 31-35
- ☐ 36-40
- ☐ 40-50
- ☐ 50 feletti

24) Legmagasabb iskolai végzettsége *

- ☐ 8 általános
- ☐ Szakmunkásképző
- ☐ Gimnázium /Szakközépiskola
- ☐ Technikum
- ☐ Egyetem / Főiskola
- ☐ PHD
- ☐ Egyéb:

25) Foglalkozása *

- ☐ Szellemi munkát végző alkalmazott
- ☐ Közép- vagy felsővezető
- ☐ Vállalkozó
- ☐ Munkanélküli
- ☐ Diák
- ☐ Egyéb:

26) Családi állapota *

- ☐ Egyedülálló /szingli
- ☐ Tartós kapcsolatban él
- ☐ Házasságban élő
- ☐ Özvegy

27) Lakhelyének típusa *

- ☐ Budapest
- ☐ Megyeszékhely
- ☐ 50. 000 fő feletti város
- ☐ Kisváros
- ☐ Község / Falu

Köszönöm a segítséget!

4. Melléklet

Mélyinterjú Jakabffy László az Esztergomi Prímás Pince Bor és gasztronómiai tanácsadóval

Rendezvények

- Milyen rendezvényeket szerveznek?
- Milyen gyakorisággal?
- Milyen rendezvényeken vesznek részt?
- Milyen céllal?

Vásárok, kiállítások

- Milyen rendszerességgel?
- Milyen a stand? Mekkora figyelmet fordít a standra?

Képzések

- Foglalkoznak-e szőlészeti- borászati képzés kérdésével az Önök borászatában?
- Szerveznek-e formális képzést?
- Ha, igen hol és támogatják-e, milyen összeget fordítanak alkalmazottaik oktatására/képzésére?
- Miben látja a jövőt?

5. Melléklet

Esztergom Prímás Pince



Forrás: saját szerk.

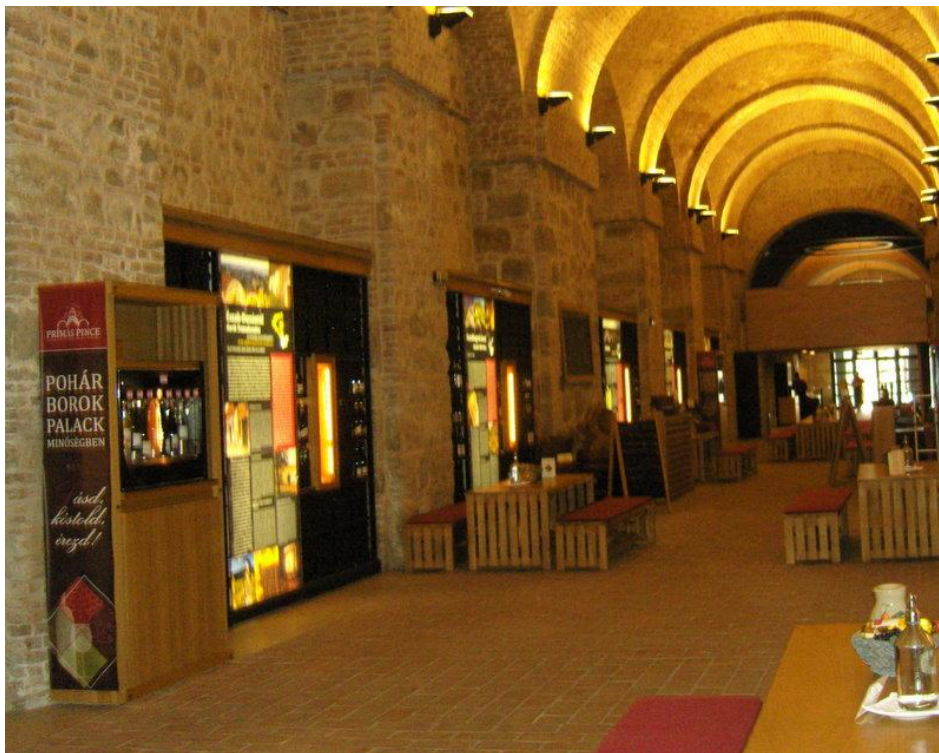
6. Melléklet



Forrás: saját szerk.

7. Melléklet

Esztergom Prímás Pince



Forrás: saját szerk.

8. Melléklet



Forrás: saját szerk.

9. Melléklet

Prímás Bor



Forrás: saját szerk.