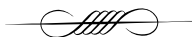


MÓD LÁSZLÓ – SIMON ANDRÁS

A Kárpát-medence borvidékei a dualizmus időszakában*



„Végig tekintve Magyarország szőlészeti térképén, úgyszólván egy pillantásra látjuk, mint simulnak nagyobb terjedelmű s tömegeseb szőlőink a terület domborzati viszonyaihoz. [...] Ezen földrajzi tagosultsághoz alkalmazkodva, némileg szabatosabban állapíthatjuk meg az egyes borvidékeket is. [...] Kitűnik, mint tömörül a szőlőművelés a főváros körül s vonul fel a Duna mentén; mint húzódik északkeletnek széles ágazatokban a Mátrán keresztül a tokaji Hegyaljáig s terül el a központtól délnyugatnak, hol egyrészt a Balaton mentén, másrészt a tolna-baranyai hegyekben képez nagyobb csoportokat. A Duna-Tisza közét az Alföld kerti szőlei foglalják el, míg túl a Tiszán Nagyváradnál ismét tömörül a szőlőszet és felfelé kúszva kapcsolódik egyrészt északnyugatnak a hegyaljával, nyúl be másrészt keletnek az Érmellék vonalán Erdélybe, hol az országrész közepén simul az egyes apróbb völgyek tagozatához. Ugyancsak túl a Tiszán merül még fel erősebb szőlőcsoport az arad-ménési hegyoldalakon és délfelé Versecz és Fehér-Templom táján. Élénken domborodik ki végül a szerémi hegység s vonul két keskenyebb szalagban nyugotnak Zágráb s Károlyváros felé, honnan a horvát szőlőhegyek lenyúlnak délnyugatnak Fiumeig s délnek az Adria mentén Carlopagoig.” – e szemléletes szavakkal viszi képzeletbeli utazásra olvasóját a „magyar birodalom” borászati térképén Keleti Károly, szőlő- és borgazdálkodásunk első részletes statisztikájának szerzője 1875-ben.

A Kárpát-medence területének nagy része – éghajlata, talajadottsága és domborzati viszonyai révén – kitűnő termőhelye a szőlőnek. A szőlőtermesztés és borkészítés mennyiségi és minőségi mutatói, gazdasági és társadalmi súlya révén azonban különbséget kell tennünk *történeti* vagy *történelmi borvidékek* valamint *lokális szőlőtermő területek* között. A történeti vagy történelmi borvidék fogalmán olyan, több települést magába foglaló földrajzi-gazdasági-kulturális egységet, tájat értünk, ahol hosszabb időre visszatekintő múltja van a szőlő- és borgazdálkodásnak, s ahol az önellátás szintjét meghaladó mértékben, árutermelő jelleggel, kereskedelmi céllal, országos (esetleg nemzetközi) viszonylatban is ismert és elismert borokat készítenek. Egy-egy borvidéken belül többnyire hasonló természeti adottságok mellett, több-kevesebb tájjellegű szőlőfajta termesztésével, nagyjából azonos művelési-, feldolgozási-, kezelési-, valamint érlelési-tárolási mód alkalmazásával, főbb tulajdonságaiban hasonló jellegű bort lehet előállítani. Míg a filoxeravészt megelőzően történeti borvidékeinken sem számítottak ritkaságnak a fajtaállományukat tekintve kevert ültetvények, melyekből

* Jelen írás egy a dualizmus korának szőlő- és borkultúráját bemutató, gazdagon illusztrált, monografikus igényű kötet hasonló című tanulmányának rövidített változata. Terjedelmi okok miatt itt csupán a borvidékek általános jellemzése, a szőlő- és borfajták bemutatása kap helyet, egyéb témakörökre, mint például a művelési mód jellemzése, itt nincs módunk kitérni.

vegyes borokat szűrtek, addig az államilag is ösztönzött szőlőrekonstrukció során már a fajtaösszetétel tekintetében egységes táblákat igyekeztek telepíteni, melyek terméséből fajtaborokat készíthettek. A történeti borvidékeken kívül eső lokális szőlőtermő területek vagy községek gyengébb minőségű, csupán saját (családi) fogyasztásra szánt borokat voltak képesek produkálni.

A Kárpát-medence szőlő- és borkultúráját tárgyaló földrajzi, történeti és néprajzi szakirodalom gyakorta tesz hangsúlyos különbséget a *hegy- és dombvidéki*, valamint a *síksági, kerti, homoki* borok között minőség és hírnév tekintetében. Keleti Károly, Magyarország szőlővidékeinek általános ismertetésekor 1875-ben ezt a megállapítást teszi: „A bor, főleg a nemesebb bor gazdag területe hazánkban a dombvidék és szigethegységek.” Molnár István Magyarország bortermelését tárgyalva a következőképpen fogalmaz 1888-ban: „Az ország közepén, a déli, sőt éjszakeleti részeken is majdnem minden jobb fekvésű s a tenger színe fölött a 250 métert meg nem haladó hegyek szőlőtővel vannak beültetve; sőt a nagy alföldön is tetemes szőlőültetvények vannak hol kisebb homokbuczkákon, hol pedig egészen sík területeken. Az előbbieket hegyi szőlők, felséges, tüzes, zamatos boraikkal; az utóbbiak a kerti szőlők, fehér vagy világospiros-színű, könnyű asztali bortermésükkel.”

A Kárpát-medence borvidékeinek bemutatásakor fontos forrásunk Keleti Károly 1875-ben megjelent szőlészeti statisztikája, mely a szőlő- és borgazdálkodás általános mutatóinak borvidékenként, illetve megyénként történő áttekintése után községsoros adatokat közöl a szőlőbirtokosok számáról, a szőlőterület nagyságáról, valamint az 1873. évben termelt bor mennyiségéről szín szerinti megoszlásban (fehér, vörös, siller). E munka súlyát az a

tény is erősíti, hogy adatai a filoxeravész hazai megjelenése és terjedése előtti csaknem utolsó pillanatot dokumentálják. A borvidékeket, a fajtaállományt, a művelési módot és a borkereskedelmet bemutató szöveges fejezetek adatai jórészt a szőlő- és borgazdálkodás szempontjából legjelentősebb korabeli szakfolyóirat, a Borászati Füzetek hasábjairól, valamint néhány átfogó szőlészeti-borászati monográfiából származnak. Keleti – tekintetbe véve a megelőző fél évszázad szőlészeti-borászati szakirodalmát – Magyarország területén 25, Erdélyben 6, Horvát–Szlavonországban ugyancsak 6, „az egész magyar birodalomban tehát 37 többé-kevésbé jellemzetesen különböző” borvidéket állapít meg. Ennek alapján készítette el a *Földművelés-, Ipar- és Kereskedelemügyi Magyar Királyi Ministerium* a borvidékek első hivatalos beosztását 1880-ban, valamint Magyarország borászati térképét és borászati törzskönyvét 1884-ben. E rendszerezés azonban jobban a közigazgatási egységekhez igazodott, s kevésbé érvényesítette a me-



gyebeosztástól független, a természeti és történelmi hagyományokon alapuló borvidéki besorolás szempontját, s ugyanakkor – az egyes települések szerepét és jelentőségét nem súlyozva, nem mérlegelve – valamennyi bortermelő községet besorolt a történelmi borvidékek területébe. Bár forrásként támaszkodtunk ezen felosztás adataira is, a magyarországi borvidékek bemutatásánál mégis a mesterséges borok készítésének és azok forgalomba hozatalának tilalmazásáról szóló 1893. évi XXIII. tc. alapján készült, 22 borvidéket megállapító besorolást követtük, amely már csak a minőségi bort előállító településeket sorolta az adott történelmi borvidékek kebelébe. Erdély és a vele határos országrészek (pl. Bihar, Arad megye, stb.) borvidégeinek jellemzésekor viszont logikusabbnak, célszerűbbnek láttuk a Keleti Károly által tett besorolást alapul venni, mivel jobban tagolja a szőlő termő területek szőlőtermő tájait, ami a különbségek megragadást is könnyebbé teszi.

Magyarország borvidégeinek leírását adja közre – a fent említett hivatalos besorolást alapul véve – az 1903-ban Tátralomnicon megrendezett borkiállítás katalógusával együtt Drucker Jenő 1905-ben megjelent kötete (*Magyarország szőlőgazdasága*). E munka a filoxéra pusztításának mértékét, s a borvidékeken folyó felújítási munkálatok állását, eredményeit, valamint a fajtaállomány és a művelési mód terén bekövetkezett változásokat is bemutatja.

A magyar borvidékek beosztásának revíziójára a trianoni új államhatárok meghúzása (1920) kényszerítette a szakembereket az 1924. évi bortörvény végrehajtása során.

Ruszt–sopron–pozsonyi borvidék

Pozsony, Nyitra, Moson, Sopron és Vas vármegyék szőlőtermesztő településeit foglalja magába az 1893. évi bortörvény és a borvidék 1913-ban megjelent szőlő- és borgazdasági monográfiája szerint. Szőlőművelésre alkalmas területként a Kis-Kárpátok, a Lajta-hegység, a Fertőmelléki dombsor, a Rozália-hegység, a Soproni- és Kőszegi-hegység lejtői és völgyei, valamint a Kis-Magyar-Alföld termékeny síksága szolgálnak. A ruszt-sopron-pozsonyi borvidék összes szőlőterülete 1910-ben 33607 kh, mely 764 bortermelő község között oszlik meg. A Vas vármegyében fekvő Ság-hegy nem tartozott ide, az a Somlói borvidék része volt. Vezető szerepet töltött be a termelés és a borkereskedelem szempontjából is a nevét adó három szabad királyi város. A szőlőtermő tájon magyar, német- és szlovákjajú népesség egyaránt foglalkozott szőlő- és borgazdálkodással.

A borvidék nagyobb részén korszakunkban fehérbort készítettek. A Fertő-melléken, Ruszt környékén az eladásra szánt bort leginkább furmintból szűrték. Keleti Károly szerint „hitványnak néznek itt minden fajt, mely nem furmint, vagyis Zapfner, a mint e vidéken nevezik. A feketék közül csak a burgundit becsülik.” Mellettük előfordult még az Augusztér (góhér), a rakszőlő, a muskotály, a zöld- és piros veltelini, a fehér- és vörös dinka, a zöldszilváni, a fehér kecskecsöcsű és az ezerjő. 1910 körül a borok fele fehér, másik fele pedig vörös-, illetve sillerbor volt. Ruszt már a 15. századtól nevezetes volt az itt készített furmint-aszúborról. A ma egyértelműen vörösbort termő vidékként számon tartott Sopron városa 1873-ban még zömmel fehérbort készített, az 1910-es évekre azonban a vörösbor aránya már elérte a 70%-ot.

Somlyói borvidék

A Somló-hegy magányos vulkanikus kúpként emelkedik ki a pápa–devecseri síkságból, a Kisalföld délkeleti sarkában, a Bakonytól nyugatra. A Kárpát-medence legkisebb, de

messzi földön ismert, minőségi boráról neves termőföldje. 1884-ben Somlyó vidéke megnevezéssel Doba, Kis-Jenő, Nagy-Szöllős, Somlyó-Vásárhely települések szőlőterületei alkotják a 900 kh nagyságú borvidéket.

Keleti Károly a fajtaállományt 1875-ben így jellemzi: „A somlyói jobb szőlők úgyszólván kizárólag a szigeti és sárfehér, de akadnak nagyobb rizling, tramini és kéknyelű ültetvények is.” Vegyes összetételűek voltak a kisparaszti szőlők. A nemzetközi szőlészeti-borászati szakirodalmat követő, valamint külföldi, főleg osztrák-német kapcsolatokkal is rendelkező nagybirtokosok jártak az élen korszakunkban a fajtaváltás és a fajtatiszta telepítés terén. Birtokaikon díszlettek az első tiszta rizling, tramini és cirfandli táblák, melyek borai hamar elismerést arattak a borversenyeken is. A fajtaváltást nagyban meghatározta a filoxérvész is. A szőlőrekonstrukció során a furmint vezető szerepét a rizlingek vették át. 1909-ben a fajtaállományra vonatkozóan ezt olvashatjuk a Borászati Lapokban: „Somlyónak mind a négy égtáj felé eső oldala be van telepítve; de míg a déli oldalon sárfehérrel, juhfarkokkal és budai zölddel kevert furmint adja a kellemes savanykással enyhített legtüesebb bort, addig az északi oldalon főleg rajnai rizling termi azt a mesés illatos italt, mely illat és zamat tekintetében kiállja a versenyt a rajnai hegylánc termékével.” A Somló-hegyen uradalmi és jobbágy-paraszti (illetve a jobbágyfelszabadítás után megváltott kisparaszti) birtoklású szőlők egyaránt voltak. Veszprém vármegye egyházi és világi nagybirtokosai közül a Zichy család, az Esterházyak, az Erdődyek, a veszprémi püspök, a tihanyi apátság, a somlővásárhelyi Szent Klára apácarend, a zirci apátság, a dömölki bencések szereztek a hegyen kisebb-nagyobb parcellákat. A Somlyó-hegyet, s úri birtokosait a több jeles borvidékünket – így Tokaj- és Arad-Hegyalját, Pécs és Buda környékét – is bejárta Eötvös Károly e szavakkal festi le: „Szegény jobbágy volt ez mind Somlyóhoz képest. Ez a hegy tele volt már akkor hintve nyaralókkal, kápolnákkal, díszes épületekkel. Nem is igazi uraság volt az Veszprém, Vas, Zala és Győr vármegyékben, a kinek itt díszes, tágas épülete, szüreti mulatságra való tanyája nem lett volna. S minden közeli püspöknek, vagyonos szerzetnek, apátságnak megvolt itt remek szőlője, gazdag pinczéje, kényelmes úri hajléka.” A Somló-hegyen a legjobb minőségű bor a délre néző vásárhelyi oldalon termelt (az aszúsodás is leginkább itt következett be).

A somlói bornak mindenkor általános gyógyhatást, a szervezetet erősítő szerepet tulajdonítottak. Századokon át a nászéjszakák borának nevezték a somlói juhfarkot, mondván, elősegíti a fiú utód nemzését. Ezért az uralkodók házasságkötésük után ezt itták. Ugyancsak ebből a megfontolásból rendelte el még Mária Terézia a Habsburg-ház uralkodóinak e bor fogyasztását.



Neszemlyi borvidék

A borvidék területéhez tartoznak az Esztergom, Komárom, Fejér és Győr megyék

területén fekvő szőlők, valamint a Veszprém megye pápai és zirci járásaiban díszlő ültetvények. Plasztikus leírás ad a borvidékről Drucker Jenő 1905-ben kiadott munkája: „Neszmély nagyközség Komárommegye tatai járásában, 1400 lakóval, a Duna-mentén ferdén, szemben a Zsitva folyó torkolatával fekszik. Az egykor oly hírneves szőlők a Pap-hegy és Meleges-hegy lejtőin terültek el. Az itt termelt borhoz hasonló jellegéért nyerte el egy nagy borvidék nevét. [...] A neszmélyi borvidék a Duna által kétfelé választatik. Míg azonban a folyam balpartján, illetve a Csallóközben csak sík területen termelnek (főleg homokon) szőlőket, addig a dunajobbparti megyékben túlnyomók a hegyi szőlők, melyhez a Vértes hegység, a Gerecse-hegycsoport, a Pilis-hegység és azok nyúlványai szolgáltatják az alkalmas lejtőket. A szőlők ezen vidéken néhol nagy magasságra nyúlnak fel, így a neszmélyi Meleges-hegyen 274, a szentmiklósi Öreg-hegyen és a nyúli Magas-hegyen 310, a szomori Kakuk-hegyen 330 méter, a Tatai-hegyen 340 méter tengerszint feletti magasságban is található még szőlőtelepítvények.”

A neszmélyi bor hírére a sárfehér, a juhfark és a piros dinka szőlőfajtáknak köszönhető. Esztergom környékén a fehér fajták közül a gohér, margit, ranka, fehér és vörös dinka, budai, hárslevelű, ezerjő, juhfarkú, sárfehér, zöld kozma, schlamper, balatoni zöld és vörös muskotály, a feketék közül pedig a kadarka, oportó, rácz, szilvaszőlő voltak elterjedve. Az ezerjő szinte kizárólag Mór vidékén fordul elő, ott viszont csaknem egyeduralgok.

Badacsonyi borvidék

Az 1893. évi bortörvény nyomán életbe lépő borvidéki beosztás jelöli meg először külön a badacsonyi borvidéket, előtte a Balaton-melléke kebelében tárgyalta a szakirodalom Somló-heggyel együtt. A badacsonyi borvidék a Keszthelytől Felsőörsig húzódó hegykoszorút jelenti, melynek délnyugati lejtői a Balatonra néznek. Közigazgatási egységekben meghatározva a borvidék Zala vármegye tapolcai járását, valamint Keszthely és Meszesgyörök (ma Balatongyörök) községek határát foglalja magába. Nevezetesebb szőlőtermő hegyei: Ábrahám, Badacsony, Csobánc, Csopak, Dörgicse, Ederics, Haláp, Kővágóörs, Szentgyörgy-hegy, Szigliget. Keleti Károly (1875) így jellemzi: „A Balaton-melléki borvidékek közül talán Badacsony fekszik a legelőnyösebben gyönyörű, déli lejtésben, nagyon kedvező hajlással. A hegység tetejét képező basalt visszaveri a napsugarakat s fokozzahevőket, míg viszont a nagy tengertő vízgőzei ezt enyhítik s gazdagon táplálják a szőlőket.”

A Borászati Füzetek (1870) Badacsony fajtaállományát bemutatva „úri és paraszt fajok”-ról szól. Az úri szőlőkben a következőket szaporítják: szigeti (furmint), kéknyelű, sárfehér, zöld szőlő; paraszt fajoknak mondhatók: juhfark, cser- vagy szőkeszőlő, más néven somogyi fehér, fehér szőlő (Mehlweiss). Csopakon a kadarka a paraszti szőlők hatodát alkotja. A parasztagazdák a többi fajtával vegyesen szedik, az úri szőlőkben viszont külön szűrik. A borvidék sajátos fajtája a kéknyelű, s belőle szűrt nedű, mely „ritka kitűnőségű nemes bor finomsága-, kellemessége- és zamatoságánál fogva itt a fehér borok koronáját képezi. Hozzá veendő még, hogy Badacsonynak ez ősi és főnemességű faja e tájon ritka termékenységű is.”



Több úri pincében készítenek muskotály bort, melynek alapanyaga a fajták közt már említett muscat lunel. Túlságos fűszerességénél fogva alkalmas arra az ilyen bor, hogy nagyobb mennyiségű, zamattal kevésbé bíró borfélésegeket javítsanak fel vele. Különleges borfélésegekről is beszámol Csanády-Plósz borászati szakkönyve (1885): „A mesterséges borok közül Kővágó-Örs, Badacsony, Köveskälla és Huszonya vidékén a főtt ürmöst készítik; Köveskállán ezen kívül magán-fogyasztásra még fűszeres bort és aszút is készítenek.” A vidék aszúborai azonban nem vetekedhetnek a tokajival, kereskedelmi forgalomba sem kerülnek, csak saját szükségre készítik.

Balatonmelléki borvidék

Az 1893. évi bortörvény után határozottan elkülönül a somlyói, a badacsonyi és a balatonmelléki borvidék. Ez utóbbi legpontosabb körülhatárolását Drucker Jenő (1905) munkájában olvashatjuk: „Idetartozik Veszprém vármegyének veszprémi, enyingi és devecseri járása, Zala vármegyének alsólendvai, csáktornyai, kanizsai, keszthelyi, letenyei, novai, perlaki, sümegi, zalaegerszegi és zalaszentgróti járása két község (Keszthely és Meszes–Györök) kivételével és végre Somogy megyéből a lengyeltóti, marczali és tabi járás.” Ugyanő a legtöbb bort termelő községekként a következőket nevezi meg: Zalában Stridó, Zalaegerszeg, Zalacsány, Alsólendva; Veszprém megyében Almádi, Vörösberény, Kenese, Siófok; Somogyban Lelle, Kéthely és Fonyód.

Jankó János *A balaton-melléki lakosság néprajza* (Bp. 1902) c. monográfiájának *Szőlőművelés* fejezetében – részletesen felsorolva és ismertetve a szőlőfajtákat – az egyes fajták vegyes jelenlétét így magyarázza: „A balatonmelléki szőlőművelésnek egyik sajátossága volt, hogy ezt a három fajt, a szigetit, a sárfehért és a juhfarkút mindig keverten ültette. Ha az öreg szőlőgazdákat kérdezzük, mért teszik ezt, többnyire azt felelték, hogy a bor érdekében, mert a három szőlő leve együtt adta a legjobb balatoni bort. Némelyek azonban azt is megjegyezték, hogy a sárfehér egymagában igen rosszul terem.” A balatonmelléki borvidéken többnyire fehér asztali bort termeltek, mely jobb években tüzes, tartalmas ital szokott lenni. A borkereskedelem szempontjából külön helyet foglalnak el a felső-muraközi furmint borok, melyek a tokajira emlékeztető zamatuknál fogva külföldön is nagy keresletnek örvendtek, stájerországi és tiroli kereskedők vásárolták, s otthon *Luttenberger* néven értékesítették.

Szekszárdi borvidék

A Keleti Károly-féle szőlészeti statisztikában Tolna megye borvidékeként fordul elő, amely a szekszárdi és a decsi hegységre, valamint Felső-Nyékre terjedt ki. Az 1884-es borászati törzskönyv „Szekszárd” vidékéhez tíz települést sorolt, nevezetesen Bátát, Bátaszéket, Decset, Harcot, Alsónyéket, Ócsényt, Pilist, Szekszárdot, Tolnát és Várdombot. Az 1893-as bortörvény ezzel szemben jóval szélesebben értelmezte a szőlőtermő táj határait, hiszen egész Tolna vármegyét a borvidék részének tekintette. A szekszárdi hegylánc a várostól kilenc kilométer távolságban kezdődik, 39 kilométer hosszúságban egészen Bátáig húzódik. A dombvonulaton elterülő szőlők az 1900-as évek elején Szekszárd, Ócsény, Decs, Várdomb, Sárpilis, Alsónyék, Bátaszék és Bába lakosságának tulajdonát képezték. 1884-ben a 4267

hektár kiterjedésű területen 141 176 hektoliter átlagos termést regisztráltak, amiből 29450 hektoliter fehér és 111 726 hektoliter vörös bor készült. 1895-ben Szekszárdon 524 kat. hold és 724 négyszögöl szőlőterületet vettek számba, ahol 3780 hektoliter bort szűrték.

Szekszárd környékén a legkiválóbb szőlőfajta a nemes kadarka volt, szórványosan azonban előfordult a csókaszőlő, a fekete bajor és a sárfekete is. A fehérek közül meghatározónak számított a sárfehér, a fehér vagy arany bajor, a rakszőlő, a fehér dinka és a juh fark. Drucker Jenő 1905-ben így mutatta be a termőtáj fajtaszerkezetét, amit a vörös szőlők túlsúlya jellemzett: „A szekszárdi borvidéken azelőtt szinte kizárólag, de ma is túlnyomó részben kék fajokat termelnek és pedig kizárólag a kadarkát, mely a régi kitűnő szekszárdi vörös bort adta. Ma is ez a fajta az uralkodó (közel 70%), de azonkívül tenyésztik a merlot-t és a burgundit is. A fehér fajták közt az elsőség az olasz rizlinget illeti (10%), míg az egyéb fehér borszőlők és az étkezésre szolgáló csemegefajták körülbelül egyenlő arányban oszlanak meg.” A szőlőrekonstrukció után a területek fajtatisztábbá váltak, a vörös szőlők aránya továbbra is kb. $\frac{4}{5}$ rész maradt. A szekszárdi az 1900-as évek elején Magyarország legkellemesebb ízű vörösborai közé tartozott, amely sima, zamatos, kevésbé fanyar ízzel és csekély festéktartalommal rendelkezett. Jó évjáratokban a must lassan erjedt ki, 1-2 évig is megtartotta természetes édes ízét. Szekszárdon kívül híresnek számított a lengyeli, az őcsényi, a váraljai és a mórágyi vörös, valamint a döbröközi és az ozorai fehér bor.

Villány–pécsi borvidék

Keleti Károly 1875-ben Baranya megye borvidéke részének Villányt, Szilvást, Szentmiklóst és Pécsét tekintette. Keleti Károly a Baranya megyei borvidék fekvésének és az elhelyezkedésének a bemutatása során kiemelte azt, hogy „...villány hegyvonala délkeletről éjszaknyugatnak vonul számos völgyelettel, nagyrészt gyöngéd hajlásokban a szilvási szőlők Pécsről délnek fekszenek hullámzó dombcsoportokban; a szentmiklói meglehetősen meredek és déli hajlású lejtő”. A villányi hegyvonal Vókánynál kezdődött és Viszlónál végződött, magában foglalva Rács Petre, Kövesd, Villány, Nagy Harsány, Kis Harsány, Tótfalu, Siklós és Gyúd határait, a szilvási szőlősdombok csoportozatához a kökényi, a szilvási, a pellerdi, az aranyosi



DOLOMIT-SZIKLÁBA VÁJT PINCE BUDAFOKON

FILOXÉRÁS SZŐLŐ KEZELÉSE SZÉNKENEGGEL



és a görzsönyi határ tartozott. 1905-ben a fehér fajták közül az olasz rizling, a járdovány (pécsi tökös), a csomorika, a sárféher, a mézesféher, a fehér góhér, az ezerjó és a kövidinka bukkant fel, amelyek mind asztali minőséget adtak, peccsenyeborokat furmintból, kéknyelűből, zöld szilvából és a pécsi szagosból szűrték. A vörösek állományát a kadarka, az oportó és a nagyburgundi alkotta, amelyek Villányban és Siklóson terjedtek el. Péccsett a csemegeszőlő-termesztés vált jelentőssé, amely a chasselas-féléken és angol eredetű asztali fajtákon nyugodott. Villány környékén az 1870-es évek elején a művelés és a metszés rajnai mintára történt a fehér fajták esetén, a vörösek alá nem rigolították a föld porhanyóssága miatt. A sorba ültetést csak a kiválóbb szőlősgazdák alkalmazták. A villányi főhercegi szőlőben a művelés és a metszés a fehér fajtáknál rajnai módra történt bő trágyázással kiegészítve, amihez elégetett vessző hamuját, komposztot és marhaürüléket használtak fel. A gyomok irtását egy ekéhez hasonló saraboló eszközzel végezték, amellyel két ember egy holdnyi területet egy nap alatt tudott megmunkálni. Siklós környékén az úri birtokokon karót is alkalmaztak, amely keményfából készült és Szlavóniából származott. Az 1900-as évek elején a rövid csapos metszés számított uralkodónak. A meredek hegyoldalokon egyes helyeken (pl: pécsi skókói hegy) óriási költségekkel terraszokat alakítottak ki, a falak építéséhez a forgatás alkalmával kitermelt köveket használták fel. A pécsi fehér peccsenyeborok nehezek, testesek, alkoholdúsak és élénk sárga színűek voltak, amelyeket sokáig el lehetett tartani. A villányi vörös borok élénk, nem túl sötét színnel és nagy tannintartalommal rendelkeztek. Főtt és rácürmöst is készítettek, kedvező években pedig aszút is csináltak. A szőlőfelújítás Drucker Jenő szerint sehol az





országban nem ütközött annyi nehézségbe, mint a Mecsek dűlőiben. A talaj kötöttebb és kövesebb volt, ezért a szénkénegezés nem vezetett eredményre. A rekonstrukció oltványokkal történt, ezért joggal érdemelte ki a borvidék az „oltványtelepítés akadémiaja” nevet. A borkereskedelem központjának Pécs számított, ahol számos nagy kereskedő cég tevékenykedett, habár az 1900-as évek elején a forgalom jelentősen visszaesett. A pécsi borokat Lipcsébe, Hamburgba, Drezdába, Berlinbe és Svájcba szállították, de előfordult, hogy Amerikába is vittek belőlük.

Buda-sashegyi borvidék

A buda-sashegyi borvidék „magában foglalja: Budapest székesfőváros és Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegye Duna-jobbparti részeit”. Keleti Károly leírása szerint: „A

budai borvidék legkiválóbb részét a vértessi hegylánczolat képezi [...]. Buda körül legyező alakban terül el a borvidék, a Gellérttel délkeletnek a Dunára dűlvén, honnan ismét félkör alakban vonul, itt-ott a Dunáig kirúgván a promontori és tétényi borvidék. Noha a szőlők Buda körül elég magasra hágnak s néhol meredek is, általában gyöngéd, a világ majd minden tája felé hajló lejtőkön terülnek el, sőt itt-ott már a lapályba is alászállnak.” Három évtized múltán (1905) Drucker Jenő így festi le a borvidéket: „Tulajdonképpen egy hegy az, melynek ezen borvidék nevét köszönheti s egy borfajta az, mely kitűnőségével és speciális jellegével világnevet szerzett [...]. Ez a hegy, melyről itt szó van, a székes-főváros határában fekvő Sashegy, és ennek déli, délkeleti lejtőin termett vörösbor (német neve: Adelsberger) ismertté vált mindenütt, ahol a tüzes és zamatos italoknak becsületük volt. [...] A hegyi szőlők tengerszin feletti magassága itt 150-200 méter közt ingadozik (a Sashegy egész magassága 259 méter, a Csatárkéé 265 méter, Rókushegy 249 méter), míg a lapályban közvetlenül a Duna partján fekvő szőlők alig 105-115 méter magasságban terülnek el.” A borvidék fontosabb szőlőtermő települései: Buda, Óbuda, Promontor (Budafok), Tétény, Budaörs, Diós, Leányfalu, Pomáz, Szentendre, Visegrád. A magyar bortermelők mellett a borvidék területén elsősorban Budán a németajkú polgárság, Pomáz–Szentendre térségében pedig a szerbek (rácok) foglalkoztak jelentékeny mértékben szőlészettel és borászattal.

Legtöbb a rakszőlő, a budai fehér, az aprófehér és a vörös dinka, e négyen túl azonban még vagy harminc fajta jelenik meg kisebb-nagyobb arányban a borvidék ültetvényeiben. A vörösbort adó fajták között a kadarkát meg a burgundit említi Keleti Károly. Drucker Jenő 1905. évi leírása már a filoxéra hatását is figyelembe véve szól a termesztett fajtákról: „Újabban a vörös bortermelést lényegesen háttérbe szorította a fehér fajták telepítése, melyek közt a mézes fehér, az olasz rizling, budai dinka, rakszőlő érdemelnek különös felemlítést. Csemegeszőlő-fajtákkal csak kevesen újították fel szőlőiket (Szent-Endrén, Leányfalu), de

azért a fürtök nagy része (mézesfehér, oportó) a fővárosi közönségnek közvetlen fogyasztásra lesz felkínálva.” A direkttermő fajták közül az otelló térhódításáról és fennmaradásáról a vármegye-monográfia (1910) számol be.

A vörösboroktól a fehérek irányába történő eltolódás a borvidéken nem a filoxéravész következményeként, hanem már azt megelőzően bekövetkezett. „Köztudomású dolog, hogy Budának borvidéke vörös borainak hajdani világhírét felcserélte a szüret lehető legkorábbi megejtése olcsó dicsőségéért...” – olvashatjuk a Borászati Füzetek 1872. októberi száma *Buda szüretje* c. tárcza kezdő mondatában. A szerző módszeresen és világosan feltárja és magyarázza az olvasó előtt azon körülményeket is, amelyek ehhez a „megfoghatatlan s fölötté botránys tüneményhez” vezettek. A borvidék világhírű vörösborainak alapja a fekete kadarka volt, mely szőlőfajta révén a Szerémség, Ménes, Villány és Eger is nagy elismertségre és hírré tett szert. A „közelebb múlt évtizedekben” azonban a francia vörösborok kiszorították a budait a küllhoni piacokról, a belfogyasztásban pedig keresettebbek voltak a fehér borok. A budai szőlészek így fehér fajok után „kapkodtak”, és jobbára a legkülönbözőbb bőtermő, ám csekély értékű fajok kerültek az ültetvényekbe (dinka félék, rakszőlő).

„A sashegyi vörösbor sötétszínű, testes, kevésbé fanyar, erős bor, mely a legjobb bordeauxi borokkal is felveszi a versenyt, és teljes zamatját csak a harmadik évben nyeri el.” – olvashatjuk Drucker Jenő munkájában 1905-ben.

Pest-nógrádi borvidék

A *pest-nógrádi borvidék* megnevezést az 1893. évi bortörvényhez készült beosztás használja korszakunkban elsőként tágabb értelemben, több megye szőlőtermő területeit is ide számítva. A leírás szerint „kiterjed: Budapest Székesfőváros Duna-balparti határrészére, továbbá: Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegye váci felső, váci alsó, pesti alsó, pesti közép és pesti felső járásai és Nógrád, Hont és Bars vármegyék területére.” Ez utóbbi három vármegye már a szőlőtermesztés északi határvonalán fekszik, így jelentékenyebb szőlő- és borgazdálkodást csupán a déli részein, s itt is a délre néző lejtőkön, többnyire a folyók mentén találunk.” A borvidék jelentősebb bortermelő településeiként a következőket jelöli meg Drucker Jenő: Pest megyében Kőbánya, Csömör (a fővárosi vendéglők ellátásában kiemelten fontos), Rákoskeresztúr, Vác, Szőlősgyál, Gödöllő, Fót, Hont megyében Börzsöny és Nagymaros, Bars megyében Verebély és Léva, Nógrádban pedig Szirák, Penc, Romhány és Balassagyarmat.

A fajtaállomány kevertségéről árulkodnak Keleti sorai: „A honti borvidéken a legkülönbözőbb fajok s nagyrészt keverve ültetettek: fehér és fekete tökszőlő, ökörszem, polhos, stb. Rizlinggel, furminttal, bakatorral, oportóval csak kivételesen vannak egész táblák beültetve. Nógrád szőlőfajai is keverték. Legelterjedtebbek a fehérek közül: a dinka, frankus, fehér gohér, Margit; feketék közül: a kadarka. Pest m. váci borvidékén: sárféher rakszőlő, sárféher frankus, a dinka két faja, Österreicher, frankus, gohér, Margit (mézes fehér); fekete fajok közül legtöbbször a kadarka.” Drucker Jenő 1905-ben a borvidék fajtaállományáról és borairól szólva megjegyzi, hogy „inkább tömegbor-termelés folyik, mintsem finomabb boroké”, valamint hogy a vörösbort adók közül elterjedt a filoxérával szemben ellenálló direkttermő fajta, az otelló. Közvetlenül a főváros mellett, a pesti oldalon, a 18. századtól a kőbányai fehérbor egyre nagyobb hírré tett szert. Ugyancsak itt létesültek az első fajtagyűjtemények, szakintézmények és egyesületek. Ám Kőbánya szőlőit is elérte a pusztulás az 1880-as években. A fokozatos hanyatlást a filoxéra mellett a gyárak és a lakóövezetek terjeszkedése

okozta. A csemegezőlő-termesztés kapcsán Drucker a Hont megyei Nagymarost és vidékét emeli ki, ahonnan óriási mennyiségben szállítják a csemegezőlőt (chasselas-félék, passatutti, mézesfehér, oportó, muskotály-félék) a Felvidékre és külföldre. Csoma Zsigmond munkájából tudjuk, hogy a nagymarosi németek, családi kapcsolataikat és nyelvismeretüket kihasználva, a 19. század derekától vállra vetett tarisznyákban, majd kosárszámra vitték a bécsi, berlini, krakkói piacokra a csemegezőlőt. A nagy kereslet és a jó jövedelem arra sarkallta őket, hogy saját termésükön felül még vásároljanak és értékesítsenek csemegezőlőt. Tevékenységüket a filoxéra megakasztotta, ám élelmességüket mutatja, hogy amíg lehetett, igyekeztek az ország még filoxéramentes vidékeiről, valamint Dél-Tirolból biztosítani a kieső csemegezőlő-mennyiséget. Élén jártak ugyanakkor a filoxéra elleni védekezésben (szénkénegezés) és az új szaporítóanyag előállításában. A szőlő árusítása mellett egyes nagymarosi gazdák szőlészeti és borászati eszközök eladásával is foglalkoztak.

Eger–visontai borvidék

A Keleti Károly-féle szőlészeti statisztika Heves megye borvidékei néven Egert, Visontát és Hatvant tartotta nyilván, az 1893-as bortörvény Heves vármegye területét, valamint Andornok, Ostoros, Kis-Tálya, Noszvaj, Novaj és Szomolya községeket tekintette a borvidék részének. Drucker Jenő 1905-ben a következő módon próbálta meg körülhatárolni: „A Mátra-hegységben fekvő szőlők mind és a Bükkhegység szőlőinek nyugati része számítnak az egri borvidék gyűjtőfogalma alá. Vagyis egész Hevesmegyében, valamint Borsod megye egri járásának hat községében (Andornak, Ostoros, Kis-Tálya, Noszvaj, Novaj és Szomolya) termelt borok karaktere egyezik az egri és visontai illetve gyöngyösi borok iránt támasztott igényekkel.” A Borovszky-féle monográfia sorozat Heves vármegye területén az egri, valamint a Gyöngyös-visontai borvidéket különböztette meg egymástól, de emellett a déli, a délkeleti és a délnyugati részeken található, nagy kiterjedésű homoki és szántóföldi területekről is megemlékezett, amelyek igencsak megnehezítették a hegyi szőlők fenntartását. Az egri termőterület Eger városát, az egri járást, valamint Borsod vármegyéből Andornokot, Ostorost, Kis-Tályát, Noszvajt, Novajt és Szomolyát, a Gyöngyös-visontai a gyöngyösi, a hatvani és a pétervásári járást, valamint Gyöngyös városát foglalta magában. Az 1884-es borászati törzskönyv Eger és Visonta környékén 9568 hektár szőlőterületet tartott számon, ahol 108 106 hektoliter átlagos termésből 96 393 hektoliter vörös és 11 713 hektoliter fehér bort készítettek. Az 1906. évi hivatalos statisztikai adatok szerint Heves vármegyében 13 904 kat. holdon folyt szőlőművelés, az újabban beültetett területekkel együtt elérte ez a szám 15-16 ezer kat. holdat is. A Keleti Károly-féle szőlészeti statisztika Eger legkiválóbb fajtájának a lúdtalpút, vagyis a kadarkát, valamint a kereklevelűt, azaz a ráczfeketét tartotta, Visonta környékén a vörösek közül a töröfkékete vagy a kadarka, a fehérek közül pedig a sár-, a magyar fehér és a pankota (érmelléki bakator) terjedt el. A költséges és alapos szakmai ismereteket kívánó rekonstrukcióban jelentős szerepet vállaltak a város tőkeerős, kimagasló szakképzettséggel és gyakorlattal rendelkező szőlőbirtokosai, akik elsősorban a francia borkultúra hasznosítható eredményeit igyekeztek átültetni az egri viszonyokra. Elsősorban a sötét színű vörös borkészítés korszerű továbbfejlesztésének útját járták, a korábbi eljárásokat ötvözték a többféle, megfelelően összeválogatott fajták együttes feldolgozásával. A mai értelemben vett bikavér Gróber Jenő szőlőbirtokos pincészetében alakult ki, hiszen az elő-

feltételek (nagy kiterjedésű birtok, tőke, gazdasági felszereltség, korszerű szakmai ismeretek) nála összegződtek. Ő terjesztette el Egerben a bikavér egyik komponensét, a medoc noirt. Társaival együtt felkarolta a vörös fajtákat, amikor a fehérek kezdték őket háttérbe szorítani. Gróber a vörös szőlőkből összeállított, részben lebogyózott zúzalékot a héjból, magból és bizonyos mennyiségű csutkából álló törkölyön erjesztette ki, majd kisutulta. Sугár István szerint a bikavér első hivatalos kémiai analízise 1905-ből származik, amelynek elvégzéséhez a Magyarországi Szőlőtermelők Országos Egyesületének tátralomnici kiállítására nyújtott alkalmat. Egy 1912-es adat szerint a bikavér a kadarka mellett nagyburgundiból, cabernetből és merlotból készült. Az egeri vörösbor bátran nevezhető a magyar vörösborok királyának, habár a visontai is felvette vele a versenyt. Heves vármegye specialitásai közé tartozott az országosan is egyre inkább elterjedté váló siller, amely Egerben kadarkából készült. Szép színnel, kellemes zamattal, testtel, erővel rendelkezett, ami miatt nagy népszerűségnek örvendett. Eger és Visonta magasabb fekvő szőlőiben jobb évjáratokban nehéz, testes és zamatos fehér pecsenyebort is szűrték, amelyért a gazdák 4-5 éves korban literenként 1-2 koronát kaptak. A birtokosok számára azonban a fehér asztali nedűk készítése jelentette a megélhetést, mivel ezeket gyorsan és könnyen lehetett értékesíteni. Igen finom és tüzes fehér bort készítettek Apc környékén is, amelyet még nem ismertek el kellőképpen. A hegyi borok felvevő piacai közé a Felvidék, Ausztria és Galícia tartozott, vörös borokat Németországba is szállítottak. A fehér borok a rekonstrukció után szorították háttérbe a vöröset Egerben és Visonta környékén egyaránt, s a megváltozott ízlésnek tudható be, hogy a legjobb adottságú dűlőkben is fehér fajtákat ültettek. A visontai vörös a gyöngyösi Sárhegytől Kiszánáig húzódó hegyvonulaton termelt, szelídebb, simább és nem volt annyira sötét, mint az egeri. Vörösbort leginkább kadarkából készítettek úgy, hogy október dereka táján a jól beérett, de meg nem aszott fürtöket leszedték, a rothadt, sérült, éretlen bogyók kiválogatását követően kikaposták vagy ledarálták, majd nyílt kádakban erjesztették. Mivel a fajta viszonylag kevés festőanyaggal rendelkezett, ezért a must egyharmad-egynegyed részét lemerték, és olyan törkölyt adtak hozzá, amelyből siller készült. Heves vármegye pincéit többnyire kőbe vájták, de rakott bortároló helyiségeket is kialakítottak, amelyek megfelelő feltételeket biztosítottak a borok számára, átlagos hőmérsékletük 8-12 °C között ingadozott. A nagyobb szőlőbirtokosok a pincekezelésre is kellő figyelmet fordítottak, amely leginkább a tisztaságra való törekvésben mutatkozott meg.

Miskolc–abaúji borvidék

Magában foglalja Borsod vármegyét (hat község kivételével, melyek az eger-visontai borvidék részei), Gömör, Kishont vármegyék területét, valamint Abaúj-Torna szőlőtermő településeit (Abaúj-Szántó kivételével, mely a tokaji borvidékhez tartozik). Drucker Jenő (1905) e termőterület nagy területre kiterjedő, de aránylag kisebb jelentőségű borvidékeink közé sorolja: „Ezen borvidéket nyugatról az Osztróvszki hegység, északról a gömör-szepesi hegyláncolat, délről a Medves és Bükk-hegység, keletről pedig a Hegyalja határolják. A jelzett hegycsoportok a Sajó és Hernád, valamint ezek mellékfolyóinak völgyeit zárják körül és az erre lejtő hegyoldalak némelyike nyújt a szőlőgazdaság számára alkalmas felületeket. Éghajlata mérsékelt, szélsőségektől ment, de a szőlőtenyésztéshez szükséges kalóriamennyiség északi határát jelzi hazánkban.”

„Miskolcznak vannak gyönyörű fekvésű és hajlású szőlőhegyei, melyek tágas félkörben veszik körül a várost. Számos és jobbára csinosan épült borházak és pinczék, árnyas és gyümölcsösökké átalakult aljak, a jobbára sorosan művelt szőlők kedves és mosolygó tekintetét kölcsönöznék a miskolci promontoriumnak.” – olvashatjuk a Borászati Füzetek 1870. évi számában, mely borvidékünkéről viszonylag részletes leírást ad.



Miskolc környékét, de az egész borvidéket kevert fajtaállomány jellemezte korszakunk elején. Jellemző, de nem egyértelműen uralkodó szerepű fajta volt a furmint, mely vegyesen díszlett a gazdagon termő bátaival (sárfehér), a hosszúkás szemű, fehér dömjjénel, valamint a polyhossal. További fajták voltak: fehér kadarka, sombajom vagy sombajor, zsobrák, madárkás furmint, hárslevelű, juhfark, fekete góhér, cigányszőlő, purcsin, piros és fehér bakator, rózsaszőlő. A csemegezőlő-termesztés szerepéről a Borászati Lapok 1909. évi folyamának borvidékeinket bemutató melléklete így ír: „Csemegezőlőtermeléssel foglalkoznak többen, szállítanak külföldre is, de leginkább helyi fogyasztásra és hazai fürdők kielégítésére termelnek.”

Drucker Jenő (1905) a borvidék borait minőség szempontjából a következőképpen jellemzi: „A borok minőségében elég nagy a változatosság, amennyiben a könnyű asztali bortól az aszúig itt minden feltalálható. A legjobb hírnévnek örvendenek a tibold-daróczi és bánvölgyi pecsenyeborok, ahol kedvező évjáratokban furmintból és hárslevelűből aszút is készítenek. Lokális jelentőségűnek mondhatók a miskolci borok, melyeknek kissé avas ízét e vidéken nagyon kedvelik.”

Tokaji borvidék



Tokaj-Hegyalja a 16. század derekától, a szerémségi borvidék hanyatlásának idejétől, s valószínűsíthetően azzal közvetlenül összefüggésben (a Szerémségből a törökdúlás elől menekülő szőlőműves népesség egy része Tokaj környékén telepedhetett meg) vált a legnevesebb magyar borvidékké. Hírnevét többek között vulkanikus eredetű talajának és sajátos, a szőlő aszúsodását elősegítő mikroklímájának köszönhetette. Jelentős kereskedelmet bonyolított a dualizmust megelőző századokban is – kiragadott példaként csupán az 1733-1798 között itt működő Orosz Borvásárló Bizottság tevékenységére utalunk.

Az 1893. évi bortörvény 30 Zemplén megyei települést (Bekecs, Erdőbénye, Erdőhorváti, Golop, Józseffalva, Károlyfalva, Bodrogkeresztúr, Kisfalud, Legyesbénye, Mád, Monok, Bodrogolaszi, Olaszliszka, Ond, Petrahó, Rátka, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegilong, Szerencs, Szöllőske, Tállya, Tarcal, Tokaj, Tolcsva, Kistoronya, Vámosújfalva, Végardó, Zombor, Bodrogzsádény), valamint Abaújszántót (Abaúj-Torna vm.) sorolja a borvidék területéhez:

„A tokaji hegyalja [...] a Kárpátok azon délfelé lenyúló ágazata, mely a Tisza s Bodrog egyesülésénél a tokaji hegykúpban végződik. E hegyágazat háromszöget képez, melynek hosszabb oldala éjszokról keletre, rövidebb oldala éjszokról nyugatra vonul. Mindkét oldalt vizek környezik; amazt a Bodrog tekervényes kanyarulatokban, emezt az Ond s több apró patak és csermely. Éjszokról a tokaji hegyalja a magasabb Kárpátokban talál biztos védőre, délre az Alföld síkja kerül elötte, melynek heves napsugarai a hegyalja domb- és hegycsoráról vetődnek vissza. A déli, délnyugati s délkeleti lejtők itt is legkeresettebbek.” – jellemzi Keleti Károly. Területe a filoxéra pusztítását megelőzően – különböző források adatai szerint – 11–15 ezer kh közé tehető. A gondosan művelt, teraszos kiképzésű szőlők említése mellett a Borászati Lapok (1870) azt sem hallgatja el, hogy a borvidéken parlagon heverő szőlők, „s romokba süllyedő palotaszzerű épületek” is vannak, melyek „szomorúan emlékeztetik vissza az embert arra, hogy a Hegyaljának múltja nagyobb volt, mint szerénykedő jelene.”

Év	Terület (kat. hold)	Év	Terület (kat. hold)
1870*	9918	1896	2088
1871*	10 440	1897	2436
1872	10 440	1898	2436
1873	10 440	1899	2958
1874*	11 136	1900*	4002
1875	11 136	1901*	5046
1876*	11 515	1902	6090
1877	12 006	1903	6090
1878	12 528	1904*	6960
1879	13 050	1905	6960
1880*	13 572	1906*	6960
1881	13 572	1907	7482
1882	13 572	1908	7482
1883	13 572	1909	7482
1884*	13 572	1910	8004
1885	12 006	1911	8526
1886*	10 092	1912*	8526
1887	6090	1913	8526
1888*	4002	1914	9048
1889	2002	1915*	8526
1890	1496	1916*	8004
1891	1496	1917	6960
1892	1496	1918	6612
1893	1496	1919*	6786
1894	1496	1920*	6960
1895*	1496		

*Tokaj-Hegyalja szőlőterülete 1870–1920 (az aszús évjáratok *-gal jelölve)*
(Balassa Iván 1991. nyomán)



Entz Ferenc – még a filoxéravészt megelőzően – a borvidéken termesztett szőlőfajták között az „aszúszőlő képzésére alkalmas” furmintot említi első helyen, s ennek számos fajtát különíti el. Hegyalja fajszerűjeként, a bortermelés alap- és főfajaként említik a furmintot a 20. század eleji leírások is. Jó tulajdonságai között olvashatjuk, hogy a talaj iránt nincsenek különösebb igényei, bőtermő, a téli fagynak ellenálló, viszonylag későn érő, de az érési periódusban kissé kényes. Megtalálható még a balafánt, mely „talán a legbővebben termő faj a régi hegyaljai szőlőfajok között”; a zamatos fajták közül a muskotály (muscat lunel), melyet „a nagyobb birtokosok fajtablában mívelik, erősen jellegzetes muskotály ízű boráért, jó években pedig aszú készítéséhez használják föl.” „A muskotály aszú valóságos pincze-ékesség, a mely kivételes alkalmakkor került asztra.” Igen kedvelt fajta a hárslevelű, mely „csersav-tartalmával a hegyaljai bor tartósságának tesz becses szolgálatot, azonkívül töppedésre is nagy hajlandósága van és zamat-anyagot tartalmaz.”

„Régi hegyaljai szőlősgazdák azt tartották, hogy száz tőkéből kilenczvennek furmintnak kellett volna lennie, a többi tíz azután lehetett hárslevelű, balafánt, petrezselyem, muskotály; de a pojhost külön kellett megszédni s asztali bor készítésére használni, nehogy gyengítse a mustot. A rekonstrukció óta különben a hegyaljai szőlők sokkal fajtisztábbak lettek, mint azelőtt voltak, a mire nézve az is közremunkált, hogy az agrár kölcsönrel telepített szőlők, a kölcsönszerződés értelmében, a borvidék fajtajellegének megfelelő fajokkal voltak telepítendőek; azonkívül a filloxera sok kevésbé értékes szőlőfajt elpusztított, a melyek megmentése nem igen lett volna érdemes.” – olvashatjuk Zemplén vármegye monográfiájában. A fenti fajtafelsorolás mutatja, hogy a borvidéken kimondottan fehér fajták díszlettek. Vörös bor készítéséről csak Sátoraljaújhely és Sárospatak környékét illetően szólnak forrásaink, ám itt is csak kis mennyiségben, magánhasználatra készítettek csutkástól törkölyön erjesztett vörösbort.

Tokaj-Hegyalja számos különleges borkészítmény hazája volt vizsgált korszakunkban is. A leválogatott aszúszemek egy kádban állva vártak a feldolgozásra. Az aszúszemekből saját súlyuk alatt magas cukortartalmú must szivárgott, mely a kád fenekén lévő furatba helyezett tollszáron át csepegett ki. Ezt nevezték eszenciának, „melyet pincze-ékességnek szoktak, jobbra nagyobb üvegekben, eltenni.” Az aszúszemeket aztán apránként, tányérszerű adagokat a kádba öntve, alaposan, pépszerű, barna, lekvárhoz hasonló *aszútészta*-vá taposták. Egy gönci hordó (136.6 l) friss (nem aszúsodott szemekből sajtolt) szőlőmusthoz 2-6 puttony (1 puttony kb. 15 kg) aszúpépet kevertek, s ezt állni hagyták 6, esetleg 12, némely gazdák pedig 24 órán át, majd zsákban kitaposták. A gönci hordó mennyiségű must és az aszútészta aránya adta az aszúbor minőségét jelző puttonyszámot. Az így kitaposott, s a zsákból kifordított aszútörkölyt újra felönthették musttal, s 5-6 óra állás után ismét taposhatták. Ebből a mustból erjedt a *fordítás*nak nevezett borfajta. A szamorodni a friss és töppedt szemeket egyaránt tartalmazó, válogatás nélküli fürtökből készült borfelség. Nevét lengyel eredetűnek tartják, jelentése: 'ahogy termett'. Készítése során a fürtöket zsákban kitaposták, a visszamaradt törkölyt aztán egy kisebb kádban tovább gázolták, majd az első taposáskor nyert mustot ráöntötték, s 6-12 órás érlelést követően végleg kitaposták vagy kisajtolták. Erős pecsenyeborként jellemezték. Az aszú és a szamorodni bornak a télvégi vagy koratavaszi fejtéskor visszamaradt seprőjét is használták átlagos borok javítására. Az ilyen seprőn érlelt bort nevezték *máslás*nak. A tokaji aszú 8-10 év érlelés után érte el az optimális minőséget, s vált palackozásra is alkalmassá. A borok érlelése, tárolása és értékesítése egyaránt az ún. gönci hordókban történt.



Ung-felsőbregi borvidék

A Keleti Károly-féle szőlészeti statisztika beosztása szerint a borvidék Munkácsra, Szerednyére és Ungvárra terjedt ki, 1884-ben 38 települést foglalt magában. Az 1893-as bortörvény szerint a Szerednye-ungvári borvidék területéhez Ung vármegye tartozott. Az 1884-es borászati törzskönyv besorolását figyelembevéve igyekeznünk bemutatni az Ung, Ugocsa, Bereg és Zemplén vármegyék egy részén elterülő borvidékeket, amelyek Tokaj-Hegyalja árnyékában is jelentős szerepet játszottak Észak-Kelet-Magyarország szőlőkul-túrájában. 1885-ben a borvidék legfontosabb fajtái között a zöld borost, a járdóványt, a furmintot, Szerednye környékén a vörös dinkát, a sárfehéret és a zöld muskotályt tartották számon. 1905-ben a Szerednye-ungvári borvidéken legnépszerűbbnek a furmint és a rizling bizonyult, amelyek kiváló peccsenyebort szolgáltattak. A felsoroltakon kívül említést érdemel az erdei, az olasz rizling, a járdóvány, a szerémi zöld, amelyekből asztali borokat szűrték. 1884-ben 3583 hektár szőlőterületet vettek nyilvántartásba, amelyen 6723 hektoliter átlagos termésből 6547 hektoliter fehér és 176 hektoliter vörös bort készítettek. Az 1880-as évekre divatba jött a kóserezés, ami abból állt, hogy a szőlő kitaposását zsidók végezték, majd a musttal teli hordókat kukoricalevével pecsételték le. Egy három akós hordó megszűréséért 20-30 krajcárt fizettek a zsidónak, akinek pálinka is járt fizetség gyanánt.

Alsó-bereg-ugocsai borvidék

Az 1884-es borászati törzskönyv szerint a borvidék 25 település, Akli, Feketeardó, Batarcs, Bégány, Kisgércze, Nagygercze, Gyula, Halmi, Mezőkászony, Nagymuzsaly,

Salánk, Som, Szászfalu, Nagyszőlős, Tamásváralja, Tarpa, Túrterebes, Turcz, Végardó és Zápszony határaitra terjedt ki. Az 1893-as bortörvény nem tekintette önállóan, a Beregszász-nagyszőlősi borvidék névvel illetve, amely Bereg és Ugocsa, valamint Zemplén vármegye egy részét foglalta magában. 1884-ben 2797 hektár területen 19907 hektoliter átlagos termésből 19391 hektoliter fehér és 519 hektoliter vörös bort készítettek. 1885-ben a legfontosabb szőlők között a furmintot, a fehér és a fekete járdoványt, a rózsát, valamint a fehértermőt tartották számon. A beregszászi, a muzsaji és a benei borok tüzessége érlelés után keserű mandula zamattal párosult. A kőbevált pincékben szamorodnit és jeles aszúborokat is érleltek, amelyek a hegyaljai nedűkhöz hasonlítottak. A beregszászi borokat leginkább Lengyelországba szállították, de a Hegyaljára is vitték belőlük. A kóserezés Beregszászon is divatozott, mivel így hamarabb és biztosabban adhattak túl a borokon. Nem csekély költséget igényelt, mert a munkások napszáma itt is átlag 60-80 krajcárra rúgott a szalonán és a pálinkán kívül.

Alföldi borvidék

Keleti Károly szerint: „Borászati szempontból az Alföld nem emelkedik azon első helyre, melyet hazánk egyéb mezőgazdasági termelésében elfoglal; mindamellett a szőlőtermesztés itt is díszlik, s ha nem is kiváló kereskedelmi czikként, tág területű kerti szőlőkben házi fogyasztásra eléggé alkalmas borokat itt is szűrnek.” Az 1893. évi bortörvény nyomán megszülető borvidéki beosztás, valamint Drucker Jenő 1905-ben megjelent munkája az *alföldi borvidék* megnevezést használja. A következőkben ez utóbbi munka néhány szakaszát közöljük.

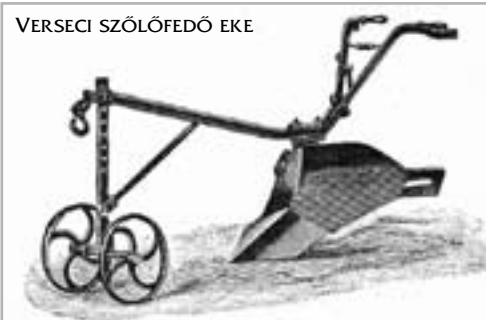
„Európa legnagyobb síkságainak egyike ez, mely a *nagy magyar Alföld* néven ismeretes és a magyar birodalomnak törzsét alkotja. Legnagyobb szélessége a váci dunai kanyarulat és az ecsedi tó között 280 kilométert, legnagyobb hosszúsága az Ung völgye és a Duna között Zimony táján közel 450 kilométert tesz ki. Hazánk nagy folyamai, a Duna és a Tisza, valamint ezen utóbbinak nagy mellékfolyói, a Kőrös és Maros nagyobbára itt hőmpölygetik hullámaikat. Ezen óriási sík területet, mely a Tisza partjain már a Bodrogtól kezdve, a Duna mentén a fővárostól kezdve a mélysík jellegével bír, minthogy 100 méter tengerszínfeletti magasságot mutat, csak néhol szakítják meg magasabb dombok (mint például a Bácskában a Telecska). Ezen nagyterületű borvidékhez a következő megyék tartoznak egészen: *Szabolcs, Hajdú, Jász-Nagy-Kún-Szolnok, Békés, Csongrád, Csanád* és *Bács-Bodrog vármegye*, ezenkívül pedig ide sorolhatnák: *Torontálmegye* az alibunári járás kivételével; *Aradmegye* Arad-Hegyalját képező 18 község kivételével; *Szatmár vármegyének* nagykarolyi, mátészalkai, fehérgyarmati és csengeri járásai; *Bihar vármegyének* derecskei, berettyó-ujfalui, cséffai, mezőkeresztesi, nagyszalontai és tordai járásai; végre pedig *Pest-Pilis-Solt-Kiskún vármegyének* déli járásai, melyek sem a buda-sashegyi, sem a pest-nógrádi borvidék alá nem tartoznak. [...] Szőlőművelés szempontjából itt a homoktalajnak kell nagyobb jelentőséget tulajdonítani, míg a kötött, gyakran nagy mézstartalommal bíró földek csak másodsorban bírnak jelentőséggel. Ez a homok többnyire immunis lévén, a régi hazai ültetések minden óvintézkedés nélkül mai napig mentek maradtak a filoxerától, sok ezernyi hold új terület pedig a szőlő által került gazdasági megművelés alá. [...] Fajták tekintetében nagy a változatosság a régi kadarka, szlankamenka, piros és fehér dinka, fehér szőlő és kék bajor ültetési mellett ma már igen sok fajtisztán kezelt szőlőtelep van, melyben a fenti fajták nagy részének kiküszöbölésével

kövidinkát, olasz rizlinget, mustos fehéret, erdeit, piros veltelinit, oportót, szerémi zöldet stb. ültetnek. Azonkívül újabban igen sok csemegeszőlőt telepítettek, ahol a legkorábbtól a legkésőbbi fajokig minden feltalálható. Az Alföldnek borai első és legfőbb sorban fehér *asztali borok*, melyek megfelelő kezelés mellett kellemes ízű, bár savszegény, de egyébként elég testes italok. Szesztartalmuk rendkívül különböző, fajták, talajviszonyok és főleg a gondozása szerint, úgy hogy a 6–7°-os parasztborktól a 10–11° és több szesztartalommal bíró veltelini vagy szilváni borokig minden erősségű bor feltalálható. A nyírségi vagy bácskai közönséges keverék-vinkótól a fajtisztán kezelt szabadszállási vagy újvidéki úri borig, melynek szüretelésénél, erjesztésénél, további kezelésénél a legkorszerűbben jártak el, hosszú skálája található a borminőségeknek, pedig valamennyi csak – homoki bor. [...] Fehér boron kívül készítenek siller- és vörös borokat, valamint pecsenyeborokat is, melyek bár ízre és erősségre

nézve vetekednek a jó fekvésű hegyi borokkal, a fajta zamatjának finomságát ritkán adják vissza és azok tartósságával nem dicsekszenek. Az itt-ott (Debreczenben, Kecskeméten stb.) felmerült aszúkészítési kísérleteket komoly jelentőséggel nem bíró dillettantizmusnál egyébként nem tekinthetjük. A *csemegeszőlő-termelésnek* azonban itt nemcsak a jelenben, de a jövőben is fontos hivatást tulajdonítunk, főleg korai fajtáknál. Az éghajlati viszonyok kedvező volta megengedi, hogy bizonyos fajtákkal már augusztus közepén lehessen a piacon megjelenni, aminek nemcsak az ország határain belül, de a kivitelnél – az olasz szőlő versenyének leküzdésénél – is van jelentősége. De azonkívül is az ország nagy részében a lokális szükségletet az alföldi szőlők láthatják el elég olcsó és egészséges szőlőgyümölcscsel. Egyes városok és telepek a csemegeszőlő révén országos névre tettek szert, hogy ne említsünk egyebet, mint Kecskemétet (Katonatelep), Szegedet (Királyhalom) Bácsalmást, Törökbecsét stb., honnan érés idején naponként vaggonszámra küldik a fővárosba, a felvidéki megyékbe és külföldre az ízletes szőlőt.”



VERSECI SZŐLŐFEDŐ EKE



Versec-fehértemplomi borvidék

Területe Temes és Krassó-Szörény vármegyékre valamint Torontál megye alibunári járására terjed ki. „Az alsó-temes-krassói borvidékek közül Fehértemplom szőlődombjai keletről nyugatra terjednek. Versecz borvi-

déke a magyar-erdélyi havasoknak a magyar alföldbe nyúló hegylánczatának legnyugatibb ágazata, több különálló emelkedést és gyöngye lejtésű oldalakat képezvén, melyek nagyjából délkeletnek s délnyugatnak terülnek el.² – jellemzi Keleti Károly. A szőlők a verseci hegyekben 150–250 m, Fehértemplom környékén 110–170 m között, a deliblati homokpusztán pedig 75 métert meg nem haladó tengerszint feletti magasságban találhatóak. Központi szerepe a borvidéken belül a két városi rangú településnek: Versecnek és Fehértemplomnak volt. A török hódoltság alatt romba dőlt és elnéptelenedett településre, Versecre 1690-ben szerbek, majd a töröktől végleg felszabadulva – az osztrák hatalom telepítési programjának keretében – 1717-ben moselvidéki szőlőtermesztő németek jöttek. Munkájuk gyümölcsként a vidéken újra meghatározóvá vált a szőlő- és borgazdálkodás. A korábban Fehéregyház néven szereplő, s a török alatt elnéptelenedett Fehértemplomot ugyancsak németek alapították újra 1717-ben. A 18. század derekán szerb és román népesség, majd 1818-ban elzászi és württembergi németek telepedtek meg itt. A szőlőhegy a városka fölött helyezkedett el.

A borvidék szőlőfajtaát számba véve ugyanő korszakunk kezdetén Keleti így ír: „Fehér-Templomban s környékén legfőbb a pankota (kövidinka), ruzsica (Steinschiller), előfordul a magyarka (magyaricza, szlankamenka), szemendriai (Grobweiss). A feketék között túlnyomó a kadarka, de eléggé találtatik a ködös kék. Akadnak fehér- és fekete góhér-, sőt rizling ültetvények is. Versecz környékének szőlőfajai a régibb ültetvényekben: a kék kadarka, ködös kék (Nebelblau); a fehérek közül majdnem kizárólag a magyarka (szlankamenka). Az új ültetvények mindinkább a fehéret szaporítják, főfajul a kövidinkát (Steinschillert) fogadván el; de vannak rizling ültetvények is, bár itt csekély termést adnak.” A kadarkát a századvégen is e vidék „királynéjának” nevezték.

A borok minőségéről olvashatunk Drucker Jenőtől (1905): „Az e vidéken termő borok csekély savtartalommal bíró, zöldesfehér színű, elég testes asztali borok, melyek savanyú borok házasítására igen alkalmas anyagot szolgáltatnak. Ezt a körülményt az osztrák borkezeskedők kihasználják s így a helyben el nem fogyasztott termés 90, sőt 95 %-a Ausztriába vándorol. Az itt nagy mennyiségben termelt siller borok inkább helyi jelentőségűek, Vörös bort csak Versecz produkál. Jó hírnévnek örvendenek végre az Uj-Moldován, Szemlakon és Rékáson termelt peccenyeborok is. A már felsorolt községeken kívül nagyobb bortömeget szolgáltat még Szilas, Lippa, Vinga és Lugos.”

A filoxera pusztítását követően hatalmas arányú szőlőtelepítésre került sor a deliblati homokpusztán.

Szerémi borvidék

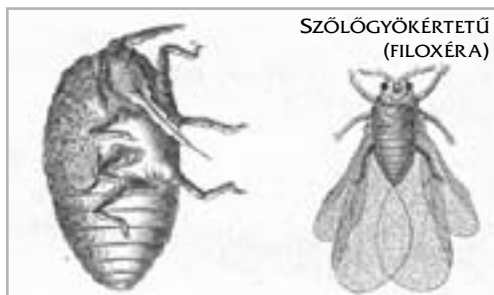
„A Fruška Gora hegyoldalait egykoron pompás gyümölcsös és szőlőskertek borították. A hírneves szerémi nehéz borok: a karlóczai, a rakovaci salaksija, a jazaki teočinac, a beočini tančos, a šidi piština s a többi nem kevésbé híres szerémségi fehér, vörös és siller borok ma – a filloxera pusztítása miatt már a mondák körébe tartoznak. De ha a szőlők fölújítása a mostani igyekezettel halad, a régi szőlőskertek a nemesített amerikai vesszők ültetésével egy évtized alatt újra fölvirágoznak, s a szélteben híres szerémi szüretetek régi nagyszerűségükben újra fölélednek.” Az Osztrák-Magyar Monarchia Írásban és Képben e mondatokkal jellemezte a szerémségi szőlőtermő tájat, amelyet a borászati szakirodalom a középkori Magyarország legjelentősebb borvidékeként tart számon. A horvát-szlavónországi termőhelyek közül a

legfontosabbnak a szerémi bizonyult, ahol Keleti Károly szerint a rómaiak egész Pannónia területén először kezdtek szőlőt művelni. A Szerémségen kívül Horvátország területén ebben az időszakban megkülönböztethetjük még a Verőcze-belovári, a Zágráb-károlyvárosi (szamobori), a gradiska-bródi, a pertinjei és a tenger melléki borvidéket, ahol jelentős bortermelés folyt. A vörös bort adó szőlőfajták közül a kadarka számított meghatározónak, amely a kedvező éghajlatnak

köszönhetően rendszeresen aszúsodott is. Kisebb mennyiségben előfordult tojásdad bogyójú változata is, amelyet *spitzulán*nak neveztek. A fehér fajták közül a szlankamenka tekinthető dominánsnak, ami sikerét elsősorban bőtermőségének és koraiságának köszönhette. Bora édeskés zamattal bírt, ezért jelentős export alapját képezte, mivel az osztrák kereskedők savanykás nedűik házasításához használták fel. A 19. század végén a termőtáj két borkülönlegességről vált nevezetessé. Az ún. *karlócai aszú* egyik összetevőjét a szőlővesszőkre kötözött, ritka fürtű kadarka szolgáltatta, amit az ősz folyamán szellős padlásokon vagy az eresz alatt töppesztettek. Kora tavasszal a megaszúsodott bogyókra gyékényen szárított kadarkából sajtoltt mustot vagy pedig több éves vörös bort öntöttek. A szerb vagy *karlócai ürmös* kék szőlőből, kadarkából, oportóból, vagy burgundiból készült. A fürtöket száraz időben a déli órákban szedték le, majd gyékényre terítették. Ezt követően a padláson szalmán addig töppesztették, amíg száraikat ujjal porrá nem lehetett morzsolni. Egy akó ürmös elkészítéséhez 6 lat (1 lat=17,5 g) szárított fehér ürmöt, fél meszely barna mustármagot, 1½ lat apró darabokra tördelt fahéjat és 1 lat szárított narancshéjat használtak fel. A fűszerek ¼ részét egy tiszta hordó fenekére rakták, amelyre a szőlőfürtöket terítették az edény egyharmadáig.

Miután a műveletet két alkalommal megismételték, a hordóra ráillesztették a fenekét, és felöntötték ó vörösborral. Öt hét érlelés után csapra lehetett verni. Ha az ürmös elfogyott, akkor az edényt még egyszer fel lehetett tölteni úgy, hogy 1 akóhoz 2 lat fehér ürmöt, 1/8 icce barna mustármagot és négy font mazsola szőlőt adagoltak. A Borászati Lapok 1900-ban részletes híradást közölt az ürmös készítmény módjáról, amelyet Karlócan és a szerémségi szerb kolostorokban állítottak elő.

Az ürmöság kialakítása előtt a hordóba egy facsapot vertek, egy réteg száraz, leveles ürmöt szórtak az alá, amire mustármagot hintettek. Ezután következtek a kiválogatott, szép és egészséges, kissé töppedt fekete vagy fehér szőlőfürtök. Ürmös, mustármag, majd szőlőréteg került ismét az edénybe. Az ekképpen félig megtöltött hordóba ¼ kg fehér vagy sárga candis cukrot, bolti mazsolát, fügét, ½ kg szentjánoskenyeret, 30 gramm egész fahéjat, csillagánizst és 50 gramm narancshéjat helyeztek, majd újabb adag szőlőfürt, ürmös és mustármag következett mindaddig, amíg az edény tele nem lett. A hordóba jó minőségű vörös bort öntöttek, egy hét múlva megvizsgálták, a nedűt pótolták, ha hiányzott valamenny-



SZŐLŐGYÖKÉRTETŰ
(FILOXÉRA)

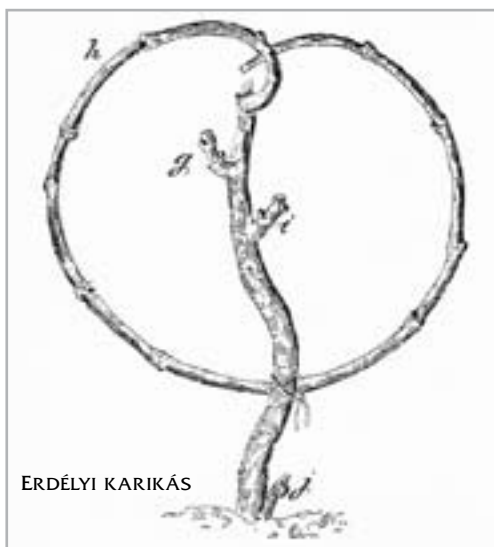
nyi. Az ital három hét elteltével vált élvezhetővé, amit üvegekbe fejtettek. A hordót késő tavaszig lehetett használni, de három hétig kellett minden adagot érlelni. Ha a bor vesztett édességéből, akkor candis cukrot adagoltak hozzá.

Ménes–magyarádi borvidék

Erdélyt Arad felől, a Maros völgyén megközelítve nem is gondolnánk azt, hogy a folyót övező hegy- és domboldalakat a múltban szőlők borították, amelyek messzeföldön híressé vált borokkal ajándékozták meg az itt élő és gazdálkodó embert, aki szívós munkával igyekezett megművelni az erdőktől elhódított területeket. A Maros mint vízi út lehetővé tette a borok szállítását is, éppen ezért Szeged kocsmáiban, vendéglőiben sem számított ismeretlennek a ménesi vagy a magyarádi nedű. Ezek a kapcsolatok tették lehetővé többek között azt is, hogy a szegedi polgárok a Szerémségben vagy éppen Arad-Hegyalján birtokoljanak kisebb-



név alatt ismeretes.” Kedvező fekvése, talajadottságai, valamint a hegyoldalain termelt bor-különlegességek miatt méltán sorolhatjuk a Kárpát-medence legkiválóbb szőlővidékei közé, amely fontos szerepet játszott a történelmi Magyarország szőlőtermelésében, valamint a magyar borok hírnevének öregbítésében. Az



írásos források a 11. századtól fogva említik a táj szőlőhegyeit, amelyek a török hódításig jelentős mennyiségű bort adtak. A 17. század végi harcok következtében a szőlők csaknem kipusztultak, az uradalmi promontóriumok fejlődése csak az 1820-as évektől indult meg, amikor a kamara sorra eladta birtokait. Egyike volt azoknak a vidékeknek, amelyet a filoxéra szinte teljes mértékben elpusztított, a rekonstrukció azonban olyan jól sikerült, hogy az 1900-as évek elején a kedvezőbb fekvésű hegyoldalokon parlagon hagyott területeket már alig lehetett látni. 1875-ben Ménes-Hegyaljára és Magyarádra tagolódott, 1884-ben területéhez 19 (Agris, Almás, Apatelek 'Mokra', Arad, Aranyág, Borosjenő, Draucz, Galsa, Györök, Kladova, Kovaszincz, Kuvin,

Magyarád, Ménes 'Paulis', Muszka, Panát 'Uj', Pankota, Radna, Világos), 1893-ban pedig 18 (Radna, Paulis, Ménes, Gyorok, Kuvin, Kovasincz, Világos, Galsa, Muszka, Pankota, Magyarád, Agris, Aranyág, Draucz, Silingyia, Apateleak, Borosjenő, Borossebes) település tartozott. A szőlőtermő tájat Keleti Károly, valamint az 1884-es borászati törzskönyv egyaránt a tiszántúli kerületbe sorolta.

1875-ben az uralkodó szőlőfajtának a nemes kadarka számított, de szórványosan előfordult a ráczfekete is, a vegyes telepítés következtében pedig a beregi rózsás, a mustafer és az aprófehér. A Ménes-magyarádi bortermő tájon a művelésmódnak egy sajátos formája alakult ki, ami különbözött az erdélyi karikástól, mégpedig abban, hogy a ménesi típusnál fej- és nem combművelést alkalmaztak. Az Arad-Hegyalján termelt borok közül három tett szert országos ismertségre. A magyarádi citromsárga, kellemesen savanyú, elég erős asztali bor volt, a ménesi vörös gránitpiros színű, zamatos, kissé fanyar, testes, nagy szesztartalommal rendelkező nedűnek minősült, amely kadarkából készült. A fajta kedvező években megdőpődő bogyóiból csinálták a ménesi aszút, ami különlegességnek számított országszerte. Ménes-Magyarád vidéke elsősorban vörösborairól vált nevezetessé, amelyeket Az Osztrák-Magyar Monarchia Írásban és Képben c. sorozat kötete a következő módon jellemzett: „A vörös bort adó vidékek között első helyen áll Ménes és Arad vidéke, hol némely években a kiválóan agyagos talajban a kadarka annyira túlérik, hogy vörös aszúbor is készíthető belőle. Egyébként is a ménesi vörösbor, még ha nem édes is, mindig első vörös bora Magyarországnak úgy alkotórészeinek kellemes harmoniája, mint szép sötét színe és kellemes zamata miatt.” Fajborokat a szőlővidék birtokosai kadarkából és bakatorból szűrték. Arad-Hegyalja világhíressége az itt szűrt aszú volt, amely vetekedett a külföldön jobban ismert tokajival. A klimatikus viszonyoknak köszönhetően a kadarka fürtök rendszeresen aszúsodtak, ami lehetővé tette az egyedülállóan számító vörös aszú előállítását. A szalmabort a *rózsás* nevű szőlőfajtából készítették, mégpedig szalmára kiterített vagy felaggatott fürtökből, amelyeket januárban sajtoltak ki a bogyózást követően. Különlegességnek számított a főtt ürmös, amely a must besűritésével készült. Radna szőlőhegyein kadarkából készítették kellemes zamátú, tartós vörös bort, amely nem tört meg. A Magyarádon termett, kiváló minőségű bakatorból szűrt fehér bort az 1860-as évektől nagy tételben szállították az aradi vasútállomásra az egész országba, az újból termőre forduló ültetvényekről a pezsgőgyárak is szívesen vásároltak szőlőt. A magyarádi hegy levét az 1900-as évek közepe előtt bécsi kereskedők vásárolták fel, az erősebb apatelki, pankotai, gyoroki fehér borokat Galíciába szállították. A vörös borok eladhatatlansága miatt a szőlőbirtokosok egy része áttért a sillerkészítésre, a bort a bánáti sváb kocsmárosoknak értékesítették.



Bihari borvidék

1875-ben a bihari borvidék nemcsak Kraszna és Közép-Szolnok területére terjedt ki, hanem magában foglalta Nagyváradot és az Ermelléket is. Sem az 1884-es borászati törzskönyv, sem pedig az 1893-as bortörvény nem tekintette önállóan, ilyen néven nem ismerte. Az Osztrák-Magyar Monarchia Írásban és Képben a következő módon jel-

lemezte azokat a szőlőfajtákat, amelyeket az Érmelléken műveltek: „Legelterjedtebb fajok a bakar (másutt bakator), az erdei („erdélyi”-ből torzítva), az alföldi (másutt sárfehér), a rajnai rizling, a gohér, a furmint, a burgundi, a lelt szőlő és a bácsó (másutt juh fark). Termesztik azonban még a hazai fajok közül a tömött fürtű fekete kadarkát, a bőven fizető alanttermőt, a legkésőbb érő szeremi zöldet, a porcsint, a bihari borost, a lapulevelűt, stb.” A 20. század elején a borvidéken a piros bakator és az erdei (fehér bakator) számított meghatározónak, de előfordult a juh fark, az olasz és a rajnai rizling, a furmint, a járdovány és a tramini is. Nagyvárad vidékén fajborokat is szűrték, ezeket juh farkból, rizlingből és kadarkából saját szükségletre csak néhány gazda készítette. A egyes borok igen erősnek számítottak, savaságukat az erdei, erejüket és simaságukat a bácsó, nemes zamatukat pedig a szeremi zöld és a bakar szolgáltatta.

Szatmár-Kővár vidéke

Az 1875-ös Keleti Károly-féle szőlészeti statisztika Szinyérváralját, Nagybányát és Nagysomkutát, ezzel szemben az 1884-es borászati törzskönyv 31 települést sorolt a borvidékhez. Az 1893-as bortörvény nem tekintette önállóknak, Szatmár vármegye erdői, nagybányai, nagysomkúti, szatmári és szinyérváraljai járásait az Érmellék részeként határozta meg. 1884-ben 2804 hektárnyi terület tartozott hozzá, ahol a 36 267 hektoliter átlagos termésből 25 542 hl fehér és 2725 hl vörös bor készült. Szatmár-Kővár vidékére az 1884-es borászati törzskönyv a következő szőlőfajtákat ajánlotta telepítés céljából: bakar, hárslevelű, kövérszőlő, sárfehér (sárga arдай), furmint, olasz rizling, sauvignon, semillon, oporto, nagyburgundi, sárfekete (fekete arдай), malbec, merlot, cabernet, verdot. 1885-ben a legfontosabb szőlőfajták közé a járdovány, a kövér és a bakator tartozott, Kővár vidékén a királyédes, a burgundi fekete és a dranczos, Vállaj környékén a zöldardai, a grünspriczler, a fehér boros, valamint a gohér, Szinyérváralja tájékán pedig a bihari vagy somszőlő, az öregszemű furmint, a gohér és a kristályédes fordult elő.

Szilágyi borvidék

Az 1875-ös Keleti Károly-féle szőlészeti statisztika a borvidéket három kerületre, a zilahira, a hegyhátira és az érmellékire osztotta. Az 1884-es borászati törzskönyv szerint 66 település tartozott a szőlőtermő tájhoz. Az 1893-as bortörvény nem tekintette önállóknak, egész Szilágy vármegyét az Érmellék részeként értelmezte. Területe 1884-ban 6708 hektárra terjedt ki, ahol a 8856 hektoliter átlagos termésből 8542 hektoliter fehér és 314 hektoliter vörös bort készítettek. A zilahi kerületben a járdovány, a som (szegszőlő vagy erős inú), az erdei, a kövér, a vékonyhajú (nyárhéjú), a bakator, a góhér, a király, a bodon és a madaras fajtákat termesztették, melyek közül a som és a bakator emelkedett ki.

Alsó-marosi borvidék

Az 1884-es borászati törzskönyv szerint mintegy 27 települést (Nagyaklós, Algyógy, Alvinc, Bábolna, Berény, Borberek, Dál, Déva, Kelnek, Készó, Laáz, Lámkerék, Macsó, Magyarósd, Felsőnádasd, Nándorválya, Péterfalva, Rákosd, Kisrapold, Nagyrapold, Marossolymos, Szarakszó, Szászcsor, Szászsebes, Szászváros, Alsószilvás és Vajdahunyad)

foglalt magában. Az 1893-as bortörvény nem tekintette önállónak, az Erdély-Marosmenti borvidékhez sorolta, ahova Alsó-Fehér, Hunyad és Maros-Torda vármegye tartozott. 1884-ben 2156 hektár szőlőterületre terjedt ki, ahol a 17712 hektoliter átlagos termésből 12118 hektoliter fehér-, valamint 5591 hektoliter vörösbor készült. 1885-ben a legáltalánosabban elterjedt szőlőfajták között a kövéret, a járdoványt, a királyt és hóvizt tartották számon. Fajborokat leginkább rizlingből szűrték, de előfordult, hogy kadarkából, traminiből, sőt még carbenetből is készítettek.

Közép-marosi borvidék

A Keleti Károly-féle szőlészeti statisztika szerint a borvidék a hegyaljai, a marosi és az aranyos kerületekre tagolódott, 1884-ben 24 települést foglalt magában. Az 1893-as bortörvény nem tekintette önállónak, az Erdély-Marosmenti borvidék részének tartotta. 1884-ben 2700 hektár szőlőterületet regisztráltak, ahol a 17 899 hektoliter átlagos termésből 15 643 hektoliter fehér és 2256 hektoliter vörös bort készítettek. 1885-ben a legelterjedtebb fajták közé a király, a járdovány, a kövér és a hóviz tartozott, az újonnan telepített parcellákon a rizling, az oportó, a tramini és a muskotályok is felbukkantak. A szőlőbirtokosok közül név szerint is említést érdemel báró Kemény István, aki 1811-ben született és 1881-ben hunyt el Csombordon, ahol mintagazdaságot hozott létre. Borai az 1850-es, 60-as és a 70-es években rendezett terménytárlatokon, kiállításokon kiemelkedő eredményeket értek el, ami bizonyítja szakértelmét, valamint a szőlészet iránti elkötelezettségét. Ballay Jenő 1905-ben az alsógáldi gróf Kemény Árpád-féle birtok jellemzése során kiemelte, hogy a pince *plébános* nevezetű borról nevezetes Erdélyben és Magyarországon egyaránt: „A <plébános> bor elnevezés eredete onnan van, hogy a várkastély egykori tulajdonosnője katolikus volt és a község plébánosának használatul a jelenlegi szőlőbirtok egyik sarkát adta, ahol a legkülönbözőbb erdélyi borok keveréke valóban királyi italt szolgáltatott. Ez a darab föld ma is mint újonnan betelepített szőlő a plébános föld nevet viseli.”

Mezőségi borvidék

A borvidék 1875-ben az Aranyos, a Szamos, a Maros és a Sajó közötti területet foglalta magába, 1884-ben pedig a következő településekre terjedt ki: Bálványosváralja, Besenyő, Beszterce, Dés, Désakna, Demeter (Nagy), Dipse, Feketelak, Gerendkeresztúr, Kolozs, Kolozsvár, Kolozsmonostor, Lekence (Nagy), Malomárka, Marosorbó, Szászrégen, Szászszentgyörgy, Szék, Teke, Törpény, Vajda, Veresegyháza és Vermes. Az 1893-as bortörvény már nem tekintette önálló szőlőtermő tájnak, az erdélyi borvidékhez sorolta. 1884-ben 2047 hektár szőlőterületet ölelt fel, ahol 26 318 hektoliter átlagos termésből 21 161 hektoliter fehér és 5157 hektoliter vörös bort készítettek. Csanády Gusztáv és Plósz Pál a borvidék legfontosabb szőlőfajtái között a járdoványt, a kövéret, a királyt, a leánykát, Beszterce vidékén pedig a besenyőt tartotta számon. Érdemes megemlékezni a Beszterce melletti Besenyőn termelt borkülönlegességről, amelyet a steinger névvel illettek. Elnevezését arról a déli fekvésű, meredek határrészről kapta, amelyet a filoxeravészt követően, 1906-ban telepítettek. A kedvező elhelyezkedés, valamint az agyagos, kavicsos, köves talaj biztosította a szőlő túlélését, a bogyók töppedését. A steinger cuvée jellegű bor volt, amely

a kövér és a leányka fajták házasítása során készült az évjáratoknak megfelelően félszáraz, félédes vagy édes kivitelben.

Kis-küküllői borvidék

„Legnagyobb gazdagsága a megyének kitűnő borában, az úgy nevezett Küküllő-menti borban van. A Küküllő-menti borvidék azonban túlterjed a megye határain. E vidékeken általában fehér bort szűrnek, de jobb esztendőknél kisebb mértékben vöröset, sőt aszút is. A Kis-Küküllő jobbparti oldalain termő borok erősebbek és zamatosabbak, mint a balpartiak, de a balparton több terem. A jobbparti borok között leghíresebbek: a küküllővári, királyfalvi, vesszősi, csávási és dombói borok. A balparti hegyek borai közül jobb hírnek örvendenek a gálfalvi-törökhegyi, alsó-bajomi, mikefalvi, héderfái és balázstelki borok.” E mondatokkal jellemezte az Osztrák-Magyar Monarchia Írásban és Képben Kis-Küküllő vármegye bortermelését, amely fontos szerepet töltött be a gazdálkodásban. Erdély hosszú és hideg telei, késő tavaszi és kora őszi fagyos időjárása ellenére a Görgényi-havasokban eredő Kis- és Nagy-Küküllő folyókkal párhuzamosan húzódó dombvonulat kedvező feltételeket kínált, ezért az itt megtelepedő falvak népe szőlővel ültette be az erre alkamas területeket. A borvidék 1875-ben a Kis-Küküllő völgyére és mellékvölgyeire terjedt ki, három kerületre, a nyárádira, a kis-küküllőire, valamint a maros-küküllőire tagolódott. Az 1893-as bortörvény önállóként kezelte *Erdély-kisküküllőmenti* néven, ami magában foglalta Kis- és Nagy-Küküllő vármegyéket egyaránt.

Nagy-küküllői borvidék

1875-ben a borvidék a székácsi, a medgyesi és az olti kerületekre tagolódott, a Nagy-Küküllő mentére, valamint annak mellékvölgyeire terjedt ki. 1884-ben 89 település tartozott a szőlőtermő tájhoz. Az 1893-as bortörvény nem tekintette önállónak, Kis- és Nagy-Küküllő vármegyéjét együttesen az Erdély-kisküküllőmenti bortermő táj részeként értelmezte. 1885-ben a Nagy-Küküllő mentén a vékonyhajú, a járdovány, a som, a leányka, a kövér, a gazdabiztató, a hóvíz, a boglár, a királyszőlő, a rizling, és a hazai muskotály alkotta a szőlőállományt, fajbort egyedül rizlingből készítettek. Nagyszében és Vízakna környékén a legelterjedtebb fajták közé a vékonyhajú, a járdovány, a somszőlő (furmint), a leányka, a kövér, a gazdabiztató, a hóvíz, a boglár, a királyszőlő, a rizling és a hazai muskotály tartozott.

Fiumei borvidék

„Mezőgazdaságról Fiumében szó sem lehet, a mennyiben itt sem szántó föld, sem rétság egyáltalában nem létezik. Leginkább szőlőműveléssel foglalkoznak már ős idő óta az itteni lakosok és csakis a legújabb időben, a 80-as évek elején kezdtek az erdészettel és a kertészettel nagyobb mértékben törődni.” E sorokkal jellemezte a Borovszky-féle vármegye-monográfia sorozat Fiume gazdálkodási viszonyait, amelyet alapvetően meghatároztak a mostoha természeti viszonyok. Az itt élő családok a tőkéket kemény munkával és hangyszorgalommal gondozták, de hamar rájöttek arra, hogy a két-három kapa vastagságú földben a szőlő nem lehet hosszú életű. A zömében fehér fajtákat a feketékkel együtt szedték le, ami sötét színű sillert eredményezett. Az úri termelők ezzel szemben a szőlőt külön dolgozták fel, vagyis fehér és vörös borokat készítettek.

ÁTTEKINTŐ IRODALOM

- BALASSA IVÁN
1991 *Tokaj-Hegyalja szőleje és bora*. Sátoraljaújhely.
- BÁLINT SÁNDOR
1973 *Szeged és a Szerémség bora*. A Hungarológiai Intézet Tudományos Közleményei V. Újvidék, 67–72.
- BECK TIBOR
2005 *A filoxéravész Magyarországon*. (Mezőgazdaságtörténeti Tanulmányok 10.) Budapest.
- BERNÁTSKY JENŐ
é. n. (1920) *Szőlőművelés*. Budapest, Atheneum.
- BERETKA SÁNDOR
2005 *130 éves Fejértelep – Susara (1875–2005)*. Gépirat. Fejértelep–Susara.
- BITÓ JÁNOS
1993 *Az én kiskirályságom*. Egy tiszai halász élete. Szeged
- BORBÉLY GÁBOR–SÓFALVI ISTVÁN
2007 *Érmelléki borospincék*. Nagyvárad.
- BOROS LÁSZLÓ
1996 *Tokaj-Hegyalja szőlő- és borgazdaságának földrajzi alapjai és jellemzői*. Miskolc–Nyíregyháza.
1999 *A Kárpát-medence szőlő és borgazdaságának történeti földrajza*. Nyíregyháza.
- BUZA JÁNOS
2003 *A szerémségi borok török kori nyomai*. Rubicon 1-2. 14–16.
- CSANÁDY GUSZTÁV–PLÓSZ PÁL
1885 *A borászat könyve*. Tekintettel hazánk bortermelésére. Budapest.
- CSÁVOSSY GYÖRGY
2002 *Jó boroknak szép hazája Erdély*. Budapest.
2005 *A bor dicsérete*. Marosvásárhely.
- CSOMA ZSIGMOND
1978 Szőlészeti munkaeszközváltás Somlón. *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei* 1975–1977. 213–230.
1981 Borászati munkaeszközváltás Somlón. *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei* 1978–1980. 39–65.
1993 *Uradalmi és jobbágy-paraszti szőlő-, bortermelés Somlón a 17-20. század közepéig*. Termeléstörténeti-történeti ökológiai tájmonográfia. Debrecen.
1994–1995 *Szőlészeti, borászati hagyományok, a megújulás és a közösség kötelékében*. (Kapcsolatok, hatások, konfliktusok Dunántúl és Európa között a 17. század végétől a 20. század elejéig.) CENTRÁL–EURÓPA Alapítványi Könyvek 3. Debrecen–Budapest.
1998 *Falusi környezet–nagyvárosi ellátás*. Budapest a kert-, a szőlő- és bortörténet városa. Budapest.
2003 *A magyar bor útja*. (Ambrus Lajossal és Somlói Lajossal) Szombathely.
2003 *Erdélyi ürmösök és aszúk*. *Rubicon*, 1–2. 48–49.
2007 *Magyar borvidékek Trianonon innen és túl*. *Rubicon*, 14–27.
2007 *Villány és a Telekiek*. *Rubicon*, 38–46.
- CSOMA ZSIGMOND–BALOGH ISTVÁN (szerk.)
Millenniumi szőlős-boroskönyv. A szőlő és bor Magyarországon. Budapest.
- DRUCKER JENŐ
1905 *Magyarország szőlőgazdasága*. Budapest.

- DVIHALLY ANNA MÁRIA
1932 *A budai szőlőművelés története*. Budapest.
- ESTÓK JÁNOS–FEHÉR GYÖRGY–GUNST PÉTER–VARGA ZSUZSANNA
2005 *Agrárvilág Magyarországon*. Budapest.
- ÉGETŐ MELINDA
1982 Történeti borvidék. In: Ortutay Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon* 5. Budapest. 341–342.
2001 Szőlőművelés és borászat. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz* II. Gazdálkodás. Budapest. 527–595.
- FRISCH, HELMUT
1982 *Werschetz*. Wien.
- FÜR LAJOS
1983 *Kertes tanyák a futóhomokon*. Tájérténeti tanulmány. Budapest.
- GAÁL JENŐ
1898 *Arad megye és város közgazdasági monográfiája*. Budapest.
- HEGEDŰS KATALIN
2000 A szőlészeti szakoktatás megjelenése a pécsi vincellériskola példáján. In: Csoma Zsigmond–Balogh István (szerk.): *Millenniumi szőlős-boroskönyv. A szőlő és bor Magyarországon*. 207–212. Budapest.
- HEVES ATTILA
2003 Borvidékeink természeti adottsága és hírneve. *Rubicon*, 1–2. 9–13.
- JANKÓ JÁNOS
1902 A Balaton-melléki lakosság néprajza. (A Balaton tudományos tanulmányozásának eredményei III. kötet 2. rész.) Budapest.
- KELETI KÁROLY
1875 Magyarország szőlészeti statisztikája 1860–1873. Budapest.
- KOVÁCS ANDRÁS
1964–65 *A pécsi szőlőművelés történeti néprajza*. Kézirat.
- LÁZÁR ISTVÁN
1899 A Alsó-Fehér vármegye magyar népe. In *Alsófehér vármegye néprajza*. Nagyenyed.
- LEHOCZKY TIVADAR
1881–82 *Bereg vármegye monographiája I–III*. Ungvár.
- LICHNECKERT ANDRÁS
1990 *A balatonfüredi–csopaki borvidék története*. Veszprém.
- LIMBACHER FRIGYES–PÓSCH KÁROLY
1913 *A ruszt–sopron–pozsonyi borvidék*. Budapest.
- LÖFFLER ERZSÉBET
1984 Adatok az egi filoxeravész történetéhez. *Agria*, 147–163.
- MAAR GIZELLA
1943 *A soproni szőlőművelés és szókincse*. Budapest.
- Majdán János
2003 Elfeledett borvidékek a Kárpát-medencében. *Rubicon*, 1–2. 75–77.
- MIKLÓS GYULA (szerk.)
1884 *Borászati törzskönyv az 1884. évrre*. Budapest.
- MILLEKER BÓDOG
1886 *Versetz szab. kir. város története. I–II*. Budapest.
- MOLNÁR ISTVÁN
1883 *A szőlőművelés és borászat kézikönyve*. Budapest.

- 1888 Bortermelés. In *Az Osztrák–Magyar Monarchia írásban és képben. III.* (Magyarország I.) Budapest.
- MÜHL NÁNDOR
1964 *A soproni szőlészet története. 1845–1945.* Sopron. Országos Magyar Kir. Statisztikai Hivatal.
- 1897 *A Magyar Korona országainak mezőgazdasági statisztikája I.* Budapest.
- RÁCZ JÁNOS
1997 *Kétszáz magyar szőlőnév.* Budapest.
- SUGÁR ISTVÁN
1976 Adatok az egri vörös bor történetéhez. A bikavér kialakulása. *Az Egri Múzeum Évkönyve, XIV.* Eger, 293–331.
- SZÖVÉNYI ISTVÁN
1958 Kőszeg szőlőkultúrája a Szőlőkönyv tükrében. *Vasi Szemle*, 27–34.
- TÖTTŐS GÁBOR
1995 *A szekszárdi szőlő és bor.* Szekszárd.
Útmutatás a szőlőművelésre. 1899, Budapest.
- VAJKAI AURÉL
1966 A Balaton északi partjának préházai. *Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei.* Veszprém, 181–246.

KERTÉSZ PÉTER

A szőlőhegyek igazgatása és működése a XVIII–XIX. században, néhány dunántúli példa alapján



A feudalizmus utolsó évszázadát tekintve a szőlőhegy messzemenő önállóságot élvezett. A szőlőhegy vagy hegység a XVIII–XIX. században nem földrajzi fogalom volt, hanem egy feudális közigazgatás, amelyhez hozzátartoztak azok a területek, ahol a hegytörvények vagy hegyartikulusok érvényben voltak.¹

Az egy szőlőhegyen birtokos gazdák közösségi szervezetet alkottak, amire a hegység, helység, hegybéli helység kifejezéseket használták, a hegyközség terminus csak a XIX. század végén kerül a magyar nép szóhasználatába.² Az egyazon közösséghez tartozás kifejezője, és biztosítója a szokásjog, illetve a földesúr jóváhagyásával szentesített törvények, amelyek mindenki számára kötelezőek voltak. Tehát a hegybéli helység olyan önkormányzati jelleggel működő intézmény volt, amely a szőlőműveléssel kapcsolatos érdekvédelmet célozta, és a hegytörvények alapján működött. Tagja volt a nemes, a polgár, a jobbágy és zsellér rangú birtokosok. Az általuk létrehozott közös intézmény tükrözi a hely gazdasági, társadalmi és erkölcsi viszonyait.³ A hegytörvényekhez való elkötelezettség a gyakorlatban úgy jött létre, hogy ha új szőlősgazda került a hegyre, az adásvétel alkalmával felolvasták neki a hegy artikulusait.⁴