

SZAKDOLGOZAT

Vanyúr András Máté
Szőlész-borász Felsőoktatási Szakképzés

KESZTHELY
2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Georgikon Campus

Szőlész-borász Fsz. Szak

A Zalai borvidék kialakulásának történelmi vizsgálata

Belső konzulens: **Dr. Pásztor György**
egyetemi adjunktus

Készítette: **Vanyúr András Máté**
KDWHYP
Nappali tagozat

Intézet/Tanszék: Szőlészeti és Borászati

Készthely

2024

Tartalom

1. Bevezetés	5
2. A szőlő és a bor történelme.....	6
2.1. Ószövetség	6
2.2. Újszövetség.....	7
2.3. Ókori legendák.....	8
2.4. Középkor, Újkor és Zala.....	8
3. Zalai borvidék történelme.....	12
4. Zalai borvidék jellemzői.....	14
4.1. Földrajzi behatárolás	14
4.2. Klímája	15
4.3. Talaj adottságok.....	15
4.4. Szőlőfajták	15
4.5. Jelentősebb Zalai szőlőfajták bemutatása.....	15
4.5.1. Nektár.....	15
4.5.2. Cserszegi fűszeres	16
4.5.3. Pátia.....	16
4.5.4. Rozália	17
4.5.5. Korona	17
4.6. Ültetvényszerkezetek	18
4.6.1. A támrendszer feladata	18
4.6.2. Művelésmód	18
4.7. A szőlőtermesztés szabályai.....	19
4.8. Jelentősebb települései.....	20
4.9. Zalaszentgróti hegyközség szórólapja	21
5. Jelen.....	22
5.1. A borvidéki borászatok összefogása	22
5.2. A Zalai zászlósbor, azaz a Hegyke szabályozása	23
5.3. Jelentősebb termelők bemutatása	23
5.3.1. Cezar Pincészet	23

5.3.2. Bezerics Borház.....	24
5.3.3. Bussay Pincészet	24
5.3.4. Dóka Éva Pincészet	24
5.3.5. Georgikon Tanüzem	25
5.3.6. Vinum Veress Borpince.....	26
6. A Pintes, mint érdekesség.....	26
6.1. Fókuszban a Pintes	27
7. A Zalai borvidék hegyközsége	28
7.1. Feladatok és szerepkörök:.....	29
7.2. Interjú.....	29
8. Összegzés	32
9. Hivatkozások	33

1. Bevezetés

Szakdolgozatom témája a Zalai Borvidék története, vagyis a borvidék kialakulásának, múltjának, jelenének bemutatása. A Zalai Borvidék Magyarország egyik legszebb és legértékesebb borvidéke, nem csupán a változatos tájai és gazdag természeti környezete miatt, hanem azért is, mert a borkészítés hagyományai mélyen gyökereznek a helyi kultúrában és identitásban.

A borvidék története számos izgalmas fordulatot rejt, kezdve a régmúlt idők szőlőművelésének gyökereitől, egészen a modern kor kihívásaiig. Az itt található szőlőfajták sokszínűsége és a borászat iránti elkötelezettség nem csupán a helyi közösség, hanem az egész ország kulturális örökségét is gazdagítja. Fontosnak tartom, hogy feltárjam a Zalai Borvidék sajátos karakterét, valamint azokat a történelmi eseményeket és társadalmi változásokat, amelyek formálták ezt a vidéket. Az itt megtermelt borok nem csupán élvezeti értékkel bírnak, hanem a helyi gazdaság és turizmus szempontjából is kiemelkedő szerepet játszanak.

Számomra ez a téma különösen fontos, hiszen anyai ágon zalai származású vagyok. A családi kötődésem a vidékhez mélyebb érzelmi töltettel bír, hiszen nem csupán a szakmai érdeklődés hajt, hanem a saját identitásom keresése is. A Zalai Borvidék nem csupán egy földrajzi hely számomra. Az emlékek, a családi történetek és a helyi ízek mind hozzájárultak ahhoz, hogy büszkén vállaljam a zalai örökségemet. A dolgozatom során szeretném megosztani azokat a felfedezéseket, amelyeket a borvidék múltjának és jelenének tanulmányozása során tettem, és remélem, hogy ezzel hozzájárulok a Zalai Borvidék történetének megőrzéséhez és megismertetéséhez.

2. A szőlő és a bor történelme

„Noé pedig földművelő kezdte lenni, és szőlőt ültete. És ivék a borból és megrészegedek és meztelen vala sátra közepén” (Mózes I. 9, 20-21.)

"A bor története az emberiség története" tartja a mondás, s valóban, a "palackba zárt napfény"-t költők százai dicsőítették évszázadokon át, a magyar ember számára pedig különösen fontos volt, hiszen: "életében e világra fordulásától a koporsója rovásáig a bor mindenütt szerepelt. Hadas időkben és békességben, viadal előtt és után, győzelemkor és vereség után, böjtben és mátkázó hétben, menyegzői lakodalmakon és torokon, borszűréskor és takaráskor, a sokadalmakon és vásárokon, az unszolás és a szerződés előtt és után bort ittak és egymást borral becsülték" - írta a jeles történész Takáts Sándor.

A mítoszok szerint Dionüszosz szívéből nőtt ki az első szőlőtőke, Bakkhosz pedig ügyes borkereskedőből vált a bor istenévé. Az ótestamentumban Noé neve összeforrott a borral, Mózes felderítői pedig hatalmas szőlőfürtöt hoztak az Ígéret Földjéről.

Az Ószövetségben összesen 212 alkalommal esik szó a borról. Általában a szőlő az a növény, amelyről a Biblia a legtöbbször említést tesz.

(INTERNET¹, dátum nélk.)

2.1. Ószövetség

A Bibliában Noéval kapcsolatosan esik szó először a borról. Az ember a bort már a vízőzön előtt ismerte. A bibliai hagyomány Noénak tulajdonítja a szőlőművelést.

A Szentírásban a bortermelésről először a Teremtés könyvében esik szó:

„Noé pedig földművelő kezdte lenni, és szőlőt ültete. És ivék a borból és megrészegedek és meztelen vala sátra közepén” (Mózes I. 9, 20-21.)

A zsidóság a Biblia szellemében élt a bor fogyasztásának lehetőségével. Palesztina híres volt szőlőskertjeiről, ahol a bor népi itálnak számított. A választott nép használta a bort, mint a gyógyítás eszközt, mirhával keverve, súlyos szenvedés esetén kábítószerként és használta, mint élvezeti cikket. A bor szerepet játszott a nép vallási életében, és a rituális gyakorlatában is. Az Ószövetségben létezett úgynevezett borünnep is. A jó szüret Isten áldásának, a rossz pedig Isten büntetésének számított.

Az iszlám hit kialakulásáig Palesztinában és környékén a bor a nép itala volt. Az Ószövetség szerint Palesztina híres volt szőlőjéről, a bor hozzátartozott az élethez, a Biblia alapvető táplálékként említi:

„Esőt adok a ti földetekre alkalmas időben: korai és kései esőt, hogy betakaríthasd a te gabonádat, borodat és olajodat.” „... kenyérem és borom is van a magam és a te szolgálód... számára, úgy hogy semmiben sem szűkölködünk.” (*Bírák könyve 19, 19.*)

Az Ószövetségből tudhatjuk meg, hogy a szőlőskerteket főleg lejtőkre telepítették: „Szőlőket plántálsz Samariának hegyein” (*Jeremiás 31, 5.*).

A talajművelésről is szól a Biblia: „Kedvesemnek szőlője van nagyon kövér hegyen; felásta és megtisztította kövektől, nemes vesszőt plántált bele...” (*Ézsaiás 5, 1-2.*)

A szüret a vígasság jegyében folyt már azokban az időkben is: „Elvételtem a vígság és öröm a kertből, és a szőlőkben nem vígadnak és nem kiáltanak, bort sajtókban nem nyom a bornyomó, véget vetettem a víg éneklésnek.” (*Ézsaiás 16, 10.*)

A Bibliában a szőlőtő Izraelt jelképezi, amelyet az Úr Egyiptomból telepített Kánaánba, hogy ott gyökeret eressen, és terebélyesedjék (*Zsolt 80,9–12*).

A szőlőlugasban való időzés a békére, jólétre utal.

(INTERNET1, dátum nélk.)

2.2. Újszövetség

Az Újszövetségben Krisztus első csodatétele is a borhoz kötődik. A víz borrá változtatása a kánai menyegzőn történt. (*János 2, 1-12.*)

Krisztus példabeszédeiben olvashatjuk, hogy a bort a gyógyításban is használták: „És hozzájárulván, bekötözté annak sebeit, olajat és bort töltvén azokba.” (*Lukács 10, 34.*)

Pál apostol Timótheushoz írt 1. levelében a borivást, mint egészségre hasznos dolgot ajánlja. „Ne légy tovább vízivó, hanem élj egy kevés borral, gyomrodra és gyakori gyengélkedésedre való tekintettel.” (*Tim. I. 5, 23.*)

A Bibliában a legfontosabb szerephez akkor jutott a bor, amikor az utolsó vacsorán az Eucharisztia megalapításakor, Jézus kenyeret és bort vett a kezébe.

„...és vevén a poharat és hálákat adván, adá azoknak, ezt mondván: Igyatok ebből mindnyájan, mert ez az én vérem, az újszövetségnek vére, amely sokakért kionttatik bűnöknek bocsánatára.” (*Máté 26, 27-28.*)

(INTERNET1, dátum nélk.)

2.3. Ókori legendák

Az ókori civilizációkban a bor mindenhol isteni eredettel lett felruházva és az emberekhez mindig isteni közvetítéssel jutott el.

Az áldozati ital jellege abból a tényből is adódhatott, hogy kis mennyisége miatt, csak a leggazdagabbak, az elit-réteg élvezhette igazán, a suméroknál például a templomok körül ültettek szőlőket és őrizték azt.

A közép ázsiai térségben a Vejne, Vajna kifejezést használták a borra, ami egész egyszerűen azt jelenti, hogy élet. A Magyar azon ritka népek egyike, amelyiknek saját szava van a bor megjelölésére. A legtöbb népnek nincsen saját szava a borra. A bor szót a latinból (vinum) vették át. Ez a tény is igazolja, hogy a magyar nép már a honfoglalás előtt is ismerte, sőt isteni ajándékként tisztelte a szőlőt (*Vitis vinifera* L.) és a belőle készített bort.

A szó eredetét követve, visszatérhetünk a hun-magyar ősvallásunk Istenhitének a világába. Az első leírt, magyar szó a bor. Meglepő módon a kínaiak írták le először, mintegy kétezer évvel ezelőtt. A hunok és lovas kultúrájú utódaik nagy tiszteletben tartották Bor Tengri hegyét, ahol áldozatokat mutattak be Bor Tengrinek, az Újjászületés Istenének.

(INTERNET1, dátum nélk.)

2.4. Középkor, Újkor és Zala

A középkorban és az újkorban a borfogyasztás egyre nagyobb népszerűsége tett szert a mediterrán kultúrákban, főként a gyakran egészségtelen vízforrások miatt. Emellett a bor fontos energiaforrásként szolgált, amelyre a szegényes táplálkozás és a jobbágyság hiányos étrendje miatt különösen nagy szükség volt. A bor ugyanakkor kiemelt szerepet kapott a keresztény liturgiában is, így fogyasztása mindennapossá vált. A növekvő kereslet virágzó kereskedelmet teremtett, és a XVIII. századtól megjelentek az első ismert és keresett fajborok is. A fajborok egyre nagyobb sokszínűsége azonban a minőségi borokat fokozatosan luxuscikké tette.

A XIV. század elejére a magyar borok már ismertté váltak Németországban és Lengyelországban. Károly Róbert idején fejlett szőlő és borkultúra jellemezte Magyarországot. Az Anjouk kihalása után, a Zsigmond uralkodását követő újabb trónviszályok szőlőtermesztésünkben és szőlőkereskedelmünkben ismét hanyatlást okoztak, amelynek haszonélvezői a szomszédos államok bortermelői voltak. Ez az időszak egészen Mátyás király trónra jutásáig tartott, majd a központi hatalom megszilárdulását újabb gazdasági, mezőgazdasági fellendülés követte, ami jótékony

hatással volt a borászatra is. Ebben az időszakban jelentős volt az Európába irányuló borkereskedelmünk is. Az egész kontinensen kedveltek voltak a magyar borok. A legnépszerűbb a szerémségi, de híres volt a zalai is.

A Mátyás halálát követő politikai zűrzavar - mint annyiszor történelmünk során - ismét visszaveti az ország gazdasági fejlődését, amelynek legalapvetőbb ága a mezőgazdaság, így ezek a kedvezőtlen változások a szőlészetre is kihatnak. Ezt a folyamatot tetézi be a török hódítás, az ország három részre szakadása teljesen átrajzolja hazánk politikai, kereskedelmi és mezőgazdasági térképét is.

(Kozma, 1966)

A törökök által meg nem szállt területeken továbbra is folyt szőlőművelés, de ennek jellegét meghatározta az, hogy főleg a háborúskodásban felmerült igényeket kellett kielégíteni. Az általános hanyatlás mellett azonban néhány pozitívumot is meg lehet említeni, hisz a hódoltsági területeken a török telepítések nyomán terjed el a csemegeaszőlő, valamint ők terjesztették el hazánkban a vörösbort adó Kadarkát. (Katona & Dömötör, 1963)

A törökök kiűzése után, a megszilárdult Habsburg uralom alatt újabb fellendülés veszi kezdetét, melynek következménye, hogy I. Ferdinánd, majd I. Lipót megpróbálja kizárni az egyre erősödő magyar bort a kereskedelemről.

I. Lipót ösztönzésére alakul meg a Keleti Társaság, amely hazánk bor exportját teljesen ellehetetlenítette és kizárta a német piacról. A helyzet Mária Terézia uralkodása alatt csak tovább romlott, hiszen az osztrák politikai célok érdekében védvámrendszert vezetett be, ezzel sikeresen lecsökkentette a még megmaradt lengyel és orosz borpiactot.

A XVIII. század végére szőlőtermesztésünk teljesen felhígult, bár nagy mennyiségben állítottunk elő bort, de ez a minőség romlással járt. Egy jellemző adat ebből az időszakból: 1786-ban az úrbéres földek szőlőterülete Zala megyében 18.797 kapás, az ország összes szőlőterülete pedig 394.123 kapás volt (16 kapás esik egy holdra). Külföldi piacainkat a XIX. századra sem sikerült visszaszerezni, így a jövedelmezőség és a modern borgazdálkodás hiánya teljesen visszaszorította az ágazatot. (Feyér, 1981)

Zalában a XVIII. század második felében a fehérbort adó fajták közül a termesztésben a legelterjedtebbek a tót szőlő - Lepovina, a Hárslevelű, a Szlankamenka és az Oportó fajták voltak. A vörös bort adó szőlők közül az Oportót termesztették a legnagyobb sikerrel. Ebben az időben a

vörösbort adó szőlők mintegy 60 %-t tettek ki. A borvidéket ma is uraló Olaszrizlinget a XVIII. század második felétől kezdték el telepíteni.

Zala megye szőlőterülete rohamosan nő, 1834-ben 36.442 holdat, 1836-ban 48.422 holdat, míg 1847-ben 62.654 holdat tartanak nyilván. 1 holdra kb. 15 akó bor számítható, így a megye össztermése ekkor kb. 7.000.000 akó bor volt. (Feyér, 1981)

Ezt a fejlődési lendületet az 1870-es években az Európában már tomboló filoxéra-vész áttérjedése törli meg, ami a szőlő nagymértékű és gyors pusztulását okozza. Az amerikai eredetű szőlőgyökértetűt 1845-ben fedezték fel Európában. 1875-től szó szerint letarolta a hagyományos borvidékeket.

A filoxéravész Zala megyében is kipusztította az addigi szőlőterületek nagy részét. A filoxéra 1875-ben érte el hazánkat. A Balatonfelvidéken, melynek több mint 80%-a Zala vármegyéhez tartozott, súlyos károkat okozott, ellehetetlenítve a gazdálkodók kétharmadát. A védekezéseket Zala megye is elkezdte szénkénevezés, de anyagi források hiányában abbahagyták. Az ültetvények 65%-a megsemmisült, a filoxéra-vész előtti 43.000 holdból mindössze 16.000 hold maradt meg. A szőlőművelők egy része kivándorlásra kényszerült. A Balatonhoz közeli szőlőterületek üdülőtelepülésekké alakultak át, míg a magasabban fekvő területek egy részét az erdő visszahódította.

A filoxéravész hatására teljesen átalakult a szőlőtermesztés szerkezete, területi megoszlása, a megye egyes területeiről teljesen eltűntek az európai fajták (Novai, Lenti járás), valamint a kötött talajú borvidéken megindult a gyökeres oltványok telepítése.

Zalaszentgrót környékén a századforduló körül szinte minden szőlősgazdának kisebb-nagyobb oltványtelepe volt és foglalkozott oltványkészítéssel. Az 1960-as évekig a környéken keresettek voltak a Zalaszentgróti sározott oltványok. Az oltvány előállítás egyik hazai meghonosítója Békeffy Elek zalakoppányi tanító volt. A környék szakértelmének és oltvány előállításának is köszönhető, hogy a Balaton-felvidék, Somló, Somlyó és a Badacsonyi területek gyors ütemben újraéledtek. Az 1970-es években mintegy 550 telephelyen 4 millió darab oltványt állítottak elő itt évente. Az oltványkészítés az 1980-as évek elejéig virágzott.

Az oltványkészítés, ha kisebb mértékben is, napjainkban a szőlőtermesztők kiegészítő jövedelmét jelenti illetve egészséges, hosszú élettartamot biztosít a szőlő növénynek a filoxérával szemben.

Az 1893-as bortörvény szerint Zala vármegyében két borvidék volt:

1. Badacsonyi Borvidék, amely magába foglalja: Zala vármegye tapolcai járását, továbbá Meszes-Györök községet és Keszthelyt.
2. Balatomelléki Borvidék pedig kiterjed: Zala vármegye többi részére, Veszprém vármegye veszprémi, enyingi, devecseri, továbbá Somogy vármegyének lengyeltóti, marczali és tabi járásaira.

Az újra telepítések befejezése után nem sokkal ismét súlyos csapás érte a magyar, és ezen belül a zalai szőlő ágazatot, hiszen az I. világháború politikai, teljes gazdasági és kereskedelmi összeomláshoz vezetett. Elharapódzott a borhamisítás, a minőség rohamos romlásához pedig eladhatatlan óriási készletek felhalmozódása vezetett. Ezt a kaotikus állapotot az 1923. évi törvény megalkotásával akarták megszüntetni, melyben megtiltják a direkttermők telepítését. A törvény azonban nem érte el a kívánt hatást, a direkttermők továbbra is terjedtek, főként Zala és Somogy megyében.

1929-ben újabb törvényi szabályozást hoztak, felállították az Országos Szőlő és Borgazdasági Tanácsot, majd minden borvidéken kötelezővé tették a hegyközségek megalakítását.

A Zala-völgye bortermő helyei 1941-ig tartoztak a Balaton-melléki Borvidékhez, ekkor csemegeszőlő termelő körzeti besorolást kaptak. (Feyér , Szőlő- és borgazdaságunk történetének alapjai, 1970)

Az 1938-ban tovább szigorítják a bortermelés feltételeit, valamint a hegyközségek feladatkörét is. Kijelentik az 1938. évi XXXI. törvénycikkben, hogy a hegyközségeknek szigorúan fel kell lépnie a borhamisítások ellen, valamint a kétes minőségű borok ellen. Ezt a tevékenységet is az Országos Szőlő és Borgazdasági Tanács irányította. Ebben az időszakban vált világhírűvé a Törley cég, amely Magyarországon teljesen új feldolgozási technológiát honosított meg, és pezsgőinek nagy részét zalai alapborokból készítette.

A II. világháborút követő államosítások, privatizáció nem kímélte a hegyközségeket sem, majd 1949-ben egy kormányrendelet megszüntette a hegyközségek működését.

A rendelet hatására nemcsak Magyarország szőlőkataszterének addigi nyilvántartási rendszere szűnt meg, hanem Európa egyik legkiválóbb és legkövetkezetesebben számon tartott szőlő és borjogi rendszere is összeomlott.

Az 1956-os forradalmat követő szocialista újjáépítés idején a hegyközségek ismét visszatértek a magyar jogrendbe, ugyanis 1958-ban újból létrehozták ezeket a szervezeteket egy rövid időre, majd 1994-ben véglegesen újszervezték.

Az 1959-ben a Zalai borvidéket a Balatonmelléki Borvidékhez csatolják, a Balatontól távolabb eső, elszórtabb elhelyezkedésű szőlő területekkel együtt. (Feyér, Szőlő- és borgazdaságunk történetének alapjai, 1970)

1997. január 28-án hat Zalai hegyközségi szervezet kérelmet nyújtott be a Földművelésügyi Miniszterhez, hogy „számukra a borvidéki besorolást visszaállítani szíveskedjen.”

Ennek hatására létre jött a Zalai Borvidék, ezen belül a Zalai Borvidék Hegyközségi tanácsa, Zalaszentgrót székhellyel.

A 2004-es EU csatlakozás nagy kihívást jelentett az ágazat számára. Kidolgoztak olyan rendszereket és szabályozásokat, amelyek lehetővé teszik a szőlő és bortermelés kapacitásának hatékony irányítását és fenntartását, valamint azt, hogy a termelők könnyebben hozzáférjenek a különböző pénzügyi támogatásokhoz. Ezek a rendszerek biztosítják, hogy a borvidékek adottságainak megfelelően szabályozzák az új szőlőültetvények telepítését vagy a meglévők bővítését, és elősegítik, hogy a termelők jogosultak legyenek állami vagy európai uniós támogatásokra, amelyek hozzájárulnak a szőlészetek és borászatok fejlesztéséhez és fenntarthatóságához.

A mai helyzetet a hazai termelés folyamatos csökkenése, a visszaeső belföldi fogyasztás, a stagnáló export és az egyre növekvő, időszakosan megugró import jellemzi. (INTERNET¹, dátum nélkül.)

3. Zalai borvidék történelme

A mai Zala megye területéről származó első tárgyi emlék az I. századból származó kelta ivóedény és boroskancsó, a „Da Biberre” felirattal, melynek jelentése: „Adj innom”. A sok tárgyi bizonyíték közül való a Fenékpusztai sírból előkerült római kori díszláda is, amelynek verete a szőlő Istenének rendezett ünnepi tiszteletet ábrázolja. Ezek a leletek is a szőlőkultúra meglétét bizonyítják. (DA BIBERE, 2010)

A középkorban is virágzó szőlő és borkultúrája volt Zalának. Ezt bizonyítja egy 868-ból fennmaradt oklevél is, amely Zala menti szőlőművelésről tesz említést. Később IV. László által

1288-ban kiadott esztergomi vámtarifában zalai borok is szerepelnek. A török telepítések nyomán terjed el a csemegeaszőlő, ami később a Zala-völgyének szőlőtermesztésében is jelentős szerepet játszott.

A Zalai Borvidék története mélyen gyökerezik a magyar borkultúrában, és a legrégebb feljegyzések már a középkorban tanúskodnak a helyi szőlőművelésről. Az első írásos említések a XIII. század végére, illetve a XIV. század elejére nyúlnak vissza, amikor a zalai területek már jelentős szőlőtermelő régióként voltak számon tartva. A középkorban a zalai borok iránti kereslet folyamatosan nőtt, és a borkereskedelem is jelentős szerepet játszott. Az 1330-as években készült dokumentumok már említést tesznek a Zala várának szőlőültetvényeiről, amelyek bizonyítják a szőlőművelés régi hagyományait. Az 1400-as évek végén az egyházi iratok is nyújtanak bizonyítékokat a zalai apátságok szőlőtermesztési tevékenységéről, amelyek tovább erősítették a borvidék hírnevét. (Szabó, 2005)

A XVIII. században Zalában már a vörös bort adó szőlőket termesztették a legnagyobb sikerrel. A Zalai Borvidék szőlőtermesztése és borkészítése ekkor már jól dokumentált volt. Helyi krónikák és borászati szakirodalom számolt be a különböző szőlőfajtákról, borkészítési technikákról, valamint a borfeszítvályok hagyományairól. Ezek az írások fontos szerepet játszottak a helyi identitás és kultúra megőrzésében. A XIX. század első felében a mai zalai területeken, a borszőlő mellett már csemegeaszőlőt is jelentős felületen termesztettek. A borvidéket ma is uraló Olasz rizlinget a XIX. század második felétől kezdték el telepíteni.

Főbb fajták a Chasselas fehér és piros változata, a Duhamel, a Wibert gyöngyszőlők, a Sárga mézes és a különböző muskotályok, Hamburgi muskotály, Alexandriai muskotály, Ottonel muskotály.

A Filoxéra-vész Zala megyében is kipusztította az addigi szőlőterületek nagy részét. A megye egyes területeiről teljesen eltűntek az európai fajták. A Zala-völgyét övező dombokat – az akkori piaci viszonyokhoz alkalmazkodva – zömmel csemegeaszőlővel telepítették be. Ebben az időben vált uralkodó fajtává a Chasselas és az Olasz rizling. (dr. Bognár , Borvidékek a Kárpát-medencében, 2007)

A Zala megye szőlőtermesztésének akkori rangját jelzi, hogy 1874-ben a londoni borkiállításon egy zalaszabari Rajnai rizling is rangos helyezést ért el. (Zalai Borvidék, 2009)

A XIX. században a borkultúra fejlődését a bortörvények is segítették, amelyek a borok minőségét és kereskedelmét szabályozták. A Zalai Borvidék különleges hírnevet szerzett a szőlőfajták sokfélesége és a borok egyedi karaktere révén. A helyi termelők elkötelezettsége a tradicionális

borkészítési módszerek iránt hozzájárult ahhoz, hogy a zalai borok elismerést nyerjenek mind belföldön, mind külföldön. (Kósa, 1990)

A Zalai Borvidék története tehát nem csupán a szőlőművelés múltját öleli fel, hanem a helyi közösség és kultúra szerves részévé vált. Az itt termesztett borok és a hozzájuk kapcsolódó hagyományok a zalai identitás alapkövei, amelyek tovább élnek és fejlődnek a mai borászati életben.

4. Zalai borvidék jellemzői

A Zalai Borvidék a 22 borvidékünk közül a legfiatalabb borvidék. Ismertségének növekedését nem segítette elő a gyakori névváltoztatás. 1999-ig Zalai, 1999 óta a Balatonmelléke nevet viselte, majd 2006-ban kapta újra vissza a zalai elnevezést. Teljes területe 6079 hektár, amelyből 4107 hektár első osztályú. A rendelkezésre álló területből mindössze 800 hektáron terem szőlő. Ebből 180 hektár kékszőlő, 620 hektár pedig fehérszőlő termő terület. Viszonylagos ismeretlenségének elsődleges oka, hogy a borvidék többsége a filoxérát követően csemegeszőlőnek adott otthont, vagy pezsgőgyártáshoz felvásárlásra szánt bort készített. Boronapincék sora bizonyítja, hogy a zalai dombokon a borkészítés több mint 100 éves hagyományra tekint vissza. A népi építészet e jellegzetes képviselőivel ma már csak ezen a vidéken találkozhatunk. A boronapincéket szálfákból ácsolták össze, kívül-belül agyaggal tapasztották. Ma már csak mutatóban áll közülük néhány, az elmúlás különös hangulatát árasztva. A terület 1998-as borvidékké válásával ismét remény nyílt arra, hogy az itt található értékek megfelelő kezekbe kerülve megőrzésre kerüljenek. (INTERNET2, dátum nélk.)

4.1. Földrajzi behatárolás

A Balaton Borrégióhoz tartozik a Zalai borvidék, ami a Balatontól nyugatra helyezkedik el. Határai: északról önmaga, délről Mura folyó és a Dráva, keleten Keszthelyi-hegység és a Balaton, nyugatról az országhatár. A borvidékhez tartozó községek elsősorban találhatók a Zalai-dombság területén és a Keszthelyi-hegység északnyugati lejtőin. Közigazgatásilag Zala megyéhez tartozik. Szőlőtermő községeit három körzetbe, a csáfordi, a szentgyörgyvári és a Mura-vidéki körzetekbe sorolják. (INTERNET2, dátum nélk.)

4.2. Klímája

A klímája nem szélsőséges, hőmérsékleti viszonyait tekintve a magyarországi átlagnál hűvösebb. A csapadék mennyisége országosan a legmagasabb, a Mura-vidéken például közel 900 mm. Érdekes azonban, hogy ez a csapadékmennyiség általában néhány nagyobb részletben, egyszerre hullik le, és a napsütéses órák száma emiatt nem kevesebb, mint a Dunántúl többi, hasonló szélességi fokon fekvő területén, ami 1900-2000 órát jelent. (INTERNET2, dátum nélk.)

4.3. Talaj adottságok

A terület legnagyobb része lankás dombvidék. A dombok magját az egykori Pannon-tó homokos–agyagos üledékei építik fel, rajtuk vékony, negyedidőszaki lösztakaróval. Az általános földtani felépítéstől valamennyire különbözik Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalasántó vidéke, ahol a dűlők a Keszthelyi-hegység északi bazaltterületeire futnak fel. Felettük magasodik a Tátika vulkáni kúpja. Leggyakrabban barna erdei talajokon és löszös vályogtalajokon terem a szőlő. (INTERNET2, dátum nélk.)

4.4. Szőlőfajták

A tévhittel ellentétben a borvidék nem Nohából és nem direkttermőkből áll. A lankás dombvidéken sok magyar és világfajta megtalálható. Túlnyomóan fehér boros vidék, de a kékszőlő is jól érzi magát.

A fehérborszőlő fajta kínálat igencsak széles: Ottonel muskotály, Olaszrizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon blanc, Pinot blanc, Tramini, Chardonnay, Királyleányka, Furmint, Hárslevelű, Kövidinka, Zenit, Zengő, Zöldvelteli, Bianca, Pintes, Irsai Olivér, Pinot blanc, Rozália, Karát, Kabar.

A kékszőlő fajták: Cabernet franc, Pinot noir, Kékoportó, Zweigelt, Kadarka, Turán, Blauburger, Csókaszőlő, Syrah, Néró, Malbec. (INTERNET3, dátum nélk.)

4.5. Jelentősebb Zalai szőlőfajták bemutatása

4.5.1. Nektár

A Nektár szőlő a Judit szőlő és Cserszegi fűszeres szőlő fajták keresztezésével állította elő 1970-ben Bakonyi Károly munkatársaival Cserszegtomajon. 1994-ben kapott állami minősítést.

Jellemzői: fürtje éretten ágas vagy vállas, nagy, közepesen tömött, sok a bogyószáma, a fűrkocsánya egyenletesen vastag, hosszú.

Tőkéje középerős növekedésű. Vesszeje félmereven álló, egyenes, sötétbarna, hosszú ízközű, alig hamvas. Levele középnagy, ötszögletű, széles, karéjos, karéjainak száma 5. A levéllemez felülete hullámos, sima, de enyhén hólyagos, fonákja szőrösödő, és kissé pókhálós, szövete puha és igen hajlékony, szilárdsága nehezen szakadó, tapintása nem zsíros, az erek zöldek, tövük barnás. Őszi lombszíne okkersárga.

Bora sárgás színű, a Cserszegi fűszeres szőlőre emlékeztető, fűszeres illatú, de illatának intenzitása annál diszkrétebb, savai finom ízűek, alkoholban gazdag fehérbor.

Termesztési értéke: érési ideje augusztus vége. Cukortermelése jó. Bogyói nem vagy alig rothadnak. A gombás betegségek (peronoszpóra, lisztharmat, szőlőorbánc) megtámadják, így ellenük védekezni kell. (Pohászka, 1986)

4.5.2. Cserszegi fűszeres

Bakonyi Károly állította elő az Irsai Olivér és a Piros tramini keresztezésével 1960-ban Cserszegtomajon. 1982-ben kapta meg az állami elismerést.

Jellemzői: fürtje középnagy, kúpos, gyengén vállas, közepesen tömött vagy laza (átlagtömege: 150 g). Bogyói húspirosak, héjuk vékony. Lényeredékük jó. Ízük gyengén fűszeres, harmónikus, tartós. Bora illatos, jellegzetesen fűszeres zamatú, kemény karakterű.

Termesztési értéke: érési ideje szeptember vége. Tőkéje közepes növekedésű, jó termőképességű. Cukortermelése közepes vagy jó. Téltűrése kiemelkedően jó. Peronoszpóra érzékenysége számos viniferafajtájénál kisebb, kevésbé rohad. (Pohászka, 1986)

4.5.3. Pátia

A Pátia szőlőt az Olaszrizling szőlő és a Piros tramini keresztezésével, állította elő Bakonyi Károly 1982-ben Cserszegtomajon. 2002-ben kapott állami minősítést.

Jellemzői: fürtje éretten középnagy, vállas, tömött, gyakran mellékfürtöt tartalmaz, fűrkocsánya közép hosszú, zöld, egyenletesen vastag. Bogyója kicsi, kissé hosszúkás, sárgászöld színű, gyéren pontozott, leves, kellemes, semleges ízű, héja középvastag.

Tőkéje erős növekedésű. Vesszeje közepes számú, félmereven álló, középvastag, világosbarna, csíkozott és pontozott, rövid ízközű, nem hamvas. Levele középnagy, ötszögletű, változatosan tagolt, 3-5 karéjú. Felszíne csupasz, sima vagy gyengén hólyagos, erezete zöld, fonáka pókhálós, puha, hajlékony, nehezen szakadó. Őszi lombszíne sárga.

Bora savas, harmonikus, testes, illat és zamatanyagokban gazdag, kiváló minőségű bort adó fajta. Az Olaszrizling szőlő fajtájéhez hasonló, de annál savasabb, illat és zamatanyagokban gazdagabb.

Termesztési értéke: érési ideje szeptember vége, október eleje. Cukortermelése jó. Fagy és téltűrése közepes, az Olaszrizling szőlő fajtához hasonló. Bogyói nem rothadnak. Peronoszpórával szembeni ellenállósága jó, lisztharmatra érzékeny. (INTERNET4, dátum nélk.)

4.5.4. Rozália

A Rozália Olaszrizling szőlő és a Piros tramini szőlő keresztezésével állította elő Bakonyi Károly 1980-ban Cserszegtomajon. 2002-ben kapott állami minősítést.

Jellemzői: fürtje éretten középnagy, vállas, tömött, rendszerint mellékfürtöt tartalmaz, a fürtkocsánya középhosszú, barnás zöld, egyenletesen vastag. Bogyója majdnem gömbölyű, kicsi, piros, nem mintázott, hamvas, húsa puha, leves, olvadó, kellemes semleges ízű, héja vastag, szívós.

Tőkéje erős növekedésű. Vesszeje közepes számú, elterülő, középvastag, csokoládébarna, középhosszú ízközű, sima, gyengén csíkozott, majdnem mintázatlan. Levele középnagy, ötszögletű, osztott, ötkaréjú, fűzőld, nem fényes, nem zsíros, felülete homorú, erősen hólyagos, erezete zöld, töve vörös, fonákja pókhálós, kemény, bőrszerű, nehezen szakad. Őszi lombszíne világossárga.

Termesztési értéke: október elején érik. Cukortermelése közepes. Peronoszpórára, lisztharmatra közepesen ellenálló, a szürkerothadásra érzékeny. Szárazságtűrése kiváló. Bora rendszerint lágy karakterű, de harmonikus, testes, illat és zamatanyagokban gazdag, benne az Olaszrizling és a Tramini fajtajellege, karaktere jól ötvöződik. (INTERNET5, dátum nélk.)

4.5.5. Korona

A Korona szőlőt a Juhfark és Irsai Olivér keresztezésével állította elő 1968-ban Bakonyi Károly Cserszegtomajon. 2002-ben kapott állami minősítést.

Jellemzői: fürtje éretten középnagy, vállas vagy szárnyas, keskeny, középhosszú, tömött. Bogyója kicsi, ovális, sárgászöld, gyéren pontozott, kissé hamvas, húsa puha, közepesen leves, kellemesen savas, semleges ízű, héja vastag, kemény, szívós.

Tőkéje erős növekedésű. Vesszeje merev, vastag, szürkésbarna, csupasz, gyéren pontozott, középhosszú ízközű. Levele nagy, ötszögletű, hólyagos, zöld, ötkaréjos, színe csupasz, fonákja szőrösödő, kemény, merev állású, bőrszerű, nem fényes, nem zsíros, erezete zöld, töve vörös.

Termesztési értéke: jellemzően szeptember második felében, október elején érik. Cukortemelése kifejezetten jó. Bogyói nem rothadnak, szürkerothadásnak ellenállnak, peronoszpóra, lisztharmat ellenállósága közepes. Szőlőorbáncra nem érzékeny. Bora zöldesfehér színű, kemény karakterű, de finom savakban, illat és zamatanyagokban gazdag minőségi bor. Túlérett, töppedt terméséből különleges minőségű bor készíthető. Egy-két éves ászkolás után éri el fejlődése tetőfokát, a kiváló minőséget. (INTERNET6, dátum nélk.)

4.6. Ültetvényszerkezetek

4.6.1. A támrendszer feladata

A szőlőtámasz feladata a vesszők, a termés, a hajtásrendszer és a termőalapok tartása.

A szőlő támrendszerének kiépítésénél nagyon fontos, hogy olyan szerkezeti elemeket használjuk, ami tartós, könnyen kivitelezhető, és a gépesítésnek megfelelő legyen.

Az ültetvényszerkezet elemei lehetnek: fa vagy fém végoszlopok, fém soroszlopok, üvegszálás vagy horganyzott karók, fém huzalok, huzalfeszítők, fém végoszlop rögzítők. (dr. Bognár, Szőlősgazdák könyve, 1990)

4.6.2. Művelésmód

A Zalai borvidéken tehát a legelterjedtebb támrendszer típus a közép magas kordon, művelési mód pedig az egy-két szálvesszős ernyős vagy a termőkaros váltócsappal, ugarcsappal.

Művelésmódot a szőlőfajta határozza meg. Ernyő művelést alkalmaznak az illatos fehér fajtáknál, ahol a mennyiséget nincs korlátozva, illetve azoknál a fajtáknál, ahol az alsó helyzetű rügyek kevésbé termékenyek, mivel itt hosszabb metszési elemek hagyhatóak. Ezt jellemzően az Irsai Olivér, Tramini, Szürkebarát, Nektár és Ottonel Muskotály fajtáknál alkalmazzák. Vörös fajták esetében csak a Kékfrankosnál alkalmazzák ernyőművelést, de csak azt, amit rozé alapanyagnak szánnak.

Az ernyőművelés előnye, hogy gépi művelésre alkalmas, a metszése egyszerű. A hátránya, hogy a szálvesszők leívelése kézimunka igényesebb. Az ernyőművelésnél a törzs végéről először felefelé, majd lefelé ívelik a szálvesszőt a főhuzalon keresztül.

A többi fajtánál egykarú közép magas kordon művelést alkalmaznak. Ez a legelterjedtebb művelésmód az Olaszrizling, Rajnai rizling, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot noir fajtáknál.

A karok ennek megfelelően a függőleges törzsből fejlődnek ki, és vízszintesen helyezkednek el. A fehér fajtákat váltócsapra, a vörösöket pedig rövidcsapra metszik.

Előnye, hogy itt lehet használni elő metszőt, ami lényegesen meggyorsítja a munkát. A tápanyagokat raktározó idős fás rész arány viszonylag nagy. A gépiszüretre kifejezetten alkalmas. Hátránya, hogy a karok felújítása időnként szükségessé válik. (Kriszten, Tavasztól tavaszig a szőlőben, 2007.)

4.7. A szőlőtermesztés szabályai

1. A szőlő művelésmódja, térállása:

a. 2010. augusztus 1-jét követően telepített ültetvények:

I. Térállás

1. A tőkehelyek száma nem lehet alacsonyabb, mint 2381 tő/ha és magasabb, mint 7000 tő/ha.
2. Az ültetvények sortávolsága nem lehet kevesebb, mint 1 méter, illetve több mint 3,5 méter.
3. Az ültetvények tőtávolság nem lehet kevesebb, mint 0,6 méter, illetve több mint 1,2 méter.

II. Kialakítható művelésmódok: MOSER (javított MOSER), ernyő, Sylvoz, Középmagas- és alacsony kordon, Guyot, hagyományos művelésmód – bakművelés.

b. 2010. augusztus 1-jét megelőzően telepített ültetvények: bármely ültetvény, annak termelésben tartásig vagy 2030-ig.

2. A szüret módja:

a. Kézi vagy gépi

b. Jégbor, válogatott szüretelésű bor, kései szüretelésű szőlőből készült bor és minőségi pezsgő esetén csak kézi szüret lehetséges.

3. A szőlő minősége:

a. Fehérborok esetén:

- I. Késői szüretelésű bor: 15 %vol (22,9 °MM)
- II. Válogatott szüretelésű bor: 13 %vol (22,2 °MM)
- III. Jégbor: 16,66 %vol (25 °MM)
- IV. minden más esetben: legalább 9,00 %vol (14,9 °MM)

b. Vörösborkok esetén:

- I. Késői szüretelésű bor: 15 %vol (22,9 °MM)
- II. Válogatott szüretelésű bor: 13 %vol (22,2 °MM)
- III. minden más esetben: legalább 9,00 %vol (14,9 °MM)

c. Rozébor esetén:

- I. Válogatott szüretelésű bor: 12,08 %vol (19 °MM)
- II. minden más esetben: legalább 9,00 %vol (14,9 °MM)

4. A szüret időpontjának meghatározása:

Amikor a szüretelendő szőlő cukortartalma eléri a 9,0 %vol-t.

(Zalai Borvidék, 2009, old.: 6)

4.8. Jelentősebb települései

Balatonmelléki körzet:

Bérbaltavár, Csáford, Dióskál, Egeraracs, Garabonc, Homokkomárom, Nagyrada, Orosztony, Pakod, Sármellék, Szentgyörgyvár, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Zalabér, Zalakaros, Zalasabár, Zalasántó, Zalaszentgrót.

Muravidéki körzet:

Csörnyeföld, Dobri, Letenye, Murarátka, Muraszemenye, Szécsisziget, Tormafölde, Zajk településeknek a szőlőkataszter szerint I. és II. osztályú határrészei. (INTERNET2, dátum nélk.)

4.9. Zalaszentgróti hegyközség szórólapja

A zalai szőlők az ország egyik legérdekesebb és legpoétikusabb vidékén fekszenek, mindenféle szépséges, szelíd hajlású dombokkal-völgyekkel különös termőtaját, terroirt képeznek. A különleges világot különleges természeti környezet jellemzi. Ezen a tájon éppen ezért, sosem épült ki olyan klasszikus típusú szőlő monokultúra, mint más szőlőterületeken – a szőlők mindig a délnek futó domboldalak keleti és nyugati lejtőire települtek és fent, a domb-éleken vezető utak mentén sorakoztak hosszú sorban a vakító fehérre meszelt archaikus présházak. Az antik Pannónia óta ismert, hogy szőlőtermesztésre is kiválóan alkalmas termőtaj ez (a „terroir”): a talaj, a klíma és a művelési tradíciók együttese hozta létre a vidék borászatát. Sajnos, ahogy a mai bortérképészeti adatokból is látszik, de a szemmel fölfogható valóságból is, a festői szépségű dombokon és völgyekben egyre több a tájba besimuló, felhagyott szőlőskert látványa: a pusztulásnak indult, hajdan-híres présházak egész sora.

Történetisége szerint ez a borvidék ősidők óta a balatonmelléki borvidékhez tartozott és elsősorban kiváló minőségű fehérborai tették a megyén túl is híressé. A borvidék 1999 óta Balatonmelléke borvidék nevet viselte majd 2006 óta ismét a Zalai borvidék nevet viseli – a községek elszórtan találhatók a zalai dombság („Szalahát”) területén. Jelenleg a borvidék termőterületi nagysága 6079 ha, amelyből 4107 ha I. osztályú. A rendelkezésre álló területnek azonban csak egynegyede, 1524 ha tartozik a borvidékhez.

A borvidék klímáját az évi 700-800 mm-es csapadék jelentősen meghatározza, noha maga a klíma kevésbé szélsőséges területek közé tartozik – a szőlőket a téli fagykarak ritkán sújtják. Fényellátása közepes, 1900-1950 óra átlagban az éves napfénytartam, viszont a terroir maga hűvösebb, átlaghőmérséklete az országos középhőmérsékletnél alacsonyabb. A szőlővidék talaja az egykori Pannon-tenger homokos-agyagos üledékeire épül fel, az üledék fölé vastagabb-vékonyabb lösztakaró települt, melyen agyaglerakódásos barna erdőtalajok vagy barnaföldek képződtek – a borvidék talajtípusa ezért leggyakrabban a barna erdőtalaj és a löszös vályogtalaj.

A Balatonmelléke már a filoxéravész előtt is jelentős fehérszőlőt termelő borvidék volt – meghatározó fajtái ezért a hagyományos fehérszőlő fajták voltak: Lisztes fehér (Zalában: Tótszőlő), Rakszőlő, Szlankamenka, Bakator, Csókaszőlő (Zalában: Cigányszőlő), fehérboros (Juhfarkú). A

gyökértetű vész után terjedt el a Zalaháton is a vezető fehérszőlő fajta: az Olasz- és Rajnai rizling. Az Olaszrizling még ma is a Zalai borvidék leggyakoribb szőlőfajtája.

A Zalai borvidék jelenleg hivatalosan ajánlott szőlőfajták jegyzéke: Olaszrizling, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Királyleányka, Cserszegi fűszeres, Sauvignon blanc, Chardonnay, Ottonel Muskotály, Szürkebarát, Traminer, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Pinot noir.

A Zalai borvidék engedélyezett szőlőfajtáinak jegyzéke: Ezerfürtű, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Kövér szőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Pártia, Pinot blanc, Pintes, Rozália, Sárga muskotály, Semmlon, Zengő, Zenit, Zöld veltelini, Kadarka, Kékoportó, Syrah, Zweigelt.

Egy valódi hungarikumra azonban felhívnám a figyelmet: sehol az országban nem palackoznak bort a Pintes nevű kék bogyójú, de kiváló fehérbort adó fajtából, csak itt, a költői szépségű Csáford-hegyen, Veress János pincészetében.

A borvidék borstílusára a Pintesnél is észlelt markáns savasság jellemző – általában illatanyagban gazdag, nagytestű, telt, sokszor minerális jegyeket felmutató tételekkel találkozhatunk a legjobb gazdáknál.

A zalai tájat mindig is a szőlők tették híressé és emlékezetessé, a magyar kultúrát minden elemében hordozó tájjá: a történelmi Zala megyében 1860-ban 34000 borházat és pincét számoltak össze. A táj erre int, ezt is üzeni mindannyiunknak: látogassunk ide, „hallgassuk” meg tanácsait, értsük meg üzenetét. Ezért ajánlom a szép borvidéket honfitársaim és az idegen érdeklődő szíves figyelmébe. Ahogy a régi, patrióta nemesek egykor mondták: „fel, Zalába!”

/Ambrus Lajos tudósítása a Zalaszentgróti Hegyközség egyik szórólapján/

5. Jelen

5.1. A borvidéki borászatok összefogása

Az erősödő identitású Zalai borvidék egyik meghatározó borászata a Dóka Éva Pincészete. A vállalkozás kedvtelésből indult, de ma már majdnem 30 hektáron gazdálkodik. A szőlészet és a borászat egyaránt magas műszaki és szakmai színvonalú. Fő céljuk, hogy a zalai bor újra önálló márkává váljon és megkapja azt a figyelmet, amit a terroir és a borok minősége alapján már régóta megérdemel.

Ennek érdekében fogtak össze a borvidék borászai és hívták életre a zalai zászlósbor kezdeményezést. A 2021 tavaszán bemutatkozó cuvée neve Hegyke, ami 2021 júniusban már

elérhető volt a kereskedelmi forgalomban. „Az egységes arculat mögé minden borászat saját maga készítheti el ikonikusnak szánt házását.”- Tarsoly Róbert

5.2. A Zalai zászlósbor, azaz a Hegyke szabályozása

A zalai zászlósbor házasítás min. 50%, max. 70% Kárpát-medencében honos, vagy otthonra talált fajtákat kell tartalmazzon, kiemelt javaslat az Olaszrizling, de lehet még: Furmint, Hárslevelű, Királyleányka. A készthelyi nemesítésű fajtákból min. 10%, max. 40% lehet a részarány, főként a Cerszegi fűszeres, Nektár, Pátia, Rozália, Korona jöhet számításba. Egyéb fajták legfeljebb 40% fordulhatnak elő, a Zala OEM termékleírásában szereplő fajták közül. Az illatos fajták részaránya nem haladhatja meg a 40%-ot: Ottonel muskotályra, Cerszegi fűszeresre, Irsai Olivérre, Nektárra, Sárga muskotályra vonatkozik a szabályozás. (INTERNET⁷, dátum nélk.)

5.3. Jelentősebb termelők bemutatása

5.3.1. Cezar Pincészet

A Cezar Winery Kft. a Pannónia Cézár Kft. jogutódjaként jött létre 2004. szeptember 1-jén. A vállalatot három svéd üzletember alapította 1996-ban, amikor a Pannonvin Kft.-től megvásárolták a volt Littke Pezsgőgyárat.

A cég 2000-ben kezdte el a szőlőterületek felvásárlását Nagyradán, a Zalai Borvidékhez tartozó településen. Egyrészt az ottani termelőszövetkezettől, másrészt magánszemélyektől vásárolt területeken 2001-től indult meg vörös szőlő telepítése, amely 2006-ban fejeződött be, a következő fajták találhatók meg: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Malbec, Cabernet Franc.

A Zalai Borvidékhez tartozó pincészet mind tárolókapacitásával, mind az előállított bor mennyiségét tekintve a legnagyobb üzem Zala megyében. Nagyradán a cég megjelenése számos pozitív hatással járt, ideértve a munkahelyteremtést helyben és a környező falvakban, a vezetékes ivóvíz biztosítását a szőlőhegyen, új ültetvények telepítését a régi szőlőhegyen hozzájárulva a pincekultúra megőrzéséhez és fejlesztéséhez.

A pincészet filozófiája, hogy minél többen megismerjék a régió minőségi borait. Szeretnék bemutatni, hogy a magas színvonalú technológia és elméleti tudás birtokában kiemelkedő eredményeket produkáló borokat lehet e területen is előállítani. (INTERNET⁸, dátum nélk.)

5.3.2. Bezerics Borház

A borászat a Balaton és a Bakony ölelésében elhelyezkedő gyönyörű tájon, a Balaton-felvidéken, Keszthelyen található. A rendszerváltást követően, az évszázados családi hagyományokat követve fejlesztették a borászatot, és 1997 óta boraikat palackban értékesítik.

Szőlőtermő területeik Orosztonyaban a Pogányvár dűlőben találhatóak. Pogányvár egy varázslatos szépségű szőlőhegy, mely nevét egy avar kori erődítményéről kapta. Pannoniában az elsők között telepítettek itt szőlőt a Kelták, és ezt folytatták Rómaiak, Avarok, Szlávok.

Az Alpok és a Balaton közelsége, a 250-300 m tengerszint feletti magasság, valamint 15 %-os déli,- délnyugati lejtő különleges mikroklimát eredményez. A hegy adottságainak megfelelően itt nagyszerűen beérnek a fehér szőlők, sőt könnyen be is aszúsodnak.

Baán Kálmán a térség meghatározó szőlőbirtokosa vegyes fehér borával az 1873-as Bécsi világkiállításon dicséretben részesült. Huszonhárom évvel később a Rajnai rizling bora az 1896-os a Londoni Világkiállításon a „szűken mért” aranyérmek egyikét kapta. (INTERNET9, dátum nélk.)

5.3.3. Bussay Pincészet

Családi pincészetük a hármaskör határ közvetlen szomszédságában, Csörnyeföld település határában a Kövecsk-hegyen található. Édesapjuk Dr. Bussay László alapította 1989-ben. Szüleik kitartó munkájának köszönhető, hogy Zala megye ismét felírta magát Magyarország bortérképére. Édesapjuk 2014-ben halálát követően vették át (Dóri és Bianka) a pincészetet. Jelenleg 5,5 hektáros saját telepítésű ültetvényeiken gazdálkodnak. Elvük az, hogy a legjobb minőséget viszik be a pincébe és próbálják nem elrontani azt. (INTERNET10, dátum nélk.)

5.3.4. Dóka Éva Pincészet

A Dóka Éva Pincészet egy vízió vezérelt családi borászat, amely 1998-ban alapult. Dóka Éva egy extravagáns három gyerekes édesanya, a borászat arca és egyben tulajdonosa. Társa, férje, szőlész, borásza Tarsoly Róbert, aki emellett mezőgazdász és növényorvosként is tevékenykedik. Korosztályukat tekintve mindketten fiatalok, elkötelezettek a Zala és a bor iránt. Robi még gyerekkorában édesapjától leste el a boráskodás alapjait, majd apósától tanult, később pedig elvégezte Keszthelyen a szőlész-borász képzést.

Szőlőterületeik a Zala-völgyet kísérő csáfordi és aranyodi, valamint a Kis-Balaton közelében elterülő pogányvári dombokon helyezkednek el, összesen 27,7 hektáron. Csáford, Aranyod, Pogányvár – Zala legjobb dűlői. Ezen területeken 17 szőlőfajtaival foglalkoznak.

A borászat, ami egyben a vállalat központja Zalaszentgótton a Gyár utca 22 szám alatt található. A pincészetet nem szokványos épületegyüttes alkotja. Pálinkafőzdének, szeszgyárnak építették valamikor a XIX. század végén. Ez egy valóságos ipari műemlék. Az épület falai mögött kisebb-nagyobb termek, pincék rejtőznek, amelyek új, modern borászati kellékekkel, berendezésekkel vannak felszerelve. Jelenleg 78 tétel van különböző bor tárolására alkalmas tartályokban. Általában a bor tárolására saválló, műanyag és flexcube tartályokat használnak, a prémium tételeket pedig fahordókban érlelik. A 78 tételből 9 folyó borként, 12 pedig palackos borként kerül piacra, a többi érlelés alatt áll. A pince maximális bor tároló kapacitása 250.000 liter. Nemrég két számukra fontos borászati eszközt pályáztak meg: egy labor műszert, amely reagensek nélküli elemzésre képes és egy hűtőköpenyes prést, ami illatos fajták, illetve rozék áztatására is alkalmas.

A pincészet rendezvényterme, kóstolóterme a padláspince, amely az épület padlásterében található. A tágas, elegáns kóstolóhelyiség 50-60 fő befogadására is alkalmas.

Fő céljuk:

„Megérteni, és minden évben megalkotni a zalai bort, ami legalább annyira sokféle, mint maga a borvidék.” / Dóka Éva/

„A hagyományok tiszteletével, a modern technológiával, hozzáértéssel és tapasztalattal évről évre fejlődni és hozni a magas, elegáns, zalai színvonalat, melyet a Dóka Éva Pincészet képvisel.” /Tarsoly Róbert/

(Saját gyűjtés)

5.3.5. Georgikon Tanüzem

A több, mint kétszáz éve létesült szőlőtelep Cserszegtomaj keleti oldalán fekszik, a Keszthelyi hegység Balatonra tekintő lejtőjén.

A szőlőtelepet a Georgikon mezőgazdasági főiskola alapításakor (1797. július 1-én) létesítette gr. Festetics György. A terület napjainkban is a Gazdasági Tanintézet utódaként működő Georgikon Karhoz tartozik és a kertészeti tanszék felügyelete alatt működik.

Az elmúlt kétszáz év alatt a szőlőtelep kutatási, oktatási és szaporítóanyag előállítás céljait szolgált. A szőlészeti és borászatot tanuló hallgatók által beállított kísérletekből szak- és diploma dolgozatok, doktori értekezések születnek.

A cserszegi szőlőtelep mindig is híres volt a fajtagyűjteményéről. Itt található ma is az ország harmadik legnagyobb szőlőfajta gyűjteménye. Napjainkban 552 fajtát, fajtajelöltet, hibridet tartanak fenn. Több, mint hetven éve klónszelektálással teszik értékesebbé, egységesebbé a termesztésben lévő fajtákat.

Új fajták előállításával is foglalkoznak. A tizennégy állami elismert fajta közül legsikeresebb a Cserszegi fűszeres, amely jelenleg hazánk negyedik legnagyobb területen, 3352 hektáron termelt fehérborszőlő fajtája. Több szőlőtermelő államban is termesztik. Az újonnan előállított fajtákból üzemi és központi törzsszőlőket tartanak fenn. Innét látják el elit anyaggal a szaporító üzemeket.

A környék szőlősgazdáinak évenként metszési, növényvédelmi, gépesítési, fajtaismertető és borbemutatókat tartanak. A termést szőlőben, mustban, folyó és palackozott borban értékesítik. Palackozott boraikat több hazai és nemzetközi borversenyen nagydíjjal, aranyéremmel díjazták. (DA BIBERE, 2010)

5.3.6. Vinum Veress Borpince

A Veress Borpince Zalaszentgrót térségében, a festői Csáford hegyen található. Már generációk óta szőlőtermesztéssel foglalkoznak. Jelenleg 13 hektáron gondozzák hagyományos magyar szőlőfajtákat, pl.: Olszarizlinget, Rizlingszilvánt, Zöldveltélnit, Pinest, illetve világfajtákat pl.: Szürkebarátot, Chardonnayt és Sauvignon blancot.

Különlegességük a Pintes, amely csak náluk fellelhető. Az ebből készült tételt Dr. Fehér János Professzor gyógybornak minősítette. (INTERNET11, dátum nélk.)

6. A Pintes, mint érdekesség

Az 1860-as évek elején az Észak – Amerikából behurcolt filoxéra – gyökértetű, *Phylloxera vitifolii* – két évtized alatt elpusztította a francia szőlőültetvények kétharmadát. A filoxéravész Nyugat-Európából Közép-, Dél- és Kelet-Európa szőlőtermesztő országaiba tört be és hasonlóan nagy pusztítást okozott. Hazánkat 1875-ben érte el ez a szörnyű kártevő. Ősi Kárpát – medencei fajták

tömege tűnt el ebben a soha nem látott pusztításban és csak azok a fajták maradtak meg, melyekre egy-egy lelkiismeretes gazda nagyon vigyázott és újraültette. Adjunk hálát az Istennek és egy ismeretlen öreg szőlősgazdának, hogy a Pintest átmentette a jövő nemzedéke számára.

A fajta néhány tőkéjére 1968-ban a Pécs-Cserkút melletti szőlőhegyen Németh Márton, a legnagyobb magyar ampelográfus bukkant rá, aki a fajtát a morfológiai jegyei alapján a pontuszi fajtarendszerbe, azaz a kis-ázsiai eredetűek közé sorolta. Termesztési értékének vizsgálatát Kiss Ervin szőlőnemesítő végezte a Badacsonyi Kutatóintézetben és ő a fajta névadója is. A középkori neve ugyanis nem volt ismert, s mivel a termőképessége rendkívül nagy, egy tőkén képes akár 1,6 liter, azaz egy pint – magyar pint – bort is teremni, Pintesnek nevezte el.

A Pintes borát kedvező illat és aromagazdagság jellemzi. A késői szüretelésű, testes, savakban gazdag bor igazi hungarikum, amelyből csak pár ezer palacknyi terem évente. Ízvilága sajátos színfoltot képvisel az európai borok palettáján. A borbarátok körében egyre inkább ismert és kedvelt fajta.

Büszkék vagyunk arra, hogy az egyik legősebb Kárpát-medencei szőlő fajtafenntartói lehetünk, értékeit igyekszünk a legjobb tudásunk és lehetőségeink szerint megőrizni.

(INTERNET12, dátum nélk.)

6.1. Fókuszban a Pintes

Mint ahogy arról az előző oldalon beszámoltunk, nemrégiben megjelent a CBA Vinotéka polcain egy igazán ritkaságszámba menő, tradicionális magyar-fajta, a Pintes szőlőből készült bor. Ennek a remek nedűnek az egészségre gyakorolt hatásait egy egész kutatócsoport vizsgálta, eredményeiket most szeretnénk Önnek is megosztani. A tudományos munkát vezető Professzor Dr. Fehér János beszélt a nemrégiben napvilágot látott kutatási eredményekről.

Az emberiség régóta tudatában van annak, hogy a jó minőségű bor mérsékelt fogyasztása rendkívül kedvezően hat az egészségünk megőrzésére, minderről rengeteg tanulmány látott már napvilágot. Általánosságban kijelenthetjük, hogy a kis mennyiségű, jó minőségű alkoholos ital fogyasztása jótékonyan hat az egészséges emberi szervezetre. Külön említést érdemel a bor, amely tulajdonképpen ebből a szempontból a piramis csúcsán áll. A bor ugyanis nem egyszerűen 10%-os vizes alkoholos ital, hanem a víztartalomban még számos más hasznos anyag, polifenolok (vitaminszerű anyagok), vitaminok és ásványi anyagok vannak. Mindezek a szervezet számára védőhatást biztosítanak, tágítják az ereket, megakadályozzák a vérlemezkék összecsapódását. Ez idáig elsősorban a vörösborfajták kedvező hatásairól lehetett hallani. Ez inspirált minket arra, hogy

fehérborok egészségre gyakorolt hatását is megvizsgáljuk. Számos fajtát előzetes vizsgálat alá vetettünk, míg végül kiválasztottuk a rendkívül jó tulajdonságokkal rendelkező Píntest és ugyancsak a Zalai borvidékről származó általános tulajdonságokkal rendelkező Rizlingszilvánt. A négy hetes vizsgálatsorozatban összesen 32 férfi és nő vett részt. A hölgyek napi 2 deciliter, míg az urak 3 deciliter bort fogyasztottak el, a csoport egyik fele Píntest, míg a másik Rizlingszilvánt ivott. A vizsgálat elején és végén is vérvizsgálatot végeztünk el a fogyasztókon, hogy megnézhessük a szervezetben bekövetkező változásokat.

A klinikai tanulmány egyértelműen alátámasztotta, hogy a fogyasztók körében a zsírsanyagcsere pozitív változásokat mutatott, azaz csökkent a vér zsírszintje. A vércukorszint és az inzulinszint is csökkent mind a két fehérbort fogyasztók körében, ami azt jelenti, hogy jelentősen csökkent a cukorbetegségekre való hajlam.

Természetesen megnéztük a két bor hatásaiból fakadó különbségeket is. A Píntes jelentősebb mértékben csökkentette a cukorbetegségekre való hajlamot, mint a másik fajta. Kimondható tehát, hogy a bornak megvan az általánosan kedvező hatása, és közülük egyértelműen kiemelkedik a Píntes.

A kísérlet első fázisának lezárását követően a munkálkodásunk tovább folytatódik, a kapott eredményeket szeretnénk minél szélesebb körben publikálni, valamint ezeket mind több fogyasztóhoz eljuttatni, hogy tisztában legyenek azzal, hogy a jó minőségű bor, különösen a Píntes fogyasztása rendkívül kedvező a szervezet számára.

Fontosnak tartom végezetül kiemelni, hogy az egészséges felnőttek számára a jó bor, mértékkel fogyasztva, nagyban hozzájárul az egészség megőrzéséhez. (Magazin, dátum nélk.)

7. A Zalai borvidék hegyközsége

A Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa 2008-ban került Nagyradára. A Zalai Borvidéken a 2008-as átalakulások miatt a régi 16 hegyközségből 4 hegyközség lett, majd a 2013-as törvényi átalakulások folytán a borvidéken jelenleg 2 hegyközség működik a Zalaszentgróti Hegyközség és a Dél-Zalai Hegyközség.

A Zalai borvidék hegyközsége fontos szerepet játszik a régió szőlő és bortermelésének irányításában, szabályozásában és támogatásában. A hegyközség olyan szakmai érdekképviselői szervezet, amely a helyi borászok, szőlőtermelők és borászatok közös érdekeit képviseli, és segíti őket a gazdálkodásukhoz szükséges feltételek biztosításában.

7.1. Feladatok és szerepkörök:

1. Szabályozás és minőségbiztosítás: A Zalai borvidék hegyközsége meghatározza a terület szőlő- és borkészítésére vonatkozó minőségi előírásokat. Ennek része a szőlőfajták és a borvidéken termesztett szőlőfajták engedélyezése, valamint a borkészítés szabványainak meghatározása. A hegyközség célja, hogy a Zalai borvidék borai megfeleljenek az országos és nemzetközi minőségi elvárásoknak.
2. Szakmai támogatás és tanácsadás: A hegyközség rendszeresen nyújt szakmai tanácsadást a borászok számára a legújabb termesztési technológiákról, környezetbarát gazdálkodási módszerekről és a fenntartható szőlőtermesztés gyakorlatáról. Emellett képzéseket, szemináriumokat szervez, amelyekkel segíti a helyi termelőket a minőségi fejlődésben és a piaci versenyképesség fokozásában.
3. Érdekképviselés: A hegyközség a helyi borászok érdekeit képviseli mind az önkormányzatok, mind pedig az állami szervek előtt, és biztosítja, hogy a borvidék termelőinek érdekei megjelenjenek az országos borpolitikai döntésekben is.
4. Marketing és promóció: A Zalai borvidék hegyközsége fontos szerepet játszik a helyi borok népszerűsítésében. Különböző rendezvényeket, borfesztiválokat és borkóstolókat szervez, amelyek célja, hogy a Zalai borokat szélesebb közönség elé tárják és támogassák azok piaci elterjedését. Ezzel segítik a borvidék imázsának építését és a helyi turizmus fejlesztését is.

Összességében a Zalai borvidék hegyközsége a helyi szőlő- és bortermelés meghatározó szervezete, amely a borászat gazdasági és kulturális örökségét őrzi és fejleszti, biztosítva ezzel a vidék fenntartható fejlődését és a borok minőségének javítását. (Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, dátum nélk.)

7.2. Interjú

Az interjút Dézsenyi Franciskával a Zalaszentgóti Hegyközség Hegybírójával készítettem.

Mióta van Zalában szőlőtermesztés?

- *Amióta a Zalai ember ismeri a szőlőt, azóta van szőlőtermesztés. A legrégebbi feljegyzések szerint már a középkorban foglalkoztak itt szőlővel.*

Hány tagja van a hegyközségnek?

- *Több, mint 1000 tagja van.*
- *A Zalai borvidéken 2 hegyközség van a Zalaszentgróti Hegyközség és a Zalai Hegyközség.*
- *A két hegyközség összedolgozik, segítik egymás munkáját. (Pl.: Helyi illetve borvidéki borversenyek szervezésében)*
- *A két hegyközség fogja össze a Zalai borvidéket.*
- *Megvannak a területi lehatárolások, hogy kinek meddig tart a területe, melyik település kibe- bova tartozik.*

Mi a feladata egyhegyközségnek?

- *Minden, ami a szőlővel kapcsolatos.*
- *A telepítéstől a kivágásig, a borok minősítésétől a szüreten át, a készletigazolások, stb.*
- *Érdekvédelmi feladatok is lennének, (hogya lenne rá energia).*
- *Mindkét hegyközségnek van egy-egy elnöke, ezeket az érdekvédelmi feladatokat inkább az elnökök látják el.*
- *A Hegybíró a hétköznapi ügyes-bajos dolgokkal foglalkozik napi szinten.*

Most éppen arra törekszenek, hogy a Zalai Borvidék termelői szintű szabályozás alapján létrejött közösségi bormárkát hozzanak létre, amely a ZZB azaz a Zalai Zászlós Bor nevet fogja viselni hasonlóképpen, mint a BalatonBor, a Balatoni Kör és a Rizling Generáció közös terméke, vagy a PH-érték, a Pannonhalmi Borvidék bormárkája.

Honnan jött az ötlet ahhoz, hogy Zalai Zászlós Bort készítsenek, illetve mi vele a cél?

- *A Zalai Borvidék hírnevének felemelését, megismerését szolgálja, illetve megismertesse az emberekkel az itt rejlő kincseket, értékeket főként a borokat.*
- *Itt mindig is folyt a borászkodás és szeretnék, hogy ezután is így legyen.*

Pályázik valamire a hegyközség? (pl. a mostani borászati eszközfejlesztések pályázattal kapcsolatban)

- *Nem, a hegyközség nem pályázhat. Mivel csak egyesületek pályázhatnak ezért egy ideig működött a Zalai szőlő és bor egyesület, hogy ezen keresztül tudjanak pályázni, de túl sok papírmunkát igényelt, amire nem volt kapacitás és emiatt megszűnt.*

- *Ettől függetlenül a termelők, borászok munkáját igyekszik segíteni.*
- *Pl.: a Zalaszentgóti Hegyközség nemrég vásárolt egy csavarzáró gépet, amelyet csakis kizárólag a hegyközségi tagok használhatnak.*
- *Úthálózat építésben, illetve felújításban kellene segítséget nyújtaniuk, de a nagy kiterjedés miatt, egyelőre nem tudják megfinanszírozni.*

Mekkora a területe a borvidéknek?

- *A legfrissebb adatok szerint kb. 700 hektár, ami szőlővel borított és a rendszerben is bent van.*
- *A Zalaszentgróti Hegyközség szőlő területe 360 hektár, a Zalai Hegyközség szőlő területe 350 hektár körül van.*

A precíziós szőlőtermesztésbe van bekapcsolódás?

- *Nincsen, mivel igény sincsen rá.*

Foglalkozik valaki Zalában precíziós szőlőtermesztéssel?

- *Nem. Talán majd a jövő generációja.*

A zalai szőlőt miként, illetve hová értékesítik?

- *Főként feldolgozott formában cefreként vagy mustként értékesítik az alföldre.*

Kiemelkedő, érdekes, izgalmas fajta a térségben?

- *A Pintes az a fajta, ami Zalában őshonos, amellyel egyedül Csáfordon a Vinum Veress Borpincénél foglalkoznak. Érdekessége, hogy a Pintes borát gyógyborrá minősítették.*

A Somló eddig is egy önálló borvidék volt, most a Somlói vár felújítása-befejezése kapcsán egy sajátos arculatot is alakítanak ki turisztikailag. Van-e valami hasonló elképzelés itt a Zalai borvidéken?

- *Igen, a zászlós bor. A 2021-es szüretből már sikerült is bevezetni.*

Mi a terve a jövőben a Zalai borvidéknek? / Jövőképe a borvidéknek?

- *„Hát az, hogy lecseréljük az elnököket...”*

(Dézsenyi, 2021)

8. Összegzés

Szakdolgozatomban arra törekedtem, hogy minél jobban be tudjam mutatni a Zalai borvidéket. Külön figyelmet szenteltem a borvidék történelmének, kialakulásának, mivel e térség nemcsak gazdag szőlészeti múltra tekint vissza, de a magyar borászat egyik egyedülálló szegletét képviseli, sajátos hagyományaival és karakterével. A borvidék múltjának és fejlődésének megismerése révén betekintést nyertem a helyi borkultúrába, a gazdálkodási szokásokba, valamint a természeti adottságok és társadalmi változások, hogyan alakították a Zala borászati örökségét, jellegzetességeit. A Zalai borvidékhez való személyes kötődésem is erős, ugyanis anyai ágon zalai származású vagyok. Valamint itt Zalában, a Dóka Éva Pincészetnél szereztem meg azt az alapvető borkészítési ismereteket, tapasztalatokat, ami ennek a tudománynak az elsajátításához elengedhetetlen. Mindezt az élményt szeretném megköszönni ezúton is Tarsoly Róbert borásznak, akire Mesteremként tekintek és remélem, hogy ezt Ő is így érzi, és majd 30 év múlva is felnézhetek rá!

Nagy vágyam, illetve célom, hogy egyszer én is saját borászatot építhessek és végre én is egy értéket, EGY PALACK BORT, teremthessek. Ezt már részben elkezdtem megvalósítani, hiszen az elmúlt pár évben kiváló eredményeket értem el a saját boraimmal különböző borversenyeken. Szerencsére a fiatalokat és az újat úgy tűnik, hogy szívesen fogadja a piac. Pillanatnyilag egy mikro-borászati üzemet tervezésén és építésén dolgozom, hogy mindezt saját vállalkozásban tudjam végezni. A célom egy olyan mikro-borászat létrehozása, ahol a kiemelkedő minőségű borokat készíték, és hogy önálló szint vigyek a borászatba.

9. Hivatkozások

Ambrus, L. (dátum nélk.). *Fel Zalába.*

DA BIBERE, Z. (2010). *DA BIBERE ZALAI BORLOVAGREND JUBILEUMI EMLÉKKÖNYV 2000-2010.* Keszthely: DA BIBERE ZALAI BORLOVAGREND.

Dézsényi, F. (2021). (V. A. Máté, Kérdező:)

dr. Bognár, L. (2007). *Borvidékek a Kárpát-medencében.* Budapest: Bodnár és Társa Geográfus Bt.

dr. Bognár, L. (1990). *Szőlősgazdák könyve.* Budapest: Agricola Kiadó és Kereskedelmi Kft.

Feyér, P. (1970). *Szőlő- és borszárazásunk történetének alapjai.* Budapest : Akadémiai Kiadó.

Feyér, P. (1981). *A szőlő- és bortermelés Magyarországon (1848-ig).* Budapest: Akadémiai Kiadó.

Hegyközségek Nemzeti Tanácsa. (dátum nélk.). *HNT.* Forrás: <https://hnt.hu>

INTERNET1. (dátum nélk.). Forrás: <https://scaphoideus.weebly.com/a-sz3371337-eacutes-a-bor-toumlrteacutenete.html>

INTERNET10. (dátum nélk.). *Bussay Pince.* Forrás: <https://bussaypince.hu/torteneteink/a-pincerol/>

INTERNET11. (dátum nélk.). *Vinum Veress Borpince.* Forrás: <https://vinumveress.hu/>

INTERNET12. (dátum nélk.). *Pintes.* Forrás: <https://www.onlinebor.hu/veress-pintes-2023>

INTERNET2. (dátum nélk.). *Borászportál.* Forrás: <https://www.boraszportal.hu/magyarorszag-borvidekei/zalai-borvidek-10>

INTERNET3. (dátum nélk.). Forrás: <https://szeretunkzala.hu/dombtol-dombig-a-zalai-borvidek-szolohegyein/>

INTERNET4. (dátum nélk.). *Gyümölcspédia - Pátia.* Forrás: <http://gyumolcspedia.hu/patria-szolo>

INTERNET5. (dátum nélk.). *Gyümölcspédia - Rozália.* Forrás: <http://gyumolcspedia.hu/rozalia-szolo>

INTERNET6. (dátum nélk.). *Gyümölcspédia - Korona.* Forrás: <http://gyumolcspedia.hu/korona-szolo>

INTERNET7. (dátum nélk.). *Hegyke.* Forrás: <https://agroforum.hu/agrarhirek/szolo-bor/a-doka-eva-pinceszete-es-a-zalai-borvidek/>

INTERNET8. (dátum nélk.). *Cezar Pincészet.* Forrás: <https://cezarpinceszet.hu/boraszatunk>

INTERNET9. (dátum nélk.). *Bezerics Pince.* Forrás: <https://bezerics.com/magunkrol/>

Katona, J., & Dömötör, J. (1963). *Magyar borok-borvidékek.* Budapest: Mezőgazdasági Kiadó.

Kósa, J. (1990). *A Zalai Borvidék Története.* Zalaegerszeg: Zala Kiadó.

Kozma, P. (1966). *Szőlőtermesztés 2.* Budapest: Mezőgazdasági Kiadó.

Kriszten, G. (1999). *Tavasztól tavaszig a szőlőben.* Budapest: Mezőgazdasági Kiadó.

Kriszten, G. (2007.). *Tavasztól tavaszig a szőlőben.* Budapest: Mezőgazda Kiadó.

Magazin, C. (dátum nélk.). *Fókuszban a Pintes.* Forrás: https://vinumveress.hu/wp-content/uploads/2020/10/vinum_veress_pintes_cba.pdf

Pohászka, F. (1986). *Szőlő és bor.* Budapest: Mezőgazdasági Kiadó.

Szabó, J. (2005). *Bortermelés a középkorban Magyarországon.* Budapest: Akadémiai Kiadó.

Zalai Borvidék, H. (2009). Forrás:

https://boraszat.kormany.hu/download/c/42/e2000/Zala%20OEM_m%C3%B3dos%C3%ADtott%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s_v2.pdf

NYILATKOZAT

a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió¹ nyilvános hozzáféréseiről és eredetiségéről

A hallgató neve: Vanyúr Andra's Ma'ke
A Hallgató Neptun kódja: KDWYHP
A dolgozat címe: A Zalai borvidék kialakulásának történelmi vizsgálata
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: Növényvédelmi Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Növényvédelmi Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió² egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemitulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumba. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után

nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumban.

Kelt: 2024 év november hó 04 nap

Vanyúr Andra's Ma'ke
Hallgató aláírása

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törölendő.

² A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törölendő.



NYILATKOZAT

Vanyur András Máté (hallgató Neptun-azonosítója: KDWYHP) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védésre javaslom / **nem javaslom**.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem

Kelt: 2024 év 11 hó 04 nap



Dr. Pásztor György
belső konzulens

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő aláhúzendő.

³ A megfelelő aláhúzendő.