

SZAKDOLGOZAT

Szirmák-Valent Anna Lili

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Szőlészeti és Borászati Intézet

szőlész-borász mérnök alapképzési szak

A kóser bor

Belső konzulens: dr. Nagy Balázs

adjunktus

Belső konzulens

intézete/tanszéke: Szőlészeti és Borászati Intézet

Készítette:

Szirmák-Valent Anna Lili

Budapest

2024

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés	2
2. Irodalmi áttekintés	4
2.1. <i>A zsidó vallás és kultúra</i>	<i>4</i>
2.1.1. A zsidó vallás teológiájának és filozófiájának alapjai:	6
2.1.2. Fő ünnepek:	7
2.2. <i>Kóser borok hagyománya, fogyasztási szokások, speciális eljárások</i>	<i>9</i>
3. Anyag és módszer	15
3.1. <i>Kóser borok készítésének módszere napjainkban</i>	<i>15</i>
3.1.1. <i>Szőlő alapanyag</i>	<i>16</i>
3.1.2. <i>Feldolgozás:</i>	<i>18</i>
3.1.2.1. Borkészítés élesztőhasználat, erjesztés, kezelőanyagok	19
3.1.3. <i>Kiszerelés, palackozás szabályai</i>	<i>22</i>
3.1.3.1. Tárolás és felszolgálat szabályai	23
3.1.4. <i>Fogyasztási kultúra bemutatása</i>	<i>24</i>
3.1.5. <i>Pincészetek bemutatása hazánkban és Izraelben:</i>	<i>26</i>
4. Kutatási módszer leírása	30
4.1. <i>Eredmények</i>	<i>30</i>
4.1.1. Piaci felmérés eredménye	30
4.1.2. Interjúk eredménye	31
4.1.2.1. Interjú a vallási vezetővel a témában:	31
4.1.2.2. Interjú hazai termelővel:	33
5. Összefoglalás	35
6. Irodalomjegyzék	38
7. Mellékletek	39
7.1. <i>Az interjúk kérdései:</i>	<i>39</i>
7.1.1. Interjú vallási vezetővel:	39
7.1.2. Interjú borással	40

1. Bevezetés

Az emberek egyre nagyobb érdeklődést mutatnak a különböző kulturális hagyományok iránt, engem is mindig érdekel és vonz az ismeretlen. Szeretek belátást nyerni olyan dolgokba, ami a nekem mindennapinak, vagy a hagyományosnak nevezett dolgoktól eltérnek. A kóser bor egyedisége, szakralitása és a vallási előírások miatt különleges helyet foglal el a piacon. Itt összefonódik a hagyomány, a vallás, a régmúlt a modern piaci trendekkel. Több országban készülhet kóser bor, mégis ugyanazok a szigorú szabályok betartásával.

A kóser bor piaca szélesebb körben is bővül, hiszen sokan a kóser termékeket, eleve minőségi terméként tartják számon, így nem csak a zsidó közösségek a potenciális fogyasztók, hanem mindenki más is. Sok étterem, borászat és kereskedő látja a kóser borban rejlő lehetőségeket, hiszen egyre többen keresnek különlegesebb borokat és nyitottabbak az emberek a számukra „új” dolgokra.

Magyarországon erősebb a kóser borok importja, így érdemes lenne több borászatnak is foglalkozni kóser bortermeléssel, hiszen mindig jobb hazai termelőktől vásárolni. A későbbiekben akár a kóser borok exportjának a növekedése is lehetne cél és az ezzel kapcsolatos piaci lehetőségek kiaknázása is érdekes irány lehet az egyre globalizálódó piacon.

Szerencsére egyre többen figyelnek a fenntarthatóságra és az etikai hátterére annak a terméknek, amit megvásárolnak, a kóser bor beilleszkedik ebbe a trendbe, hiszen a vallási előírások etikai dimenzióval is bírnak, illetve Izraelben egyre több borászatnak tartozik a fenntarthatóság az alap értékei közé.

Céлом, hogy mélyrehatóan megvizsgáljam a kóser borhoz kapcsolódó kulturális és vallási értékeket, és megértsem, hogyan formálják ezek a zsidó hagyományok a bortermelési folyamatok különböző aspektusait. Azt, hogy a zsidó vallási és kulturális hagyományok miben befolyásolják a bortermelési folyamatokat. Hiszen a zsidó vallási előírások nem csupán a borok előállításának technikai szabályait határozzák meg, hanem szellemi és kulturális jelentést is hordoznak, ami különleges dimenziót ad a kóser boroknak.

Kutatásom fókuszában az áll, hogy feltárjam: milyen módon érvényesülnek ezek az előírások a gyakorlatban, és hogyan hatnak a borászat mindennapi működésére, az alapanyagválogatástól kezdve a szőlőfeldolgozás folyamatán át egészen a palackozásig. Továbbá érdeklődésem kiterjed arra is, hogy a kóser borok milyen szerepet töltenek be a vallási életben.

Fontos számomra megérteni, hogy a vallási szabályok miként biztosítják a bor tisztaságát, és hogyan befolyásolják a minőségét, ízvilágát, valamint a piacra kerülés folyamatát. Reményeim szerint a kutatás eredményei hozzájárulnak majd ahhoz, hogy megértsem, milyen egyedi értékeket hordoz a kóser bor, hogyan őrzi meg a hagyományokat a modern borpiacon, és milyen társadalmi-kulturális szerepet tölt be egy globalizálódó világban.

2. Irodalmi áttekintés

2.1. A zsidó vallás és kultúra

A zsidóság nem csak vallás és származás, hanem sorközösség, illetve kulturális kötődés is. A zsidó vallás törvényei szerint, aki zsidó anyától születik vagy betér zsidónak, az zsidó. A zsidó vallás nem térítő vallás, ám lehetséges az egyéni betérés, illetve akik részesültek rituális zsidó örökbefogadásban, ők is zsidó vallásúak lesznek.

Számos irányzat létezik a zsidó valláson belül, Magyarországon három van jelen, az ortodox, a neológ és a reform, ám ezek közül is a neológ irányzat a legelterjedtebb. A rabbi beszéde magyarul hangzik el, orgonaszó is felcsendülhet, illetve a férfiak és nők nincsenek fallal vagy függönnyel elválasztva az istentisztelet alatt.

Maga a vallás és a kultúra is több évezredre visszanyúló hagyományokkal és hitrendszerrel rendelkezik. A nép történelme szorosan összekapcsolódik a vallási gyakorlattal. A vallási élet központi helyszíne a zsinagóga, itt folyik az istentisztelet rabbik vezetésével.

Egy népként élt a teljes zsidóság egykor a mai Izrael területén, ezen a területen kívül eső zsidó közösségek a babilóniai száműzetéshez fűzhetőek. A XI. századra már csak néhány ezer zsidó maradt Izrael területén, más országokban, ahol letelepedtek, a zsidóság volt az egyetlen vallási-nemzetiségi kisebbség. Elkülönülve a társadalomtól éltek a saját közösségeikben, speciális törvényeket és megszorításokat követve.

A judaizmus az egyik legősibb monoteista vallás, hívői Isten, a Teremtő egyedüli létezésében hisznek. A Tórára, az Ószövetség első öt könyvére épülnek a zsidó vallás tanításai és gyakorlatai, ez a zsidó hit szent szövege. Kétféle tan van a zsidó hagyomány szerint, az írásbeli és a szóbeli. Mózes volt az isteni kinyilatkoztatás közvetítője, az írott tan alapját képező Tízparancsolatot ő vette át Istentől a Szináj-hegyen. A Tóra (Mózes öt könyve) az írott törvény első részeként van számontartva, továbbá a Tánách, azaz a zsidó Biblia két másik fő részéből áll, ami a Próféták könyvei és az egyéb Szent Iratok, míg a Talmud a szóbeli törvény, habár

hatalmas írásgyűjtemény, a bölcsességek gyűjteménye, amely az írott tant magyarázza. Ezek erkölcsi, vallási és jogi szövegek, melyek olvasása komoly előkészületeket igényel. A mai napig nincs teljességében magyar nyelvre fordítva.

Jahve ábrázolhatatlan és kimondhatatlan nevű főistene a honfoglalás utáni zsidó népnek. A Jahve-kultusz színhelye a népével együtt vándorló Szent Sátor volt a hagyomány szerint. Itt őrizték minden fontos dokumentumukat, itt voltak a szövetség kőtablái, itt gyakorolták a hitüket és mutattak be áldozatokat Istenüknek. *„A vallási élet egészének alapja is a szövetségmotívum volt: egy az istenek közül, Jahve, szövetségre lépett a néppel; a nép kötelezte magát e szövetség vallási szabályainak (Tízparancsolat) megtartására, amiért cserébe az isten új hazát és benne boldog jövőt ígért választottai számára.” (Tények könyve, 1988)*

A vallás eredete az ősatyák, Ábrahám, Izsák és Jákob történetéig nyúlik vissza. A történet szerint Isten szövetséget kötött velük, miszerint őket és leszármazóikat népévé fogadja és elvezeti az Ígért földjére. A Biblia szerint Jákob fiai Egyiptomban szolgásba kerültek, ahol kegyetlenül bántak velük, így Isten az egyiptomiakat tíz csapással sújtotta, majd Jákob fiai előtt szétválasztotta a Vörös-tengert, kivezetve őket Egyiptom földjéről. A Sínai-hegyen pedig átadta Mózes népének a törvényeit, kinyilatkozta a tízparancsolatot. Ez a Tóra.

Ezután jutottak el a zsidók a Kánaánba, ahol Salamon király idejében megépítették a Szentélyt, a zsidó vallás legszentebb helyét, Jeruzsálemben. Ezt időszámításunk előtt 586-ban a babiloniak lerombolták, a zsidó népet elhurcolták. Mindezek után, visszatérésük alkalmával megépítették a Második Szentélyt, amit a rómaiak romboltak le 70-ben. Ekkor kezdődött a gálut, a zsidó nép kétezer éves száműzetése. Egészen 1948-ig, az önálló Izrael állam létrejöttéig a zsidók szétszóródva éltek.

Világszerte az isteni törvények nyújtottak a zsidóknak útmutatást a száműzetésben, ennek köszönhetően tudtak egységes nép maradni. A szellemi vezetőik pedig a rabbik lettek.

Kialakult két fő csoport: az askenáz, amit a kelet- és közép-európai zsidó közösségek alkotnak, illetve a szefárd, ahova pedig a dél-európai és észak-afrikai zsidók tartoztak. Később a 18. században több különböző irányzat kezdett kialakulni. A hagyományos ortodox hit mellett

megjelentek a haszidok, majd a felvilágosodás hullámával a haladó szellemiségű reform közösségek, illetve a konzervatívok, akik a középutra törekszenek a hagyomány és az újító gondolatok között.

Az élet minden területére kitér a zsidó vallás, meghatározza Isten és az ember közötti helyes viselkedést, az imádkozás módját, az ünnepek és a Sábát megünneplésének szabályait. Ezenkívül tartalmazza továbbá az emberek közötti törvényeket is, tiltja a gyilkolást, lopást és a paráznaságot, illetve segít a helyes erkölcsi, étkezési és háztartási előírások gyakorlásában. Ezen előírások betartatásának célja, hogy szakrálissá tegye a zsidó emberek minden egyes földi cselekedetét, hiszen ezzel tudják az általuk várt Messiás eljövételét elősegíteni.

2.1.1. A zsidó vallás teológiájának és filozófiájának alapjai:

- Az ortodox zsidóság hite szerint az Örökkévaló az egyetlen, személyes, mindenható Isten, aki mindentudó, de forma, valamint anyag nélküli lélek.
- A zsidók nem hisznek az isteni megtestesülésben, és kizárólag csak Istent imádják.
- Mózes a legnagyobb prófétájuk.
- A hagyománytisztelő zsidóság szerint az üdvösség a hit, az Istennel való folyamatos kapcsolattartás, imádkozás, valamint az isteni parancsolatok szigorú betartása révén érhető el. (Ilyen előírás például a szombat megtartása, a kásrut, vagyis az étkezési szabályok, korlátozások betartása, a szegények megsegítése, a "szeresd felebarátodat, mint önmagadat" parancsa, illetve Isten üzenetének közvetítése az emberek felé saját életpéldájukon keresztül. A bűnvallás és a megtérés különösen fontos Jom Kippurkor, amikor a zsidók bűntőlnek, megbocsátást kérnek egymástól, és elkötelezik magukat a jövőbeni jócselekedetek mellett.)

A zsidó naptár luniszoláris, tehát a Hold járása szerint határozza meg a hónapokat és a nap járása szerint az éveket.

A szombat napjának a Tóra kettős, univerzális és partikuláris jelentőséget tulajdonít, mert megállapítja, hogy *„ünnepe ez minden embernek, a jövevénynek is, aki kapuid között tartózkodik, hiszen a világteremtés művészetének befejeztére emlékeztet, de külön ünnepe a zsidóságnak, mert „Köztem és Izrael fiai között örök szövetség jele ez.” (Hahn I., 1997)*

A szombat, sábbát vagy shabbát a nyugalomnapja a zsidóknak, Isten által megszentelt nap, alkalmat ad a szellemi feltöltődésre. Ezen a napon tilos a munka. Az imádkozás, a családi együttlét, valamint a vallási tanítások tanulmányozása állnak a középpontban. A többi naptól eltérően ez a nap péntek napnyugtától, szombat napnyugta utáni első három csillag megjelenéséig tart.

„Emlékezz meg a szombat napjáról, hogy megszenteld azt. Hat napon át dolgozz és végezd minden munkádat, a hetedik nap azonban szombat az Örökkévalónak, ne végezz aznap semmilyen munkát... mert hat napon át alkotta az Örökkévaló az eget és a földet... és a hetedik nap megpihent...” (Mózes 20:8-11).

A zsidók napi háromszor imádkoznak (reggel, délután és este). Az imák központi része a „Shema Yisrael” (Halljad, Izráel!), amely a hitvallást foglalja magában Isten egységéről.

2.1.2. Fő ünnepeik:

- Peszách: Az egyiptomi kivonulás ünnepe, amely az izraeliták Egyiptomból való szabadulását ünnepli. Úgy mond a zsidó húsvét, a kovásztalan kenyér ünnepe.
- Hanukka: A fények ünnepe, amely a második jeruzsálemi templom megtisztításának és újraszentelésének emlékére szolgál.
- Jom Kippur: Az engesztelés napja, a zsidó év legszentebb napja, amikor a zsidók bűneik bocsánatáért imádkoznak és böjtölnek.
- Ros Hásána: A zsidó újév, amely az év kezdetét jelzi és a világ teremtésének ünnepe.
- Purim: a sors ünnepe. Álarcosbállal ünneplik Eszter könyvének hiteles történetét.

A zsidó kultúra igen színes, hiszen a majdnem kétezer éves száműzetés következtében világszerte éltek a zsidók, így tudták különböző népek kultúráinak elemeit a sajátjukba olvasztani, ám ettől függetlenül a kultúrájuk alapja a vallás, hiszen az egész életüket átszövi.

Mivel a zsidóság nem csupán vallási közösség, hanem egyben történelmi és etnikai csoport is, a zsidó kultúra sokféle területet ölel fel, beleértve a művészeteket, a zenét, a szokásokat, a nyelvet és az irodalmat.

- A héber nyelv a zsidó kultúra egyik központi eleme, hiszen a vallás szent szövegeit, például a Tórát, ezen a nyelven írták.
- Az askenázi zsidók körében használt jiddis nyelv a középkorban alakult ki, és keveréke a középkori németnek, hébernek és más nyelveknek.
- A szefárd zsidók nyelve a ladino, amely spanyol alapú, de sok héber és arab elemet is tartalmaz.

A család központi szerepet játszik a zsidó kultúrában. A családi összejövetelek, különösen a szombati szombat (Sábát) megünneplésekor, az ünnepek alkalmával vagy életciklus eseményeken (mint például esküvő, brit mila – körülmetélés, barmicvó – a fiú felnőtté válásának ünnepe) kiemelten fontosak. A zsidó esküvők pedig különleges rituálékat követnek, beleértve a "chuppa" alatti eskütételt (ez egy baldachin, amely az ifjú párt védi), valamint a "ketuba", a házassági szerződés aláírását. Az esküvői szertartás része még a pohártörés, amely emlékeztet a jeruzsálemi templom pusztulására.

A zsinagóga a zsidó közösség imádkozásának és gyülekezésének helyszíne, a nép létezésének legfőbb építészeti reprezentációja, amiben maga a kultúra is tükröződik. Szombati, csütörtöki hétfői, illetve ünnepi napokon itt tartják rabbi vezetésével a szertartásokat. Számos előírás van a zsinagóga elhelyezkedésével és alaprajzi felépítésével kapcsolatosan is. Fontos a nemi elkülönítés is, ezért a nők részére külön imatermet alakítottak ki. Fedetlen fejjel nem szabad belépni. A zsinagógában az egyetlen és egyben legfontosabb „szent” liturgiai tárgy a tóratekercs, ennek jelenléte megszenteli a belső teret.

Vallási szabályok formálták a zsidó konyhát is. A rabbik már évezredekkel ezelőtt megalkották az étkezésre vonatkozó tilalmakat és szabályokat. A kóser, azaz tiszta, ami ehető, illetve a tréfli, azaz tisztátalan, ami tiltott.

Fennmaradásuk fő biztosítékát a zsidók az idegenektől, illetve a környezettől való elzárkózásban és a vallási hagyományok és szabályok őrzésében látták, hiszen szétszóródtak sok időre népektől. Főként ennek is köszönhető, hogy mégis átvészelték az üldöztetéseket. A neológ irányzatot pedig a modern időkhez való alkalmazkodás szülte, ami a mózesi törvény liberális értelmezése. Ám az európai zsidóság sorsa a náci uralom alatt tragikus fordulatot vett.

A világ zsidóságának mai összlétszámát nagyjából 14,5 millióra becsülik: ami arra vélhetően, hogy egyenként 3,5-4 milliós közösségek élnek Izraelben, az Egyesült Államokban és a Szovjetunióban.

A zsidó identitás sokszor több, mint vallás. A zsidóságot gyakran tekintik nemzetnek vagy etnikai közösségnek is, amelynek tagjai a világ különböző részein élnek, de közös történelmi és kulturális gyökereik vannak.

A judaizmus tehát nemcsak vallás, hanem életforma, amely mélyen összefonódik a zsidó nép kultúrájával, hagyományaival és történelmével.

2.2. Kóser borok hagyománya, fogyasztási szokások, speciális eljárások

A héber כשר (ejtsd: káser) kifejezés, annyit jelent, hogy megfelelő. Tehát ha valamilyen étel-ital kóser, az megfelel a zsidó étkezési előírásoknak, ezáltal alkalmas a fogyasztásra. Továbbá a kóser jelzővel ellátott élelmiszer vagy tárgyak beilleszthetők a zsidó vallásba, hagyományokba és a szokásrendszerbe, mivel ezeknek megfelelő körülmények között készültek. Bár a kóser szóval általános használatban is találkozhatunk, szokás mondani arra, ami nincs teljesen rendben, hogy az a bizonyos dolog „nem kóser”.

A Tórában találhatjuk a kóserság törvényeit, ami mintegy harminc parancsolatot tesz ki a 613-ból. További szabályokat, kiegészítéseket tartalmaz továbbá a szóbeli tan is. Ezek a szabályok nem csak a felhasználható alapanyagokat határozzák meg, hanem a feldolgozás módját, illetve menetét is. Mindezek mellett továbbá a használható eszközöket, sőt a különböző élelmiszertípusok együtt fogyaszthatóságát, párosítását is.

Kósersági pecsétet találunk minden kóser élelmiszer csomagolásán, ezeket többségében az adott üzemet felügyelő rabbi állítja ki. Mivel több közösség is ragaszkodik a saját rabbijuk vagy szervezetük által felügyelt termékekben, ezért több mint 1500 féle kósersági igazolás létezik. Illetve a kóserságnak is több szintje van, vannak, akik nem követelnek meg különböző

szigorításokat, de vannak, akik keresik a glatt vagy mehadrin jelzöt feltüntető pecsétet, amik azt jelzik, hogy a termék kóstersága megfelel a magasabb elvárásoknak is. A glatt szó jiddis eredetű, azt jelenti, hogy sima, ezt alapvetően azon állatok húására alkalmazzák, melyeknek a tüdőjük teljesen sima volt a vágás után.

Fontos, hogy az étel, a lélek elege is, nem csak a testé. Minden, amit megeszünk, megiszunk beépül a szervezetünkbe, lényünkbe. Az élelmiszer materiális anyagait spirituális magasságokba emeli az, amikor egy zsidó kóser ételt fogyaszt, és az attól kapott energiát pozitív cselekedetekre használja fel. Tehát a kóser étkezés egyenlően táplálja a lelket és a testet.

Mitől kóser a bor? Ellentétben számos tévhitel, a kóser bor, nem attól lesz kóser, hogy a rabbi megáldja. Szigorú szabályokat kell követni a készítése során. A borhoz nem keverhetnek jó esetben semmilyen más összetevőt, ha azonban mégis, az kóstersági felügyeletet igényel. Bár az alapvető tilalom azokra a borokra vonatkozik, amelyeket a bálványimádó rítusokhoz használnak, azt kiterjesztették minden olyan borra, amit nem zsidók készítenek. A kóser bor különlegessége abból ered, hogy készítésének minden egyes lépése vallási felügyelet alatt történik, és a teljes folyamat során csak gyakorló, vallásos zsidók vehetnek részt, biztosítva a folyamatok rituális tisztaságát. Ez azt jelenti, hogy a szőlőtermesztéstől kezdve, a szüreten és az erjesztésen át egészen a palackozásig minden munkafázisnak meg kell felelnie a vallási előírásoknak. A nem zsidók érintése, vagy a kóser szabályok megsértése a bort nem kósterszabályossá, azaz tréfli-vé teszi, így azt a zsidó közösség tagjai nem fogyaszthatják.

*„Kósernek azt az élelmiszert nevezzük, mely a maga kategóriájában megfelel a szigorú vallási előírásoknak, ezért (ortodox) zsidók számára is engedélyezett a fogyasztása!”
(Élelmiszeripari kézikönyv 12., A kósterság előírásai, 2021)*

Alapvetően három fő típusa van a kóser boroknak, amit a mindennapokon fogyasztanak, amit fogyaszthatnak Peszách alatt is, illetve a mevusál.

Peszách idején az egész évben érvényes szigorú kóser szabályok további, speciális előírásokkal bővülnek. Sok olyan élelmiszer, amely az év többi részében kósernek számít, ekkor átmenetileg nem felel meg a kósterség követelményeinek. Gyakori tévhit, hogy Peszách

alatt a zsidók nem fogyaszthatnak bort, mivel a bor erjesztéséhez élesztőt használnak és Peszách idején a kovászos, erjesztett élelmiszerek, valamint az öt tiltott gabonafajtából (búza, árpa, rozs, tönkoly, zab) készült termékek kerülendők. Azonban az élesztő és az erjesztés önmagukban nem számítanak tiltottaknak. A bor csak akkor válhat nem kóserré Peszáchra, ha közvetlen érintkezésbe kerül a tiltott gabonafajtákkal vagy ezekből készült termékekkel. Ezért minden bontatlan, Peszách kóser bor kóser marad az ünnep alatt, míg nem minden kóser bor alkalmas automatikusan Peszáchra. Költséghatékonysági megfontolásokból sok borászat kizárólag olyan kóser bort készít, amely Peszáchra is kóser, így megfelel az ünnepi és az évközi előírásoknak egyaránt.

A mevusál, pedig a forralt bor. Ezt a bort a fogyasztás előtt felforraltják, amely eljárás spirituálisan tisztábbá teszi, így a vallásos zsidó közösségek számára megengedhetővé válik, hogy akár nem vallásos zsidók vagy nem zsidók jelenlétében is fogyaszthassák. A forralási folyamatot a modern technológia hőkezeléssel is helyettesíti, így a bor minősége kevésbé sérül, mégis megfelel a vallási előírásoknak. Eerre az eljárásra azért van szükség, hogy a bor ne veszítse el kóserságát, ha egy nem zsidó, például egy pincér bontaná ki és töltené pohárba. Így a pasztörözéssel záró folyamatként a palackban érlelés előtt a mevusál bor minden körülmény között megőrzi kóserségét.

A zsidó szertartásokban és hagyományokban a bornak kiemelt jelentősége van, így fontos szerepe van a kóser boroknak. Ezen szertartásokon a borra külön áldást mondanak és mivel ez az áldás a szőlőtőke, az azon termett bogyók megteremtőjéhez szól, ezért a bornak szőlőt kell tartalmaznia, más gyümölcsből készült bor nem lehet kóser.

Mivel a bor évszázadok óta különleges szerepet tölt be a zsidó közösségek életében, mind vallási, mind kulturális szempontból is, ezért mélyen gyökerezik hagyománya a zsidó vallási gyakorlatban. Számos előírást követ a borkészítés folyamata annak érdekében, hogy a bor szakrális célokra és a mindennapi fogyasztásra is alkalmas legyen. A szigorú szabályok nem csak a borászati folyamatokat érintik, hanem a fogyasztási szokásokra is kihatással vannak, különösen a vallási ünnepek és a szertartások alkalmával.

Az egyik legfontosabb alkalom, ahol a bor kulcsszerepet játszik, az a kiddus, ez a szombati és az ünnepi áldás, amely során a bor Isten áldásának a megtestesítője. Központi

helyet foglal el a bor továbbá a peszáchi széder estén is, az ünnep első estéjén, amikor négy pohár bort fogyasztanak el a zsidók az ünnepi vacsora után. Ezek az alkalmak a kóser bor vallási jelentőségét hangsúlyozzák, és megmutatják, hogy a bor nemcsak egy ital, hanem a zsidó hitvilág része, amely az istentisztelet és az emlékezés szimbóluma is.

A kiddus borok, pedig édes, szirupos jellegűek, amelyeket hagyományosan szertartási célokra használtak, és a szegényebb zsidó közösségekben inkább az árú, mintsem a minőségük volt a meghatározó. Kelet-Európában, ahol a szőlő ritka volt, gyakran mazsolából készült borral helyettesítették, amelyet cukorral édesítettek, hogy fogyaszthatóbb legyen. Idővel ez az édes íz vált megszokottá, és egyre kedveltebbé a közízlés számára. Mivel a vallásos zsidók jellemzően csak a szertartásokhoz fogyasztottak bort, általában maradt az üvegben egy kevés, amit az édes adalék tartósított. Ma is sokan a hagyományok tiszteletben tartásaként édes bort használnak a boráldáshoz, míg étkezéshez már inkább a minőségi, száraz borokat részesítik előnyben. Talán ez is közrejátszik abban, hogy Magyarországon Tokajban gyakoribb a kóser bor készítés.

Természetesen a házassági szertartásokon (chupán) is megjelenik a bor, mint fontos szereplő, illetve a bár-, bát micvákon is (fiúk esetében bár micva, 13 évesen történik a felnőtté válás, lányok esetében bát micva és 12 évesen lépnek ki vallásjogi szempontból a gyermekkorból). Ezeken az eseményeken a bor az élet örömét és Isten áldását jelképezi. A bor fogyasztása az említett események során az öröm és a szent közösség megünneplésére szolgál, ezzel erősítve a zsidó hagyományokat és közösségi szokásokat.

„Nincs olyan ünnep vagy fontos életesemény, legyen szó kiddusról vagy hávdáláról, esküvőről vagy körülmetélésről, melynek során ne hangozna fel a jól ismert „bojré pri hágofen” áldás: Áldott az Örökkévaló, aki megteremtette a szőlőtő gyümölcsét. Dávid király zsoltárában (104:15) így áll: „A bor felvidíti az ember szívét”. Egy másik zsidó uralkodó, Jotám még ennél is tovább ment, mert szerinte nemcsak az embert, de Istent is megörvendezteti a bor (Bírák 9:13). Nem kérdéses tehát e nemes ital elsősege, amit az is jól bizonyít, hogy az italok közül csak a bor büszkélkedhet saját áldással. Nem titok azonban, hogy a bor nemcsak áldást, hanem átkot is hozhat az emberre, ha mértéktelenül fogyasztja. A Tóra és a Talmud sem rejti véka alá a borban rejlő veszélyt, a zsidó szövegek – számos dicséret mellett – megannyi tragédiát, erőszakot, erkölcstelenséget és csalást kapcsolnak hozzá.” (Deutsch N., 2021)

A vallási szabályok mellett a kóser bor fogyasztási szokásai is változatosak, hiszen a különböző zsidó közösségek egyedi ízlésvilága és borfogyasztási hagyományai különféle típusú borokat eredményeznek. Az askenázi zsidók az édes kóser borokat, mondhatni desszertborokat, míg a szefárdi zsidók a száraz borokat részesítik előnyben. Mára a kóser italok sokszínűen megtalálhatók a kereskedelembe a fogyasztói igényeket kielégítve. Vörös, fehér, rosé borok, pezsgők és likőrök is kaphatóak. Népszerűségük növekedő tendenciát mutat, nem zsidó körökben is, hiszen különleges szakrális státuszuk mellett a minőségük is kifinomult. Számos borászat kiváló minőségű kóser borokat, amelyek megőrzik a vallási előírások szerinti tisztaságot, miközben a modern borászat minden előnyét kihasználják.

„A kóser bor az ó- és újszövetségi Bibliában is hangsúlyos szerepet tölt be. Noé legelső és legsürgetőbb teendőinek egyike, hogy a vízözön múltával szőlőt ültessen az egyébiránt kiváló mikroklímájú Ararát hegyén. Jézus legelső csodája a víz borra változtatása, a kánaai menyegzőn. Az utolsó vacsora asztalán kóser bor áll, és a széder esti kovásztalan kenyeret Jézus peszakra kóser borba mártva adja tovább Júdásnak. Az első kánaáni szőlőket valamikor hétezer esztendővel ezelőtt telepíthették.” (Csiki S., 2016)

A szőlő leszemezése után lemossák, megszáritják vagy átpasszírozzák vagy lecentrifugázzák, majd az így kinyert levét felforralják és kiforralt üvegekbe töltik. Az lezárt üvegeket tíz percre fejre kell állítani, majd dunsztba kerülnek. Így készül a kóser szőlőmust, amiből készítenek továbbá lekvárt, illetve peszmeget (mustméz). Mind párvé-nak számít, tehát bármivel lehet együtt fogyasztani.

Az Izraelben készült kóser borok – bármilyen típusúak is legyenek – további egyedi előírásoknak kell, hogy megfeleljenek. Izraelben minden hetedik év smita év, amikor a föld terményeire különleges és szigorú szabályok vonatkoznak, mivel a föld termése ebben az időszakban szentnek számít, és tilos megművelni. Azoknál a boroknál, amelyek smita évben termett szőlőből készültek, a palack címkéjén fel kell tüntetni a „kedusát sviit” vagyis a „hetedik év” megjelölést. Amennyiben a bor nem tartalmaz smita évi termést, akkor ezt szintén feltüntetik a címkén. Az izraeli szőlőből készült kóser borok címkéjén az is szerepel, hogy a bor nem tartalmaz háromévesnél fiatalabb növény gyümölcséből származó alapanyagot, és hogy a termésből előírás szerint leválasztották a papi tizedet. Ezek az előírások kizárólag Izraelben alkalmazandók, Magyarországon ezeket a szabályokat nem szükséges követni.

A bor kapcsán említést kell tennünk azokról a vérvádakról is, amelyek évszázadokon át sújtották a zsidó közösségeket. Az egyik legelterjedtebb ilyen vád az volt, hogy a pészahi kovásztalan kenyér készítéséhez vagy a borhoz keresztény gyermekek vérének használnák fel. Noha a zsidó vallás szigorúan tiltja az emberáldozatot és a vér bármilyen formában történő fogyasztását, ez a gyűlöletből fakadó tévhit hosszú ideig fennmaradt Európában. Feltehetően emiatt alakult ki az a szokás, hogy az ünnepeken inkább fehérbort fogyasztottak, hogy így is elejét vegyék a rosszindulatú vádaknak.

Összességében a kóser borok hagyománya szorosan összefonódik a zsidó vallási és a közösségi élettel is. Így az évszázadok során a zsidó identitás és közösségi összetartás egyik alapkövénnyé vált. A bor nem csupán ital, hanem egyben a hit, az öröm és a közösség szimbóluma is, amely a vallási ünnepek és szertartások elengedhetetlen része. A modern kóser borok gazdag választéka pedig biztosítja, hogy ez a hagyomány tovább élhessen, és mindenki számára elérhetővé váljon, aki értékeli a borban rejlő szellemi és kulturális gazdagságot.

3. Anyag és módszer

3.1. Kóser borok készítésének módszere napjainkban

Évezredes hagyományokkal bír a szőlőtermesztés Izraelben, de a muszlimok uralma alatt ezt betiltották a zsidók számára, csak a 19. században az Európából visszavándorló zsidók ültettek új szőlőtőkét. Majd az 1980-as években lendült fel a szőlő termesztés és bor készítés, hiszen akkoriban francia, ausztrál és kaliforniai borszakértők Izraelbe hozták tudásukat és a modern technológiát. 1990-es években ennek köszönhetően sorra nyíltak a borászatok, mára már közel 50 nagyobb és 200 kisebb működik sikeresen, nem csupán a vallási ünnepekre bort termelve, hanem a mindennapi fogyasztásra is.

A modern kóser borok magas minőséget képviselnek és nemcsak vallási, hanem prémium borfogyasztók körében is népszerűek, sőt vegán étrendű személyek részére is ideális választás. A különféle borfajták – például a kóser tokaji aszú, egyéb fehér, rozé vagy vörös bor, esetleg pezsgő – egyre szélesebb választékban készülnek, hogy a vallási előírásokat követő és a borok iránt érdeklődő fogyasztóknak is kedvezzenek.

A kóser borkészítés módszerei tehát tiszteletben tartják a vallási előírásokat, miközben alkalmazkodnak a modern borászat technikai követelményeihez is, hogy magas minőség mellett, rituálisan tiszta borok kerülhessenek a piacra.

A borászatban az összes folyamatot egy vallási felügyelő, azaz mesgiach jelenlétében végzik, ő egy olyan ember, akiben a rabbi száz százalékosan megbízik. Végeredményben a bor pedig a rabbi pecsétjét fogja megkapni, hogy a kóser előírás szabályainak megfelelté nyilvánítsák.

3.1.1. Szőlő alapanyag

- Szüret és szőlő alapanyag kiválasztása:

Nem csak a szőlő termesztésére, hanem a szőlőültetvénnyel szemben is különleges követelmények vannak a kóser szőlészetben:

- Orlá törvény (ültetvény életkora)

„A frissen ültetett fa első három évben termett gyümölcsének elfogyasztására vonatkozó tilalom, illetve a gyümölcsfák meghatározása. A traktátus nagyobbik felében azon különféle tiltott dolgok hatálytalanításáról esik szó, melyek a megengedett dolgok nagyobb mennyiségével vegyülnek el, illetve e hatálytalanítás körülményeiről.” (Talmud)

Ez egy ősi mezőgazdasági előírása a zsidóknak, ami szerint tilos azokat a gyümölcsöket fogyasztani, amelyek az ültetést követő első három évben teremnek. Tehát a szőlő is csak a szőlőtőke negyedikétől szüretelhető, mivel az első három év termése orlának számít és az vallási előírások szerint nem használható fel bor készítésére. A törvény célja a termés tisztaságának, szentségének megőrzése és az idő előtti felhasználás elkerülése.

Az első három évben még csak enni sem szabad a gyümölcsből, nemhogy kereskedelmi célra vagy borkészítésre felhasználni. A negyedik év termése egészen különleges, régen abból Jeruzsálemben kellett az első falatot elfogyasztani. Az orlá jelzését a piacon is feltüntetik, hogy a fogyasztók tudják, mely termékek felelnek meg a vallási előírásoknak.

Ez a törvény erősíti az önfegyelmet, a türelmet és a föld iránti mély tiszteletet. A célja pedig az, hogy emlékeztesse a hívő embereket arra, hogy az első gyümölcs szent ajándék, amely csak a kellő idő elteltével válik megengedetté. Továbbá ez a szabály biztosítja, hogy csak érett, stabil szőlőtőkék gyümölcse kerüljön a borba, ami minőségi szempontból is előnyös.

- Smita követelménye

Ez a „sábát év” követelménye. Minden hetedik évben sabbát év van, ami azt jelenti, hogy a földet ekkor pihentetik, azon semmiféle gazdasági célú termelést nem végezhetnek. Az ebben az évben termett szőlőt nem lehet kóser bor készítésére felhasználni.

- Kilájim (vegyes növényültetési tilalom)

Ez a törvény szerint tilos más növényt, sőt más fajta szőlőt termesztetni azon a területen, ahol a kóser borszőlő található. Így szolgálják az ültetvény vallási tisztaságát és akadályozzák meg a keresztszennyeződést.

- Trumot és Maászrot (tizedek)

Bibliai hagyományon alapul, hogy Izraelben a szőlőtermés egy részét tizedként fel kell ajánlani vallási célokra, illetve a szegények támogatására. Ennek a szőlőmennyiségnek leválasztása és elajándékozása fontos része a kóser szőlőtermesztés szabályainak, és a borászati folyamat megkezdése előtt kell elvégezni.

- A szőlő tisztasága, vegyszerhasználat

Kerülni kell minden olyan anyag használatát a szőlő művelésekor, ami nem természetes vagy vallási szempontból tisztátalan, hiszen ezek a bor spirituális tisztaságát befolyásolják. Fontos a szőlő természetes állapotának megőrzése, ezért természetes növényvédő szereket, illetve biológiai védekezési módszereket alkalmaznak (például a kártevők természetes ellenségeinek bevetése) különböző vegyszerek helyett. Ezeknek a szerekeknek összhangban kell lenniük a háláchá, azaz a zsidó vallási törvényeknek megfelelő folyamatok előírásaival. Ezek a törvények különös figyelmet fordítanak a természet védelmére, a föld tiszteletére és a gyümölcs szentségére. Tehát minden olyan szert kerülni kell, ami károsíthatja a földet, vagy esetleg veszélyeztetheti a gyümölcs minőségét.

- Vallásos zsidók által végezhető feldolgozás:

A borszőlő feldolgozását kizárólag sábbatot tartó, tehát a vallást gyakorló zsidók végezhetik a szürettől kezdve az összes folyamaton át. Hiszen ők biztosan betartják az összes szabályt, vallási követelményt az eljárások alatt. A bor szentségét és kóserségét bármely idegen, azaz nem vallásos zsidó vagy nem zsidó érintkezés megszegheti.

3.1.2. Feldolgozás:

Miután a szőlőt az előírt szabályoknak megfelelően betakarították, azt azonnal el kell szállítani a feldolgozóüzembe a szüret napján, majd meg kell mosni, a szennyeződések eltávolításának érdekében. Ez idő alatt sem érheti a szőlőt semmilyen tisztátalan anyag, minden használatban lévő eszköznek kósernek kell lennie. A zúzó-, bogyózó gép, a tartályok, erjesztő edények, minden egyéb eszköz csak akkor használható, ha azokat előzetesen kóser előírások szerint megtisztították.

Hogyan is lesz egy borászat kóser? A megtisztítást rabbi vagy kóser felügyelet alatt végzik, aki biztosítja, hogy minden lépést az előírások szerint hajtsanak végre. Első lépésként minden berendezést ki kell üríteni, elő kell készíteni minden berendezést (csövek, tartályok, szivattyúk, egyéb eszközök) a tisztításra. Majd minden anyagot, ami nem felel meg a kóser szabályoknak, például nem kóser eredetű derítószer maradványai, teljes mértékben el kell távolítani.

A következő lépés a kashering, ami lényegében a forró vízzel való tisztítás, a legfontosabb tisztítási módszer, amely során a berendezéseket forrásban lévő vízzel kezelik. A víz hőmérsékletének el kell érnie a legalább 100°C-ot, és minden felületet alaposan át kell mosni. Majd ezután forrás alatti hőmérsékleten is átöblítik a berendezéseket, hogy minden nem kóser részecskét eltávolítsanak.

Szükség esetén használhatnak speciális kóser tisztítószeret, amelyek megfelelnek a kóser élelmiszer előírásoknak. A vegyszeres tisztítás során is arra kell ügyelni, hogy a tisztítószer ne tartalmazzanak állati eredetű vagy más nem kóser összetevőket.

Az *libun*, azaz az izzasztás, különösen olyan eszközökre vonatkozik, amelyek közvetlenül érintkeztek nem kóser anyagokkal, és a tisztítás más módszerekkel nem biztosítható. Bizonyos fémeszközöket izzítással fertőtlenítenek, ilyenek például a szűrők, kések, minden további eszköz, aminél ez lehetséges. Az izzítás során ezeket az eszközöket olyan hőmérsékletre hevítik, amely elegendő a nem kívánt maradványok teljes eltávolításához.

A palackozás és csomagolás során használt gépeket is kóser előírások szerint tisztítják meg, alapvetően *kashering* folyamatával.

A tisztítási folyamat során és után a rabbi vagy a kóser felügyelő ellenőrzi az összes berendezést, hogy megfelel-e az előírásoknak. Ez biztosítja, hogy minden eszköz teljes mértékben kóser és alkalmas legyen a kóser bor előállítására. Minden új feldolgozási ciklus megkezdése előtt alapos tisztításra és szükség esetén ismételt *kashering*re van szükség, különösen, ha a berendezéseket nem csak kóser bor készítésére használják.

Tehát a kóser borászat megtisztítása a kóserság megőrzésének alapvető lépése, amelyben a megfelelő hőmérsékletű víz és szükséges vegyszerek alkalmazásával teljes tisztaságot érnek el, aminek fenntartása érdekében fontos a rendszeresség. A rabbinikus felügyelet nemcsak a folyamat hitelességét, hanem a kóser szabályok pontos betartását is biztosítja.

3.1.2.1. Borkészítés élesztőhasználat, erjesztés, kezelőanyagok

Az erjesztéshez használt élesztő és adalékanyagok kóser tanúsítvánnyal kell rendelkezzenek. Kizárólag olyan természetes élesztőt szabad használni, amely nem tartalmaz állati eredetű összetevőket. Fajélesztős beoltás, csak kóser fajélesztővel engedélyezett, vagy hagyni kell, hogy a természetes mikroflóra végezze az erjesztést. Van, ahol a biológiai

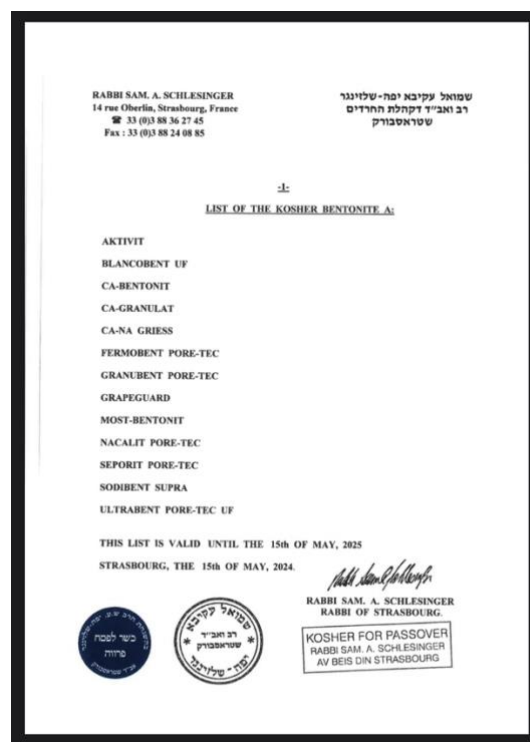
almasavbontást is kizárják. Derítésre csak bentonit használható, zselatin, csak abban az esetben, ha kóser állattól származik, minden más esetben tiltott, úgy, mint a tojásfehérje is. A kén használata megengedett.

Tehát a bor finomításához is kóser anyagokat kell használni. Az állati eredetű, nem kóser anyagokat (például bizonyos zselatinokat vagy más derítőanyagokat) kerülni kell. Az általánosan alkalmazott kóser derítőanyagok közé pedig a bentonit tartozik.

Az első képen láthatjuk a rabbi nyilatkozatát arról, hogy meglátogatta a cég geisenhaimi üzemét, ott mindent ellenőrzött, és a következő oldalon, ami a második kép, látható, hogy melyik termékeik felelnek meg kósernek, azon belül peszách ünnepére is.

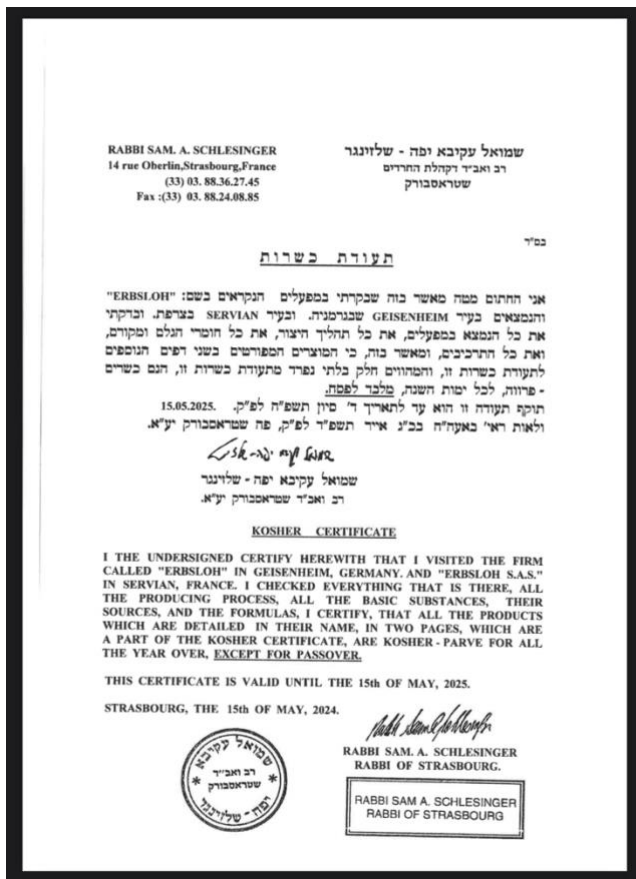


1. kép

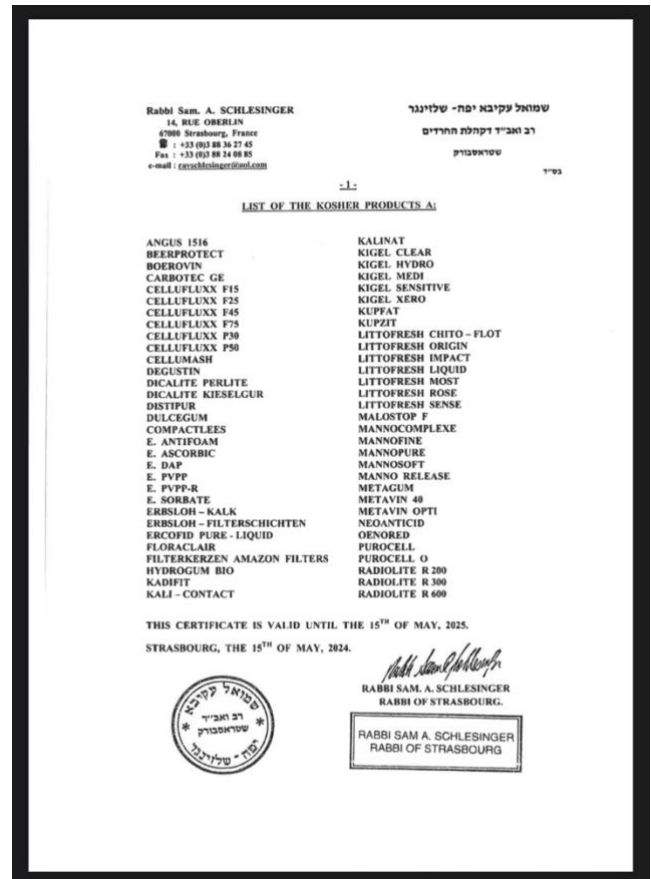


2. kép

A következő két képen, tehát a harmadik és negyedik képen, pedig a kezelőanyagokra vonatkozó kóser igazolást láthatjuk, az Erblöh LittoFresh fehérjék mind zöldborsó alapúak, de láthatjuk a tanninokat, gumiarábikumokat, élesztősejttel készítményeket, pvpp-t és rézcitrátot is. Annyi a különbség, még hozzá elég fontos különbség, hogy ezek az anyagok viszont nem felelnek meg peszách idejére. Bár a mindennapi életben kósernek számítanak, peszách ünnepkor nem.



3. kép



4. kép

A feldolgozási folyamat során is, csak zsidó személyek érintkezhetnek a borral minden olyan műveletnél, amely során a borral fizikai kapcsolatba kerülhetnek (például borseprő eltávolítása).

A szűrés során is arra kell figyelni, hogy a berendezések ne kerüljenek érintkezésbe nem kóser anyagokkal.

Majd a tárolás, érlelés alatt a bor tárolására használt hordók, tartályok és palackozó berendezések mind kóser tanúsítvánnyal kell, hogy rendelkezzenek. Illetve, ha a borokat fa hordókban érlelik, akkor biztosítani kell azt, hogy azokban korábban nem volt nem kóser ital. A fából készült hordók különösen kényesek lehetnek, mert felszívhatják az előzőleg tárolt anyagokat. Ezek esetében különösen fontos az új, vagy csak kóser bor tárolására használt hordók alkalmazása.

Igazából technikailag nincsenek óriási különbségek a kóser és a hagyományos borkészítés között, viszont ahhoz, hogy kóser bort kapjunk eredményül, szigorúan figyelni kell, hogy minden folyamatban betartsák a zsidó tan szabályait és a bor ne érintkezzen olyan anyagokkal, vagy személyekkel, amelyek/akik a kóser státuszát veszélyeztethetik.

3.1.3. Kiszereles, palackozás szabályai

A palackozást is természetesen kóser körülmények között kell végezni, és kizárólag kóser címkével ellátott bor kerülhet forgalomba. Az ilyen borokat hechsher-el, azaz kóser tanúsítvánnyal látják el, amelyet egy elismert rabbi vagy kóser felügyelő állít ki.

A palackozás során pedig a bort szintén kóser felügyelet alatt tartják, és minden folyamatot úgy végeznek el, hogy az ne érintkezzen tisztátalan anyagokkal.

Tehát a kóser borokhoz felhasznált szőlő alapanyag nemcsak a magas minőség miatt válogatott, hanem a vallási előírások betartása miatt is egyedi gondozást igényel. A borkészítés folyamatában ezek az eljárások összetettek, szigorúan szabályozottak, és minden szakasz célja, hogy a kóser bor készítése a vallási törvények szerint valósuljon meg. A hagyományos zsidó borkészítési elvek így a szőlőtermesztéstől a palackozásig jelen vannak, biztosítva a bor vallási tisztaságát és minőségét.

A következő képeken egy francia kóser bort láthatunk Bordeaux-i borvidékről. Ez egy 2021-es évjáratú moelleux, azaz édes fehérbor. Már az ötödik képen is láthatjuk a palack nyakán a matricát, ám a hetedik képen közelebbről fényképeztem le. Ez a kósersági pecsét, ami a bor hátsó címkéjére is rá van nyomtatva, ezt jól látjuk a hatodik és a nyolcadik képen is. A hatodik képen a bor jellemzését látjuk és a három szőlőfajtát (Semillon, Sauvignon és Muscadelle), amiből a cuvée áll. A nyolcadik képen láthatjuk a bal felső sarokban a „P” betűt, ez jelöli azt, hogy ez a bor Peszách ünnep alatt is fogyasztható, alatta láthatjuk, hogy ráadásul mevusál, azaz forralt bor, illetve még ez alatt láthatjuk a kósersági pecsétjét a rabbinak.



5. kép



6. kép



7. kép



8. kép

3.1.3.1. Tárolás és felszolgálás szabályai

Tárolás alatt is az a célja a szabályoknak, hogy a bor tisztasága és szentsége palackozás után is megmaradjon, azaz minden olyan helyzetet elkerüljenek, amely során a bor elveszíthetné kóserságát.

A kóser borokat lehetőleg bontatlan, zárt palackokban kell tárolni, hogy megelőzzék a nem megfelelő kezelést. Ha egy üveg bontatlan, az nagyban hozzájárul a kóserság megőrzéséhez. Olyan tárolóhelyiségben, ami tiszta és mentes minden olyan anyagtól, amely nem kóser. A tárolás ideális esetben rabbينikus felügyelet alatt áll, különösen nagyobb borászatoknál és kereskedőknél, hogy ellenőrizzék a szabályok betartását.

Bár ezek nem kifejezetten vallási előírások, a megfelelő hőmérséklet és fényviszonyok hozzájárulnak ahhoz, hogy a bor minősége megmaradjon, és ne romoljon meg, hiszen a kóser minőség elvesztése a bor fogyaszthatóságát is befolyásolja.

Jellemzően a felszolgálat olyan zsidó személy végzi, aki tisztában van a vallási szabályokkal, a mevusál borokat azonban könnyebb felszolgálni, hiszen azt végezheti nem zsidó személy is, és ennek ellenére mégis megtartja a kóserságát a bor. Ha nem mevusál bort nyitott állapotban nem zsidó személy megérint, az onnantól „tréfli” -nek, azaz alkalmatlannak, nem kósernek minősül. Izraelben ez a szabály még az erjesztő tartályokra is vonatkozik.

A bor felszolgálásához használt poharaknak és kancsóknak tisztának kell lenniük, és biztosítani kell, hogy korábban nem érintkeztek nem kóser italokkal vagy ételekkel, ha mégis, akkor csak úgy használhatóak fel, ha a kóser szabályoknak megfelelően fertőtlenítték.

3.1.4. Fogyasztási kultúra bemutatása

A zsidó hagyományban többféle bracha, azaz áldás kapcsolódik a borhoz, attól függ, hogy milyen alkalommal fogyasztják.

A legáltalánosabb áldás a Borei Pri Hagafen: בָּרוּךְ אַתָּה יְיָ אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם בּוֹרֵא פְּרֵי הַגֶּפֶן, ami a következőt jelenti: áldott vagy Te, Örökkévaló, Istenünk, a világ Királya, aki megteremtetted a szőlő gyümölcsét. Minden szertartásban alapvető áldásnak számít, hiszen minden bor elfogyasztása előtt elmondják.

Minden héten sábat alkalmából kötelező bort fogyasztani, ha valaki kerüli a bor ivását, esetlegesen helyettesítheti kóser szőlőlével. a Kiddus (קידוש), szó szerint megszentelést jelent, egy péntek este elmondott áldás. A zsidó időszámítás szerint a napok este kezdődnek és a megszentelést a nap elején kell megtenni. „Emlékezz meg a szombat napjáról, hogy megszenteld azt” (bPesachim 106a), mivel a szombat igen fontos nap, így reggel is tartanak kiddust. Ám a reggeli kiddus kelléke bor helyett lehet erősebb ital is, akár pálinka. A bort egy serlegbe kell tölteni, ez a serleg ép és tiszta kell, hogy legyen. Ezt teli kell tölteni. A legkisebb kötelező mennyiség, az egy reviit, nagyjából egy deciliter, de pontosan 86 milliliter mennyiség. Általában fémből készül a kiddus-serleg, rajta olyan felirattal ami a kiddus szövegét tartalmazza vagy Jeruzsálemi látképet ábrázolnak rajta. De ha valakinek esetleg nincsen, használhat egyszerű üveg poharat is. A borral teli serleget a domináns kézben kell tartani és felemelni, közben elmondani az áldást és még állva egy nagyot kortyolni.

Hávládá, azaz elválasztás alkalmával, ami az ünnepnapok végén köszönt be. Ilyenkor arról emlékeznek meg, hogy különbséget kell tenni a szent és a mindennapi között. Ilyenkor meggyújtják a több százból font gyertyát, elmondanak egy imát és Eszter könyvéből egy sort, majd áldást mondanak a borra és a világosságra. Végül elmondják a Hámávdil-t, azaz a szombat és a hétköznapi elválasztásának imáját, megisszák a bort, majd annak a kis maradékával eloltják a gyertyát.

A Peszách-ról már többször is volt szó, de megemlíteném még egyszer, hiszen Peszách estéjén, a széder vacsora alkalmával négy pohár bort kell elfogyasztani, és mind a négy pohár más és más szimbolikát hordoz magában. A Peszách a zsidó húsvét, a kovásztalan kenyér ünnepe. Egyben zarándok ünnepe is, illetve az imarendben a Szabadság Ünnepe elnevezést kapta, mivel ekkor megemlékeznek az egyiptomi rabszolgaságból való kiszabadulásról. A széder szó szerinti jelentése Istentiszteleti rendelet, a Peszách estéjén tartott vacsorát azért nevezik így, mert egy rituális lakoma, mely eltér az év összes ünnepi étkezésétől és különleges szertartási rendje van. Ez a lakoma is kiddussal kezdődik, ekkor kell meginni az első pohár bort. A második pohár bort Peszách története bemutatása, Tóra-idézetek, magyarázatok és történetek elhangzása után isszák meg. A harmadik pohár bort vacsora és az étkezés utáni áldást követően isszák meg. Majd a negyedik pohár bort Hálél, azaz dicséret, Zsoltárok és Istent dicsőítő imák előzik meg. Minden pohár bor előtt elmondják a kötelező borra mondandó áldást a Borei Pri Hagafen-t.

3.1.5. Pincészetek bemutatása hazánkban és Izraelben:

Tokaj-hegyalján található települések közül több is rendelkezik galíciai eredetű zsidó közösségekkel, akik nem csak a borászatukról, de szőlőtermesztésükről is ismertek voltak. Valószínűsíthető, hogy már a XVII. század elején folyt itt a kóser bor termelése, hiszen alapvetően a hagyományos kóser borok, édesek, így a tokaji borvidék tökéletes elhelyezkedés a zsidó borászoknak. A borkészítésért és annak kereskedelmi jogáért kellett adót fizetnie a zsidó közösségnek.

A szocializmus időszakában, hasonlóan más egyházakhoz, a zsidó közösség is a fennmaradásért küzdött, és csak lassan, csendben tudott újjáéledni. Tokajban az 1950-es években Koch Sándor próbálta újraéleszteni a kóser borkészítést, de ez mindössze egy kis mennyiségű termelést jelentett. Koch 1960-as halálával a kóser bor előállítása újra megszűnt, és csaknem két évtizeden át szünetelt. A nyolcvanas években, egy antwerpeni rabbi engedélyével, ismét forgalomba hoztak édes kóser bort. A kilencvenes években helyi kezdeményezésre, Hoffmann rabbi jóváhagyásával készítettek kóser bort, ám a rabbi halálával ismét megszakadt a gyakorlat. Majdnem húsz év elteltével, 2009-ben, tarcali szakemberek keresték fel az ortodox hitközséget azzal az elképzeléssel, hogy folytathatnák a korábbi hagyományokat. Az ortodox hitközség engedélyével és Weiszberger T. Mojse főrabbi jóváhagyásával a borászat újraindulhatott, így az abaújszántói Galambos család, a mezőzombori Disznókő Pincészet is bekapcsolódott a kóser borok előállításába, és nagyobb mennyiségben kezdte meg a termelést.

A Brüll Bormanufaktúráról egy családi pincészet, ami a tokaji borvidéken található, pontosabban Mád településén, egy kézműves borászat. Különleges elkötelezettséggel készítik a hagyományos tokaji borokat kóser módon is. A Brüll Bormanufaktúra célja, hogy egyedi, minőségi borokat kínáljon, melyek mind a zsidó vallási előírásoknak, mind pedig a legmagasabb minőségi követelményeknek megfelelnek. A Brüll Bormanufaktúra borai között megtalálhatóak a tokaji klasszikusok, például a furmint és a hárslevelű, de aszúborokat is készítenek, amelyek különösen híresek a tokaji régióban.

A Disznókő Pincészet szintén Tokajban található, pontosabban Tokaj-hegyalja egyik kiemelkedő borászata, amely a 90-es évek elején alakult újra a történelmi Disznókő dűlő területén, melynek múltja 1413-ig nyúlik vissza. A pincészet Mád és Tarcál között, az úgynevezett Disznókő dűlő területén található, ahol évszázadok óta természetesen szőlőt. Ezt a területet már az 1730-as évek térképei is a legkiválóbb minőségű borok szülőhelyeként tartották számon. A Disznókő birtokot a francia AXA Millésimes borászati csoport vásárolta meg 1992-ben. Az újraterülepítés során a hagyományos és modern technikákat ötvözték, hogy a Disznókő dűlő sajátos terroir-ját és a tokaji borok gazdag hagyományait megőrizve készítsenek magas minőségű borokat. Az 1970-es évekből megörökölt szőlők leginkább az intenzív nagyüzemi gazdálkodásnak voltak telepítve, kis tőkesűrűséggel, az újraterülepítés során viszont mindent figyelembe véve magasabb tőkesűrűséggel telepítettek, modern támrendszerek igénybevételével. A Disznókő Pincészet a Tokaji borvidék egyik legnagyobb összefüggő területein gazdálkodik, 112 hektárnyi szőlőjük 150 hektáron helyezkedik el.

A Disznókő Pincészet leginkább a híres tokaji aszúborairól és édes szamorodni borairól ismert, amelyek természetesen Tokaj védjegyei közé tartoznak. A pincészet kínálatában száraz furmint és hárslevelű is megtalálható, amelyek az utóbbi évtizedekben egyre nagyobb népszerűségere tettek szert. A borkészítési eljárásokat a hagyományos tokaji technikák alapján végzik, de modern szőlőfeldolgozó és pinceberendezések támogatják a munkát. Illetve a pincészet látogatókat is fogad, így a borkedvelők betekintést nyerhetnek a borászat működésébe, a tokaji borok készítésének folyamatába, és természetesen kóstolhatnak is a Disznókő borokból, amelyek Tokaj igen különleges ízvilágát kínálják.

Izraelben pedig a Barkan borászat a legelterjedtebb és az egyik legnagyobb borászat. A hagyományos és a modern borkészítési technikákat egyaránt használják. A IX. század végén alapították, a kezdetektől fogva, nagyon figyeltek a szőlő minőségére, válogatott fajtákat hoztak be a világ minden tájáról és ültették el Barkan területén. Barkan területei főként a judeai hegyekben található, minden természeti adottság megtalálható ott a minőségi szőlőtermesztéshez, de vannak a Neges sivatag északi részein is ültetvényeik, így a változatos terroir lehetővé teszi a pincészet számára, hogy sokféle szőlőfajtát termesszen, amelyek sajátos karaktert adnak a boraiknak. 2000-ben építették fel a borászati komplexumukat, ahol megtalálható minden, laborok, ültetvények, palackozó, illetve a marketing és logisztika részleg is. Több mint 5000 tölgyfahordó található náluk ezen a területen, mondhatni egy kis „borparadicsomot” építettek ki Hulda kibbutzban, azaz Hulda agrikulturális közösségében.

Széles borkínálattal rendelkeznek, amely magában foglalja a prémium vörös- és fehérborokat, valamint pezsgőket és desszertborokat is. A legismertebb vörösboraik közé tartozik a Cabernet Sauvignon, a Merlot és a Syrah, míg fehérborokból a Chardonnay, a Sauvignon Blanc és a Viognier kerül kiemelésre. A pincészet borai rendszeresen nyernek díjakat és elismeréseket nemzetközi borversenyeken, amelyek tovább erősítik Izrael borászati jelenlétét a globális borpiacon. Ez a borászat az izraeli borászatok közül az egyik leginnovatívabb, és a modern technológiák alkalmazása mellett, különös figyelmet szentelnek a fenntarthatóságra is, természetesen a vallásuk szigorú szabályainak betartásával egyaránt. A környezetre gyakorolt hatásuk minimalizálása érdekében rendszeresen figyelik a vállalat működését, hogy mit tudnának még tenni, annak az érdekében, hogy hosszútávon környezetbarát lehessen a borászat. A környezeti felelősségvállalás a cég alapvető értékei közé tartozik, tehát a rendszerük tartalmaz energiatakarékossági mechanizmusokat, hulladékkezelést, víztisztítást és a légszennyezés csökkentésére is törekednek.

A Barkan Borászat látogatói központjában borkóstoló programokat kínálnak, ahol a látogatók megismerhetik a pincészet történetét, a kóser borkészítési eljárásokat, és kóstolhatnak a legkülönlegesebb borokból. A központban betekintést nyújtanak a borok készítésének folyamatába és a szőlőtermesztés részleteibe is. Tehát igazán komplex képet kap, aki ide látogat. Szerellemmel beszélnek a borról, minden érzékszerven keresztül mutatják be, szenvedélyesen, azt szeretnék, hogy aki meglátogatja őket, az hosszútávon is keresse a Barkan borokat. Maradandó élményt szeretnének nyújtani az embereknek, megmutatni a kóser borok szakralitását és magas minőségét.

A Teperberg borászat, pedig Izrael egyik legrégebbik és szintén az egyik legismertebb borászata. 1870-ben alapították Jeruzsálemben és jelenleg is a család kezében van, már öt generáción át öröklődött. A borászatot Avraham Teperberg hozta létre, aki családjával együtt Európából vándorolt Izraelbe. Fő üzemük a judeai hegyekben helyezkedik el, de ültetvényeik több különböző borvidéken is megtalálhatóak például a jeruzsálemi hegyvidéken, az alacsonyabb dombos területeken és a Negev sivatag egyes részein is, ami nekik is lehetővé teszi, hogy sokféle szőlőfajtaival dolgozzanak, így egyedi karaktert adhatnak a boraiknak.

A borászat teljesen kóser szabályok szerint működik, így minden boruk megfelel a vallási előírásoknak. Emellett ők is környezettudatos működést folytatnak, így

energiamegtakarító eljárásokkal és újrahasznosítási rendszerekkel igyekeznek csökkenteni a termelés környezeti hatásait. Borkínálatuk széleskörű több kategóriában kínálnak borokat, a mindennapi asztali boroktól a prémium kategóriás tételekig. Minden alkalomra ajánlanak a fogyasztóknak borokat, a vihar előtti csend megtörésére, egy romantikus kedd estére, egy rövidebb hétfő lezárására, egy lusta péntekre, vagy akár egy szerda bulis napra. Legismertebb fajtáik közé tartozik a Cabernet Sauvignon, a Merlot, a Shiraz és a Chardonnay, de készítenek különleges helyi fajtákból, mint például a Petite Sirah vagy a Gewürztraminer.

4. Kutatási módszer leírása

A primer kutatásom két interjúból, illetve egy piaci felmérésből áll, az interjúm Koch Csaba borással, aki idén készít először kóser bort, egy hangfelvétellel rögzített mélyinterjú keretein belül zajlott, Verő Tamás rabbival, pedig e-mail váltásokon keresztül. Továbbá a piaci felmérésben Oblath András nyújtott nekem segítséget.

Kutatásom célja, hogy mélyebben megértsem a kóser borok szakrális háttérét és beleláthassak a gyakorlati folyamatokba. A célom az, hogy két részletes interjú segítségével minél személyesebb és közvetlenebb betekintést nyerjek a témába. A kvalitatív interjúk lehetőséget biztosítanak arra, hogy a résztvevők részletesen kifejtsek nézőpontjukat, élményeiket és érzéseiket, amelyeket kvantitatív módszerekkel nehéz lenne megragadni. Ezzel a módszerrel mélyebb megértést nyerhetek a vizsgált jelenségről. Bár a két interjú alapján nyert adatok nem reprezentatívak a teljes populációra nézve, célom nem az általánosítás, hanem a mélyebb megértés elérése volt a résztvevők személyes tapasztalatain keresztül. Összességében a két interjú módszere azért bizonyult megfelelő választásnak, mert lehetővé teszi a kutatási kérdéseim részletes és személyes megközelítését, hozzájárulva a témám átfogóbb megértéséhez.

4.1. Eredmények

4.1.1. Piaci felmérés eredménye

Az Oblath Nagyker fogyasztói, potenciális vásárlói többségben a 30-40 éves korosztály, de szállítanak zsinagógákba, éttermekbe és rendezvényekre is kóser borokat. A csomagolást nem igazán szokták a fogyasztók figyelni, inkább ár érzékenyek. A 2000-3000 forintos borok kelnek el a legnagyobb mennyiségben, de azért a 23000 forintba kerülő borok is elkelnek, illetve a raktárban a jelenleg legdrágább palack kóser bor nettó értéke 43000 forint, erre is van kereslet. Tehát mondhatni, hogy korban és árban is széles a potenciális fogyasztói kör. Viszont gyakran járnak ki Magyarországról Ausztriába, Bécsbe az emberek kóser borokat vásárolni, mert ott még nagyobb a választék.

A leggyakrabban keresett fajták a fehérborok közül a sauvignon blanc és a chardonnay. Vörösborok közül a merlot és a cabernet sauvignon, valamint a syrah/shiraz is feltörő

érdekeltségnek örvend, ahogyan egyre népszerűbb a hagyományos bor fogyasztók körében a szőlőfajta, úgy egyre népszerűbb zsidó körökben is.

Elsőszámú izraeli borászat a Barkan, az ő boraik nettó 2600 forintos áron futnak, egy kategóriával drágább és mondhatni minőségibb a Teperberg borászat által készített bor, ezek nettó 4000 forintos ár körül mozognak.

Az Oblath Nagyker 10 éve foglalkozik kóser borok forgalmazásával, külföldről importálnak közkedvelt mevusál és nem mevusál borokat is, a fogyasztói igényeket kielégítve. A vásárlói a legjobban a déli, zamatosabb borokat kedvelik. Nagyobb mennyiségben Izraelből érkeznek borok, de Olaszország és Franciaország is termel kóser bort, sőt Új-Zélandon és az Amerikai Egyesült Államokban is találhatunk zsidó borászatokat.

Bár a legtöbb bor mevusál, mégis előfordulnak, főleg a fehér boroknál nem mevusál borok, hiszen nem minden bornak áll jól a pasztörözés.

Érdekességként megtudtam, hogy a legtöbb üdítő, mint például a Coca Cola (a Coca Cola-n Izraelben és az Amerikai Egyesült Államokban rajta is van a kóser jelzés) vagy a 100% gyümölcslevek mind alapvetően kóser termékek. Illetve minden olyan rövidital, ami nem ízesített, az is kóser, még a tequila is, de az kizárólag akkor, ha „gusano” azaz kukac mentes.

4.1.2. Interjúk eredménye

4.1.2.1. Interjú a vallási vezetővel a témában:

Verő Tamás vallási vezetővel tartott interjú kiértékelése:

(A mellékletben megtalálhatók az interjú kérdései)

Különösen fontos a zsidó vallási szertartásokban a bor szerepe, hiszen rituális eseményeken az ünnepi alkalom megszenteléséhez használják. Legfontosabb vallási előírás, aminek meg kell felelni pedig az, hogy szüreteléstől a palackozásig zsidó vallási felügyelet alatt

kell tartani a bort. Hagymányos felhasználáshoz nélkülözhetetlen a folyamatban való állandó szem előtt tartása a bornak, ezért jelentős az, hogy csak szombattartó zsidók vehetnek közvetlenül részt a borkészítésben. A szakértő felügyelete biztosítja, hogy a bor teljesen kóser maradjon az előállítási folyamat minden lépésén keresztül.

Megkérdeztem, hogy a mevusál, azaz forralt borok miben különböznek a sima kóser boroktól. A mevusál bor felszolgálásában nem zsidó személyek is közreműködhetnek, így a bort nem csak zsidó pincér töltheti ki.

A rabbi szerepe természetesen nagyon fontos a borkészítés alatt, ugyanis különböző vallási szigorúságot követő közösségek, a rabbi életviteléhez, elfogadottságához kötik a bor vallási szintjét, és a rabbi neve fémjelzi a bor rituális erősségét.

A modern technológia nagy előnye a kóser borászatban, hogy a zárt rendszerek elősegítik a borok ellenőrzését, felügyelet alatt tartását.

A kóser borok piacán ősi előírások is, illetve különböző rabbik elvárásai megmutatkoznak a terjesztésben és ezek a magas elvárások elősegítik, hogy a kóser borok világi színvonalat képviselhessenek, így keresletük folyamatosan növekvő tendenciát mutat.

Magában a bor elkészítésének a technológiájában nincs nagy eltérés a hagyományos borkészítéstől, így a legnagyobb kihívás csupán az állandó felügyelet.

A bor szakrális tisztasága nélkülözhetetlen, hiszen fontos szerepet tölt be a zsidó közösség kulturális és vallási életében.

4.1.2.2. Interjú hazai termelővel:

Koch Csaba borással tartott interjú kiértékelése:

(A mellékletben megtalálhatók az interjú kérdései)

Koch Csaba érdeklődését már pár éve felkeltették a kóser borok, de csak az idei, 2024-es szüret alkalmával vágott bele, felkérés alapján, ám úgy gondolja, hogy érdemes a jövőben mélyebben elmerülnie a kóser bortermelésben.

Kihívás a borászatban a kóser bor termelése a hagyományos mellett, hiszen csak olyan anyag kerülhet érintkezésbe a szőlővel és a borral, ami maga is kóser, ezért azokon a napokon amikor jön a rabbi és kóser bor készül, más tartályokat még csak ki sem nyitnak, tehát aznap csak kóser feldolgozás történik.

A borászat intézkedett arról, hogy minden eszköz megfeleljen a zsidó vallásban előírt szigorú szabályoknak, tisztasági fokozatoknak. Tömlőkből és egyéb segédeszközökből teljesen újakat használnak és külön terembe zárják is el őket, nehogy keveredjenek a mindennap használt eszközökkel.

A feldolgozás során a pincészetben minden munkát a rabbi végez, egy szombattartó zsidó ember segítségével, ahol a borral fizikai kapcsolatba léphetnek. Speciális módon zárják le a tartályokat, nyílásokat. Tehát elzárva tartják a kóser bort, így biztosítva a kóseriség megőrzését és egyéb nem kóser anyagok bejutásának megakadályozását.

Mielőtt még elkezdte volna a közös munkát a megrendelő a Koch borászattal, a teljes üzemet felmérték, ellenőrizték, hogy valóban lehetséges-e a teljes elkülönítés, külön kezelés.

Náluk bizony mevusál, azaz forralt bor készül, ám a modern technológiával az ízeket jobban megőrizve a bor palackozás előtt kerül pasztőrözésre.

Kihívás még az odafigyelés, bár nincs technikai eltérés, a szigorú szabályokra figyelni kell, illetve szem előtt kell tartani a rabbi időbeosztását, így korlátozottabbak a folyamatok.

Bár a technológia megegyezik, mégis drágább a kóser bor előállítása, mint a hagyományos bornak. Napi teljesítmény ilyenkor lecsökken, hiszen csak a kóser borral foglalkoznak az üzemben, az odafigyelés lassítja a munkavégzést. A plusz tisztítási előírások, az új tömlők, eszközök, illetve a pasztörözés is növel a költségeken.

A marketingstratégiák alkalmazásában és a borok értékesítésének kérdésében még nem született konkrét döntés, hiszen ez az első év amikor ezzel foglalkoznak, és mivel együttműködés, így a megrendelővel közösen fognak döntést hozni. Közös címkét terveznek, a piaci igényt kielégítve.

Koch Csaba borász látja a kóser borokban rejlő lehetőséget és örömmel dolgozik együtt megrendelőjével, biztosítja a borok magas minőségét, a sok éves tapasztalataival szerzett tudásának hozzáadásával és a borászat stílusának megmutatkozásával.

5. Összefoglalás

A kóser bor különleges helyet foglal el a piacon, hiszen egy palack borban összefonódik a hagyomány, a vallás, a régmúlt a modern piaci trendekkel. A kóser termékeket sokan alapvetően minőségi termékeknek tartják számon, így a potenciális fogyasztók nem csak a zsidó vallású emberek. Magyarországon kevés borászat foglalkozik kóser bortermeléssel, így több az importált termék itthon. Kutatásom alatt megvizsgáltam a kóser borhoz kapcsolódó kulturális és vallási értékeket, hogy megértem, hogyan formálják ezek a zsidó hagyományok a bortermelési folyamatok különböző aspektusait. Azt, hogy a zsidó vallási és kulturális hagyományok miben befolyásolják a bortermelési folyamatokat. Megismerhettem milyen módon érvényesülnek ezek az előírások a gyakorlatban, és hogyan hatnak a borászat mindennapi működésére, az alapanyag-válogatástól kezdve a szőlőfeldolgozás folyamatán át egészen a palackozásig. Továbbá belátást nyertem abba, hogy a kóser borok milyen szerepet töltenek be a vallási életben.

A zsidóság nem csak vallás és származás, hanem sorsközösség, illetve kulturális kötődés is. A zsidó vallás az élet minden területére kiter, meghatározza Isten és az ember közötti helyes viselkedést, az imádkozás módját, az ünnepek és a Sábát megünneplésének szabályait. A Hold járása szerint határozzák meg a hónapokat és a Nap járása szerint az éveket, tehát a zsidó naptár luniszoláris. A szombat a nyugalom napja, Isten által megszentelt nap, ami a szellemi feltöltődésre ad alkalmat. Ezen a napon tilos a munka, tehát az imádkozás, a családi együttlét, valamint a vallási tanítások tanulmányozása áll a középpontban. A többi naptól eltérően ez a nap péntek napnyugtától, szombat napnyugta utáni első három csillag megjelenéséig tart.

A héber káser kifejezés, annyit jelent, hogy megfelelő. Tehát ha valamilyen étel-ital kóser, az megfelel a zsidó étkezési előírásoknak, ezáltal alkalmas a fogyasztásra. A kóser jelzővel ellátott élelmiszer vagy tárgy beilleszthető a zsidó vallásba, hagyományokba és a szokásrendszerbe, mivel ezeknek megfelelő körülmények között készültek. A Tórában találhatjuk a kóserság törvényeit, ami mintegy harminc parancsolatot tesz ki a 613-ból. További szabályokat, kiegészítéseket tartalmaz továbbá a szóbeli tan is. Kósersági pecsétet találunk minden kóser élelmiszer csomagolásán, ezeket többségében az adott üzemet felügyelő rabbi állítja ki. Mivel több közösség is ragaszkodik a saját rabbijuk vagy szervezetük által felügyelt termékekben, ezért több mint 1500 féle kósersági igazolás létezik. Fontos, hogy az étel, a lélek eledele is, nem csak a testé. Minden, amit megeszünk, megiszunk beépül a szervezetünkbe, lényünkbe. Az élelmiszer materiális anyagait spirituális magasságokba emeli az, amikor egy

zsidó kóser ételt fogyaszt, és az attól kapott energiát pozitív cselekedetekre használja fel. Tehát a kóser étkezés egyenlően táplálja a lelket és a testet.

Mitől kóser a bor? Ellentétben számos tévhitel, a kóser bor, nem attól lesz kóser, hogy a rabbi megáldja. Szigorú szabályokat kell követni a készítése során. A kóser bor különlegessége abból ered, hogy készítésének minden egyes lépése vallási felügyelet alatt történik, és a teljes folyamat során csak gyakorló, vallásos zsidók vehetnek részt, biztosítva a folyamatok rituális tisztaságát. Ez azt jelenti, hogy a szőlőtermesztéstől kezdve, a szüreten és az erjesztésen át egészen a palackozásig minden munkafázisnak meg kell felelnie a vallási előírásoknak. A nem zsidók érintése, vagy a kóser szabályok megsértése a bort nem kóserszabályossá, azaz tréfli-vé teszi, így azt a zsidó közösség tagjai nem fogyaszthatják.

Alapvetően három fő típusa van a kóser boroknak, amit a mindennapokon fogyasztanak, amit fogyaszthatnak Peszách alatt is, illetve a mevusál. Peszách idején az egész évben érvényes szigorú kóser szabályok további, speciális előírásokkal bővülnek. Sok olyan élelmiszer, amely az év többi részében kósernek számít, ekkor átmenetileg nem felel meg a kóserség követelményeinek. A bor csak akkor válhat nem kóserré Peszáchra, ha közvetlen érintkezésbe kerül a tiltott gabonafajtákkal vagy ezekből készült termékekkel. Költséghatékonsági megfontolásokból sok borászat kizárólag olyan kóser bort készít, amely Peszáchra is kóser, így megfelel az ünnepi és az évközi előírásoknak egyaránt. A mevusál, pedig a forralt bor. Ezt a bort a fogyasztás előtt felforralják, amely eljárás spirituálisan tisztábbá teszi, így a vallásos zsidó közösségek számára megengedhetővé válik, hogy akár nem vallásos zsidók vagy nem zsidók jelenlétében is fogyaszthassák. A forralás pasztörözés keretein belül zajlik.

A zsidó szertartásokban és hagyományokban a bornak kiemelt jelentősége van, így fontos szerepe van a kóser boroknak. Ezen szertartásokon a borra külön áldást mondanak és mivel ez az áldás a szőlőtőke, az azon termett bogyók megteremtőkéhez szól, ezért a bornak szőlőt kell tartalmaznia, más gyümölcsből készült bor nem lehet kóser.

A kóser borkészítés módszerei tehát tiszteletben tartják a vallási előírásokat, miközben alkalmazkodnak a modern borászat technikai követelményeihez is, hogy magas minőség mellett, rituálisan tiszta borok kerülhessenek a piacra. A borászatban az összes folyamatot egy vallási felügyelő, azaz mesgiach jelenlétében végzik, ő egy olyan ember, akiben a rabbi száz százalékosan megbízik. Végeredményben a bor pedig a rabbi pecsétjét fogja megkapni, hogy a kóser előírás szabályainak megfelelté nyilvánítsák. Tehát a kóser borokhoz felhasznált szőlő alapanyag nemcsak a magas minőség miatt válogatott, hanem a vallási előírások betartása miatt is egyedi gondozást igényel. A borkészítés folyamatában ezek az eljárások összetettek, szigorúan szabályozottak, és minden szakasz célja, hogy a kóser bor készítése a vallási

törvények szerint valósuljon meg. A hagyományos zsidó borkészítési elvek így a szőlőtermesztéstől a palackozásig jelen vannak, biztosítva a bor vallási tisztaságát és minőségét.

Összességében a kóser borok hagyománya szorosan összefonódik a zsidó vallási és a közösségi élettel is. Így az évszázadok során a zsidó identitás és közösségi összetartás egyik alapkövévé vált. A bor nem csupán ital, hanem egyben a hit, az öröm és a közösség szimbóluma is, amely a vallási ünnepek és szertartások elengedhetetlen része. A modern kóser borok gazdag választéka pedig biztosítja, hogy ez a hagyomány tovább élhessen, és mindenki számára elérhetővé váljon, aki értékeli a borban rejlő szellemi és kulturális gazdagságot.

6. Irodalomjegyzék

- <https://zsidosag.haver.hu/zsidosag/>
- <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/TenyekKonyve-tenyek-konyve-1/1988-2/vallasok-2003/a-zsido-vallas-201D/>
- <https://sinagoga.gml.si/hu/a-zsido-vallas/> Dr. Lendvai Kepe Zoltán, Kepéné Dr. Bihar Mária
- <https://zsido.coml/>
- <https://zsima.hu/>
- <https://www.kosherwine.com/>
- <https://foodandwine.hu/2016/01/14/koser-bor-koser-peszahra-koser-es-mevushal-borok/>
- <https://borportre.hu/amit-a-koser-borrol-tudni-kell-blog-borportre/>
- <http://mek.niif.hu/04000/04093/html/szocikk/13312.htm>
- <https://tancolomedve.hu/2279-bemutakozik-brull-bormanufaktura>
- <https://www.disznoko.hu/hu/tortenelem>
- <https://www.barkan-winery.co.il/en>
- <https://israelwein.de/en/collections/barkan-wine-cellars>
- <https://www.jewishvirtuallibrary.org>
- <https://teperbergwinery.co.il/en/>
- <http://hagyomanyaink.blogspot.com/2015/01/nehany-aldas-fonetikus-atirasa.html>
- <https://mazsihisz.hu/a-zsidosagrol/judaizmus/zsido-unnepek/peszach>
- Halljad Izrael – A zsidó vallás alapjai – Deutsch Róbert, Landeszman György, Lőwy Tamás, Raj Tamás, dr. Schöner Alfréd, dr. Singer Ödön, 1987
- Zsidó ünnepek és népszokások, Hahn István, 1997
- A kóser háztartás kézikönyve, Kleinné Fischer Anikó, 2000
- Hogyan éltek? A magyar zsidók hétköznapi élete, 1864-1940, Körner András, 2013
- Borkultúra borászati alapokkal – Mosoni Péter, 1999
- Gyakorlati útmutató a Kásruszhoz, Zsidó étkezési törvények, Rabbi S. Wagschal, 1999, fordította: Yeshaya P. Balog, 1999
- Magyar Zsidó Lexikon, Újvári Péter, 1929
- Élelmiszeripari kézikönyv 12., A kóserság előírásai, NAK, 2021

1., 2., 3., 4. kép: Erbslöh

5., 6., 7., 8. kép: saját

7. Mellékletek

7.1. Az interjúk kérdései:

7.1.1. Interjú vallási vezetővel:

1. Miért különösen fontos a bor a zsidó vallási szertartásokban?
2. Mik a legfontosabb vallási előírások, amelyeknek egy bornak meg kell felelnie ahhoz, hogy kóser legyen?
3. Milyen jelentősége van annak, hogy a kóser borok elkészítése során csak vallásos zsidók vehetnek részt a folyamatban?
4. Hogyan biztosítják, hogy a bor teljesen kóser maradjon az előállítási folyamat minden lépésében?
5. Milyen különbségek vannak a kóser és a „mevushal” (forralt) borok között? Miért készítenek forralt kóser borokat?
6. Milyen szerepe van a rabbiknak vagy a vallási felügyeletnek a bor előállítása során?
7. Mennyire változtak a kóser borok készítési szabályai az idők során, különösen a modern technológiák megjelenésével?
8. Hogyan befolyásolja a kóser borok piacát a vallási előírások betartása?
9. Változott-e a kóser borok iránti kereslet az elmúlt évtizedekben? Milyen trendeket lát a jövőre nézve?
10. Vannak-e különösen híres vagy fontos kóser borászatok, amelyekre figyelmet kell fordítanunk?
11. Ön szerint mi a legnagyobb kihívás a kóser bor készítése során?
12. Hogyan látja a kóser borok szerepét a zsidó közösség kulturális és vallási életében?
13. Van-e személyes kedvence a kóser borok között, és miért?
14. Van valami, amit fontosnak tart megemlíteni a kóser borok technológiájáról, amit nem érintettünk?

7.1.2. Interjú borással

Kérdések a kóser borászat technológiájáról

1. Hogyan kezdett el kóser borok készítésével foglalkozni? Mi motiválta, hogy ezt a speciális bortípust válassza?
2. Mik a legfontosabb technológiai különbségek a kóser és a hagyományos borok készítése között?
3. Milyen szerepet játszik a rabbinikus felügyelet a borászat mindennapjaiban? Hogyan működik együtt a vallási felügyelővel?
4. Milyen speciális technológiai lépések vagy eszközök szükségesek a kóser bor készítéséhez, amelyek nem fordulnak elő a hagyományos borászatban?
5. Hogyan biztosítja a kóser borok tisztaságát és minőségét, hogy azok ne szennyeződjenek nem kóser anyagokkal?
6. A kóser borok készítéséhez kapcsolódnak-e speciális időzíítési szabályok, például a szabbat vagy az ünnepek figyelembevételével?
7. Milyen kihívásokat tapasztalt az évek során a kóser bor előállításánál, különösen a magyar borászati szabályokkal összefüggésben?
8. Hogyan látja a kóser borok iránti keresletet Magyarországon és nemzetközi szinten? Mekkora részesedést képviselnek a piacon?
9. Milyen különleges marketingstratégiákat alkalmaz a kóser borok értékesítésére?
10. A kóser bor előállítása drágább-e, mint a hagyományos boroké? Ha igen, miért?
11. Van-e olyan téma, amelyet nem érintettünk, de fontosnak tart megemlíteni a kóser borok technológiájáról vagy a borászati folyamatról?

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Szirmák-Valent Anna Lili
A Hallgató Neptun kódja: XUTRBF
A dolgozat címe: A kóser bor
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: Szőlészeti és Borászati Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Borászati tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat 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 mindenkor szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

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

Kelt: Érd, 2024 év november hó 8. nap



Hallgató aláírása

NYILATKOZAT

Szirmák-Valent Anna Lili (hallgató Neptun azonosítója: XUTRBF) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót¹ 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 javaslom².

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem³

Kelt: Budapest, 2024. 11. 11.



belső konzulens

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő aláhúzendó.

³ A megfelelő aláhúzendó.